

**Die Maisvermahlung.**

In den österreichischen Mühlen gelangen nunmehr größere Mengen inländischen und rumänischen Neumaises zur Vermahlung, die in diesem trockenen Jahre um die zur Trockenlagerung des Maises erforderlichen Monate verfürzt werden konnten. Wo den Mühlen zuerst Kolbenmais zugeschoben wurde, mußte er entrebelt und auch getrocknet werden. Bald konnte jedoch gerebelter Mais zugeteilt werden. Da die Maistrocknung sehr kostspielig ist und auch einen Materialverlust (Eintrocknungsschwund) bedingt, wurden durch die Zentrale der Kriegs-Getreideverkehrsanstalt, wie diese in Nr. 11 ihrer „Mitteilungen“ bekanntgibt, bei einigen Mühlen Proben vorgenommen, ob der diesjährige Mais auch in ungetrocknetem Zustande vermahlen werden kann. Die Mahlproben mit Mais haben ein sehr günstiges Resultat ergeben, zumal selbst der ganz frisch gerebelte Mais einen Feuchtigkeitsgrad von nicht über 17,5% aufgewiesen hat. Auch in den Mühlen haben sich technische Schwierigkeiten bei der Verarbeitung nicht eingestellt. Der Grieß ist von einer gesunden Färbung und läßt einen Unterschied gegen das aus getrocknetem Mais erzeugte Produkt nicht erkennen. Bei den Maiskeimen und der Kleie sind keine Merkmale sichtbar, welche auf eine Minderwertigkeit dieser Abfallprodukte schließen lassen könnten. Die Haltbarkeit der Erzeugnisse konnte noch nicht ausprobiert werden; es wird jedoch nicht bezweifelt, daß ein längeres Lagern Schaden bringen könnte, doch ist eine Aufstapelung von Vorräten mit Rücksicht auf den stets dringenden Bedarf auch gar nicht möglich.

In mahlentechnischer Beziehung wurde die Wahrnehmung gemacht, daß der ungetrocknete Mais nicht wie der getrocknete oder naturtrockene Maiskern schon in der Kopperei auf der Schälmaschine zum wesentlichen Teile zertrümmert (zerrissen) wird, sondern auch nach dieser Passage größtenteils im vollen Kern zum Vorschein kommt, so daß die Arbeit des Zerkleinerns und Quetschens von dem ersten und zweiten Schrotgang übernommen werden muß. Deshalb muß die Beschüttung der beiden ersten Schrotgänge wesentlich verringert werden, damit die Walzen die notwendige Zerkleinerung bewirken. Den übrigen Schrotgängen und den Mahlgängen kann das Mahlgut vom zweiten Schrot schon in der normalen Körnung zugeführt werden. Besonders vorteilhaft ist bei der Verarbeitung von ungetrocknetem Mais in den Weizenmühlen die intensive Lüftung, welche durch die Passage des Mahlgutes auf einer Reihe von Griespuzmaschinen bewirkt wird. Es scheint, daß dadurch auch der Feuchtigkeitsgrad verringert wird und deshalb dürften die Erzeugnisse der Weizenmühlen wesentlich besser sein als jene der Roggenmühlen. Die Erzeugung von Maiskeimen gestaltet sich beim ungetrockneten Mais viel leichter; es ergibt sich, namentlich in Weizenmühlen, sogar eine wesentliche Ueberschreitung der vorgeschriebenen Ausbeute, denn es wurden bisher 12 bis 13% statt 10% hergestellt, allerdings auf Kosten der Kleiausbeute. Bei der Ausmahlung von Maismehl wurde festgestellt, daß das Mehl um so besser ist, je feiner es ausgemahlen wird, wodurch es sich auch leichter und besser aufschließen läßt. Bei dem gut durchgemahlene Maismehl wird auch eine bessere Brotausbeute erzielt. Es ergibt sich also bei Vermahlung von getrocknetem Mais für die Mühlen folgende Regel: Die Beschüttung bei den beiden ersten Schrotgängen stark verringern, das Mahlgut fein durchmahlen!

Das Ergebnis der bisherigen Mahlversuche ist, daß nunmehr die künstliche Trocknung von rumänischem Mais eingestellt und zugleich obligatorisch angeordnet wird, daß dieses Produkt ohne Rücksicht darauf, ob Kolbenmais zugeteilt und an Ort und Stelle entrebelt wird, oder ob gerebelter Kernmais zur Ruteilung gelangt, in ungetrocknetem Zustande vermahlen zu werden hat. Auf ungarischen Mais sowie auch auf heimischen Mais erstreckt sich die obligatorische Verfügung nicht. Für diese Produkte soll die neue Verfügung, wenn es angeht, fakultativ auf Anordnung der Zweigstellen eingeführt werden. Als Merkmal für die Zulässigkeit der Vermahlung in ungetrocknetem Zustande gilt ein Feuchtigkeitsgrad von nicht wesentlich mehr als 17 Prozent. Dem Feuchtigkeitsgrade aller Maispartien wird übrigens ohne Rücksicht auf deren Provenienz ununterbrochen ein besonderes Augenmerk zugewendet und öfters Feuchtigkeitsanalysen vorgenommen. Die Vermahlungsvorschriften und die Kalkulationen für Mais bleiben unverändert

aufrecht, doch wird den Mühlen aufgetragen, von Maiskeimen soviel als möglich, jedoch ohne Beeinträchtigung ihrer qualitativen Beschaffenheit, herzustellen. Selbstverständlich darf dann die Menge der Kleiausbeute um das Maß der Keime verringert werden. Die gesamten Maiskeime sind wie bisher an die Del- und Fettzentrale A. G. abzuliefern. Um diese Jahreszeit pflegt der Mais ansonst eine Feuchtigkeit von 20 bis 22 Prozent aufzuweisen. Wenn er neuer auch nur 17 bis 17,5 Prozent Feuchtigkeit hat, so muß doch eine längere Lagerung der fertiggestellten Mahlprodukte vermieden werden, wenn nicht Schäden eintreten sollen. Die Zweigstellen, bei denen die Verarbeitung von ungetrocknetem Mais angeordnet wurde, werden daher aufgefordert, dafür Sorge zu treffen, daß Maismehl und Maisgrieß, welche aus solchen Produkten hergestellt werden, immer sofort dem Konsum zugeführt werden.