Ein unwillkommener Farbstoff im Mehl : die Mühle, Nr. 25 (1931)

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **22 (1931)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-983915

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Ein unwillkommener Farbstoff im Mehl.

Die Mühle, Nr. 25 (1931).

Vor einiger Zeit erlebte eine Mühle eine unangenehme Ueberraschung. Das äusserlich ganz normal aussehende Mehl ergab beim Backen ein streifig blaugefärbtes Gebäck. Das angesetzte Hefestück zeigte keinerlei Abweichungen, weder in Farbe noch Triebtätigkeit. Wurde der fertige Teig jedoch in den Backofen geschoben, dann setzte bei rund 50° C eine Blaufärbung ein. Die Sache war zuerst nicht zu erklären, die zufällige Beimischung eines Fremdkörpers (Tintenstift) war ausgeschlossen und würde sich auch anders gezeigt haben. Die ausführliche Untersuchung ergab nun folgende Tatsache: Der vermahlene Landweizen war von einem Bauern bezogen worden, auf dessen Feld der Ackerwachtelweizen Melampyrum arvense als Unkraut vorkam. Von diesem Wachtelweizen gibt es ungefähr 20 mehr oder weniger gefärbte Arten in Deutschland. Sie sind Halbschmarotzer, d. h. sie saugen mit Hilfe ihrer Saugwurzeln Nahrungsstoffe aus der Wurzel ihrer Wirtspflanze, andererseits sind sie aber auch befähigt, durch ihre chlorophylhaltigen Laubblätter die Kohlensäure der Luft zu Nahrungszwecken zu assimilieren. Als Wirtspflanzen dienen bei einigen Arten Gräser.

Der Wachtelweizen, eine einjährige Pflanze, ist 15 bis 20 cm hoch, Der Stengel ist meist ästig und trägt am Ende die Blüten, die in dichten, allseits wendigen Aehren sitzen. Zwischen den blauvioletten Blüten, die meist einen weissgelblichen Ring haben, sitzen die lebhaft purpur bis blau gefärbten Tragblätter. Oft sind auch die weiter unten befindlichen grünen Blätter schon deutlich bläulich bis rötlich gefärbt, so dass das Ganze den Anschein hat, als ginge das Grün der Blätter an den Spitzen allmählich in Purpur über. Der Wachtelweizen enthält einen intensiv färbenden Farbstoff. Die Samenkörner dieser Pflanze haben ungefähr die Form und Grösse eines Weizenkornes. Bei der Reinigung des Weizens in der Mühle bleiben sie also beim Mahlgut und werden mit vermahlen. Durch die leicht saure Reaktion des Teiges nimmt der Farbstoff an Färbekraft erheblich zu.