

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 22 (1931)

Heft: 5-6

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

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-983915>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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.