

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **12 (1921)**

Heft 2

PDF erstellt am: **30.06.2024**

### **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.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER  
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EidG. GESUNDHEITSAMT

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10. — per Jahrgang. — Suisse fr. 10. — par année.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XII

1921

HEFT 2

### Experimentelle Beiträge zur Mikrobiologie der Getreidemehle.

Von HANS GEILINGER.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes, Vorstand: F. Schaffer.)

#### 1. Mitteilung:

#### Ueber koliartige Mehlbakterien.

Erhebungen über deren Vorkommen, ihr tierparasitologisches Verhalten;  
Beitrag zu deren morphologisch-kulturell-serologischen Charakteristik.

Abgrenzung gegenüber anderen, vom Menschen stammenden  
gelb wachsenden Kurzstäbchen.

Ausblicke in epidemiologischer Richtung.

#### Einleitung.

Die gesundheitsschädigenden Eigenschaften des Brotes können bekanntlich auf eine grössere Reihe von Momenten zurückgeführt werden. Abgesehen von zufälligem Zusatz von Giften, wobei der Kausalzusammenhang ein äusserlicher ist, sind in toxikologischer und mykologisch-bakteriologischer Hinsicht besonders solche Fälle von Interesse, wo die Noxe auf in der Natur der Ausgangsmaterialien des Brotes selbst gelegenen Eigentümlichkeiten basiert.

Einerseits handelt es sich dabei um giftig wirkende *Getreideunkräuter* wie die Kornrade oder um *Getreide-* und überhaupt *Gramineensymbionten* oder *-schmarotzer*, die für den Menschen giftig wirkende Stoffe erzeugen wie die Pilzfäden des *Taumellochs* oder der Pyrenomyzet *Claviceps purpurea*. Ein weniger bekanntes Beispiel dieser Kategorie bilden die das sog. *Rauschbrot* verursachenden Mikroben, wie sie von *Uglow*<sup>1)</sup> beschrieben sind, und die sich aus Faden- und Sprosspilzen zusammensetzen, deren wichtigster Vertreter das *Fusarium roseum* Link sein dürfte. Das giftig wirkende Prinzip ist hier ein stickstoffhaltiges Glykosid.

<sup>1)</sup> Ueber das Rauschbrot, Ztschr. f. Hyg., 78, 301 (1914).