

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 12 (1921)
Heft: 2

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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*¹⁾ 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.

¹⁾ Ueber das Rauschbrot, Ztschr. f. Hyg., 78, 301 (1914).