

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Mehlverfälschungen.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

nicht ballen lässt, sondern immer wieder als feines Pulver auseinander fällt. Solches Mehl ist zwar für die Gesundheit nicht so nachtheilig wie das feuchte, aber schwer zu backen.

Verschiedene Pflanzen (Unkraut), welche unter dem Getreide aufwachsen, können das Mehl verderben: Klaffer, Raden, Trefze u. s. w. Der Taumelloch ist giftig und stört auch beim Mahlen, indem er die Mühlsteine mit einem klebrigen Ueberzuge bedeckt. Es gibt Jahrgänge, in welchen am Getreide Krankheiten vorkommen: die Kornfäule am Weizen, der Russbrand an verschiedenen Getreidesorten, das Mutterkorn am Roggen und Weizen. Letzteres ist sehr giftig und hat schon oft in ganze Gegenden die Kriebelkrankheit gebracht. Alle diese schädlichen Dinge können durch fleissiges Putzen und Mahlen des Getreides weggebracht werden. Der Grasrost ist nicht an den Körnern, sondern am Halm, verdirbt diese aber so, dass sie zusammenschrumpfen (Kümmelweizen).

Betrügerische Mehlfälschungen kommen vor mit Gyps, Kreide, Schwerspath, Knochenasche u. dgl., ferner mit dem geringeren Bohnen-, Erbsen- und Kartoffelmehl. Die erstgenannten unorganischen Verfälschungen lassen sich auf chemischem Wege leicht und sicher nachweisen; die letztgenannten verrathen sich in der Küche von selbst: Bohnen- und Erbsenmehl machen den Teig klebrig und das Brod schwer; bei einiger Uebung riecht man sogar diese Mehlsorten beim Teigmachen heraus. Kartoffelmehl macht das Brod feucht, speckig und zur Schimmelbildung geneigt.

Zu Heilzwecken wird die Kleie fast mehr benützt als das reine Mehl. In England gilt das „brown bread“, aus einer Mischung von Weissmehl mit Kleie bereitet, allgemein als Mittel gegen habituelle Stuhlverstopfung. — Die Abkochung der Kleie wird innerlich als nahrhaftes Getränk für ausgeleerte Reconvalescenten, äusserlich als Umschlag bei jenen Hautkrankheiten benützt, welche Schuppen, Knötchen oder Pusteln bilden. Ferner verwendet man die Kleienabkochung häufig zu Bädern für abgemagerte Kinder. Weiter wird Kleie oder Mehl sowohl als trockene, warme Bähmung (beim Zahnweh u. dgl.) wie auch als feuchte, mit Wasser oder Milch abgekochte, Umschläge zur Zeitigung von Eitergeschwülsten gebraucht. Endlich wird ein Gemisch von 1 Thl. Bierhefe und 2 Thl. Mehl mit der nöthigen Menge warmen Wassers zu Umschlägen auf schmerzhaftes Geschwüre benützt; die sich entwickelnde Kohlensäure wirkt hier sehr schmerzlindernd.

Wir kommen nun auf die mehlartigen Stoffe zu sprechen, von denen bei weitem die meisten vortreffliche Suppenstoffe abgeben:

Grütze nennt man alle abgehüllten Getreidekörner. Es