Objekttyp: **FrontMatter**

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

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

Heft 5-6

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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.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 5/6

Experimentelle Beiträge zur Mikrobiologie der Getreidemehle.

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

1. Mitteilung:

Ueber koliartige Mehlbakterien (Fortsetzung).

IV.

Ueber die Virulenz gelb wachsender, Gelatine peptonisierender, Getreidemehle besiedelnder Kurzstäbchen in Reinkultur gegenüber Meerschweinchen und weissen Mäusen. Differenzialdiagnostisches betr. die «gelben Mehlkoli» einerseits, Bact. herbicola Burri und Düggeli andererseits. Beschreibung von Variabilitätserscheinungen beim «gelben Mehlkoli»-Stamm «g». Ueber das Eigenartige der Autopsiebefunde an Infektion mit «gelben Mehlkoli» gestorbener Meerschweinchen.

Neumann hat ein auf Agar und Gelatine gelb wachsendes, Gelatine nach einigen Tagen verflüssigendes, Traubenzucker vergärendes Stäbchen aus einer verendeten Taube gezüchtet, dem pathogene Eigenschaften zukommen sollen.[1]) Unsere Mehlinfektionsversuche an Meerschweinchen sind ein weiterer indirekter Beleg für die Tatsache, dass solche Organismen aus der Gruppe der «Mehlkoli» tierpathogen werden können. Auch dabei handelte es sich immer um gelb wachsende Stäbchen, einmal war es ein dem *gelben Säurebildner Levys* äusserst nahestehender Organismus, der sich in Herzblut fand, im übrigen stellte sich immer *Bact. coli var. luteoliquefaciens Lehmann* und *Levy* ein.

[1]) *Lehmann* und *Neumann*, l. c., S. 382.