

Berichtigung

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Corrections**

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

Band (Jahr): **1 (1910)**

Heft 4

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.

alle Beteiligten anhaltenden intensiven Brechdurchfall bekamen, gelang es, Paratyphus B-Bakterien in Proben des Salates zu finden. Patientenserum agglutinierte diese 1:100 prompt. Chemisch waren auch hier keine Gifte nachweisbar.

Zum Schlusse und als Nachtrag wird noch über eine Massenerkrankung berichtet, die auf den Genuss von Mehlsuppe, bestehend aus Roggenmehl, Weizenmehl und Palmin zurückgeführt wird. Aus dem etwas « muffig » riechenden Roggenmehl wurde direkt und durch Anreicherung *Bact. coli* gezüchtet ¹⁾. Das Blutserum einer grösseren Anzahl der Erkranktgewesenen agglutinierte diesen Roggenmehl-Coli-Stamm und zwar in Verdünnungen von 1:50, 1:100, 1:200 und bei einzelnen bis 1:500 +, während die aus den Stühlen der Leute gezüchteten Coli-Stämme nicht agglutiniert wurden. In den Stühlen wurden keine Bakterien der Enteritisgruppe nachgewiesen.

Jacobitz und *Kayser* folgern daraus, dass der Nachweis des *Bact. coli* in dem Roggenmehl und die spezifische Einwirkung des Blutserums von Erkrankten auf diesen Stamm wohl den Schluss zulassen, dass die bei diesen Leuten vorhanden gewesenen Darmerscheinungen mit dem in dem Roggenmehl nachgewiesenen *Bact. coli* in Zusammenhang stehen. Die bakteriologische Untersuchung des Weizenmehls und des Palmins liess irgendwelche Krankheitserreger speziell auch der Enteritisgruppe nicht feststellen.

Die chemische Untersuchung der beiden Mehlsorten und des Palmins gab zur Beanstandung keine Veranlassung. *Thöni.*

¹⁾ Das Vorkommen von *Bact. coli* in erwähntem Mehle darf nicht als besonders auffällig bezeichnet werden, da diese Bakterienart auch in ganz normalen Mehlen häufig und in grösserer Anzahl gefunden wird. Ref.

Berichtigung.

In Heft 3 sind leider folgende Druckfehler bzw. Irrtümer unterlaufen:

| Pag. | 145, Zeile 4 von unten; | statt | 0,2110 | soll es heissen | 0,002110 |
|--------|-------------------------|-------|---------------------|-----------------|-------------------|
| » 148, | » 13 | » | » 31 — — — — | » » » | 31 — — 12,5 0,5 |
| » 148. | » 12 | » | » 32 — — — — | » » » | 32 — — 25 1,0 |
| » 155, | » 13 | » | » s = | » » » | S = |
| » 155, | » 9 | » | » + 0,1 (D — 0,05). | » » » | + 0,1 (S — 0,05). |

