

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **11 (1920)**

Heft 1

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **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 SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SUISSE 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 XI

1920

HEFT 1

---

### **Mitteilung über einen eigenartigen bakteriologischen Befund bei einer bombierten Fleischkonserve.**

Von HANS GEILINGER.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes,  
Vorstand: F. Schaffer.)

---

Das Ueberraschende einer Beobachtung, die wir im Verlaufe der bakteriologischen Untersuchung einer bombierten Fleischkonserve zu machen die Gelegenheit hatten, dürfte die folgende Mitteilung rechtfertigen, ungeachtet der durch unerwartetes Eingehen des betreffenden Mikroorganismus bedingten Unvollständigkeit des erhobenen Befundes. Es handelt sich um ein streng anaërobes Stäbchen, das bereits in den gefärbten Ausstrichpräparaten des ranzig riechenden Konserveninhaltes in ziemlich grosser Zahl aufzufinden war. Seine Grössendimensionen betragen im mit Konserveninhalt angefertigten, gefärbten Präparat  $0,7-0,8 \mu$  Breite und etwa  $2,0 \mu$  Länge, im hängenden Tropfen mit Material aus einer 2tägigen Agarschüttelkultur sind die betreffenden Masse  $1 \times 3 - 17 \mu$ . Die Zellen besitzen abgerundete Pole, einzelne Individuen weisen schwache Krümmung auf. Beweglichkeit und Sporenbildung konnten nie festgestellt werden; doch beweist das Angen von 15 Minuten bei  $80^\circ \text{C}$ . pasteurisierten Agarschüttelkulturen aus Originalmaterial das Vorhandensein von Sporen. Verhalten bei Färbung nach Gram (etwas schwach) positiv. Alle vom Konserveninhalt angelegten aëroben Kulturen sind ohne Wachstum geblieben. Hingegen entwickelte sich der Organismus gut in Agarschüttelkulturen. Impf- und Fütterungsversuche an Meerschweinchen und Mäusen wurden nur mit dem Konserveninhalt durchgeführt, über Tierversuche mit Reinkulturen verfügen wir nicht. Es ist zum mindesten fraglich, ob es sich um einen tierpathogenen Organismus handelt, da jene Tiere allesamt gesund geblieben sind.