

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **13 (1922)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **10.08.2024**

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 XIII

1922

HEFT 5/6

Bactéries lactiques isolées de macérations de cerises.

Par Ch. SCHWEIZER.

(Travail exécuté au laboratoire du Service fédéral de l'Hygiène publique,
Chef: F. Schaffer.)

En même temps que les levures, nous¹⁾ avons isolé un certain nombre de bactéries des macérations de cerises. Nous allons décrire ici les microbes lactiques qui ont été trouvés dans ces milieux.

Pour la détermination des bactéries, le «Committee on the Chart for identification of Bacterial Species of the Society of American Bacteriologists»²⁾ recommande de faire tout d'abord la distinction suivante:

Série I. Organismes qui se développent bien en 24 heures dans du bouillon à glucose à la température de 37°.

Série II. Organismes qui ne se développent pas bien dans les conditions précédentes, mais qui le font en 48 heures à 25°, également dans du bouillon à glucose.

Série III. Organismes qui préfèrent un milieu solide et non sucré, c'est-à-dire qui se développent bien sur du bouillon gélosé en 24 heures à la température de 37°.

Série IV. Organismes qui ne se rangent pas dans les séries précédentes, mais qui se développent facilement à la surface du bouillon gélosé, en 48 heures à la température de 25°.

Ceci a pour but de connaître approximativement les exigences des microbes à étudier.

¹⁾ Ann. Inst. Pasteur, **35**, p. 820 (1921) et Trav. de Chim. alim. et d'Hyg., **12**, p. 289 (1921).

²⁾ Voir: Tanner, Bacteriology and Mycology of foods, 1^{re} éd., p. 108 (1919).