

Zeitschrift: Berichte der Schweizerischen Botanischen Gesellschaft = Bulletin de la Société Botanique Suisse
Herausgeber: Schweizerische Botanische Gesellschaft
Band: 32 (1923)
Heft: 32

Bibliographie: Schizomycetes
Autor: Duggeli, M.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schizomycetes.

(Referent: M. Dügge, Zürich.)

(1922 und einige Nachträge.)

A. Bibliographie.

1. **Ammann, Robert:** *Beitrag zur Bekämpfung der Diphtheriebazillenträgerei.* Schweiz. med. Wochenschr. 3 1922 (121-122).
2. **Amstad, R.:** *Ulcus molle mit Metastasenbildung und Septikopyämie.* Dermatolog. Wochenschr. 74 1922 (441).
3. **Anonymus:** *Die Schweineseuche.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 18.
4. **Asher, L.:** *Ansteckung, Erkrankung und Tod durch den Tuberkelbazillus im Lichte der Statistik.* Klinische Wochenschr. 1922 (693).
5. **Becker, L.:** *Die Anaërobenflora des Meerschweinchenkadavers und ihre Bedeutung für die Rauschbranddiagnose durch den Tierversuch am Meerschweinchen.* Zeitschr. für Infektionskrankheiten d. Haustiere 23 1922 (14).
6. **Bergen, J. von:** *Eine kritische Bemerkung zur Sulfitentfärbung des Tuberkelbazillus.* Zentralblatt Bakteriologie usw. Abt. I 88 1922 (598-602).
7. **Bornand:** *Bakteriologische Untersuchungen über einige Fleischereierzeugnisse.* Mitteil. a. d. Gebiete d. Lebensmitteluntersuch. u. Hyg. 12 1921 (119). Referat im Zentralblatt Bakteriologie usw. Abt. I. Referate 73 1922 (275).
8. **Brunner, K. und von Gonzenbach, W.:** *Über Oberflächen- und Tiefendesinfektion von Wunden und die Leistungsfähigkeit des Tiefenantiseptikums Vuzin.* Experimentelle und klinische Studien. Beiträge zur klin. Chirurgie 125 1922 (277).

9. **Buck, M.:** *Die optischen Grundlagen für die Sichtfärbung gefärbter Mikroorganismen im Dunkelfeld.* Berliner klin. Wochenschr. 1921 (740). Referat im Zentralbl. Bakteriologie Abt. I. Referate 73 1922 (144).
10. **Burri, R.:** *Bakterienwachstum auf der Oberfläche normal entwickelter Pflanzen.* Mitt. Naturf. Ges. Bern 1920 1921. Sitzungsber. Bern. Bot. Ges. (XL).
11. **Burri, R.:** *Die schweiz. milchwirtschaftliche und bakteriologische Anstalt Liebefeld als Stätte angewandter Naturforschung.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 4, 5 u. 6; Mitt. Naturf. Ges. Bern 1921 1922 Sitzungsber. (XIV-XV).
12. **Burri, R.:** *Was ist, was will und was kann die Käsereikultur?* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 27.
13. **Burri, R.:** *Welche Faktoren bedingen hauptsächlich die Käseerzeugbarkeit der Milch?* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 38 u. 39.
14. **Dærr, R. und Grüniger, W.:** *Experimentelle Untersuchungen über die Beziehungen von Bakterien und Bakteriophagen (übertragbaren Lysinen) zur Galle.* Schweiz. medizin. Wochenschrift 3 1922 (761-764).
15. **Dorner, W.:** *Ein neues Verfahren für isolierte Sporenfärbung.* Landwirtschaftl. Jahrb. der Schweiz 36 1922 (595-596).
16. **Düggeli, M.:** *[Referate über] Schizomycetes.* Diese Berichte Heft 30/31 1922 (6-22).
17. **Düggeli, M.:** *Demonstration frischer Materialien und Kulturen von Mikroorganismen aus dem Gebiete des Rotsees bei Luzern.* Diese Berichte Heft 30/31 1922 (XVIII-XXI).
18. **Düggeli, M.:** *Über schleimbildende Bakterien.* Mit Demonstrationen. Diese Berichte Heft 30/31 1922 (XXV-XXVI).
19. **Düggeli, M.:** *Die Bakterien in unserer Milch.* Landwirt 55 1922 (435-436, 450-451, 462-463, 473-474).
20. **Düggeli, M.:** *Wird durch das Zentrifugieren der Bakteriengehalt der Milch verkleinert?* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nrn. 89, 90, 92, 93, 94 u. 95.

21. **E., M.:** *Die Nassfäule der Kartoffel.* Schweiz. landwirtschaftl. Zeitschr. 50 1922 (853-854).
22. **Frei, W. und Erismann, H.:** *Beiträge zur Theorie der Bakterienfiltration.* Zentralbl. Bakteriologie usw. Abt. I 88 1922 (306-336).
23. **Frei, W. und Spitzer, R.:** *Zur Koinzidenz von Syphilis und Tuberkulose.* Klinische Wochenschr. 1922 (15).
24. **Galli-Valerio, B.:** *Etudes sur les Actinomycètes. Notes et observations sur l'actinomycose à Actinomyces bovis.* Schweiz. med. Wochenschr. 3 1922 (607-610).
25. **Galli-Valerio, B.:** *Observations sur l'étiologie du catarrhe épi-zootique des voies respiratoires des bovidés.* Schweiz. Archiv Tierheilkunde 64 1922 (516-519).
26. **Geilinger, H.:** *Experimentelle Beiträge zur Mikrobiologie der Getreidemehle. 1. Mitteilung: Über koliartige Mehlbakterien (Fortsetzung) V. Über die Pathogenität des „Bakterium levans“ („weisser Gasbildner“). Über die gegenseitige Virulenzsteigerung des Bakteriengemisches Mehlkoli — Bac. perfringens — Infektionen mit gewaschenen Mehlkoliorganismen. Vorversuche betreffend die Wirkungsweise von Mehlkoli — Bouillonkulturfiltraten. Das gelbwachsende Mehlkoli als Gasbildner im Tierkörper.* Mitteil. aus d. Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene, veröffentlicht vom eidg. Gesundheitsamte 13 1922 (153-169).
27. **Geilinger, H.:** *Experimentelle Beiträge zur Mikrobiologie der Getreidemehle. 1. Mitteilung: Über koliartige Mehlbakterien. (Fortsetzung.) VI. Ergänzungen betreffend die nähere kulturelle Charakterisierung unserer zur Mehlkoli und der nahestehenden Herbicologruppe gehörenden Stämme (Erhebungen betreffend den sog. Gasquotienten, das Wachstum auf Milchagar, in Barsikownährlösungen, Lakmusmolke, Neutralrotagar, Indol- und Tryptophanbildung, zur Hämolysefrage).* Mitteil. aus d. Gebiete der Lebensmitteluntersuchung u. Hygiene, veröffentl. v. eidg. Gesundheitsamte 13 1922 (223-238).
28. **Giovanoli, G.:** *Die Tuberkulose. Eigene Beobachtungen einschliesslich die italienische periodische Literatur.* Schweiz. Arch. Tierheilk. 64 1922 (323-334).

29. **Heierli, Berta:** *Experimentelle Untersuchungen zur Züchtung von Tuberkelbazillen aus Sputum.* Promotionsarb. E. T. H. Zürich 1922 8° (50 S.).
30. **Höbel, Hermann:** *Über die alkoholsäurefesten Stäbchen des Darmes.* Diss. med.-vet. Bern 1922. 8° (11 S.).
31. **Jungeblut, C. W.:** *Über die bakterizide und entwicklungshemmende Kraft des Äthers. Ein Beitrag zur Frage der Ätherbehandlung der Peritonitis.* Zentralbl. Bakteriologie usw. Abt. I 88 1922 (562-582).
32. **Klimmer, M. und Haupt, H.:** *Ist das Corynebacterium abortus infectiosi Lang für Menschen pathogen?* Münch. medizin. Wochenschr. 1922 (146).
33. **Koch:** *Beitrag zur Frage der ruhenden Infektion bei Gasbrand.* Beiträge zur klin. Chirurgie 122 1921 (698).
34. **Kolle, W., Ruppert, F. und Möbus, Th.:** *Untersuchungen über das Verhalten von Spirochaeta cuniculi und Spirochaeta pallida im Kaninchen.* Arch. für Dermatologie 135 1921 (260).
35. **Kürsteiner, J.:** *Die heutige Graskonservierung — eine grosse Gefahr für die Emmentalerkäse-Qualitätsproduktion.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 29 und 33.
36. **Kürsteiner, J.:** *Die Käsereikultur auf ihrem Weg in die Alpenkäsereien im Jahre 1921.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 42 und 43.
37. **Kürsteiner, J.:** *Erfahrungen bei der Herstellung und Verwendung der Käsereikultur in den Talkäsereien Nr. 1-100 und Nr. 500-600 im Jahre 1921.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 53, 54 und 55.
38. **Kürsteiner, J.:** *Über die Verwendung von Kunstlab und Käsereikultur.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 18, 20 und 23.
39. **Kürsteiner, J.:** *Was ist für die Emmentalerkäse-Qualitätsproduktion bei Fütterung von konservierten Zucker-Rübenblättern und Naßschnitzeln zu befürchten?* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 80.

40. **Kürsteiner, J., Staub, W. und Dorner, W.:** *Ist besonders reinlich gemolkene, aus konserviertem Gras erzeugte Milch für die Herstellung von Emmentalerkäse tauglich?* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 72.
41. **Leuenberger, Fr.:** *Jahresbericht der Faulbrutversicherung des V. D. S. B. pro 1921.* Schweiz. Bienenztg. 45 1922 (99-105).
42. **Lipschütz, B.:** *Die Reinzüchtung des Bacillus crassus und die Frage der Nomenklatur des „Ulcus vulvae acutum“.* Arch. für Dermatologie 134 1921 (370).
43. **Maië, Shin:** *Experimentelle Versuche bei Goldfischen (Carassius auratus) mit säurefesten Bazillen.* Zentralbl. Bakteriologie usw. Abt. I 88 1922 (28-38).
44. **Morgenthaler, O.:** *Bienenkrankheiten im Jahre 1922.* Schweiz. Bienenztg. 45 1922 (149-159).
45. **Müller-Thurgau, H. und Osterwalder, A.:** *Nach vollkommener Vergärung des Zuckers in Obstweinen eintretender Milchsäurestich.* Landwirtschaftl. Jahrb. d. Schweiz 36 1922 (873).
46. **Müller-Thurgau, H. und Osterwalder, A.:** *Über die durch Bakterien verursachte Zersetzung von Weinsäure und Glycerin im Wein.* Landwirtschaftl. Jahrb. d. Schweiz 36 1922 (867-869).
47. **Od.:** *Der Genuss roher Milch.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 37.
48. **Od.:** *Untersuchungen über das vorzeitige Gerinnen der Milch an Gewittertagen.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 64.
49. **Osterwalder, A.:** *Versuche zur Bekämpfung des Essigstichs.* Landwirtschaftl. Jahrb. d. Schweiz 36 1922 (874-880).
50. **Pesch, K. und Zschocke, O.:** *Versuche über Verdrängung von Diphtheriebakterien durch Colibakterien in der Nase von Keimträgern.* München. medicin. Wochenschr. 1922 (1276).
51. **Pfenninger, W.:** *Über die Beziehungen der Tiertuberkulose zur Tuberkulose des Menschen.* Schweiz. medicin. Wochenschr. 3 1922 (54-57).
52. **Pfenninger, W.:** *Über den heutigen Stand der Lehre von den Fleischvergiftungen.* Schweiz. Archiv Tierheilk. 64 1922 (288-295).

53. **r.:** *Erstickte Milch, deren Ursache und Verhütung.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 24.
54. **Ruppanner, E.:** *Über metastatische Streptokokken-Peritonitis.* Schweiz. medizin. Wochenschr. 3 1922 (610-613).
55. **Schellenberg, E.:** *Ein Fall von Spätgasphlegmone.* Münch. medizin. Wochenschr. 1921 (270).
56. **Schlatter, Gottfried:** *Milchsäuregärung der Glukose durch Peptone.* Promotionsarb. E. T. H. Zürich 1922 8° (20 S.) 3 Abb.
57. **Schumacher, J.:** *Welche chemische Substanz baut die Polkörnchen des Diphtheriebazillus auf?* Zentralbl. Bakteriologie usw. Abt. I 88 1922 (362-366).
58. **Schweizer, Ch.:** *Bactéries lactiques isolées de macérations de cerises.* Mitteil. a. d. Gebiete d. Lebensmitteluntersuchung u. Hygiene, veröffentl. v. eidg. Gesundheitsamte 13 1922 (293-309).
59. **Steck, W.:** *Unsere heutigen Kenntnisse von den Wechselwirkungen zwischen Kuheuter und Euterbakterien.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 14, 15 u. 16.
60. **Steiner, G.:** *Über eine neue Spirochaetendarstellung im Gefrierschnitt.* Münch. med. Wochenschr. 1922 (121).
61. **Tièche, M.:** *Über eine Erkrankung des Nagelfalzes von syphiloidem Aussehen, verursacht durch den Bacillus fusiformis.* Schweiz. medizin. Wochenschr. 3 1922 (1259-1260).
62. **Tsukahara, J.:** *Untersuchungen über das Vorkommen von Diphtheriebazillen in der Scheide von Gebärenden und Wöchnerinnen, sowie bei Neugeborenen.* Zentralbl. Bakteriologie usw. Abt. I 88 1922 (366-374).
63. **Wolff, G.:** *Nahrungsmittelvergiftungen und ihre Ursachen.* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 52.
64. **Wolff, G.:** *Wie schützen wir uns vor ansteckenden Krankheiten?* Schweiz. Milchztg. 48 1922 Nr. 46.
65. **Wyssmann, E.:** *Über infektiöse Bronchitis und Bronchopneumonie beim Rind.* Schweiz. Archiv. Tierheilk. 64 1922 (357-387).
66. **Zen-Ruffinen:** *Über Krankheitsursachen bei plötzlich umgestandenen oder notgeschlachteten Schweinen.* Schweiz. Archiv. Tierheilk. 64 1922 (411-422).

B. Fortschritte.

Als Quellen dienten die unter Nr. 1-66 vorstehend referierten Publikationen, nach ihren Nummern zitiert.

Aus den Kadavern spontan zugrunde gegangener Meerschweinchen wurden von Anaërobiern durch *Becker* isoliert: *Bacillus oedematis maligni*, *Bac. tetani*, *Bac. putrificus*, *Bac. tenuis*, *Bac. verrucosus*, *Bac. amylobacter*, *Bac. makronofiliformis* und Fränkelsche Gasbazillen (5).

Bornand fand in 11 Cervelat- und 9 Bratwurstproben folgende Mikroorganismen: *Bacterium coli*, *Bact. proteus*, *Bacillus mesentericus*, *Bac. subtilis*, *Micrococcus candicans*, Sarcinen, Streptokokken und andere (7).

Dorner hat ein neues Verfahren für isolierte Sporenfärbung mittels Ziehlschem Karbolfuchsin und Nigrosin oder Tusche ausgearbeitet (15).

Beim Passieren der Konsummilch durch die Reinigungszentrifuge setzt sich an den Wandungen der Zentrifugentrommel der sog. Zentrifugenschlamm, eine sehr bakterienreiche Substanz, ab. Nach den Angaben von *Düggeli* enthielt ein Gramm nassen Materiales durchschnittlich 6466,5 Millionen züchtbare Mikroorganismen. Mit diesem Schlamm können zweifellos bedeutende Mengen von Bakterien aus der Milch entfernt werden. Trotzdem wurde in den untersuchten 20 Fällen durch die Tätigkeit der Reinigungszentrifuge eine Erhöhung des in der Milch nachweisbaren Keimgehaltes bedingt. Diese Erhöhung betrug im Minimum 40,3, im Maximum 501 % des ursprünglich feststellbaren Bakteriengehaltes. An dieser Erhöhung des Keimgehaltes beteiligten sich speziell jene Mikroorganismen, welche oft als Doppelindividuen, in Ketten, oder in Klumpen vorkommen, also namentlich die verschiedenen Kokkenarten, einige Stäbchenspezies und besonders das *Bacterium Güntheri*. Der im Erlenmeyerkölbchen während 20 Minuten vorgenommene Schüttelprozess kann eine ähnliche, meist aber bedeutend bescheidenere Erhöhung der in der Milch nachweisbaren Bakterienzahlen hervorrufen, wie das Zentrifugieren. Die durch die Tätigkeit der Reinigungszentrifuge bedingte Zunahme der in Milch nachweisbaren Mikroorganismen beruht auf einem durch die Zentrifugalkraft bedingten Zerschlagen von Bakterienklümpchen

und Zerreißen von Ketten in einzelne Zellen, die, in geeignete Nährsubstrate ausgesät, zur Koloniebildung schreiten, wie die Agglomerate als ganzes auch eine Kolonie gebildet hätten. Dieser Schluss ist gerechtfertigt, da sich an der Erhöhung des Gehaltes an feststellbaren Keimen speziell jene Mikroorganismen beteiligen, die oft als Doppelindividuen, als Ketten oder in Klumpen vorkommen und durch das Schütteln der Milch eine ähnliche, meist nur nicht so intensive Erhöhung der Zahl von Bakterien erzielt werden kann (20).

Nach den Beobachtungen von *Giovanoli* kann das *Mycobacterium tuberculosis* des Menschen das Rind, das Schwein und das Huhn wirksam infizieren und bei diesen Tieren Tuberkulose hervorrufen (28).

Die von *Heierli* ausgearbeitete Methode gestattet den sichern kulturellen Nachweis des *Mycobacterium tuberculosis* aus Sputis. Ein optimaler Eierglycerin-Nährboden wird mit elektiv wirkendem Kristall- oder Gentianaviolett versetzt und das Sputum mit Kalilauge homogenisiert. Dadurch gelingt es bei beginnenden Fällen von Tuberkulose, in denen nur wenig Tuberkelbazillen sich vorfinden, diese Schädlinge kulturell nachzuweisen. Die Methode ist geeignet, mit dem Tierversuch erfolgreich zu konkurrieren (29).

Die alkoholsäurefesten Stäbchen sind nach den Untersuchungen von *Høbe* normale Bewohner des Darmes von Pflanzenfressern und Hunden. Im Gegensatz zu den Erregern der Enteritis paratuberculosa bovis sind die alkoholsäurefesten Stäbchen dicker und plumper und werden durch das Antiforminverfahren aufgelöst (30).

Nach den Beobachtungen von *Klimmer* und *Haupt* ist es nicht unwahrscheinlich, dass das *Corynebacterium abortus infectiosi*, das beim Rind das seuchenhafte Verwerfen bedingt, beim Menschen Fehlgeburten hervorrufen kann (32).

Im Jahre 1921 kamen nach den Erhebungen von *Leuenberger* in unserem Lande 103 Fälle von Faulbrut bei Bienen vor, die sich auf bösartige Faulbrut (Erreger: *Bacillus larvae*) und auf gutartige Faulbrut (stinkende Faulbrut und Sauerbrut, Erreger: *Bacterium pluton*) verteilen (41).

Das *Mycobacterium tuberculosis piscium* L. et N. entwickelte sich schnell auf gewöhnlichen Nährböden bei Zimmertemperatur, besonders auf Mohrrübglycerin und Fischagar. Bezüglich der

Morphologie der Fischtuberkelbazillen beobachtete *Maië* in jungen Kulturen Gebilde, die den menschlichen Tuberkelbazillen ähnlich sind, während in alten Kulturen Fäden und Kommaformen, sowie verzweigte Stäbchen häufig waren. Bei der intraperitonealen und subkutanen Injektion von *Mycobacterium aquae Galli-Valerio*, eines säurefesten Stäbchens, bleiben die injizierten Mikroorganismen nicht nur an der Injektionsstelle liegen, sondern breiten sich in den verschiedenen Organen des Goldfisches aus. Bei intraperitonealer oder subkutaner Injektion des *Mycobacterium leprae* L. et N., gehen die Leprabazillen rasch ins Gehirn, in die Leber, die Milz und die Nieren des Goldfisches (43).

Durch seine Untersuchungen konnte *Morgenthaler* feststellen, dass im Jahre 1922 an Brutkrankheiten in den schweizerischen Bienenständen vorkamen: 105 Fälle von bösartiger (nicht „stinkender“) Faulbrut, bedingt durch *Bacillus larvae* und 22 Fälle von Sauerbrut (mit „stinkender Faulbrut“), hervorgerufen durch *Bacterium pluton* (44).

Das *Bacterium tartarophthorum* vermag nach den Angaben von *Müller-Thurgau* und *Osterwalder* im Wein aus Weinsäure Essigsäure und Kohlensäure, aus Glycerin Essigsäure, Propionsäure und Milchsäure zu bilden (46).

Das *Mycobacterium tuberculosis* Typus bovinus L. et N., vermag beim Menschen Tuberkulosis hervorzurufen und ist für die Tuberkulosis des Kindesalters ein durchaus nicht zu unterschätzender Faktor. Vergleicht man die relativ geringe Gesamtfrequenz des bovinen Ursprungs der Menschentuberkulose mit der reichlichen Infektionsgelegenheit durch tuberkelbazillenhaltige Milch und Milchprodukte, so gelangt man zur Überzeugung, dass die Gefahr, welche die bovine Injektion für den Menschen darstellt, allgemein genommen, keine allzu grosse Bedeutung besitzt. Immerhin ist ausdrücklich darauf hinzuweisen, dass die Milch in der Regel in gekochtem Zustand genossen wird und dass, wenn dies nicht der Fall wäre, wir einen höhern Prozentsatz alimentärer Bovineninfektionen beim Menschen zu verzeichnen hätten (51).

Nach den Untersuchungen von *Schlatter* soll Glukose in Lösungen, die Bikarbonat als Puffer enthalten, durch Pepton bei 37° quantitativ in Milchsäure übergeführt werden. Milchsäurebildende Bakterien seien in der gärenden Flüssigkeit nicht feststellbar (56).

Die Polkörnchen des *Corynebacterium diphtheriae* bestehen aus freier Diphtherienukleinsäure; da nicht alle Diphtheriebazillen Polkörnchen tragen, so ist ihr Nukleinsäuregehalt nach den Beobachtungen von *Schumacher* ein verschieden grosser (57).

Aus Kirschmaische isolierte *Schweizer* 6 Milchsäurebakterienarten resp. Varietäten, die er näher beschreibt. Es sind dies: In die Gruppe des *Lactobacterium floconneux* gehörend: *Lactobacterium paucifermens* var. *cerasi*; in die Gruppe des *Lactobacterium non floconneux* zu stellen sind: *Lactobacterium cerasi* I nov. spec., *Lactobacterium cerasi* II nov. spec., *Lactobacterium grave* var. *cerasi* und *Lactobacterium listeri* var. *cerasi*; zur Gattung *Streptococcus* gehört *Streptococcus cerasi* nov. spec. Diese Mikroorganismen können alle neben Milchsäure noch flüchtige Säuren produzieren und dürften auf die Zusammensetzung des Kirschwassers einen Einfluss ausüben (58).

Nach den Beobachtungen von *Tièche* vermag der *Bacillus fusiformis* an den Fingern starke Entzündungen hervorzurufen (61).

Bei der Prüfung von Mutter und Neugeborenen in 60 Fällen auf *Corynebacterium diphtheriae* konnten nie, trotz wiederholter Untersuchung, echte Diphtheriebazillen nachgewiesen werden. Dagegen gelang es, auf der mütterlichen Vagina und in der Nase von Neugeborenen 11 Mal diphtheroide Bakterien festzustellen (62).

Als bakterielle Krankheitsursachen bei plötzlich umgestandenen oder notgeschlachteten Schweinen kommen nach den Erhebungen von *Zen-Ruffinen* in Betracht: *Bacterium septicaemiae haemorrhagicae*, *Bacterium rhusiopathiae suis* und *Bacillus anthracis* (66).
