

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **7 (1916)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

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. 8. 20 per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —
Suisse fr. 8. 20 par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

BAND VII

1916

HEFT 4

Der Nachweis von *Bact. coli* im Wasser mit Hilfe der Milch- zuckerpeptonagarschüttelkultur.

Von J. THÖNI.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Schweizerischen Gesundheitsamtes, Bern.
Vorstand: F. Schaffer.)

A. Einleitung.

Die Methoden zum Nachweis von *Bact. coli* sind zahlreich. Nach dem Prinzip, das ihnen zu Grunde liegt, kann man sie in zwei Gruppen einteilen. Bei den einen Verfahren werden durch chemische Zusätze oder durch hohe Temperaturen, bei den anderen durch Schaffung optimaler Entwicklungsbedingungen für *Bact. coli* inbezug auf Nährmedium und Temperatur die Begleitorganismen zu unterdrücken gesucht. Die Methoden der erstgenannten Gruppe werden nun im allgemeinen als wenig empfindlich beurteilt, weil die Agenzien, die ein Zurückdrängen der Nichtcolibakterien bedingen, *Bact. coli* selber auch schädigen. Bei den Verfahren der 2. Gruppe dient zur Anreicherung von *Bact. coli* ein flüssiges Nährmedium und zwar gewöhnlich eine Zuckerpeptonkochsalzlösung. Je nachdem darin Gasbildung auftritt oder nicht, wird die Kultur auf ein eventuelles Vorkommen von Colibakterien verarbeitet. Nur bei dem Verfahren nach *Petruschki* und *Pusch*¹⁾, das zur Vorkultur zuckerfreie Bouillon verwendet, sind die durch die kleinsten Aussatmenge trübe gewordenen Röhrchen weiter zu prüfen. Da nun der positive Gasbefund schon einen wichtigen Anhaltspunkt für die vorläufige hygienische Beurteilung eines Wassers bildet, so wird man im allgemeinen den mit zuckerhaltigen Nährböden arbeitenden Verfahren den Vorzug geben.

¹⁾ *Petruschki* und *Pusch*: *Bact. coli commune* als Indikator für Fäkalverunreinigung von Wässern. Ztschr. f. Hyg. u. Infektionskrankh., 1903, Bd. XLIII, S. 304.