

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 13 (1922)  
**Heft:** 5-6

## **Titelseiten**

### **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>**

# 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, nous<sup>1)</sup> 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»<sup>2)</sup> 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.

---

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

<sup>2)</sup> Voir: Tanner, Bacteriology and Mycology of foods, 1<sup>re</sup> éd., p. 108 (1919).