

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

In anderer Weise sind Uhlenhuth und Messerschmidt dem Problem, fürs Feld gebrauchsfertige Nährböden zu liefern, nähergetreten. Sie haben in Büchsen konservierte Bakteriennährböden für den Feldgebrauch zusammengesetzt, die nach Art der Gemüse und Fleischkonserven hergestellt und in Blechbüchsen abgegeben werden. (D. M. W. 1915, Nr. 16.) Sie werden im großen von der Aktiengesellschaft Ungemach in Schiltigheim bei Straßburg hergestellt, und sind, wie von sehr verschiedenen Seiten festgestellt wurde, zum Versand ins Feld vorzüglich geeignet.

Je länger der Krieg währte, um so mehr machte sich auch der Mangel auf dem Gebiete der Nährbodenherstellung fühlbar. Man suchte diesem Mangel einmal durch Ersatz, zum andern durch Ersparnis und endlich durch wiederholte Benützung derselben Nährböden zu begegnen.

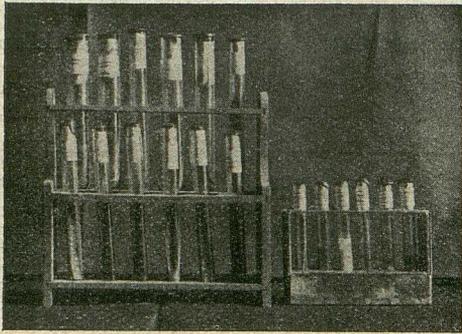


Abb. 1

Knapp wird einmal der zur Nährbodenherstellung gebrauchte Agar, welcher aus Japan zu uns eingeführt wird, Sparsamkeit verlangt aber auch die Verwendung von nährenden Zusätzen, vor allem des Fleischwassers.

Den Agar durch andere entsprechende Stoffe zu ersetzen, die häufig bei uns zu finden sind, ist noch nicht völlig befriedigend gelungen. Von Piorkowsky werden Algen unserer Meere und Flechten vorgeschlagen,

doch ist dieser Ersatz, soviel mir bekannt ist, noch nicht in zufriedenstellender Weise in größerem Umfange heranziehbar.

Statt Fleischbrühe werden Pflanzenextrakte empfohlen, z. B. Ochsenä. Die Verwendung von Hülsenfrüchten, die zu gleichem Zwecke, mit Erfolg herangezogen wurden, scheidet am Mangel derselben.

Mit großem Vorteil ist zur Herstellung der großen Agarmengen, welche zur Impfstoffbereitung Verwendung finden, statt Fleischbrühe Nährhefe verwandt worden. (M. M. W. 1915, S. 23.) Gaßner hat ein Verfahren ausgearbeitet, wonach die Verwendung von Hefe statt Fleischbrühe jetzt auch im gewöhnlichen Laboratoriumsbetrieb möglich ist.

Einen originellen Ersatz der Fleischbrühe empfahl Sobel (D. M. W. 1915, S. 53). Er hat in Ermangelung von Fleischbrühe Pilsener Bier zur Nährstoffbereitung benützt, doch dürfte eine solche Verwendung wohl nur sehr vorübergehend gewesen sein.

Jaffé (B. C. O. 76, 1915, S. 304) schlägt die Benutzung von kleinen Röhrchen, wie sie auch zur Blutentnahme für die Widalsehe oder Wassermannsche Reaktion verwendet werden, zur möglichst sparsamen Herstellung der Differentialnährböden vor. Er verwendet Röhrchen von zirka 8 Zentimetern Länge und 1 Zentimeter Durchmesser für diese Miniaturnährböden, welche auch vom Krätschen Laboratorium in Wien abgegeben werden. (Abb. 1.)

Aus Ersparnisrücksichten haben sodann Halle und Pribram (D. M. W. 1916) eine mikrobakteriologische Differentialdiagnose von Infektionserregern im hohlen