

лентитъ култури отъ туберкулозни бацили, вложени въ тѣсто, могатъ да противостоятъ на горещинитъ въ пещьта. За да разрѣши този въпросъ, той смѣсилъ култури отъ вирулентни туберкулозни бацили въ кжсчета тѣсто, които съединилъ съ хлѣбоветъ, въ сжщото врѣме прѣди да метне послѣднитъ въ пещьта. Слѣдъ като се опекълъ хлѣбътъ, извадилъ го и го разчупилъ асептически, послѣ посѣялъ наново култури надъ глицеринова желатина. Направениятъ слѣдъ три седмици опитъ надъ морски свинчета, — въ коремната кухня на които той е напрѣсквалъ сготвени-тѣ отъ хлѣба култури — е ималъ за резултатъ, щото животнитъ да изпаднатъ въ кжсо врѣме въ едно жалко кохектично състояние и, както отпослѣ, при изслѣдването се установи, че тѣ загинали отъ туберкулоза въ червата. Отъ тия опити Russel прави заключения, че 1. всѣко тѣсто, заразено съ туберкулозни бацили, дава сжщо такъвъ заразенъ хлѣбъ и 2. единствениятъ начинъ, за да се избѣгне тая опасностъ отъ зараза, се състои въ това: да си служимъ, въ приготвянето на хлѣба съ машинни уреди.

Друго-яче стои работата, когато помислимъ за по-нанататъшната участъ на хлѣба, прѣди да достигне до устата и стомаха ни. Колко е билъ изложенъ на зацапване, прахове и други нечистотии, докато достигне въ