

OBSAH.

PŘEDMLUVA	5
---------------------	---

I. PŘÍKLADY ČINNOSTI BAKTERIÍ.

II. CO JSOU BAKTERIE.

1. Poměr bakterií k ostatním přírodninám	14
2. Kde se bakterie vyskytují	24
3. Tvary bakterií	30
4. Opouzdření bakterií	37
5. Velikost a váha bakterií	39
6. Pohyblivost bakterií	39
7. Rozmnožování se bakterií	41
8. Životní podmínky bakterií	44
9. Prostředky smrtící bakterie	52

A) Prostředky přirozené.

a) Nedostatek výživných látek	53
b) Nedostatek vody	54
c) Teplota pod minimem nebo nad maximem	55
d) Přímé paprsky sluneční	56
e) Vlivy samotných bakterií	57
f) Látky živého těla lidského a živočišného	57
g) Živočišné a rostlinné uhlí	58

B) Prostředky umělé.

a) Látky neústrojné	58
b) Látky ústrojné	58
10. Úkazy pozorované na živých bakteriích	59
a) Úkazy pohybu	59

b) Úkazy světelné	59
c) Úkazy tepelné	59
d) Úkazy chemické	60
1. Kvašení štěpením	64
2. Kvašení okysličováním	66
3. Kvašení složitá	67
4. Jedy bakteriální	68
11. Závěrečné slovo o poměru bakterií k ostatním přírodninám	69

III. VÝZNAM BAKTERIÍ VE ZDRAVOTNICTVÍ.

1. Musí tu býti nakažlivé zárodky	71
2. Nakažlivé zárodky musejí přijíti do styku s tělem	71
3. Zárodky musejí vniknouti do těla	74
4. Zárodky do těla vniklé musejí býti virulentní	76
5. Musí býti určité množství vniklých zárodků té které nemoci	76
6. Záleží také na tom, vnikne-li do těla pouze jeden nebo více druhů zárodků	76
7. Má-li onemocnění vzniknouti, záleží také na vnímavosti (disposici) těla napadeného	77
8. Prostředky proti nákaze	78
a) Očkování	78
b) Slunný, vzdušný, suchý a vzorně čistý byt	82
c) Co největší omezování styků choroboplodných zárodků s tělem, potravinami i předměty, jichž používáme	83
d) Střídmý a spořádaný život	83
e) Usmrcování zárodků	83
9. Nejznámější nakažlivé nemoci	84
Hnisání	84
Horečka omladnic	84

Růže	85
Sněť slezinná (anthrax)	85
Nežit	85
Ztrnutí ranné (tetanus)	86
Ztrnutí šíje	86
Vzteklina	86
Tyf střevní	87
Cholera asijská	87
Úplavice střevní (dysenterie)	87
Horečka skvrnitá (skvrnivka)	89
Neštovice pravé	90
Spála	91
Spalničky	91
Zimnice žlutá	91
Tyf zvratný	91
Malomocenství (lepra)	91
Mor	92
Chřipka	93
Záškrť (difterie)	93
Kašel dávivý	93
Trachom	93
Tuberkulóza	94
Kapavka	95
Příjice (syfilis)	95
Malárie (zimnice bahenní)	96
Spavost	98
10. Veřejné zdravotnictví	98
11. Nejčastěji se vyskytující nakažlivé nemoci zvířat	101

IV. VÝZNAM BAKTERIÍ I JINÝCH ÚSTROJENCŮ V UPRAVOVÁNÍ A PŘECHOVÁVÁNÍ POTRAVIN A POCHUTIN.

1. Obilí	104
--------------------	-----

2. Mouka	105
3. Brambory	106
4. Ovoce	108
a) Povidla	109
b) Zavařování ovoce v cukru	110
c) Ovocné šťávy	113
d) Kandity	114
5. Zelenina	114
6. Houby	115
7. Vejce	116
8. Máslo	118
9. Maso	119
a) Chlazení	119
b) Vaření, pečení, smažení	119
c) Solení	120
d) Uzení	120
e) Vysušení	120
f) Nakládání	121
g) Krabicové a sklenicové konzervy	121
h) Zalévání tukem	122
ch) Plyny	122
i) Masový výtažek	122
j) Marinování	122
10. Zrání sýra	122
11. Mléko	123
12. Nakládání okurek	124
13. Nakládání zelí	125
14. Výroba lihu	125
15. Výroba octa	126
16. Pečivo a zboží těstové	127
V. VÝZNAM BAKTERIÍ V ZEMĚDĚLSTVÍ	128

