

każanych włoskowcem różycy *per os* stwierdzono zachorowanie u 6 świń. Występowanie włoskowców różycy w kale wykazano zarówno u świń klinicznie chorych jak i zdrowych.

8. U 8 świń w wieku 5—6 miesięcy, żywionych dietą normalną i zakazanych włoskowcem różycy *per os*, stwierdzono występowanie włoskowców różycy w kale tylko u 2 świń klinicznie chorych na różycę w wyniku zakażenia i następnie padłych.

9. Analiza statystyczna wyników badań kału świń żywionych dwiema dietami na obecność włoskowców różycy była znamienna i wynosiła $t = 4,1$; $p < 0,01$. Nie wykazano różnicy statystycznie znamiennej między obu grupami świń w odsetku zachorowań na różycę po zakażeniu włoskowcem różycy *per os* ponieważ $t = 0,8$, a p zawarte jest między $0,1 - 0,05$.

10. Poziom witaminy A i karotenów u świń żywionych dwiema dietami odpowiadał normom fizjologicznym.

11. Poziomy frakcji białkowych surowicy krwi świń żywionych dwiema dietami były przed zakażeniem do siebie zbliżone. Po zakażeniu świń włoskowcem *per os* zaznaczył się

u zwierząt na diecie normalnej wzrost poziomu gamma globulin od $4,35\%$ — $10,15\%$; u świń na diecie wysokobiałkowej zaznaczył się jego spadek od $2,1\%$ — $13,44\%$.

12. Nacieki komórek eozychnonnych w węzłach chłonnych krezkowych, ścianach jelita biodrowego i zastawce Bauhina świń żywionych dietą białkową określono jako obfite i bardzo obfite. W analogicznych narządach świń żywionych dietą normalną, nacieki komórek eozychnonnych określono jako skąpe i mierne.

13. Stosunek średnich ilości *Coli* do średnich ilości *Lactobacillus* w kale był mniejszy od jedności ($0,14 < 1$; $0,8 < 1$) u świń na diecie normalnej, natomiast u świń na diecie wysokobiałkowej był zawsze wielokrotnością jedności ($6,9 > 1$; $12,2 > 1$).

14. Szczepy *Lactobacillus* izolowane z kału świń zaliczono na podstawie ich własności biologicznych do gatunku *acidophilus*. Ich antybiotyczne działanie wobec włoskowców różycy przejawiało się zarówno *in vitro* jak *in vivo* obniżaniem pH środowiska bakteryjnego do wartości zbliżonych do 6 względnie niższych.

FELIKS ANCZYKOWSKI

W sprawie standaryzacji barwionej zawiesiny Br. abortus do aglutynacji. II. Namnażanie szczepu. b) Gęstość zawiesiny

Z Zakładu Chorób Bydła Instytutu Weterynarii w Puławach.
Kierownik: Doc. dr FELIKS ANCZYKOWSKI

Już w innych doniesieniach podkreślałem, że w przyzwoitym barwieniu spluczyny pał. *Bruceella* chlorkiem 2,3,5-trójfenyltetrazolu istnieje szereg czynników, które przy nieogłędnym postępowaniu, a zwłaszcza w postępowaniu nieujednostajnionym, mogą obniżać wartość diagnostycznej zawiesiny aglutynacyjnej. Z doniesienia *Slykesa* niedwuznacznie wynika, że niepośledni wpływ na intensywność zabarwienia spluczyny wywiera jej gęstość. W pracy traktującej o ujednostajnieniu wieku hodowli przy sporządzaniu standardowej zawiesiny wykazałem, iż wahania w gęstości spluczyny z butelek Roux mogą sięgać kilkuset procent w porównaniu z najniższą wydajnością hodowli, zależnie od właściwości szczepu, jakości podłoża, szkła i techniki postępowania. O ile mi wiadomo, żaden z autorów nie pokusił się dotychczas o ustalenie ścisłych kryteriów gęstości spluczyny podlegającej przyzwoitemu barwieniu solami tetrazolu. W praktyce postępowano analogicznie, jak przy sporządzaniu zawiesiny niebarwionej; splukiwano hodowlę jednakową ilością płynu bez względu na wzrost, i zgodnie z receptą *Bendtsena* dodawano po 1 g chlorku tetrazolu na 500 ml spluczyny bez uprzedniej kontroli zawartości masy bakteryjnej w poszczególnych partiach spluczyn. W tych wa-

runkach można się było istotnie liczyć z mniejszymi lub większymi różnicami w gęstości optycznej zawiesin poszczególnych partii.

W niniejszym doniesieniu przedstawiono wyniki przeprowadzonych badań eksperymentalnych, podjętych w zamiarze ustalenia optymalnej gęstości spluczyny, mającej na względzie barwliwość substratu — z jednej strony, jak również wygodę i ekonomię pracy — z drugiej strony. Posługiwano się w pracy techniką standardową (patrz doniesienie II i III). Próby wykonano w skali laboratoryjno-doświadczalnej, oraz w skali technicznej.

Okazało się, że czyni zadość wymogom standaryzacji zawiesina 10 Vol. ‰; uzyskuje się z nią najintensywniejsze zabarwienie zawiesiny, a zarazem upraszcza się w pewnym stopniu technikę miareczkowania omawianego preparatu (patrz doniesienie IV). Zawiesina 15 Vol. ‰ jest pod względem barwliwości praktycznie biorąc, taka sama, jednakowoż posługiwanie się nią komplikuje niepotrzebne miareczkowanie zawiesiny. Zawiesina 5 Vol. ‰ okazała się całkowicie nieprzydatna — przede wszystkim z powodu słabego i wadliwego zabarwienia.*)

*) Pełny tekst pracy zostanie opublikowany w Rocznikach Nauk Rolniczych, Seria E.