

«ЗДРАВНЕ» излиза три пѣти въ мѣсець: на 1-о, 10-о и 20-о число. Цѣната му е за година десетъ лева въ България и двѣнайсетъ лева за въ странство. — Абонатитѣ се адресиратъ направо до редакцията, въ гр. Варна, същевременно като предплатятъ съ почтенскій записъ или бонъ (а не въ марки). — Обявления се приематъ съ плата по 30 стот. за единъ рѣдъ петитъ.

ЗДРАВНЕ

За всѣка напечатана въ «ЗДРАВНЕ» оригинална статия редакцията плаща по петъ стотинки за всѣкий рѣдъ. — За промѣняване адресетъ на спомоществателя се плаща 40 стотинки, безъ които адреса не се промѣнява. Заявления за неполучаването на нѣкой брой трѣба да се правятъ не по-късно слѣдъ получаването на слѣдующий брой; въ противенъ случай се оставатъ безъ послѣдствие.

ОБЩЕДОСТЪПЕНЪ МЕДИЦИНСКИЙ И ХИГИЕНИЧЕСКИЙ ВѢСТНИКЪ

Per noctem ad lucem!

Отъ мракъ къмъ свѣтлина!

СЪДЪРЖАНИЕ: За синопроизводството и за нѣкои Сѣверно-Българскитѣ вина. Отъ А. Тезартенъ и А. Найденовичъ. — Върху човѣческитѣ паразити. Отъ д-ра А. Розента. — Хрълата. Прев. Ст. — Гладане на коситѣ. Отъ ант. Г. Кюле. — Нашия подаръкъ (максималний термометръ).

Отъ лабораторията на Медицинский Свѣтъ.

Нѣколко думи за винопроизводството и за най-важнитѣ съставни части на нѣкои отъ Сѣверно-Българскитѣ вина.

Отъ А. Тезартенъ и А. Найденовичъ.

Съгласно съ постановлението на Медицинский Свѣтъ, първий отъ насъ бѣше натоваренъ, въ края на 1884 година, да изслѣдва продаваемитѣ отъ столичнитѣ винотърговци вина върху съдържане искусствени боцли по преимущество въ чървентѣ вина.

По независящи отъ лабораторията причини се изслѣдваха, въ началото на 1885 година, само 11 вида чървени и бѣли вина¹⁾, а другитѣ останаха не изслѣдвани.

Всичкитѣ изслѣдвани въ онова време вина се оказаха нови, но между тѣхъ имаше нѣколко шишета доста добри вина и затова, по инициативата на лабораторията, се предприе, въ миналата година, едно изслѣдване на по-стари вина отъ нѣкои окръзи на Сѣверна България.

По молбата на лабораторията вината бѣха любезно предоставени въ наше распоряжение отъ слѣдующитѣ гг. аптекари: *Белизаръ Якововъ* (София), *Петръ Апостолidis*

(Варна), *Николай Зельцеръ* (Плѣвень), *И. Розиналъ* (Видинъ), *Иосифъ Ракозинский* (Вратца) и отъ слѣдующитѣ гг. доктори: *Д. П. Молловъ* и *Садовский* бѣха доставени по двѣ шишета вина — първий е доставилъ отъ Свищовский, а вторий отъ Кюстендилский окръзи.

Преди да съобщимъ полученитѣ отъ насъ резултати отъ изслѣдванитѣ на мѣстнитѣ вина, ще кажемъ двѣ-три думи за винарството тукъ, за винопроизводството въобще, както и върху по главнитѣ способи за подпираване на вината.

Винарството тукъ съставлява единъ отъ най-важнитѣ клонове на промишлеността. — По пространството на земята, България и сега е вече, сравнително, доста богата съ лозя. Спорѣдъ вѣстникътъ «Домакинъ», листъ за земледѣлие, индустрия и търговия, брой 11, година втора, стр. 166, само въ сѣверна България съществуватъ 500,000 дюлюма лозя, които се распреѣлятъ така: въ Търновский окръгъ има около 70,000 дюлюма лозя, въ Ломский около 45,000 дюлюма, въ Руссенский около 43,000 дюл., въ Видинский около 41,000 дюл., въ Варненский около 37,000 дюл.¹⁾, въ Шуменский около 36,000 дюл., въ Свищовский около 34,000 дюл., въ Плѣвненский около 33,000 дюл., въ Вратчанский около 31,000 дюл., въ Ловчанский около 22,000 дюл., въ Раховский около 19,000 дюл., въ Севлиево около 17,000 дюл., въ Разградский около 16,000 дюл., въ Силистренский около 11,000 дюл., въ Трънскій окръгъ,

¹⁾ «Пловдивскъ Вѣстникъ», брой 76, 1885 г.

¹⁾ Само града Варна има 14,729 дюлюма лозя. Ред.

въ Царибродска околия, има 1000 дюл. и само 250 дюлюма въ Софийскій окръгъ; — освѣнъ това, спорѣдъ сѣщия листъ, въ южна България има повече отъ 250,000 дюлюма лозя, тѣй щото цѣлата България брои сега 750,000 дюлюма, или 750,000,000 квадратни метра! Сетнѣ сѣщия листъ казва, че България сега е въ състояние да продуцира най малко 300,000,000 оки или 375 милиона литри вино. Има съмнѣние, че свѣдѣнията, съобщени въ «Домакинъ», сѣ вѣрни, защото редакторътъ на този листъ е началникъ на Домакинското отдѣленіе въ Финансовото Министерство. Ако е така, то България сега е вече въ състояние да прави толкова вино, колкото сѣ е получило въ 1881 година въ цѣла Германия¹⁾.

Че винодѣлнето тукъ отъ година на година се уголѣмява, се потвърждава още и съ слѣдующитѣ статистически данни, любезно предоставени въ распорѣжданіето ни отъ бившия директоръ на Статистическото Бюро г. Каликова. Тѣй, въ 1882 година е внесено отъ странство въ Княжеството 2,992,567 килограма вино на сума 1,223,524 лева; въ 1883 година сѣ внесени 2,829,636 килограма вино на сума 1,016,273 лева; въ 1884 година сѣ внесени само 518,680 килограма вино на сума 214,999 лева; и, най сетнѣ, въ 1885 година се забѣлѣзва и още по-отрадно явление, защото сѣ внесени само 19,466 килограма на сума 11,639 лева. За миналата година, въ онова време²⁾, имаше още готови статистически данни. Приведенитѣ числа достаточо ясно говорятъ за това, че мѣстнитѣ вина захващатъ да замѣстватъ привознитѣ загранични вина и че винопроизводството сѣ е уголѣмило въ значителна степенъ. Вѣрваме, че ако и още се внасятъ вина отъ странство въ България, то само нѣкои отъ видоветѣ на поякитѣ вина, разлѣти въ шипшета, като: шампанско, конякъ, мадера, портвейнъ, хересъ, малага и нѣкои други. Въ потвърж-

деніе искаваното отъ насъ миѣние, относително уголѣмяваніето винопроизводството тукъ, намираме въ «Домакинъ», сѣщия брой и година, ново доказателство: Тѣй, въ 1886 година, въ Априлий мѣсецъ, сѣ е купило и изнесло отъ южна България, отъ нѣкои французски търговци, едно количество вино до 5 милиона оки (6,400,000 килограма). Отъ статистическитѣ данни и свѣдѣния на «Домакинъ» е ясно, че въ 1886 година мѣстното производство на вината е напреднало до толкова, щото оказа възможно не само да удовлетвори мѣстнитѣ нужди и потребѣи, но още да експортира отъ мѣстнитѣ вина въ Франция едно количество вино, което е повече отъ 2 пѣтя по-голѣмо отъ внесенитѣ въ 1882 и 1883 гг. въ Княжеството. — Ако винопроизводството сѣ е уголѣмило само въ разстояние на 4 години до толкова, щото се оказа възможно, не само да покрие всичкитѣ мѣстни нужди, но и още да се изнесе вѣнъ отъ предѣлитѣ повече отъ 6 милиона килограма вино, то нѣма съмнѣние, че, при благоприятни условия и подобрѣние въ самото производство, по-доброкачественитѣ вина, освѣнъ че стойността имъ се повигне, ще намѣрятъ и по-голѣма износна търговия.

Въ всяка една държава, колкото е по-голѣма и разнообразна индустрията, толкова е по-добро и народното благосъстояние. Мѣстнитѣ климатически условия, особно въ южна България, сѣ до толкова благоприятни, щото иматъ голѣми преимущества не само предъ съседнитѣ ни държави, но и предъ Венгрия, гдѣто цѣлото винопроизводство е поставено твърдѣ добръ и продуцируемитѣ тамъ вина се ползватъ отдавно съ заслужена извѣстность, при всичко, че климатическитѣ условия не до тамъ сѣ благоприятни, като тукашнитѣ.

За да се уголѣми износната търговия съ туземнитѣ вина, спорѣдъ миѣнието ни, изисква се отъ правителството най-енергическа поддръжка, догдѣто винарството не бѣде поставено въ всички отношения на изпекуемата височина. — Поддръжката отъ страна на правителството, въ най-главнитѣ черти, трѣбва да състои въ слѣдующето:

¹⁾ *Albert Hilger*: „Vereinbarung betreffs Beurtheilung und Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln etc.“ 1885 г.

²⁾ Даннитѣ сѣ получени отъ г. Каликова на 9 Январий 1887 година. Авт.

1) да се учреди, както въ сѣверна, така и въ южна България, поне по едно винарско училище; 2) да се учредятъ 2—3 образцови винарски чифлици и въ двѣтѣ България; 3) да се назначаватъ ежегодно по едно вътрѣшно изложение на мѣстнитѣ вина, като същевременно се даватъ и премии за най-хубавитѣ вина; 4) да се напечататъ по винодѣлнето едно популярно съчинение, което може да служи като ръководство на винаритѣ и да му се даде най-широко распространение и 5) да се испроваждатъ мѣстнитѣ вина на всѣко едно изложение въ Европа, като същевременно ги придружаватъ съ подробенъ химически анализъ и, най-сетнѣ, да се съобщаватъ ежегодно въ специални журналы анализитѣ за съставнитѣ части на вината отъ всичкитѣ окръзи на Сѣверна и Южна България. — Всичкитѣ тѣзи мѣрки, взети съвокупно, въ значителна степенъ могатъ да усовършенствуватъ и възвисятъ винодѣлнето въ страната и да му дадѣтъ по-голяма извѣстностъ; а третата мѣрка ще насърчи винаритѣ да се стараятъ да приготвятъ по-доброкачествени вина. Само по себѣ си се разбира, че и лозаритѣ, и винаритѣ, трѣбва да приложатъ отъ своя страна всичкитѣ си сили и старания, както за подобрѣние въ лозарството, така и въ винопроизводството.

Спорѣдъ прочутия ляхимикъ (Oenochemiker) *Nessler's* а и *Neubauer's* а, «вино» трѣбва да се нарича исклучително този напитокъ, който се получава отъ вренето и понататѣшно обпостряване на чистъ грозденъ сокъ. Отъ важнитѣ преврели напитки виното е най-старо. Спосѣбътъ на приготвянето му въ сѣщностъ и до сега не се отличава много отъ този, който се е практикувалъ въ най-древнитѣ времена. Самото приготвяне на виното не изисква отъ винаритѣ никакви особни, скѣпи машини или оръдия и за това винодѣлнето се счита за най-износното производство, което може да повдигне въ какъто време, и безъ особни разноси, въ значителна степенъ народното ни благосѣстояние. Като за примѣръ ще укажемъ Венгрия.

Като искаме да говоримъ за винопроизводството, намъ ни се чини, е не излишно

да кажемъ по напредъ двѣ-три думи за най-сгоднитѣ условия за култивиранието на лозята.

До сега сѣ извѣстни повече отъ 2000 разновидности на лозята, отъ които, обаче, за приготвяне на вина въ голѣми размѣри, се култивиратъ не повече отъ 30—40 разновидности. Най-сгодната земя за насаждането на лозята е почвата, която е богата съ калийни и фосфорнокисели соли. — като напр.: планинскитѣ породи сѣ богати съ извѣтрятъ полеви шпатъ (*Feldspatgestein*). Мѣстото, което се избира за лозя винаги трѣбва да е обърнато къмъ слънчевата страна. По *Nessler's* а¹⁾ качеството на гроздето, а слѣдователно и получасмото отъ него вино много зависи отъ почвата: 1) лозя, растущи върху глинестата почва, даватъ, при еднакви климатически условия, гроздѣ, отъ които се получаватъ по-яки, по-цвѣтитѣ — по-темни, по-миризливи (съ букетъ) и по-приятни на вкусъ вина, които, освѣнъ това, още и обладаватъ съ свойство да се запазватъ добръ; 2) лозя, растящи върху пясъчна почва, дава гроздѣ, отъ които обикновено се получава по-водни (по-бѣдни съ алкохолъ и екстрактъ), малко миризливи и малко боядисани вина, съхранението на които е по-мѣчно; 3) почва, която е богата съ варовити съединения, дава по-сладко гроздѣ и вина, но същевременно и по-малко миризливи; 4) въ твърдъ горѣщи и сухи гѣдини глинестата почва бива сгодна и по-благоприятна за гроздето, ерѣшу шуплѣстата (*rogeux*), поради което и се получаватъ отъ нея по-хубави вина, понеже, вслѣдствие малката проникателностъ на първата (глинестата), лозята се предпазватъ отъ суша, пожълтяване, па даже изгаряние; 5) гроздѣ, събрано отъ лозя, растящи върху суха, камениста, наносна почва (*Steiniger Alluvial-Schuttboden*) даватъ яки, сладки и твърдѣ сгодни за съхраняване вина.

Наторената²⁾ почва има твърдѣ важно значение, защото лозята истощаватъ силно земята, като ѝ отнематъ значителни коли-

¹⁾ *König's Nahrungs- und Genussmitteln*, Bd. II. 1880.

²⁾ Подобрена.

кроскопа, отъ година на година, все повече и повече се издигаше занавѣсътъ на този новъ за науката свѣтъ и, най-сетѣ, въ 1849 година Поллендеръ е намѣрилъ тѣзи микроскопически същества въ кръвта на животнитѣ, които сж умрѣли отъ карбункулъ (anthrax). Слѣдъ това откриване, мисълта за живата прилъпчива сила (contagium animatum) се подтвърди по най-несъмнитѣлн начинъ и науката за епидемическитѣ и прилъпчиви (контагиозни) болѣсти встъпи въ новото направление на развитието си.

Въ послѣднитѣ 30 години, благодарение упорититѣ трудове на ученитѣ хора, като: Бюрхнеръ, Поллендеръ, Шредеръ, Негели, Кохъ, Кохъ, Пастеръ и др., все повече и повече сж изучени свойствата и видоветѣ на тѣзи животинки, които се раздѣлят на три съвършено отдѣлни групи: 1) мухлясти (гнилостни), 2) бродилни (които възбуждатъ вреннето) и 3) гноини животинки (Schizomycetes).

Ний ще разгледаме само тѣзи послѣднитѣ, които сж най-страшния бичъ на човѣчеството. Въ тази група сж вече издирени слѣдующитѣ видове: 1) кълбообразнитѣ микрококки; 2) цилиндрическитѣ бактерии; 3) дългеститѣ вибриони; 4) винтообразнитѣ спирили; 5) спирохети — штопорообразнитѣ и 6) стрептококки — вѣнцеобразнитѣ. Всичкитѣ тѣзи видове се наричатъ сега микроби.

Микробитѣ се размножаватъ чрезъ раздвоение и най-точнитѣ издирвания доказватъ, че микробитѣ въ човѣческата кръвъ се удвояватъ всѣки 20 минути. По такъвъ начинъ отъ единъ микробъ, който случайно е попадналъ въ организма, слѣдъ единъ часъ вече дава 8 микроба, а слѣдъ осемъ часа тѣхъ ще има 8^3 — въ осмата степенъ, т. е. 16,777,216; щомъ се минатъ 24 часа, тѣ ще бѣдѣтъ 8^{24} , сирѣчь $16,777,216 \times 16,777,216 \times 16,777,216$. Произведението на тѣзи числа има 23 цифри, сирѣчь, нѣколко хиляди трилиона. Но ако въ организмътъ е попадналъ не единъ, но нѣколко микроба, то слѣдъ 24 часа отъ тѣхъ може да се образува едно такаво количество, което човѣческата мисль даже не е въ състояние да си представи. На рѣдъ съ тази невъобразима плодovitостъ иде и невъобразимата малостъ на тѣзи чудни същества. Нѣкои видове отъ тѣхъ сж до толкова малки, щото на пространство отъ единъ квадратенъ сантиметръ тѣ може да бѣдѣтъ до десетъ милиона. Спорѣдъ пресметанieto на Негели, за единъ грамъ тѣжина ще трѣбватъ 30 билiona подобни микроби, сирѣчь, тѣжината на единъ отъ тѣхъ ще тѣгле една триста милионна частъ отъ единъ милиграмъ. Съ най-силния микроскопъ, който уголъмава 4000 пъти, тѣзи таинствени животинки се виждатъ като точки и тѣхъ възможно

е било да се разгледватъ само слѣдъ примѣненieto на фотографията къмъ микроскопа. Тѣхната голѣмина сравнително съ тази на човѣкътъ никакъ не е повече, отъ колкото една песачинка въ сравнение съ Монбланъ!

Всичкитѣ тѣзи живи атоми, тѣзи безкрайно малки същества, — различни по вида и живота си, по полезността и злосторността си, — водятъ по между си ожесточена борба за съществуване. Като заематъ всичката земна атмосфера, безъ да остане ни най-малко мѣсто свободно отъ тѣхъ, микробитѣ, щомъ срѣщатъ благоприятни условия, тутакси захватватъ да се размножаватъ. Отъ тритѣ главни групи, еднаа винаги унищожаватъ двѣта останали, което зависи отъ средата, въ която тази или онази група намира по-благоприятни условия за размножението си. По такъвъ начинъ се захватва или мухлясанне, или вренне (ферментация) или гниение — съответствено съ това, коя именно отъ групитѣ е останала побѣдителка. Гноинитѣ микроби произвеждатъ химическо разлаганне на всичкитѣ азотисти вещества и, като възвръщатъ по такъвъ начинъ на природата основнитѣ части на живитѣ организми, поддържатъ равновѣсието на газоветѣ, на които количеството въ природата не се измѣнява. Ако туримъ въ съсѣда едно парче мѣсо и го предпазимъ отъ плиннето на микробитѣ, то, макаръ и да има въ съсѣда свободенъ кислородъ, мѣсото все пакъ нѣма да гние безкрайно време. Но щомъ пустиния въ съсѣда една капчица вода, съдържаща въ себѣ си микроби, тутакси ще захване гниеннето, сирѣчь, химическото разлаганне на мѣсото въ неговитѣ съставни части — на газове.

Безъ микробитѣ, всичкитѣ животни организми би останали слѣдъ смъртта си неизмѣненни, подобно на египетскитѣ мумии, и слѣдъ извѣстно време всѣкакъвъ животъ би се прекъсналъ на земята. И ето вслѣдствие недостатъка на газоветѣ, които безполезно би сж останали въ милиарди негнющии организми, които умратъ всѣка година; а при този недостатъкъ не би е билъ възможенъ правилния обмѣнъ на газоветѣ между растителното и животно царства.

Упоритостта на жизненната сила на нѣкои отъ тѣзи микроби е толкова голѣма, щото, захванали и запазени въ сухъ въздухъ, тѣ не изгубватъ способността си да захванатъ новъ животъ и слѣдъ стотини и хиляди години, стига да попаднатъ въ благоприятни условия. Въ това отношение тѣ приличатъ на сѣмена отъ нѣкои растения, като напримѣръ, житенитѣ сѣмена, които хиляди години сж били заключени въ египетскитѣ пирамиди, но пакъ не сж изгубвали способността си да никнатъ и да ръстѣтъ. Освѣнъ това, много видове отъ микробитѣ могатъ безвредно да пренасятъ твърдъ високата топлина, както и твърдъ силната сту-

деннина, отъ която тѣ само се свиватъ, но не умиратъ.

Като вземемъ всичко това въ внимание, лесно ще разбиремъ распространението на прилъпчивитѣ болѣсти по всичкитѣ пояси на земното кълбо, а тъй сѣщо и мѣхотитѣ да изгонимъ отъ организма тѣзи страшни и невидими врагове на всичкото живо по земята, а особено на човѣка. За по-явното разбиране, ще посочѣ сега на нѣкои отъ човѣческитѣ паразити, на тѣхното разрушително влияние и, най-сетнѣ, способитѣ за борбата съ тѣхъ. (Смѣда.)

За хрѣмата ¹⁾.

Прев. Ст.

Хрѣмата не е друго нищо освѣнъ възпаление (катарръ) на слизистата носова ципа. Нейнитѣ първоначални признаци, по които тя се определя, сѣ или особена, чувствителна сухостъ въ носа, или пѣкъ, наopakи, извѣрѣдно истичанне на мокрота, при което болния чувствува жаръ и сърбежъ въ носа, които предизвикватъ безпрестанно киханне. Ако възпалението (катаррътъ), при невземанне мѣрки о време, се распространи и достигне до кувината на челото, то болния чувствува въ послѣдното тѣпотаваща го болка; ако ли пѣкъ мине въ очнитѣ слъзи, у него се поражда страхъ отъ свѣтлина и, щомъ видѣ такава, стрѣска се. Послѣдствие тѣдкостъта на воднитѣ отдѣлення, ноздритѣ и горнята джуна на болния отъ хрѣма биватъ често обзети отъ възпаление. Хрѣмата у маловъзрастнитѣ дѣца бива почти винаги придружена отъ трѣска, тогава когато у възрастнитѣ хора само силната и упорита хрѣма се съпровожда отъ трѣската. Щомъ отдѣляемата се отъ носа на болния отъ хрѣма бистра мокрота се преобърне въ мѣтна, не липкава, то значи, че хрѣмата, какъвто видъ и да бѣде тя, ще вземе добъръ край. При благоприятни за здравето на човѣка условия хрѣмата може да мине вѣтръ въ нѣколко дни безъ никакво лѣкуване.

Най-главната причина за появяването на тази болѣстъ у човѣка се счита настинката, особено тая въ краката, по нѣкога — поеманieto на раздразнителна пара или подобни газове, както и употребяване на извѣстни лѣкове, като напр. подъ (нодна хрѣма). Заразителността на обикновенната и остра хрѣма се оборва въ направенитѣ до сега присадителни опити. Но много отъ видоветѣ на хроническата хрѣма биватъ прилъпчиви, както напр. хрѣмата на сифилитичитѣ, на болнитѣ отъ манга и т. под. За това при отнасянето ни съ болни отъ

хроническа хрѣма трѣбва да биваме винаги предпазливи.

Лѣкуването на хрѣмата. За излѣкуването на хрѣмата повече пѣти бива достатъчно продължителното прибиванне (стоение) на болния въ умѣренъ и неизлѣчиво-топълъ въздухъ и държанието на краката въ топло; При извѣтнѣрно истичанне на мокрота — вдѣхване (поеманне) на пара отъ смѣсъ: една часть спиртъ, една часть карболова киселина и 5 части нишадъръ (спиртъ). Коричнитѣ, що се образуватъ въ носа, трѣбва да се омѣкчаватъ съ поеманне въ послѣдния топло мѣко; почервенелитѣ ноздри и горнята джуна трѣбва да се намазватъ съ сланина или глицеринъ. При опоритата хрѣма — впуцанне въ носа (1—2 пѣти на день) слабо-растворенъ ляписъ (1—2 грана на една унция дестиллир. вода), най-добъръ съ гутаперчева спринцовка, имѣюща кокалено масурче. Не бѣрзо, но все пакъ помага смърчанieto на солена вода въ носа (2—3 пѣти на день, чайна лѣжичка на чаша вода).

У малкото дѣте продължителната хрѣма е твърдѣ опасна болѣстъ, тъй като тя му запушва носа, спира дишанието му и го прави да не може да сучи. Средствата противъ това сѣ слѣщитѣ, каквито сѣ показани по-горѣ. По нѣкога впусканнето въ носа мѣко, взето направо изъ гърдитѣ на майката или дойката, дѣйствително спмага. Хроническата хрѣма твърдѣ рѣдко се развива отъ обикновенна — острата. Тя повечето пѣти бива слѣдствие на нѣкоя хроническа болѣстъ: сифилисъ, охтика и пр. Такава хрѣма винаги се съпровожда съ неприятна миризма изъ носа и за това се нарича озаена. Нейното лѣкуване трѣбва да бѣде предоставено на опитенъ лѣкаръ, още повече, че отъ запусканнето ѝ често послѣдва разрушение на носовитѣ прегради ¹⁾.

Практически посочвания за разумното глѣдане на космитѣ ²⁾.

Отъ аптекаря Г. Кюне.

Хубавитѣ косми на Вероника сѣ блѣе въспѣти не веднажъ отъ поетитѣ, и даже на една звѣзда сѣ дали името ѝ; златнитѣ косми на Лорелей и пѣнието ѝ сѣ привличали пътничитѣ по рѣката Рейнъ; въ примѣитѣ на свѣтитѣ или тъмни коси често сѣ попадали любящитѣ сърдца и за всѣкий художникъ е най-привлекателна и същевременно най-мѣчна работа — да изобрази космитѣ, тѣхната сѣвка и свѣтлина, тѣхната мекостъ и лѣскавина. Пѣл-

¹⁾ Изъ книгата: «Словаръ практическихъ свѣдений», 1887 г.

¹⁾ За хрѣмата гл. още «Здравне», 1885 г., стр. 44.

²⁾ Изъ книгата: «Rathgeber für Kosmetik».

нитъ и хубави косми винаги сж се считали за скъпоцѣненъ даръ на природата; тѣ оставатъ за винаги едно желателно и привлекателно украшение, особено на женската глава.

Наистина, отъ когато модата е разрѣшила носеннето на изкуствениятъ косми, женитѣ сж почнали да се ползватъ доста отъ тѣхъ и хубавата естествена коса, съ нейната съгрѣвателна лѣскавина, мекостъ и миризма, които никогажъ нѣматъ и не могатъ да иматъ фалшивитѣ косми, съставлява по сега една твърдѣ голяма рѣдкостъ.

Малцина има, които мислятъ върху запазването на това скъпоцѣнно естествено украшение, което се постига чрезъ разумно, прилежно и послѣдователно отгѣждане. За послѣдното се изисква отъ човѣка да знае какъ се образуватъ космитѣ, защото само тогава той може да оцѣни значението на практическитѣ наставления. Изложенето върху този предметъ, даже направено кратко и общедостъпно, не е до тѣмъ интересно; но тѣзи, които искатъ да запазятъ космитѣ си, навѣрно не ще пожалатъ времето си за внимателното прочитанне на долнитѣ рѣдове и на драго сърдце ще слѣдватъ даденнитѣ наставления.

Космитѣ приличатъ на кожата по образуването си; тѣ сж продуктъ отъ работата на жлезитѣ, които се намиратъ въ кожата. Местото, кѣдѣто тѣ се образуватъ, се нарича косменъ мѣхуръ (Haarbalg); той има видъ на шише. Въ долния край на мѣхура, както въ испъкналото дѣно на шишето, се намира едно възвишение, наричано косменно мѣсце (Haarparille), което се състои отъ нервни влакна, богато преплетени съ кръвоносни съсѣди. Това възвишение се нарича още косменно зѣрице или хранителна майка (Haarmatrix); тя притегля въ себѣ си хранителнитѣ сокове и ражда постоянно нови клѣтки (келія, шупла, cellule), които отначало биватъ мекки, а слѣдъ преминуването презъ космения мѣхуръ получаватъ цилиндрическа форма. Вслѣдствие изсѣхването и закъването си, тази мекка масса става косъмъ и се показва въ такъвъ видъ по върхнината на кожата. Всичкото това зависи отъ състоянието на хранителната майка! Ако тя не е умрѣла още, новото порастване на космитѣ е възможно; но щомъ кожата на главата заприлича на пергаментъ, то никакво средство, каквото и да е то, не ще подѣйствува за порастването на космитѣ, защото хранителната майка не може да се образува повторно. Когато пѣкъ космитѣ сж испадали вслѣдствие на нѣкои болѣсти (тифъ и пр.), силна умствена работа, или вслѣдствие на келъ, то, при разумно отгѣждане на космитѣ, има надежда за новото имъ порастване.

Както напърстника на прѣста, така сѣщо

сѣди надъ хранителната майка и косъмътъ съ долния си край, който е подобенъ на възелъ и се нарича косменъ лукъ (Haarzwiebel) или косменно копче. Той се счита за коренъ на косъма и нѣкои си предполагатъ, че щомъ падналитѣ косми сж имали корени, то новото имъ порастване не е вече възможно; но това не тѣй. Наопаки, вѣткий падналъ косъмъ трѣбва да има това копче и колкото по-дебело е то, толкова повече има надежда за новото порастване на космитѣ.

Косъмътъ, преди да напустне космения си мѣхуръ, се напива съ масъ, която се образува отъ лойна-косменията жлеза (Haarbalgdruse). Колкото повече работятъ тѣзи жлези, толкова по-малко се изисква помада или масъ; но само въ рѣдки случаи стига природната масъ.

Цвѣтътъ (боята) на космитѣ зависи отъ красното вещество (Pigment) и отъ въздуха. Красното вещество (боята) се намира въ вънкашната покривка на косъма, въ най-различни цвѣтове (нюанси), въ жидка или зѣрнисата форма, въ по-голямо или по-малко количество; въ свѣтлихъ косми боята е винаги жидка.

Поспиваннето на космитѣ зависи отъ това, че престава да се образува повече боята (въ старостъ) или вслѣдствие на многото въздухъ вжтрѣ въ косъма; причината на това послѣдното (многото въздухъ) зависи отъ нервната система. Ето за какво нѣма никакво средство за да се спрѣ поспиваннето!

Косъмътъ живѣе отъ 3 до 6 години. Отначало той рѣсте твърдѣ бързо — отъ два до петъ милиметра всѣки 10 дена; подиръ рѣстѣтъ се поспира и, въ края на живота си, той испадва, въ замѣнъ на което въ хранителната майка се образува новъ косъмъ.

Спорѣдъ наблюденията на профессора Моле-шотъ, космитѣ растатъ по-бързо лѣтъ, отъ колкото зимѣ; че това е влияние на топлината — показватъ хората, които преминаватъ отъ средния или студения климатъ въ топлина. Така прочутый русскій пътешественикъ Пржевальскій съобщава, че при пътуването си по централна Азия той е срѣщалъ една извѣтрѣна горѣщина: спорѣдъ думитѣ му, земята се сгорѣщава до 50° Реомюра, въздухътъ въ сѣнка показва 28° Р. Вечеръ, въ 8 часа, температурата бива 26° Р. и презъ нощта се дига горѣщъ сухъ вѣтръ. Вслѣдствие на тази горѣщина забѣлѣзвало се е, за голямо оудивление на пътниците, че космитѣ имъ на главата и брадата бързо пораствали; даже младитѣ козаци, които сж били при тѣхъ и които още нѣмали никаква косматостъ по лицата си, сж бивали съраждани съ израстванне на брадитѣ имъ. Сѣщитѣ наблюдения съобщава Da n k e i-

та и п, който 1½ година живѣлъ въ Конго. Въ Африка, спорѣдъ него, космитъ рѣстатъ много по-бързо, отъ колкото въ Германия.

Относително стриганieto на космитъ докторъ Пинкусъ е на мнѣние, че то никогажъ не спомага за бързото имъ порастване, но много и често пѣти пречи на това. При къснитъ косми стриганieto е полезно, защото главата става по-легка и по-лесно се исчивта. При дългитъ косми стриганieto или изравняването имъ нѣма никакво значение за порастването имъ, но прави косъмътъ по-легкъ за да не пада, по тѣжнината си. Но щомъ косъмътъ е достигналъ тази тѣжина — значи, че се намира вече въ предвечернето на живота си и ще бѣде замѣненъ съ другъ новъ косъмъ.

Удвоението на косъма произлиза отъ малката работа на лойно-космения жлеза; употреблението на масъта (масло, помада, тѣй наричаното средство «бриллантинъ» и др.) помага на този недостатъкъ. Сега, слѣдъ тѣзи общи бѣлѣжки, нека пристѣпимъ къмъ въпроса: какъ и съ какво можемъ да си запазимъ космитъ? Отговорътъ на горното питанье може да се раздѣли на двѣ части: 1) какво трѣбва да се отбѣгва и 2) какво трѣбва да се прави?

(Слѣдва.)

Нашиятъ подарѣкъ. (Максималний термометръ.)

Нѣколко пѣти вече имавме случай да запознаемъ спомоществателитъ си съ ползата, която се придобива отъ термометра (топломѣръ) и съ нуждата да се намира въ всѣка къща. Ний се задѣлжихме да подаримъ на всѣкого отъ абонатитъ, който предплати до 1 Януарий текущата 1887 година за цѣлогодичното течение на в. «Здравие», по единъ термометръ; но сега, за да оставимъ добъръ спомѣнъ, рѣшихме да не правимъ изключение, а да проводимъ по единъ термометръ на всичкитъ годишни абонати, безъ да глѣдаме, че тѣ не сѣ биле точни.

Отъ лѣкарскитъ термометри за измѣрването на топлината има два вида: обикновенный и максималный (който е много по-скѣпъ). Градуситъ, които показватъ топлината, въ обикновения термометръ трѣбва да се забѣлѣзватъ още тогава (слѣдъ 15 минути), когато той (термометра) е туренъ и лежи въ подмишницата: защото, щомъ се извади, живачния стълбецъ моментално пада на долу. Това е едно голѣмо неудобство, защото винаги трѣбва друго лице да чете градуситъ въ това време, когато термометра лежи въ подмишницата; освѣнъ това, нощемъ не до тамъ е удобно да държимъ свѣтлина при употребяването на термометра

и погрѣшкитъ при броенieto на градуситъ се случватъ твърдѣ често. Максималный термометръ нѣма това неудобство: щомъ се тури и остави да лежи 10 минути въ подмишницата, той може свободно да се извади, а живачния стълбецъ ще стои неизмѣнно при този градусъ, който показва топлината. Живачния стълбецъ ще стои така до тогава, докато се трѣсне нѣколко пѣти, безъ което той не пада на долу. Подобно устройство прави употреблението на максималния термометръ достѣпно за всѣкого, и даже за дѣца. Туренъ въ подмишницата, термометра въ продължение на 10 минути ще покаже топлината на тѣлото и може да се заварди до като повишавания и пристигналъ докторъ забѣлѣжи показанното число.

Макаръ максималнитъ термометри сѣ много по-скѣпи отъ обикновеннитъ, ний ги зарѣчихме въ една отъ най-извѣстнитъ въ Европа фабрики и приехме вече първата посилка отъ тѣхъ. Тѣ сѣ изработени твърдѣ раскошно, хубаво и показватъ вѣрно.

Въ една особена кутийка се намира термометрътъ, заключенъ въ раскошна металлическа (никелирована) тулумба съ винтъ; щомъ послѣдния се върти нѣколко пѣти, термометрътъ се изважда на явѣ. Слѣдъ като се употребѣи, термометрътъ трѣбва пакъ да се тури и заключи въ тулумбата си. При надлежната предпазливостъ подобенъ термометръ може да служи съ години. Такива термометри струватъ (купени, напримѣръ, въ Варна) по петъ лева всѣкий.

Ний се надѣваме, че спомоществатели ни ще оцѣнятъ жертвитъ, които правимъ за ползата на здравieto имъ и ще се притекатъ на помощъ за поддръжанье на нашето «Здравие».

Когато общахме испращанieto на спомоществателитъ си подарѣцитъ, ний се надѣвахме, че Главното Управление на Поцитъ и Телеграфитъ ще разрѣши безплатно пренасянieto имъ по пощата, като приложение къмъ вѣстника ни, който се ползува отъ това покровителствено разрѣшение. Но понеже въ тази ни просба е отказано, то ний, предъ видъ че за всѣка една посилка трѣбва да се плати, сме принудени да обадимъ, че това не можемъ да направимъ. «Здравие» отъ основанието си не ни е докарвало никаква парична полза, а тая година се предвиждатъ и загуби.

Вслѣдствие на горното признание, ний канимъ спомоществателитъ си да си получатъ направо отъ редакцията общанния имъ подарѣкъ или, ако искатъ да имъ се испрати той отъ редакцията, да проводятъ по единъ левъ за препорѣчанното испращанье и упаковка. — На абонатитъ си отъ Варна проводихме вече съ човѣкъ отъ редакцията подарѣцитъ.