

«ЗДРАВНЕ» за сега излиза три пѣти въ мѣсецъ: на 1-о, 10-о и 20-о число. Цѣната му за осемъ мѣсеца, отъ 1 Май до 20 Декемврий 1886 г., е седемъ лева въ България и осемъ лева за въ странство. — Абонатитѣ се адресиратъ направо до редакцията, въ гр. Варна, същевременно като предплатятъ съ пощенскій записъ (а не въ марки). — Обявления се приематъ съ плата по 30 стот. за единъ редъ петитъ.

ЗДРАВНЕ

За всѣка напечатана въ «ЗДРАВНЕ» оригинална статия редакцията плаща по петъ стотинки за всѣкий редъ. — За промѣняване адресътъ 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: Млѣкото, суроватката и кумисътъ въ отношение къмъ здравето. Отъ д-ръ Я. Поллажъ. — Живеницата у малкитъ деца. — Даване помощъ при наранявания отъ отровнитъ напѣлкови и змии. Отъ д-ра К. Тролювскій. — Диететически ястия и пития за болнитъ. — Слъсъ. —

Млѣкото, суроватката и кумисътъ въ отношение къмъ здравето.

Отъ д-ръ Як. Поллажъ

I. Млѣкото.

Млѣкото представлява една емулсия; млѣчинитѣ тѣла т. е. маслениститѣ кълѣбца, обвити въ казеннова обвивка, плаватъ въ жидкостта или суроватката.

Съставътъ на млѣкото у различнитѣ родове домашни животни е различенъ. Отъ друга страна химическиятъ съставъ на млѣкото у единъ и същъ родъ, представлява значителни измѣненія, които, преди всичко, зависятъ отъ храната, съ която домашното млѣкопитающе се храни. Най много е распространено употребението на бравинското млѣко. Женското млѣко, сравнително съ кравинското, е по-сладко, но е пѣкъ по-рѣдко, по-малко тлъсто и съдържа съвсѣмъ малко соли. Козето млѣко, ~~тоже въ~~ сравнение съ кравинското, е по-рѣдко (т. е. съдържа по-малко казенни и твърди вещества), по-тлъсто и по-богато съ соли. Овчето млѣко е значително по-тлъсто, по-богато съ соли и не твърдѣ сладко. Както овчето, тъй и козето млѣко мѣчно се сваряватъ въ стомаха, а лѣчебното пмъ употребение, особенно на първото, е умѣстно само при нормалното състояние на пищеварението. Въ противоположность на всички горѣпозѣжити млѣка,

магарешкото и кобилишкото млѣко иматъ това общо помежду си, че и двѣтъ съдържатъ по-много захаръ и много по-малко албуминати. Особено кобилишкото млѣко, то държи край въ тия двѣ отношения: въ него се намира грамадно количество захаръ и крайно малко азотисти вещества. То съдържа тъй също най голѣмо количество тлъстина и най-много твърди вещества. Магарешкото млѣко, напротивъ, съдържа много по-малко масло, отъ колкото другитѣ и съвсѣмъ малко количество твърди съставни части.

Строгото млѣчно лѣкуване не единъ пѣтъ е давало блестящи резултати, именно при различни болѣдувания на стомаха, когато той се отказва съвършено отъ всѣка друга храна, при възпаление или израняване на стомашнитѣ стѣни. Послѣ, въ случай на остра хроническа болѣсть въ бѣбрецитѣ, при хроническа диаррея и при захарната болѣсть. Заедно съ млѣкото, въ такива случаи, разрѣшаватъ и по малко бѣлъ хлѣбъ и солена риба. Порцията на болни се въскачва постепенно, идва даже до 2—3 литри на день. За колко-годѣ разнообразие, въ подобни случаи, лѣтно време употребяватъ тъй също и кисело млѣко, въ което времето (ферментуванieto) на млѣчината захаръ се е почнало още вънъ отъ организма. Млѣкото въ стомахътъ се пребива на часѣтъ, щомъ влезе въ него, тъй щото оставатъ само тлъстинитѣ и казенна за по-нататъшно преработване, а въ туй време суроватката се отправя по-нататѣкъ. Отъ тая послѣдната разтворена млѣчна захаръ отчасти се всмуква, а отчасти отива въ долната частъ на тѣ-

битъ черва и се превръща на млъчна киселина. Млъко, на което маслото му е извадено, представлява остатъкъ почти безъ никаква тлъстина; въ него казенитъ е почти подквасенъ съ млъчна киселина. А суроватката на такова млъко, въ видъ на леко прохладно слабително питие, е оказвала много пъти добри услуги при поболяването на стомаха и при хеморрой (малъжлъ); но тя тръбва да бжде непремънно пръсна.

Млътото най добръ е да се пие на чашъ слъдъ издоиваннето, догдъ още не е изгубило естественната си топлина. Ако ли то докарва разстройство въ пищевареннето, то тръбва всъкой път слъдъ пиеннето да се взематъ и по 1—2 содови пастили (конфекти). При лъкуването съ млъко тръбва да се избъгватъ спиртливитъ питиета, както и плодетъ, киселинитъ и въобще тия ядения, които отъ малко надуватъ стомаха. Нещъ леко се понася млътото, кога се яде заедно съ храна, състояща отъ различни подправки, макаръ тя да бжде и не раздражителна. Хора, които сж привъкли на спиртливи питиета, каквото напр. старцитъ, едва ли могатъ да очакватъ каква годъ полза отъ строгата млъчна диета. Ако строгата или пълна млъчна диета, като героическо средство, остава въобще на случаитъ на крайната необходимостъ, то толкозъ по-голъмо распространение има половинната или ограничената млъчна диета. При пиене млъко, обикновенно назначаватъ нераздражителна диета, бълъ месо. Освѣтъ въ горъпомѣнитъ случаи, лъчението съ млъко се препоръчва и при най различнитъ състояния на анемията (малокръвието), въ всичкитъ стадии и предшествуващитъ състояния на охитката. Така сжщо се употребява млътото и при различни болъдувания на бълъа дробъ, при ускорително дишанне, при увеличение на сърдцето, при катарра и други болести на пикочния апаратъ.

Млътото служи и на възрастнитъ като най добра храна, съставена отъ добръ събрани вещества въ най растворимъ видъ, които вещества скоро допълнятъ физиологическитъ загуби на тълото. Този растворъ погася жаждата, усиља отдълъването на пикочъта, а обикновенно и испражняването.

При диаррея тръбва да се напустне млътото или поне да се пие въ малки количества.¹⁾ Влиянието на млътото върху човъческия организмъ зависи отъ съставътъ му. При отслабило състояние на тълото, когато искатъ да подбудятъ организмътъ къмъ образуване тлъстини, дава се такова гъсто, тлъсто и сладко млъко, каквото може стомахътъ да приеме: най хубаво бравишко и козе млъко, а ако е възможно и овче или кобилишко. Магарешкото млъко, което съдържа по-малко тлъстина и казенитъ, се дава съ цълъ да се уголъмятъ отдълъенията на червата, на бълрецитъ, на кожата, — съ една ръчь, за усиляване замъняването на материята въ организма.

II. Суроватката.

Употрѣбеннето на суроватката е извѣстно още отъ Омера. Въ среднитъ вѣкове тя била оставена съвсѣмъ безъ внимание, но въ първата половина на настоящето столѣтие тя влѣзе въ голъмо употребие, даже въ злоупотрѣбие. Въ послѣднето десетолѣтие твърдъ обширното употребие на суроватката биде критически разгледано и ограничено. Суроватката представлява почти безазотисто хранително вещество, което снабдява организма ни съ млъчна захаръ и съ нѣкои соли (натригъвъ хлоридъ, калигъвъ хлоридъ, фосфорнокисела или въгленнокисела луга, фосфорнокисела варяна или магнезияна соль). Споредъ това тя представлява едно могущественно дихателно вещество, поправя дѣятелността на цълъиятъ организмъ и по тагъвъз начинъ оказва благотворно дѣйствие при възбужданнето на съсѣдитъ и всмукателно дѣйствие — когато се образува вода или гной въ тълото ни. *Venke* отдава всичкото значение на суроватката главно на неорганическитъ съставни части въ нея. Отъ само себъ си се разбира, че млътото представлява тия сжщитъ изгоди, стига само неговата голъма хранителностъ да не прѣчи на цълъта на лъкуването. И дѣйствително, въ много случаи млътото и суроватката мо-

¹⁾ Тия лица, на които млътото причинява диаррея или имъ става злъ на сърдцето отъ него, могатъ много лесно да го понасятъ, като прибавятъ по 1—2 чайни лъжички конякъ на една чаша млъко. Понъкогж конягътъ е необходимъ временно само, въ началото на лъкуването.

гхтъ да се замѣняватъ едно съ друго. Както млѣкото, тъй и суроватката се употрѣбаватъ още и за поправяние (corrigena), разрѣдыванне и стопляние на минерални води, кога тия послѣднитѣ се употрѣбаватъ не на мѣстото, дѣто тѣ извиратъ. Но не всѣкий може да пие суроватката съ такъвъ ищахъ, както млѣкото; а млѣчната захаръ безъ казеннѣ лесно причинява кисело врѣние и диаррея. Лѣчнѣнето съ суроватка е свършено у мѣстно въ случай на приливитѣ на кръвта къмъ бѣлия дробъ у раздражителнитѣ личности, съ нѣжна организация, кога предполагатъ приближаванieto на охтичавитѣ процеси, и не се забѣлѣзва още упадването на храненieto. Цвѣтушитѣ затлѣстѣли хора усѣщатъ себѣ си по добрѣ при лѣченieto съ суроватка. Топлата суроватка (обыкновенно размѣсена съ минерални води) дѣйствува много благотворно и облекчително при гърлоболъ или раздражителна кашлица. Суроватката се употрѣбавя за лѣкуване тъй сжщо и при хронически катарри на гържднитѣ органи, които се съпровождатъ съ охтика или безъ нея, даже при кръвотеченie; живеница, подагра и ревматизмъ; но рѣдко я назначаватъ въ случай на запиране на кръвта въ корема.

При правилно назначенie сж се получавали доста добри резултати отъ лѣкуването съ суроватка, даже въ гжето населени мѣста, гдѣто едва ли могатъ да се очакватъ добри резултати, понеже, както се знае, че самитѣ болѣсти, за които се назначава суроватката, изискватъ непрѣмнно селскій или горскій чистъ въздухъ. Тамъ е мѣсто, гдѣто се прави суроватката и само тамъ тя може да се намѣри най чиста и полезна, вслѣдствие на природнитѣ условия, които я съпровождатъ въ ония мѣста. За това, мѣстата, гдѣто болнитѣ отиватъ да се лѣкуватъ съ суроватка, могатъ да се нарѣкжтъ климатически станции. Млѣкото и суроватката сж особенно добри за лѣкуване презъ мѣсецитѣ май и юний, кога трѣвата е още нѣжна и сочна.

Сладката суроватка се получава, като се изцѣди разрѣзано сирѣще въ варено прецѣдено млѣко. Приготвенieto на сладката швейцарска суроватка стои въ свръзка съ тай-

нитѣ при правенie на сирѣнieto. Удобното домашно приготвяние на суроватката става съ помощта на суроватчнитѣ конфекти, които се състоятъ отъ млѣчната захаръ и стипци или винения камѣкъ.

Суроватката се пие обыкновенно сутрина, на нѣколко пжти; при това, въ промежутцитѣ, се правятъ расходки. Суроватката, която се употрѣбавя отъ сутринъ на сутринъ все по-вече и по-вече, може да се пие до 400 грамма за веднажъ, но никогжъ не трѣбва да надминава 500 грамма. По нѣкой пжтъ, кога то е удобно, суроватката може да се пие въ малко количество даже и въ постелбата. Суроватката представлява зеленкава прозрачна течность съ възкиселъ вкусъ; тя се пие прѣсна, токо що приготвена; трѣбва да се пие топла. Ако тя причинява запичанie, — то къмъ суроватката се прибавятъ минерални води (или млѣчна захаръ). Въ нѣкои мѣста противъ кръволюенieto и диаррея употрѣбаватъ стипцавата суроватка. Заедно съ суроватката се употрѣбаватъ обыкновенно и нѣкои ароматически горчиви трѣви (за подкрѣпенie на стомахтъ).

III. Кумисътъ.

Кумисъ се нарича единъ видъ силнѣливо питие, което се прави отъ кобилишко млѣко и което е единичното обичливо питие на номадскитѣ народи, които го правятъ още отъ най старо време. Размѣсенъ съ малко овче мѣсо, той служи исклучително като храна на номадецтъ презъ цѣлото лѣто. Номадитѣ населяватъ най много южна и юго-источна Россия (калмици, башкирци, киргизци и др.). Кобилишкото млѣко, отъ което, както помѣнахме, се прави кумисътъ, съдържа твърдъ малко казеннѣ, а твърдъ много млѣчна захаръ и доста е тлъсто. Кумисътъ се произвежда отъ него посредствомъ врѣние (броженie). Когато турятъ подквасата (ферментътъ) въ млѣкото, турятъ това послѣднето да стои на ледъ за да става врѣнieto бавно и тихо. Прѣсно кобилишко млѣко и ново млѣчно вино съ малко млѣчна киселина. т. е. слабъ, новъ още кумисъ, дѣйствуватъ леко слабително, догдѣто старъ, добрѣ озрѣлъ кумисъ (който въ степитѣ се нарича Arsa,

а въ време на броженнето само — кумисъ) има съвсѣмъ обратно дѣйствиe. Кумисътъ има бѣлъ млѣченъ цвѣтъ, съдържа много млѣчна и въгленна киселина и пзмѣняемо количество алкохолъ. Вкусътъ му е възкиселъ, приятно щипливъ и ударя малко на сладки миндали. Ако го пие човѣкъ въ голѣмо количество, причинява опивание или главовъртене, както отъ шампанското вино, а послѣ докарва постоянна сънливостъ. Отъ начало го пиятъ по 2—3 чаши, а послѣ до четири бутилки на день. При това потрѣбата отъ твърда храна изчезва, относителното тегло и количеството на пикочѣта значително се повдигатъ. Подиръ 4—6 недѣли всѣкогажъ се показватъ поразителни резултати отъ всеобщото отхранване (угояване) на тѣлото: лицето крѣвено, съ розовъ цвѣтъ и съ оживителенъ видъ, апетитъ силенъ, добъръ сънь, тѣлото затлѣстява и се увеличава на тѣжина. При бѣлодробната охтика, кога е придружена съ трѣска, при много силно раздражняване на нервитъ и упадѣкъ въ храненнето, болнитъ твърдѣ мѣчно привикватъ на кумиса, и послѣ нѣколко дена, чакъ слѣдъ различни затруднения, дордѣ привикне организмътъ на това пѣтне, едва могатъ да се приучатъ да го пиятъ. При лѣкуването съ кумисъ понекогажъ се случватъ неприятни припадѣци: сърдцебепене, бѣлодробни и хеморроидални брѣвотечения. Презъ влажнитъ дни се пие по-малко кумисъ.

Отсѣжтствието на охтиката между номадитъ, които обикновено пиятъ кумисъ и които населяватъ сухитъ южноросийски степи, е подбудило русскитъ лѣкари да пращатъ своитъ охтичави въ тия степи, да се лѣкуватъ съ кумисъ. Степитъ, споредъ свойствата си, като благоприятствуватъ значително на испаренията, усилятъ отдѣленията изъ червата и бѣбрецитъ.

Между тия мѣстности най-много е прочута *Самара*.

У степнитъ народи, както и по кумисовитъ фабрики, се приготвя още и кравишкий кумисъ. На тоя послѣдния прибавятъ и матарешко млѣко, което е богато съ захаръ, но бѣдно отъ тлѣстина и казеннъ. Съ кумисътъ доста е сходно млѣкото, размѣсено съ конякъ, — млѣченъ пуншъ.¹⁾

Живеницата у малкитъ дѣца.

Живеницата у дѣцата се срѣщала много порѣдко въ старо време, отъ колкото сега; за това и не се срѣща никакво описание отъ старитъ доктори за тая болѣсть. Едва въ послѣдне време това ново и неизвѣстно страдание на дѣцата обърна вниманието на докторитъ, а тъй сѣщо и на цѣлата публика. Благодарение на успѣхитъ, указани отъ най-новата медицинска наука, можиха да се откриятъ средства, съ които може живеницата да бѣде предпазена и съвършено излѣкувана.

Чудовищнитъ понятия за живеницата и до сега още сѣществуватъ между не медицинската публика. Въ случай на подобно страдание обикновено потърсватъ помощъ само тогава, когато тая болѣсть достигне до най-висока степенъ на развитието си. Тогава чакъ, когато лицето на дѣтето се загрози съ дебелъ носъ, надебелѣли бѣрни и съ поблѣднѣла кожа, — когато това малко невинно сѣщество захване да страда отъ многопѣтишното отичание на жлезитъ, отъ разни изривания и отъ разстройство на пищевареннето, — когато малкитъ страдалецъ съ отслабнали гърди, съ истинѣли ръчички и крачка, съ издутъ и затвърдѣлъ стомахъ заприлича по-вече на чудовище въ дѣтински образъ, отъ колкото на хубаво човѣшко дѣте, — тогава чакъ се търси медицинската помощъ, която е вече или съвсѣмъ безполезна, — по причина, че болѣстта е разрушила тѣлото доста много, — или е пѣкъ толкова малко дѣйствителна, щото, за да се помогне поне колко-годѣ на дѣтето, то трѣбва да се лѣкува твърдѣ дълго време. Борбата съ живеницата бива много по-сполучлива въ тия случаи, когато лѣченнето е започнато при самото начало на болѣстта. Ето защо трѣбва да търсятъ медицинска помощъ противъ живеницата още щомъ се появи тя първий пѣтъ, още когато забѣлѣжатъ, че дѣтето страда отъ хропотница, отъ разстройство на пищевареннето (когато го испоредятъ ту дрисѣкъ, ту запичание) и особено тогава, когато жлезитъ на шията у дѣтето захванатъ често да отичатъ, а тъй сѣщо и жлезитъ подъ брадата, въ слабинитъ и на други мѣста, — тия отекли жлези на пипанье се показватъ яки и крагли, като лѣшници.

Каква е по-нататѣшната съдба на тия лица, които сѣ страдали отъ живеница въ дѣтинството си и които не могли да бѣдѣтъ съвършено излѣчени? Вече въ първитъ години на настоящето

¹⁾ Изъ книгата: «Бальнеология». Прев. Д. М. Герценштейна. СПб. 1881 г.

столѣтне, захвааха нѣкои да заявяватъ, че тия лица, които въ дѣтството си сѣ страдали отъ живеницата, лесно се поболяватъ отъ охтиката. Въ слѣдующитѣ години мнѣнията за сѣществующата свръзка между живеницата и охтиката се умножиха твърдѣ много, а въ половината на столѣтието — тия заявяващи станаха доста основателни, макаръ да не знаяха точно въ какво именно се състои свръзката между тия двѣ страдания и коя е тѣхната обща причина.

Едва въ послѣдне време, при помощта на новитѣ успѣхи на медицината, можиха да смѣнатъ завѣсата на тая тайна. Отъ какъ Робертъ Кохъ откри микроскопическия паразитъ, който причинява живеницата, а тѣй сѣщо и охтиката, стана ясно, че живеницата и охтиката, макаръ и да причиняватъ както у дѣцата, тѣй сѣщо и у възрастнитѣ, наистина, вънкашно различни признаци, но причинитѣ имъ оставатъ едни и сѣщи. Слѣдователно, нѣма за какво да се чудимъ, когато видиме, че този, който е страдалъ въ дѣтството си отъ живеница и не се излѣкувалъ добръ, поболява се при възрастта си отъ охтика. Това зло може да се отстрани, ако дѣцата, поразени отъ живеница, се ползватъ редовно съ медицинска помощъ — колкото се може по-дълго време. Най доброто средство за това е надлежното подкрѣпление на тѣлото на болното дѣте — сир., добро хранение. Твърдѣ справедливо казвали старитѣ доктори, че въ случай на живеница, дѣтето трѣбва да се подкрѣпи колкото се може съ по-добра храна и въобще по-грижливо да се отгѣдва. Чистъ въздухъ, чести къпанія и омивания, доволна храна, малко хубаво вино изъ южнитѣ страни, — ето най добритѣ за тая цѣль средства, които сѣ се препорѣчвали още въ старо време и които, за жалость, още не сѣ се удостоили съ надлежното внимание.

«Да оставиме на дѣтето чистъ въздухъ» — значи да му доставимъ по-вече кислородъ за дишане. Тази цѣль се постига твърдѣ лесно, когато дѣтето се държи дълго време на свободенъ въздухъ, — но, разбира се, ако годишното време и климатътъ позволяватъ тогъ. Тази сѣщата цѣль се постига още, ако дѣтето се намира дълго време на морския брѣгъ или по корабитѣ, но живѣянето по високитѣ върхове съвсѣмъ малко благоприятно дѣйствува. Живѣянето въ равнитѣ мѣстности, въ влажниятъ горскитѣ въздухъ е твърдѣ неблагоприятно за живеничаво дѣте, а стоянieto му въ мѣста бластисти дѣйствува даже въ висока степенъ вредно. Ако обстоятелствата не помагатъ за изпълнение на горнитѣ условия, или не е възможно да се напустне мѣстожителството, — трѣбва родителитѣ да се погрижатъ, щото стаята на дѣтето да бѣде колкото се може по чиста и провѣтрена. Презъ лѣтнитѣ дни (когато времето е

хубаво), горната половина на прозорцитѣ трѣбва да бѣде постоянно отворена и денъ и ноцѣ. Живеничавото дѣте трѣбва да спи въ доста широка стая и освѣтъ тогава, който го нагѣдва, не бива никой другъ да спи при него въ сѣщата стая. Зимно време, когато температурата на възъ не е по-долу отъ 4° по Реомюра, трѣбва топлението на стаята на дѣтето да става временно съ провѣтриванieto, т. е. когато гори пещьта, въ него часъ трѣбва да се отворятъ горнитѣ прозорци за провѣтриване.

Тия сѣ спомагателнитѣ средства, съ които може се достави на дѣтето чистъ въздухъ за дишане. Да видимъ сега до каква степенъ се ползватъ съ тука изложенитѣ средства тия, които нагѣдватъ дѣтето.

Въ по-многогo случай родителитѣ на живеничавото дѣте до толкова небрежливо постѣпватъ съ болното си чадо, щото не се потрудатъ да му доставятъ поне тая проста помощъ, за която ний по-горѣ спомѣнахме; даже и когато вънкашнитѣ обстоятелства напълно помагатъ за да се направи тая помощъ на дѣтето, — то пакъ не можете принуди родителитѣ му да попромѣнятъ живота на дѣтенцето си, макаръ това се изисква за предвариване на по-тѣжката болѣсть — охтиката. Много пѣти даже родителитѣ, по най-непростителенъ начинъ, си позволяватъ да чакатъ, догдѣ страданията на дѣтето достигнатъ до най-големъ ризикъ, щото и тѣ сами захванатъ да се безпокоятъ. Дѣстава чакъ се започватъ раскаянията, тогава потърсватъ медицинска помощъ, — но, за жалость, вече е съвсѣмъ късно, защото въ такиве случаи медицинската помощъ е почти безполезна, съ съвсѣмъ малко изключения.

Това сѣщото се случва даже и съ избиране храната на живеничавото дѣте. Въвсѣдневно пълнитъ стомаха на дѣтето съ мѣско, мѣсо и яйца, а за грамадното значение на зеленчуцитѣ въ храната на живеничавото дѣте никой и не помисли. Никой и не си представи на умътъ, че въ подобенъ случай храната трѣбва да бѣде распределена въшо и редовно. Зеленчукъ, мѣсо и черъ хлѣбъ трѣбва винаги заедно да се употребяватъ, и при това винаги да се глѣда, щото дѣтето добръ да сдѣлва храната си. Една чашка хубаво южно вино се дава на дѣтето въ време на яденieto или послѣ яденieto: но въ повечето случаи излиза, че е по-добръ виното да се дава не въ време на яденieto и не послѣ яденieto, а направо преди ядене, за да може да се отвори по-големъ ишахъ на дѣтето, понеже апетитътъ у подобни дѣца обикновено бива доста слабъ. За да знаятъ родителитѣ, колко пѣти на день трѣбва да се храни болното имъ дѣте, по-добръ ще сторятъ, ако се посвѣтватъ съ доктора. Трѣбва да се глѣда още и на това, щото храната на дѣтето, колкото се може, да бѣде разнообразна. Подправки

на летието могат да се турятъ, стига само да бъдатъ въ умеренно количество, но трѣбва пакъ да се избѣгва всякакъвъ родъ брашнина и скорбулова храна, — каша, питки и други такива ядения, които претоварватъ стомахътъ по причина на мѣното имъ смиланне.

Катадневното къпанне и мнѣние на дѣтето има за цѣль пречистванieto на кожата, която има голѣмо значение за жизненната дѣятелностъ на всичкото тѣло въобще. Другата цѣль на това къпанне е да се даде по-голѣма сила на тѣлото, за да може да противостои на разнитѣ външни вредни влияния (студъ и пр.). Удовлетворителното постиганне на тия двѣ цѣли е единичко средство противъ живеницата и всѣко лѣчение винаги се стреми да се възползува отъ съдѣйствието на тия мѣрки, безъ които всички трудове и старания сѫ напразни.

Ако всички биха се борили съ живеницата и охтиката по оказанитѣ отъ насъ мѣрки, то успѣхътъ и добриятъ исходъ на лѣкуването биха били обезпечени. Живеницата би се излѣкувала и охтиката при възрастта не би се развила; би се сполучило да се стѣснятъ границитѣ на този врагъ на човѣчеството, ако и да не би се е съвсѣмъ искоренилъ. Отъ само себѣ се разбира, че за успѣхътъ на това дѣло трѣбва важността на горѣпоменатитѣ правила да бѣде изобщо призната отъ обществото и външнитѣ обстоятелства на народътъ да не могатъ да влияятъ на изпълнението на тия правила. Но ние и отъ едното и отъ другото добро по настоящемъ сме още далеко. Всѣкий доброжелателъ на човѣчеството трѣбва да признае, че разпространението на тая болѣсть върви по успѣшно, отъ колкото всичкиятъ старания на човѣка да ѝ противодѣйствува. За това и не може много да се очаква за туй дѣло отъ обществената хигиена, а отъ горѣпоменатитѣ предпазителни правила длѣжни сѫ да се ползуватъ поне тия лица и семейства, къмъ които съдбата е погледнала съ по-милостиво око, тъй щото не срѣщатъ спънки при изпълнение правилата за запазване здравieto на дѣцата си.)

Давание помощъ при наранявания отъ отровнитѣ насѣкоми и змии.

Отъ д-ра К. Тролювский.

Има хора, върху които много силно дѣйствува отровата на пчелитѣ и оситѣ, когато тя, сама по себѣ си, не е толкова опасна. У такива хора, вслѣдствие многочисленнитѣ уживания отъ пчели и оси по лицето, главата или шията имъ, може да се развие опасно червено

отичание (червенъ вѣтръ) съ възпаление въ мозъка, а по нѣкога и съ смъртоносенъ край. Въ случай, че нѣкоя пчела или оса ни ужила, необходимо е преди всичко да извадимъ останалото въ кожата ни жило съ нектитѣ на голѣмня и показателния си прѣстъ или съ нарочно за това доставени щипци, които много пакти се употребяватъ за скубение на косми или рѣснички. Слѣдъ това трѣбва да омийме ужиленото мѣсто съ растворъ отъ нападѣренъ спиртъ ($\frac{1}{2}$ чайна лѣжичка на $\frac{1}{2}$ чаша вода), или, ако такъвъ спиртъ нѣмаме при себѣ си, може и съ прѣсна наскоро пусната пикучъ; слѣдъ това на болното мѣсто трѣбва да туряме влажна прѣстъ, глина или дебели сочни листи. Въ случай, че се развие силно възпаление въ ужиленото мѣсто, тогава послѣдното трѣбва да го посипемъ вредъ съ голѣмо количество картофена скорбула или да го намазваме много пъти съ коллодиумъ (купува се отъ аптеката), който засъхва на кожата въ видъ на тънка, силно стѣгната, бѣла люспичка.

Въ нѣкои страни се срѣщатъ особенъ родъ паяци, много опасни. Слѣдъ ухапването на тѣзи паяци въ по-нѣжнитѣ части на кожата, се виждатъ отначало само двѣ червени точици, съвсѣмъ на близо една до друга, които скоро захвататъ значително да болятъ и отъ които болнитѣ се разпространяватъ постепенно все по нататѣкъ и, най-сетнѣ, по всичкото тѣло. Заедно съ това болнитѣ скоро отслабватъ, дишезнето имъ се затруднява, явява се блануване, лудѣяние — и, най-сетнѣ, тѣ често даже твърдъ скоро умиратъ. При даване помощъ на болния трѣбва преди всичко да разрѣжимъ раничката отъ ухапването съ едно ножче. Кръвта, която се показва въ раничката при тази малка операция, може да се изсмучи просто съ уста, — ако само устнитѣ, устата и языка на тогова, който ще смучи кръвта, сѫ съвършено здрави и не представляватъ никакви, макаръ и незначителни, повреждания. Ако съ уста не може, то изсмукването става съ сухъ рогъ (смукало) — само, че послѣдния трѣбва да се постави много пъти на раната. Слѣдъ като омиятъ сега раната съ воденъ нападѣренъ спиртъ, изгарятъ я съ желѣзенъ гвоздей, разгорѣшенъ до бѣло или съ разгорѣшена металическа жица. Слѣдъ изгарянето покриватъ болното мѣсто съ студени кърпи или държатъ, ако е възможно, всичката болна частъ на тѣлото, потопена нѣколко часа въ текущата вода на нѣкоя рѣка.

Къмъ отровнитѣ змии, които се срѣщатъ у насъ се отнасятъ усойницата или виперата (Peliаs berus), съдбата змия или орвета (Natrix cingrea). Първата има тъмнокаделенъ цвѣтъ съ черни кръстообразни рисунки по главата и е дълга до двѣ стѣпки; втората е по-малка отъ първата, има на гърба си сивокаделенъ цвѣтъ,

¹⁾ „Gesundheit“, 1884, № 16.

а на корема жълто-червеникъв цвятъ. Следъ ухапването на тѣзи змии, на болното мѣсто се развива скоро подуване, съ бързо усиливаща се болка, която се разпространява все по-вече и по-вече и обема, най-сетѣ, почти всичката половина на тѣлото. Болнитъ въ късо време ослабватъ силно — особено ослабва рано дѣятелността на сърдцето и бѣлия дробъ. По нѣкога въ ухапаното мѣсто се развива гангрена (омъртвение), а по нѣкога се явява и силна жетеница по всичкото тѣло. Следъ ухапването въ главата или лицето, къмъ другитъ признаци се прибавятъ още значително раздразнение на мозъка, блѣнуване и даже бѣсни припадѣния. Болни, ухапани отъ казанитъ змии, умиратъ по нѣкога и слѣдъ като имъ се е оказала на време помощъ.

При първото помагане на тѣзи болни, трѣбва преди всичко да стѣгнемъ яко ухапаната частъ на тѣлото, по-горѣ отъ раната, съ нѣкое платно или връвъ, за да неможе отровата да отиде толкова скоро съ венозната кръвъ въ сърдцето. Този частъ слѣдъ туй трѣбва да се измучи кръвта отъ ухапаното мѣсто съ уста, — ако нѣма никакви одрасквания по устнитъ или въ устата, — или съ сухи рогове; но за по-добро измучване на кръвта, раната трѣбва по-напредъ да се разрѣже малко и да се разшири съ ножъ. Послѣ измучването на кръвта, изгаритъ раната съ ляписъ (джендемъ-ташъ), или, още по-добрь, съ разгорѣшенъ гвоздей. Омиването на раната съ воденъ нападъренъ спиртъ и вливането въ нея нѣколко капки чистъ, безводенъ нападъренъ спиртъ, дѣйствувать по-малко вѣрно, отъ колкото ляписа или разгорѣшеното желѣзо. Ако подуванията продължавать да се увеличавать, трѣбва да ристриваме тогава всичкитъ издути части нѣколко пѣти въ деньтъ съ камфоренъ спиртъ или съ карболово масло (приготвено отъ 1 чайна лъжичка карболова киселина съ 6 чорбини лъжички дървено масло). Ако се появи раздразнение на мозъка, тогава турять на главата на болния ледъ. До пристиганieto на доктора, като вътрѣшно средство, даватъ на болния отъ време на време по-малко вино.

Диететически ястия и пития за болнитъ.¹⁾

I. Панада или хлѣбна супа. За да приготвимъ това ястие, трѣбва да земемъ бѣлото мѣсо на предницата и крилѣтъ на опечена или сварена кокошка, долната частъ отъ опечено дебело мѣсо или студени опечени овчи крака; послѣ, като смѣсимъ това съ равно количество бѣлъ хлѣбъ, трѣбва всичката смѣсъ да се счука въ едно

хаванче; къмъ получената масса да прибавимъ тази вода, въ която сме варили кокошката, въ такова количество, щото да се получи жидко тѣсто; всичко това трѣбва да се вари до 10 минути, при което трѣбва постоянно да се бърка.

2. Бифти (сокъ отъ мѣсо). Преди всичко трѣбва, до колкото е възможно дребно, да нарѣжемъ сто драма не тѣлсто говеждо мѣсо, и послѣ, като го туримъ въ нѣкой смѣдъ (напр. шине), да налѣземъ отгорѣ му една литра студена вода. Кѣто размѣсимъ всичката масса, оставиме я да постои приблизително до единъ часъ, въ което време водата ще успѣе да извлече отъ мѣсото всичкитъ му хранителни частици. Следъ това, смѣда, въ който се намира мѣсото, трѣбва да се гуди въ другъ смѣдъ, (напр. тенжера), напълненъ съ вода, и, като поставятъ всичко това на огъня, нагрѣватъ го до тогава, додѣто захване водата полѣка да кипи; слѣдъ това смѣда се сменя полѣка отъ огъня и смѣсъта се прецѣжда добрь. Прецѣденния отъ мѣсото сокъ дава нѣкое количество дребно отапяване което заедно съ жидкостта трѣбва да се испие. Къмъ сока за по-добрь вкусъ се прибави извѣстно количество солъ. Смѣда съ суровото мѣсо може да се тури и въ обикновения пешъ, гдѣто трѣбва да постои 1 часъ, — въ случай, ако неможе да се тури въ другъ смѣдъ съ вода. Приготвения по такъвъ начинъ бифти съставлява съвършено хранително и укрѣпително питие и се отличава съ приятель вкусъ. Между готвачитъ, впрочемъ, има обичай, да се вари бифти въ течение на дълго време и ~~срѣз~~ това тѣ турять смѣда направо на огъня. Приготвеното по такъвъ начинъ питие е вече въ същностъ супа или отвара, а не мѣсенъ настой. Продължителното варение спомага за това, че желатината се отдѣля по-добрь и жидкостта, като истине, замръзва (става на пихтия), което не става, ако бифти е приготвенъ споредъ нашето предписвание; въ същото време бѣлтѣчнитъ вещества се съставятъ и се събиратъ така, щото, при прецѣжданieto, тѣ оставатъ въ утайка, която се хвърля; освѣнъ това, жидкостта губи до нѣлѣв вкуса си и укрѣпителнитъ си свойства. При приготвянето на бифти изисква се само да стоплимъ настоя приблизително до 76 Ц.; тази топлина е достатъчна за да оинщожи въ настоя вкуса на суровото мѣсо.

3. Бифти, който се отличава съ по-остъръ вкусъ. Една ока не тѣлсто говеждо мѣсо се нарѣзва дребно; послѣ се зема 3 глави празъ, една глава лукъ съ 6 забодени въ нея чеснови главички, малко морковъ, малко миродия, малко чубрица и цѣлина; къмъ всичко това се прибавя 1 чайна лъжичка солъ и 3 литри вода. Въ останалото този бифти се приготвява също, както обикновения.

4. Либиховский бифти. 50 драма сурово, не

¹⁾ Проф. Ф. В. Пави: Учение о пидѣ. Перев. М. М. Мавродиевъ. Спб. 1876

гъстото говеждо месо (също може да се употребя и кокошка или каквото и да е друго месо) се нарязва на съвършено дребни късчета. От горъ му наливатъ 100 драма вода, къмъ която прибавятъ 4 капки солна киселина и около половина лъжичка солъ; всичко това се размъсва и се оставя да стои до единъ часъ, следъ което жидкостта се прецѣжда презъ много дребно сито; а остатъка се оплаква още съ 25 драма вода. Получената по такъвъ начинъ жидкостъ съдържа сокъ отъ месото и бѣтъка му, още не собранъ на едно мѣсто. Тази жидкостъ трѣбва да се употребява студена; ако ли искатъ да я постопятъ, то нагрѣвянето не трѣбва да надминава 49° Ц. Тѣй като при приготвянето на този бифти жидкостта не се вари, то макаръ тя и повече да е хранителна и по-укрѣпителна, отколкото обикновенния бифти, но тя много пѣти причинява отвращение у болнитъ, — именно за това, защото въ нея се е спазилъ цвѣта, вкуса и миризмата на суровото месо.

5. **Настой (течностъ) отъ кокошки месо, настой отъ телешко или овчи месо.** Тѣзи настои се приготвятъ тѣй също, както и бифти; единствената разлика състои въ това, че вмѣсто говеждо месо, се зема едно отъ по-горѣ изчисленитъ видове месо. Въ тѣзи случаи, когато искатъ да получатъ супа, вмѣсто настой, то надребненото месо трѣбва да го варимъ въ течение на 2 часа и послѣ да го прецѣдимъ. Полезно е по нѣкога да прибавимъ къмъ получената жидкостъ олющенъ ячмиеъ, оризъ и фиде. Когато приготвяме супа отъ телешко месо, най добръ да земаме долната частъ на краката. Ако ли приготвяме кокошена супа, трѣбва да земемъ не само месото, но и коститъ и всичко да строшимъ. Лапитъ на кокошката въ значителна степенъ усилватъ характерния вкусъ на подобна супа.

6. **Либиховска гъстота (екстрактъ) отъ сварено месо.** Това ядение се продава въ голѣми количества и се ползува съ голѣма извѣстностъ, благодарение на името на изобрѣтателя му. Въ моето съчинение за пищеварението, за разстройството и лѣкуванието му, напечатано въ 1867 г., азъ бѣхъ спомѣналъ, че това ястие не може да се счита за храна; въ последнѣо време това убѣждение захвана все повече и повече да се разпространява. Този фактъ, че отъ 8 овн месо се получава само сто драма гъста жидкостъ, както е заявено отъ Либиха, доказва вече, че самото вещество на месото, което съставлява хранителната му частъ, трѣбва да бѣде напълно отдѣлено отъ гъстата жидкостъ. Дѣйствително, това ястие е съвършено освободено отъ бѣтъкъ, желатина или глѣстина и състои главно отъ солъ и отъ различни извадени отъ месото вещества, при което значителна частъ отъ послѣднитъ, безъ съмнѣние

не може да бѣде полезна, като храна. Макаръ да нѣма хранително значение, това ястие все пакъ може да бѣде полезно при слабото състояние на организма, вслѣдствие своитъ възбудителни и укрѣпителни свойства. Въ крайни случаи това ястие може да се употребява заедно съ вино. Понеже Либиховата жидкостъ съдържа въ изобилно количество вкусно мѣсно вещество, наречено **осмазонъ**, то твърдѣ често го употребяватъ въ супата за да направятъ вкусътъ ѝ по-добръ.

7. **Млѣно и бѣбречна масъ.** Петъ драма дребно нарязана глѣстина я заливатъ съ 25 драма вода и я турятъ на огъня да кипи до 10 минути; послѣ я снематъ и я прецѣждатъ презъ платно или фланела. Къмъ получената жидкостъ се прибавя $\frac{1}{2}$ драмъ счукана канела, петъ драма захаръ и 75 др. млѣко. Всичката тази смѣсъ се вари до 10 минути и се прецѣжда. Получената жидкостъ се употребява въ количество отъ една чаша до 25 др. за веднажъ. Тя съставлява много добра храна, която помага и за надебеляване; но ако се употребява въ изобилно количество, лесно разстройва пищеварителния каналъ и причинява диаррея (сюртюнь).

8. **Брашно и млѣко.** Напълваме единъ малъкъ съдъ съ брашно или, по-добрь, брашното го туряме въ една кърпая и завързваме яко, спущаме я въ една тенжера съ вода, която варимъ на слабъ огънь въ течение на 10—12 часа. При това брашното става на твърдо вещество, намокрено само по повърхността; като го исушимъ, растриваме го и отъ получения прахъ земаме единъ чайна лъжичка, смѣсваме го съ сто др. млѣко и получената смѣсъ туряме на огъня да ври. По такъвъ начинъ получава се питателна и полезна храна за тия болни, които страдатъ отъ раздразнение на стомаха и червата. Тази храна е особено полезна при дизентерията и диарреята. Вмѣсто варено брашно можемъ, ако желаемъ, да земемъ простъ счуканъ писметъ.

СМѢСЪ.

≡ Въ Америка сериозно предлагатъ новия способъ за извършване на смъртното наказание. Докторъ Соутвикъ намира, че обяснението е останало отъ варварскитъ времена и предлага едно твърдѣ просто средство — електричеството. Споредъ предложението на доктора, въ всѣка една тюрьма трѣбва да се намира столъ, който да се съединява съ жицитъ на електрическата батаррея. Осждения се помѣства на този столъ и стига да се натисне копчето отъ електрическия апаратъ и ето горкия мѣгновенно се преселва въ вѣчността.