

«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 Декември 1886 г., е седемъ лева въ България и осемъ лева за въ странство. — Абонатитѣ се адресиратъ направо до редакцията, въ гр. Варна, същевременно като предлагатъ съ почтенскій записъ (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 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 мрака къмъ свѣтлина!

СЪДЪРЖАНИЕ: *Върху зелтерската вода въобще и за приготвяемата въ Видинъ въ частностъ. Отъ министра А. Х. Тѣмариенъ. — Фалсификация на синото (врай). Отъ технолога Л. А. Фаерманъ. — Паданне на космитъ. — Слъсъ. — Отговори. —*

Отъ лабораторията на медицинскій съвѣтъ.

Отъ министра на землѣта А. Х. Тѣмариенъ.

Върху зелтерската вода въобще и за приготвяемата въ Видинъ въ частностъ.

Преди да говори за резултатитѣ на анализата, считамъ за нужно да кажа нѣколко думи въобще за искусственината зелтерска вода и, въ частностъ, за софийскитѣ искусствени минерални води и лимонади, които, още въ миналата година, бѣха предметъ на изслѣдваннето въ лабораторията на медицинскій съвѣтъ.

Фабрикацията на искусственинитѣ минерални води съставлява въ настоящето време на всѣкъ единъ отъ важнитѣ клонове на промишлеността. Почти нѣма градове, въ които би не съществували сега заведения, приготвяещи искусствени минерални води (по преимущество содова или зелтерска) и лимонади.

За жалость, у насъ, въ България, тѣзи води се приготвяватъ отъ хора, немѣющи надлежна специална подготовка¹⁾ и продаваемитѣ отъ тѣхъ продукти, въ повечето случаи, представляватъ обикновена вода, твърдъ често нечиста и не добра за пиене, наситена съ 2—3 обема отъ въглена киселина. Продаваемитѣ отъ тѣхъ патнета, подъ названія содова или зелтерска вода, по свойтъ съставъ, много пѣти никакъ не оправдаватъ названіята «искусствена зелтерска или содова вода». Изслѣдванитѣ по постановлението на медицинскій съвѣтъ, въ неговата лаборатория, миналата година, води и

лимонади отъ столичнитѣ заведения на искусственинитѣ минерални води най хубаво потвърждаватъ горѣказанното¹⁾. Само Клоановата вода е приготвена, горѣ-доту, добросѣвѣстно, — другитѣ заведения продаватъ подъ названія «содови или зелтерски» обикновени карбонизирани (газови) води; лимонадитѣ, продавани подъ названieto «чървена сода», сѣ ищо друго, освѣтъ боядисани съ фуксинъ захарни води, наситени съ въглекиселия газъ.

За потребителитѣ не е едно и същото да получатъ тѣ, намѣсто поисканната отъ тѣхъ, напр. зелтерска вода, само обикновена вода,²⁾ наситена въ въглекиселия газъ, тѣй като дѣйствието на първата не се ограничава само съ освѣжающе дѣйствие на въгленната киселина, но зависи и отъ растопенитѣ въ нея соли.

Освѣтъ ежедневно употребуване на зелтерската вода, като питие, тя често се назначава отъ докторитѣ като лѣкарствено средство, отъ което, разбира се, и очакватъ извѣстно дѣйствие, основайки се, освѣтъ на въгленната киселина, на въгленния натръ, готварска соль и т. н.; а между това у насъ, въ столицата, болнитѣ получаватъ вода, състава на която иѣма даже и отдаленно прилике съ зелтерска вода.

Както е извѣстно, натуралната зелтерска вода принадлежи къмъ категорията на алкало-солениитѣ води и, като такава, ежедневно ѣ употребуване, особено въ време на храненето, има голѣмо значение. Главното ѣ дѣйствие се заключава въ въглекиселия натръ и въ готварската соль. Дѣйствието на първитѣ състои въ това, че той растопява слизъ, като нейтрализира същевременно и свободнитѣ киселини въ стомаха. Подъ влиянието на неголѣми количества отъ въглекиселия натръ услѣва се отдѣляването на стомашния сокъ, апетитътъ се уголѣмява и по този начинъ ускорява се смилането на храната. Благодарение отъ при-

¹⁾ Държавенъ Вѣстникъ, брой 7, 1886 г.

²⁾ Често, по съдържанието на органическитѣ си вещества, съветъ е негодна за пиене.

¹⁾ Тѣй е поне въ столицата.

сметственото на въглеродиселият натръ въ зелтерската вода, тя дѣйствиува благоприятно и при разни страдания на дихателнитѣ органи. Дѣйствието на готварската соль тѣй сѣщо има важно значение въ процеситѣ на пищеварението и храненнето. Подъ влиянието на хлористий натрий уголѣмѣва се отдѣляването на слюнката и стомашини сокъ; бѣлтѣцитѣ лесно се преобрѣщатъ въ растоплеми пептони, представляйки удобна форма за всмукване (попивание); освѣнъ това, готварската соль способствува за усвоение на желѣзото и варѣта, играйки важна роль въ обмѣнитѣ на вещества, като една отъ най важнитѣ съставни части на кръвѣта и тканитѣ. Обаче въ моята задача не влиза разглѣжданнето на физиологическото дѣйствието на съставнитѣ части на тая вода и за това азъ свършвамъ съ тѣзи кратки бѣлѣжки, за да пристѣпѣ къмъ описанието свойствата, на които трѣбва да отговори една добра зелтерска вода: —

1) Содовата или зелтерската вода¹⁾ трѣбва да бѣде приготвена отъ една чиста, мало съдържаща соли, и въ всѣко отношение добра за пиене вода;²⁾ — 2) Водата трѣбва да съдържа опредѣлени количества поне отъ най главнитѣ съставни части, върху които се основава дѣйствието на натуралната зелтерска вода; 3) Водата трѣбва да е наситена, най малко, съ троенъ обемъ отъ промита чиста въглеродна киселина³⁾, която трѣбва да е компримирана така, щото, вътрѣ въ шишетата, да нѣма, по възможностъ, въздухъ и при изважданнето отъ шишетата тапитѣ, въглеродния газъ да се отдѣлява правилно; даже и въ най послѣдната чаша, излита отъ шишето, трѣбва да се отдѣлява въглеродна киселина въ видъ на ситни мѣхурчета; 4) Водата трѣбва да съдържа, колкото е възможно, малки количества отъ органическитѣ вещества и 5) Водата по никой начинъ не трѣбва да съдържа металлически отровни съединения, като: слѣди отъ мѣдъ, мишеморъ, кършумъ и т. н. т., присѣтствието на които е възможно, ако материалитѣ, служащи за развиваннето на въглеродната киселина, не сѣ достатъчно чисти, или ако послѣдната не е добръ промита, или най послѣ, ако апаратътъ, служащъ за приготвянето на водитѣ, се съ-

държа небрежно, нечисто и не се калайдисва отъ време на време.

Слѣдъ като свършихъ съ тѣзи кратки бѣлѣжки, ще съобщѣ даннитѣ на анализата на зелтерската вода.

Освѣнъ зелтерската вода, неспроводена изъ Видинъ отъ аптекаря Я. Розсипалъ, въ лабораторията бѣше доставено и едно пише отъ пречистената дунавска вода, служаща за приготвянето на първата.

Най важнитѣ качествени и количествени опредѣления на пречистената дунавска вода и физическитѣ ѣ свойства. Водата е съвършено бистра и безъ всѣкава утайка. Тя нѣма никаква мнризма и, по вкусътъ си, представлява се като една добра вода. Реакцията на водата е средня. Качественитѣ реакции, които бѣха направени за констатиране на аммониакъ, нитрити и нитрати, дадохъ отрицателенъ резултатъ. Съ азотно-кисело сребро водата даваше само слаба опалесценция, а съ хлористий барий образува се незабавно, нъ твърдѣ малкъ, стропѣлякъ отъ сѣрнокиселий баритъ. Недостатѣкътъ на водата ми нахара да употребѣя остатѣкътъ отъ нея за слѣдующитѣ количествени опредѣления: хлора, сѣрна киселина и общата сума на растопенитѣ въ нея соли. За всѣко едно опредѣление е взето 200 К. Ц. при 15° С.

При испаряването на 200 К. Ц. отъ дунавската пречистена вода до сухо и по нататѣшното нагрѣване на сухия остатѣкъ при 160° С. до постоянно тегло получи се 0,0431 растопени соли.

Въ други 200 К. Ц. вода е опредѣлено съ хлористия барий 0,0161768 сѣрна киселина.

Въ 200 К. Ц. вода е опредѣлено съ азотно-кисело сребро 0,0005938 хлора.

По нѣманне вече вода, органическитѣ вещества, окисляеми съ кислородъ, невъзможно бѣше да се опредѣлятъ; сухийтъ остатѣкъ на общата сума растопенитѣ соли е прокаленъ и при това той става, едвамъ видимъ, жълтеникавъ и твърдѣ скоро побѣлява при по нататѣшно прокаляване.

Отъ приведенитѣ реакции и количествени опредѣления е видно, че пречистената Дунавска вода съдържа въ себѣ си твърдѣ незначителни количества растопени соли (приблизително 0,2 pro mille), твърдѣ незначителни количества отъ хлористи съединения и най-главнитѣ въ нея соли сѣ сѣрнокисели. Сухийтъ остатѣкъ, растопенъ въ нѣколко капки вода, слѣдъ прибавяннето на нѣколко капки хлористоводородна киселина, е отдѣлявалъ твърдѣ незначителни количества отъ въглеродна киселина. Слѣдующата таблица показва количествата на хлорътъ, сѣрната киселина и общата сума на растопенитѣ въ Дунавската вода соли:

¹⁾ Нѣкои отъ заведенята въ странство не правятъ никаква разлика между содова и зелтерска вода, макаръ това и не е правилно, тѣй като послѣдната, освѣнъ въглеродиселият натръ и готварска соль, съдържа още други соли.

²⁾ Още, разбира се, по хубаво, ако за приготвянето на растворитѣ служи дестилирана вода.

³⁾ Добръ урѣденитъ заводени употребяватъ сега за тоя цѣлъ жидка въглеродна киселина, представляюща сѣмъ-времени и пълна гаранция въ нейната чистота.

Таблица I.

Въ 100 к. и. Дунавска вода съ- опредѣлени:	Въ граммово
Обща сума на растопенитъ въ во- дата соли (сухия остатъкъ)	0,0217 ^{0/0}
Хлора	0,0002969 ^{1/0}
Сърна киселина	0,0080884 ^{0/0}
Органически сгоряеми вещества	Твърдъ незначи- телни слѣди

Зелтерска вода, приготвяема отъ Я. Розсипалъ
въ Видинъ.

Физическитѣ ѝ свойства и качествени-
нитѣ ѝ реакции.

При изважданieto на тапнитъ отъ шишетата не се усѣща никаква миризма и въглекиселия газъ се отдѣля въ голѣмо количество. Вкусътъ на водата е твърдъ приятенъ и освѣжающъ: тя е твърдъ бистра, безъ всякаква утайка и въглекиселий газъ се отдѣля изъ нея твърдъ бавно и рѣдко, тъй щото и въ последната чаша още се съдържа достатъчно количество отъ въглекиселийтъ газъ, като обладава въ същото време съ своя приятенъ освѣжающъ вкусъ.

Качествениитѣ реакции, направени върху съставнитѣ части, указвающа на процеситѣ на брожение, като: аммониакъ, нитрити и нитрати, дадоха отрицателни резултати. На хлоръ и сърна киселина съ получени силни реакции, а тъй също и на въглена киселина. Дълблнатата и галлусова киселини дадоха твърдъ слаби реакции на желѣзото ¹⁾. Щавелево-киселий амониакъ даваше едвамъ видима реакция. — Реакцията на калий излѣзе тъй слаба, щото той може да бѣде, при понататощнитѣ количествени опредѣления, пресмѣтнатъ като натрий, количеството на който е твърдъ значително въ тая вода.

Количественнитѣ опредѣления на най-важнитѣ съставни части въ зелтерската вода.

Показанитѣ по-долу въ 2-рата таблица данни представляватъ средни числа отъ двѣтѣ опредѣления. — Общата сума на растопенитѣ соли въ дунавската вода, а тъй също количествата на сърната киселина и хлора съ изключени отъ количествата, които съ получени при опредѣленията на съставнитѣ части въ зелтерската вода, така щото втората таблица показва само елементи, добавяеми отъ фабриканта къмъ пречистената дунавска вода:

¹⁾ Дунавската пречистена вода не даваше съ тѣзи реагенти никаква реакция.

Таблица II.

Въ 100 части на непитваемата вода съ- опредѣлени слѣдующитѣ съставни части:	Въ граммово
1 Хлоръ	0,0170282 ^{0/0}
2 Сърна киселина	0,0112017 ^{0/0}
3 Въглена киселина	0,0469000 ^{0/0}
4 Свободно отдѣляюща се на половинъ свързана въглена киселина	0,5679000 ^{0/0}
5 Фосфорна киселина	0,002469 ^{0/0}
6 Обща сума на растопенитѣ соли	0,2068 ^{0/0}
7 Желѣзо	Слѣди
8 Органически вещества, опредѣляеми презъ прокарване	Слѣди
9 Органически вещества, окисляеми съ кислородъ	0,0002 ^{0/0}

Като земаме предъ видъ твърдъ слабитѣ качествени реакции, получени при качественното изслѣждане на зелтерската вода, относително съдържанието въ нея калий и варъ, то, очевидно, безъ да направимъ голѣма грѣшка, възможно е да се нечислятъ величитѣ соли, като натроневи, — сиречь всѣхнитѣ хлоръ да се нечислява, като хлористий натръ (готварска солъ), — сърната киселина — като сърнокиселий натръ, фосфорната киселина, — като фосфорнокиселий натръ и въглената киселина, която е опредѣлена въ видъ на карбонати — като въглекиселий натръ. Като нечислимъ, по този начинъ, количествата на хлорътъ, сърна киселина, фосфорна и въглена киселини, показани во втората таблица, то ще получимъ слѣдующитѣ количества растопени соли въ 100 части зелтерска вода:

Таблица III.

Въ 100 част. зелтерска вода съдър- жатъ се слѣдующи соли:	Въ граммово
1 Сърнокиселий натръ	0,0188017
2 Хлористий натръ	0,0770079
3 Въглекиселий натръ	0,1007
4 Фосфорнокиселий натръ	0,0035775
5 Обща сума на растопенитѣ соли	0,2068
6 Свободна и на половинъ свързана въглена киселина	0,5679

Отъ приведенитѣ тукъ данни се вижда, че най-главнитѣ съставни части на зелтерската вода се съдържатъ въ нея въ достатъчно количество, особено въглекиселий натръ и гот-

варската солъ, върху които се основава и дѣйствието на зелтерската вода, като алкална-солена минерална вода.

Вообще изслѣдванната вода се оказа, по съдържаннето въ нея растопени соли, по чистотата и по количеството на въглена киселина, отъ прекрасно качество.

Слѣдъ свършването на анализата, 1 шише отъ зелтерската вода бѣше испитана относително съдържаннето въ нея отровни металлически съединения, но тя се оказа безусловно чиста.

Въ крайтъ ще забѣлѣжа още, че водата се влива въ голѣми винни шишета, които добръ сѣ затулени съ кадифени, дълги тапи, съ металлически капаци отъ горѣ, съ фирмата на фабриканта. Освѣнъ това всѣко едно шише носи една печатна етикетка «Зелтерска вода».

За улесненнето на употребителтъ, по-долу сѣ изчислени количествата на по-главнитѣ съставни части, които се съдържатъ въ едно шише отъ зелтерската вода, като е считано, че всѣко едно шише съдържа 720 грамма течностъ и, освѣнъ това, колко соли се съдържатъ въ единъ литръ зелтерска вода:

Таблица IV.

Какви количества отъ найважнитѣ съставни части се съдържатъ въ 1 шише и 1 литръ зелтерска вода	Въ 1 шише зелтер. вода се съдържа:	Въ 1 литръ зелтер. вода се съдържа:
Хлористия натръ (готварска солъ)	0,5544518	0,770079
Вжглекислый натръ	0,72504	1,007
Сѣрнокислый натръ	0,135372	0,188017
Фосфорнокислый натръ	0,025758	0,035775

Даннитѣ, изложени въ таблицитѣ II, III и IV, доста ясно говорятъ за превосходнитѣ качества на изслѣдванната зелтерска вода. — Само по себѣ си се разбира, че въ таблицитѣ III и IV сѣ изчислени безводни соли.

Желателно би било, щото и столичното население да е поставено въ сѣщитѣ условия, както и Видинчанитѣ, които иматъ възможность да пиятъ една твърдѣ добра зелтерска вода, обладающа съ превосходни качества.

Нашитѣ, обаче, столични заведения, освѣнъ Клопновото, готвятъ вода, която стои по-долу отъ всѣкава критика, а въ лимонадитѣ даже туритѣ фуксень.

Фалсификация на виното.

(Край).

Отъ технолога Л. А. Фаерманъ.

Старото вино бива по-хубаво, за това и по-скѣпо се продава отъ новото. Доброто вино колкото повече стои, толкова по-хубаво става, — по тази причина, че виното сѣ течение на времето придобива постоянно такива качества, които все повече и повече повдигатъ вкусътъ и миризмата му на по-висока степенъ т. е. правятъ го по-хубаво и по-приятно. Съ течение на времето водата, която се намира въ виното, постепенно се испарява и виното става относително по-богато съ алкоолъ; въ сѣщото време и винения камѣкъ постепенно се отдѣля отъ виното, и по такъвъ начинъ послѣдното става още по-хубаво. Но при това трѣбва да се глѣда, щото бѣжвитѣ, щомъ се неопразнятъ малко по причина на водата, която се испарява, да се доливатъ пакъ съ вино, а пакъ виното твърдѣ скоро може да се развали. Когато виното е затворено въ бутилки, то нечели по вкусъ и миризма, по причина на химическитѣ процеси, които ставатъ въ него. За да се преобърне въ твърдѣ кратко време новото вино на старо, т. е. да му се дадѣтъ такива качества, каквито има старото вино, виното се налива въ шишета, по не се донѣлнятъ, и се запущватъ много добръ; послѣ, тия бутилки се държатъ до два часа въ горѣща вода при температура 85° Ц.; тогава ги изваждатъ отъ водата, оставятъ ги да истинатъ и ги доливатъ послѣ съ вино. По такъвъ начинъ новото вино добива по-голѣмо количество алкоолъ, и такъвъ вкусъ и миризма, каквито има дванадесетъ годишно старо вино. Всѣко старо вино, като стои дълго време въ бутилкитѣ, захваща да става по-сладко, вслѣдствие на това, че винената киселина въ него се разлага малко по малко.

Количеството на водата въ виното стои въ обратно отношение къмъ количеството на алкоола и твърдитѣ вещества. А количеството на алкоола въ виното зависи отъ количеството на захарта въ ширата (мѣстата) и отъ свършенството на вреннето. Това количество се колебае между 7%—18% и

повече. Доброто качество на виното не зависи само отъ достатъчното количество на алкоола му. Тъй, най хубавитъ рейнски вина иматъ не повече отъ 13% алкоолъ. Тъй сжщо и плътността на вината не може да служи за признакъ на доброто имъ качество. Кога искатъ да познаятъ дали едно вино е натурално или фалсифицирано, то сждатъ по количеството на алкоола, който се намира въ него. Най много алкоолъ се намира въ виното Портвейнъ, но тоя алкоолъ е добавенъ искусственно, както и на много южни и французски вина обикновенно прибавятъ готовъ алкоолъ. Най много фалсификати се срѣщатъ между либьорнитъ вина. Само виното Токай не може да се подправя вслѣдствие на неговата свѣтла боя и голѣмата му плътностъ.

Всичкитъ вина, особенно сладкитъ на вкусъ, съдържатъ по малко свободна оцетна киселина. Тая киселина се намира отъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ч. на хиляда части вино. Тавелла има най малко оцетна киселина. Мадера — най много. Въ вината се намира тъй сжщо и малко сѣрна киселина. На това послѣдното обстоятелство трѣбва да се обърне най голѣмо внимание, тъй като натуралнитъ вина, по причина на окадяваннето бѣжитъ съ сѣренъ димъ, съдържатъ повече сѣрна киселина отъ колкото подправенитъ вина. Свободна виненокаменна киселина се намира въ вината 2—3 ч. на хиляда части. Срѣща се тъй сжщо и ябълкова киселина.

Не всичката захаръ се превръща въ време на вреннето въ алкоолъ; всѣкога въ виното все си остава по малко захаръ не превърната. Въ рейнското, мозелското, бургундското и бордоското вино захаръта е до толкова малко, щото не може да се осѣти; другитъ вина иматъ по-вече захаръ.

Подправяние на вината.

Ако при неблагоприятни обстоятелства не е могло да се образува въ гроздовия сокъ достатъчно количество захаръ, то на шпирата, преди да почне тя да ври, прибавятъ едно опредѣлено количество захаръ (трѣстена или скорбѣлна) и вода, така щото да може и прибавената захаръ да ври заедно съ шпирата, — чрезъ това се подобрява качеството

на виното и се увеличава количеството му. Тая операция се нарича *галлизирване* на виното, нарѣчена така по името на доктора *Галля*, който първий пътъ я предложилъ. Като говорихме за галлизацията на вината, трѣбва да говоримъ тоже и за *шантализацията* и *петиотизацията* на вината. *Шантализация* (открита отъ Шанталя) се състои въ това, че на виното се прибавя мраморенъ прахъ и трѣстена или скорбѣлена захаръ. При това виното се не разрѣдва съ вода и, вслѣдствие на добавенитъ мраморъ и захаръ, става по-малко кисело; количеството на алкоолъ, поѣкогажъ и на захаръта се увеличава. Тоя способъ особенно се практикува съ бургундскитъ вина, които при това не губятъ нищо отъ своята миризма (букей). *Петиотизацията* (способъ на Петно) се състои въ това, че едно и сжщо количество грозденъ сокъ го накарватъ да ври нѣколко пѣти (до петъ), — при това всѣкий пътъ му притурватъ захарна вода. По този начинъ се получава вино по-малко кисело, но-богато съ алкоолъ, но пъкъ миризмата му твърдъ малко отговаря на миризмата на истинското вино. Петиотизацията се практикува въ Франция въ голѣми размѣри, особенно при правеннето на бордоскитъ вина.

Съвсѣмъ друго нѣщо е, ако на съвършено готовото вино се налѣе съ пѣкава цѣлъ алкоолъ — това е вече чиста фалсификация. Тя може да се познае само въ такъвъ случай, когато на виното е прибавено голѣмо количество алкоолъ, или когато заедно съ тоя послѣднийтъ сж попаднали въ виното нѣкои други вещества, като напр. ракийно масло.

Прибавяннето *инисъ* на виното, за да се обистри по-скоро, което се практикува най много въ южна Франция, макаръ и да си постига цѣльта, но то влече слѣдъ себѣ си нѣкои лоши слѣдствия. Гинсѣтъ испѣжда винения камѣкъ и фосфорина-калциената солъ; при това се образува утайка отъ виненокаменна-варяна и фосфорина-варяна соли, а сѣресто-калциевата солъ остава въ раствора. Ако вземемъ една частъ отъ това вино да я прецѣдимъ, послѣ да изгоримъ това което остане на цѣдилката (филтратъ), то ще намѣримъ въ нецѣлта едно значително коли-

чество отъ различнитѣ соли, догдѣто пепелъта на нормалнитѣ вина съдържа не повече отъ 0,03% отъ тия соли.

Че, наистина, е турено варъ или пѣкон алкални въ виното, може да се издирн само тогава, когато пепелъта, придобита по горѣномѣнѣтия начинъ, съдържа доста значително количество отъ тия вещества, а другояче не би могло да се узнае, тъй като всичкитѣ видове вина съдържатъ по малко отъ тѣзи вещества. Въ напрежнитѣ времена, а въ нѣкои случаи и сега още, за да унищожатъ излишекътъ на киселината, туряли въ виното куршуменъ окисъ (сурикъ), който безусловно отравя виното. Такова вино, като му се пусти да минава презъ него сѣроводородъ, получава се черна мѣтилка, а ако му се палѣе слаба сѣрна киселина, получава се бѣла мѣтилка.

Въ сегашно време, намѣсто куршумения окисъ (сурикъ), употребяватъ средната виненокаменно-калсва солъ, която съ свободната киселина дава нерастворима кисела солъ, или пѣкъ употребяватъ захаратътъ отъ варъ.

Ако виното отъ прекарване презъ него сѣроводородъ не се измѣни, то, като му се прекара подиръ това малко аммиакъ, цвѣтътъ му става по-тъменъ, и ако въ този случай се покаже черна мѣтилка, то значи че въ виното се намира желѣзо.

Тъй като твърдѣ е възможно да се случи въ сѣрата, съ която опушватъ бѣчвитѣ, да има и малко мишеморъ (арсенъ), то при пушенне на бѣчвитѣ съ такава сѣра, освѣтъдѣто може да се вмѣкне послѣ въ виното сѣрна киселина, но може да му се прибави съ това и малко арсенена киселина, която се образува и вмѣква въ виното сѣщо, както и сѣрната киселина. За да испитатъ такова отровно вино, наливатъ въ една чаша, която може отгорѣ добръ да се затваря, 100 грамма вино, капватъ му 10 капки солна киселина, прекарватъ тогава презъ него сѣроводородъ (газъ) да тече до 1 $\frac{1}{2}$ часъ, подиръ това затулятъ добръ чашата и я оставятъ да стои 24 часа. Ако се покажатъ, слѣдъ истичанieto на това време, желти въпдаци въ виното, то значи че въ него се намира *арсенъ*. За по-добро удостовѣрние

въ това, събиратъ чрезъ прецѣждане тия въпдаци, промиватъ ги, и ако тѣ лесно се разтварятъ (растопяватъ) въ аммиака или въ нишадѣрния спиртъ, изъ който тий отново пакъ се отдѣлятъ въ прѣжния си видъ, присѣтствието на арсена не може да подлежи вече на никакво съмнѣние и такова вино трѣбва да се запрети, да се не продава.

За да дадѣтъ по-хубавъ изглѣдъ на червеното вино по-нѣбога усилватъ червенината му съ пѣкон червенящи органически вещества, като напр. *кошенилъ*, *фернамбукъ*, *цвѣтъ отъ ружа*, *сандалъ*, *черница*, *бжзовъ плодъ*, *кормесъ* (*Phytolacca decandra*) и пр. Всички тия вещества, съ изключение на кормеса, който дѣйствува слабително, сѣ напълно безвредни. Посредствомъ тѣхъ обръщатъ огромно количество бѣло вино въ червено. Искусственото боядисване на виното твърдѣ мжно може да се издирн, особено когато сѣ употребени нѣколко отъ помѣнитѣ червенящи вещества изедно. На помощъ въ този случай идватъ различнитѣ отношения на тия червенящи вещества къмъ куршумената захаръ и къмъ алкалитѣ. Натурално червеното вино, като му се турн куршумената захаръ, дава зеленкаво-сива утайка, а вино, което е боядисано съ бжзовъ или черничавъ плодъ — синенидогова; вино, боядисано съ кошенилъ, фернамбукъ или съ сандалъ дава червена утайка; най послѣ вино, което е боядисано съ цвѣтъ отъ ружа, дава сиво-синя утайка. Натуралното червено вино, ако му се прибави варяна вода, добива тъмно-желтеникавъ цвѣтъ; вино, боядисано съ черничавъ или бжзовъ плодъ, отъ тая вода добива зеленъ цвѣтъ и, най послѣ, вино, фалсифицирано съ цвѣтъ отъ ружа, боядисва се въ фиолетовъ цвѣтъ.

Доста много шумъ предизвика въ послѣдне време употребяването на *фуксинъ* (анилинова боя) при боядисването на вината. Това вещество може да се узнае въ виното по силно-червениятъ цвѣтъ на това послѣдното и по осадкътъ, който се образува, като се прибави куршумена захаръ въ излишно количество. Вълияна прѣжда, кисната въ такона вино 24 часа и послѣ опрана въ вода, придобива много или малко червенъ

цвѣтъ и, като се допре до алкоолъ, боядисва го въ хубавъ червенъ цвѣтъ.

Karpé предлага друга, съвсѣмъ проста, но твърдѣ чувствителна реакция за издирване на анилиновитѣ бои въ искусственно боядисанитѣ вина. Ако капнемъ на едно парче тебеширъ една капка отъ боядисано съ анилинова боя вино, то се получава червено пятно тѣй сѣщо, както и кога капнеме една капка отъ натурално вино; но, като посѣдн малко, пятното отъ натуралното вино захваща да става фиолетово, догдѣто пятното отъ анилиновото вино си остава постоянно червено. Ако въ анилиновата боя се е намирало и арсенъ, то той се открива по горьпомѣнития способъ.

Много пжти, когато искатъ да дадѣтъ на искусственно направеното червено вино стипчавъ вкусъ, турятъ му малко *стипца*. Издирването на стипцата въ виното става по слѣдующий начинъ: взематъ въ единъ ссѣдъ една часть вино и го испаряватъ до $\frac{1}{4}$ отъ първия му обемъ, наливатъ алкоолъ дордѣ се образува единъ малкъ слой надъ виното, загулятъ тогава ссѣдѣтъ добръ и го оставятъ да стои 24 часа. Ако послѣ това забѣлѣжатъ, че по стѣнитѣ на ссѣда сж се образували кристали, то ги отдѣлятъ отъ утайката, що се е образувала въ това време, омиватъ ги въ малко студена вода и ги пснитватъ тогава да ли сж отъ стипца или не.

Много пжти винаритѣ, посредствомъ растворъ отъ печена захаръ, могатъ да направятъ ново бѣло вино да изглѣдва сѣщо като старо. Тая, макаръ безвредна, подправка може твърдѣ лесно да се узнае, като се разбърка една часть отъ такова вино съ бѣлтъченъ растворъ (една часть бѣлтѣкъ отъ кокоши яйца, разбитъ въ 4 части вода и прецѣденъ чрезъ книжна цѣдилка). Ако виното е направено, нѣма да се измѣни отъ тоя растворъ, но ако то е чисто натурално вино, то неговото цвѣтилно вещество захваща отъ тоя растворъ да се утаява на дъното въ видъ на вѣдаци.

Падание на космитѣ.

(*Madesis* или *maderosis*).

Космитѣ падатъ често у дѣцата въ време на пикнешето на зѣбитѣ и пакъ си бързо порастатъ. Подирѣ, космитѣ падатъ слѣдъ раждания, тѣжка болѣстъ, сифилисъ, разни сипен и други кожни болѣсти. И въ този случай, слѣдъ поправянето на разстроено то здравие, порастатъ си пакъ космитѣ. Паданнето на послѣднитѣ твърдѣ често показва, че скоро ще остане главата гола. Тука имаме работа съ наследственно или старческо явление; и въ единия и въ другия случай причината се заключава въ зарастването на ссѣдитъ, презъ които кръвѣта питае космитѣ, и въ изнемошаването (атрофия) на надлежитѣ нерви. Разбира се, че никаква облага тукъ не може да се очаква. Най сетѣ, космитѣ падатъ, особено у женитѣ, привременно само, безъ никакви видими причини и върху този родъ падание косми (*maderosis*) ще кажемъ нѣколко думи.

Il n'y a pas fumée sans feu — нѣма дѣйствие безъ причина. Ако и да не забѣлѣжваме никакви причини, когато космитѣ сж захванали да падатъ, но все пакъ ги има. Повечето пати причинитѣ се заключаватъ въ лошавото отгледване на космитѣ, които нарѣдко се миятъ, чистятъ и чешатъ. По-нататѣкъ, не може да се отрича вредното дѣйствие на подата, които по нѣкогажъ е и като причина за паданнето на космитѣ. Но най главното е недостатъчното или неправилното отхранване въобще. Читатели забѣлѣжва, че щомъ бутнешъ нѣщо малко, маловажно, — излиза най важното: добро живѣние, добра отхрана, чистъ въздухъ и т. н. За да покажемъ голѣмото влияние на храната върху паданнето на космитѣ, нека приведемъ единъ примѣръ. Профессоръ Мажанди хранилъ едно куче само съ сирене; животното си останало живо и здраво, но съвършено изгубило космитѣ си. А това е станало, защото храната на кучето не е съдържала тѣзи части, които сж нужни за отхранване и порастване на космитѣ. У насъ, гдѣто населенето се храни преимущественно съ сирене, не е лошо да се има предъ видъ горнии опитъ на Мажанди.

Въ послѣдне време причината на много болѣсти се отдава на много-малки животинки (микроби, микрококки, бактерии), на които посочватъ, че сж виновни за паданнето на космитѣ. Така поне излиза отъ най новитѣ издирвания на доктора Зеленъ отъ Хамбургъ; това поне се потвърдява отъ усишното лѣкуване съ средства, които унищожаватъ микрококкитѣ. Отъ наблюденията на туку-що споменатия докторъ се вижда, че тѣзи паразити-животинки попадатъ къмъ чловѣка отъ разни домашни животни и отъ хора, които ги вече иматъ. Тѣй напр, докторъ Зеленъ обвинява бръснаритѣ

(белберитъ), които чешатъ, рѣжатъ и бръснатъ космитъ, та че съ тѣхнитъ неочистени инструменти пренасятъ на здравитъ хора микробитъ, които предизвикватъ падание на космитъ.

Да минемъ сега къмъ лѣкуванието на тази малка, повече косметическа болѣсть, отъ която особено се идосва прекрасния полъ. Не щемъ да приказваме за общитъ мѣрки, които се виждатъ само отъ себѣ си, както: доброто отгледване на космитъ и доброто отхранване на тѣлото. Като предтеча на паданието на космитъ често се появява пърхотъ (бѣлъ прахъ) на главата. Ний имаме еднажъ случай да препорѣчаме лѣкъ за пърхотътъ («Здравие», 1885, стр. 100), а сега препорѣчваме омивание на главата съ сюлейменова вода (една часть сюлейменъ на 2000 части вода. Тази вода е отровна и трѣбва да се пази да не я испие нѣкой случайно!). Въ по-леки случаи стигатъ омивания съ отваръ отъ хинна кора (50 грамма хинна кора се вари въ половина ока вода, до като остане 100 драма вода; послѣ се прецѣжда и се употребява всѣкий день по малко). Като домашно средство, често се употребяватъ съ усѣхъ натриванията на главата съ парчета лимонъ и честото мнене съ сапунена вода. Най сетѣ, може да се употребява и слѣдующата, доста скѣпа, помада:

Rp. Acidi benzoici 1,0
Chinini sulfurici 2,0
Ung. emollient. 30,0
Olei rosarum gtt. una.

M. D. S. За намазване на главата.

СМѢСЬ.

≡ Непроницаемо платно. Както увѣрява в. «Tit-Bits», платно може да се направѣ до толкова непроницаемо за вода, както кожа, — ако се държи 24 часа въ вода, въ която се сѣ варили дѣбови кори (една ока кори въ 14 оки врѣла вода; това количество е доста за 35 аршина платно). Слѣдъ на киснуването, платното се опира въ чиста вода и се простира да съхне.

≡ Народнитъ готварници въ Швейцария. Швейцарското общество за едноружнитъ (взаимнитъ) помощи (Gemeinnützige Gesellschaft) се старае за устройството на една съюзна школа, въ която да приготвятъ учителки по народно-готварната работа. За осмѣствление на предприятieto сѣ потрѣбни 12,000 фр. Съюзниятъ свѣтъ, къмъ който се е обърнало обществото, далъ само 5,300 фр. и то съ условие, че останалитъ пари ще се дадѣтъ отъ кантоналнитъ правителства и обществото. Кантоналнитъ правителства дали само

2,400 фр. Въобще, когато работата се касае до благо на народа, всичкитъ тѣзи тѣй нарѣчени «бащи на народа», поставени на своето мѣсто отъ самия този народъ, показватъ чудна економия. («Мед. Обзоръ», 1886, № 19.)

≡ Въ засѣданieto на Парижката Медицинска Академия на 14 Септемврий д-ръ Du Jardin-Beaumont направилъ докладъ за умственото претоварване на дѣвчицитъ, което той срѣщалъ въ различнитъ училища. Тѣй като изискванията отъ постапающитъ по конкурсъ сѣ твърдѣ тѣжки, то тия, които желаятъ да постапятъ въ училище, се занимаватъ извънмѣрно: и ето у 50% отъ тѣхъ съкъва мѣсечното крѣвотечение и се появява пакъ послѣ нѣколко мѣсеца; освѣнъ това у тѣхъ се лвяватъ признаци на блѣдното изнемоощаване и се развива силно възбужденie въ нервната имъ система. Всичко това минава довольно леко, стига само занятията да бѣдѣтъ разумно разпредѣлени и окръжающитъ условия — въ училището да бѣдѣтъ по-сгодни.

ОТГОВОРИ.

Г-ну № 410. Въпросната болѣсть не се нарича апоплексия, но епилепсия; тя мѣчно се изцѣрива, но у дѣцата често минава съ възрастъ, ако не е наследствена. Специалисти за тая болѣсть на никѣдъ нѣма, а има шарлатани, които се препорѣчватъ за специалисти. Обърнете се къмъ най-близкия докторъ, той ще Ви помогне.

Г-ну № 266 въ Габрово. Непълнихме желанието Ви. — За хрѣма има въ «Здравие», 1885, стр. 44.

Г-ну № 309. — Се съмняваме въ дѣйствителността на лѣкарството, което е ново и не се намира на всѣкъдѣ. Обърнете се къмъ докторъ и опитайте други средства. Болѣстьта е за излѣкуване.

Г-ну № 443. — Обърнете се къмъ автора или въ нѣкой книжарница. Ний не продаваме книги и не вземаме върху си никакви посредничества.

Г-ну С. — По-добрѣ е да пиете пакъ рябано масло; Goudron нѣма сѣщо дѣйствие, но ще бѣде полезно и за Васъ. Приема се по чайна лъжичка въ 50 драма сварено млѣко, четире пѣти на день. Не се изисква никаква диета, освѣнъ, както и сами сте забѣлѣжили, да не пушите и да не пиете спиртливи питиета. — За паданието на космитъ има въ настоящия брой.

Г-ну № 304. — Вѣстникътъ Ви се испращаше рѣдовно, но непълнихме желанието Ви.