

«ЗДРАВНЕ» излиза три пѣти въ мѣсецъ: на 1-о, 10-о и 20-о число. Цѣната му е за година десетъ лева въ България и двѣнайсетъ лева за въ странство. — Абонатитъ се адресира въ направо до редакцията, въ гр. Варна, същевременно като предплатитъ съ пощенскій 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 статья редакцията плаща по петъ стотинки за всѣкий рѣдъ. — За промѣняване адресетъ на спомоществователя 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: Хлѣбътъ въ санитарното отношение (край). Отъ д-ра М. В. Пикатевъ. — Новата наука (микробиология). Отъ д-ра В. Португаловъ. — Върху забоболенето (прод.). Отъ жбѣний лѣкарь Н. А. Мушлеръ. — Отговори. — Обявления.

Хлѣбътъ въ санитарно отношение¹⁾.

Отъ д-ра М. В. Пикатевъ.

II. Хлѣбъ.

Приготвянето на хлѣба занимава, несъмнено, първо мѣсто между другитѣ форми, въ които брашното, само по себе си или съединено съ други нѣща, служи като храна на човѣка. Същността на това приготвяне се заключава въ слѣдующето: отъ брашното правятъ тѣсто, като го разбъркатъ съ вода и прибавятъ въ тѣстото мая или едно парче отъ старо тѣсто (тъй наричено квасъ); тѣстото се подлага на нѣкои измѣнения, вслѣдствие на които става шупването и се подига. Слѣдъ това тургатъ тѣстото въ соба, доста нагорѣщена, въ която то, най-сетнѣ, се превръща въ хлѣбъ. Хлѣбътъ отъ житено брашно се прави съ мая и на рѣдко съ квасъ; на противъ, хлѣбътъ отъ ръжено брашно — винаги съ квасъ. Съ квасътъ потребнитѣ измѣнения въ тѣстото се постигатъ по-мъчно, отъ колкото съ маята. Квасътъ съдържа въ себе си една киселина и я развива въ тѣстото, отъ която то става по-тъмно. Колкото по-едро е брашното, толкова и приготвенното отъ него тѣсто извършва нуждитѣ измѣнения по-неравномѣрно и по-не-

съвършено; хлѣбътъ отъ такова тѣсто бива не добъръ, съдържа много вода и лесно се разваля; такъвъ хлѣбъ вреди на стомаха и го раздразнява. Колкото по-добро е качеството на брашното, колкото по-вече въ него има трици, толкова и тѣстото отъ него по-лесно и по-бързо надминува предѣлитѣ на нуждитѣ измѣнения и развива въ себе си киселина. Съжитѣ свойства има и тѣстото, което е направено отъ вѣхто и влажно брашно. Хлѣбътъ съ голѣмо съдържание на киселина и трици, макаръ и да се употреби въ неголѣмо количество, лесно раздразнява и разваля стомахътъ. Хлѣбътъ, приготвенъ отъ развалено брашно, е направо вреденъ за здравнето.

Освѣтъ способъ за приготвянето и качеството на брашното, добрината на хлѣба зависи още отъ условията, при които той се приготвя, каквито сѣ: чистотата на съсѣдитѣ, въ които го готвятъ, качеството и количеството на водата, която тургатъ въ брашното за да направятъ тѣсто, влажността, чистотата, топлината и спокойствието на тая среда, където се готви хлѣбътъ и т. н. Съ цѣль да поправятъ тѣстото, нѣкои тургатъ въ него стипца, синькамъкъ, поташъ. Тѣзи примѣси въ хлѣбътъ сѣ вредни за здравнето. Способи за откриването на тѣзи примѣси въ хлѣба сѣ изложени въ статията «Хлѣбътъ и неговото фалсифициране» («Здравне», 1886 г., № 24).

Добър приготвенъ хлѣбъ трѣбва да бѣде сравнително лекъ и при ударването съ прѣтитъ върху долната му кора да издава високъ звукъ; той трѣбва да има издута повърхност; кората му не трѣбва да бѣде

¹⁾ Глѣд. горѣ, стр. 41.

пригорѣна и дебела; подъ кората не трѣбва да има голѣми куфини; мекката частъ на хлѣба трѣбва да има приятна миризма; хлѣба не трѣбва да хрущи, нито когато се рѣже съ ножъ, нито пакъ когато се дѣвче; не трѣбва да бѣде липкавъ, нито пакъ тропливъ; хлѣба не трѣбва да заключава въ себе си бучки отъ брашно, но трѣбва да бѣде горѣ-долу равномѣрно и не твърдѣ много шуиястъ и еластиченъ. Считатъ, че въ среденъ изводъ отъ 100 части добро брашно се получава 130 части хлѣбъ. Тази разлика въ тѣжината на хлѣбътъ и брашното, отъ което той е приготвенъ, наричатъ препичанне. Въ житения хлѣбъ препичанието е нѣколко по малко отъ това въ рѣжения. Излишното количество на препичанието, т. е. водата, прави хлѣбътъ недопеченъ, който мѣчно се усвоява отъ стомаха, а така сѣщо бързо се разваля, вслѣдствие на което става вече вреденъ за здравето.

Спорѣдъ преимуществата на житеното брашно предъ рѣженото, което се прави съ квасъ, а не съ мая, — бѣлия хлѣбъ по-лесно се усвоява отъ стомаха, по малко го раздражнява, отъ колкото рѣжения хлѣбъ. Изслѣдванята показватъ, че при употребяването на бѣлия хлѣбъ се отдѣля съ изпраздването, като неусвоено отъ стомаха, само една пета частъ отъ всичкия изѣденъ хлѣбъ; при употребяването на черния (рѣжения) хлѣбъ — такавата отдѣляние става почти на половина отъ изѣдения хлѣбъ. Ето защо употребяването на бѣлия хлѣбъ — и въобще на приготвения съ мая отъ по-горно качество брашно — е полезно за хората съ слабъ, лесно раздражителенъ стомахъ и въобще за трѣскави болни. Но за хора съ здравъ стомахъ, на който дѣятелността не тѣй лесно се разваля, полезенъ е и хлѣбътъ отъ по-долно качество или просто черния хлѣбъ. За такивата хора бѣлия хлѣбъ е прѣсенъ, сухъ и безвкусенъ; той не предизвиква у тѣхъ, като не раздражнява стомахътъ имъ, въ достаточное количество пужднитѣ отдѣляния на храносмилателнитѣ сокове. Между това черния хлѣбъ заключава въ себѣ такива свойства, благодарение на които той раздражнява вкусътъ, предизвиква достаточное отдѣляние на соко-

ветъ и въобще по-голѣма храносмилателна енергия, съ която той се смпла въ стомаха доста добръ и, като съдържа въ себе си повече бѣлтѣчни нѣща отъ колкото бѣлия хлѣбъ, той доста добръ помага за храненето.

Прѣсенния хлѣбъ съдържа по-голѣмо количество вода и се отличава по своята ароматичность (миризма). Изваденъ отъ собата, хлѣбътъ въ първитѣ три дена изгубва до 10% отъ тѣжината си; това става вслѣдствие испарението на водата, която се съдържа въ него. Такъвъ хлѣбъ изсхва и става тропливъ даже тогава, когато го държатъ на влажно мѣсто; той може да се направи отъ ново мекъ, ако се намокри въ вода и тури въ нагорѣщена соба. Но този хлѣбъ слѣдъ 24 часа бързо се измѣнява и става не добъръ. Ароматичността на прѣсенния хлѣбъ зависи, по всѣка вѣроятность, отъ газообразнитѣ продукти на препичанитѣ бѣлтѣчни вещества, които се съдържатъ въ хлѣба. Тѣзи продукти дѣйствуватъ изобщо раздражително на стомахътъ и за това прѣсенния хлѣбъ, не безъ основание, се счита тѣжъкъ за стомаха; но въ сѣщото време, благодарение на тази ароматичность, той бива по-вкусенъ.

Въ хлѣбътъ въобще отличаватъ кора и среда (мякишъ). Кората съдържа по малко вода и повече растопени хранителни нѣща, отъ колкото средата. Но по ради сухостята си, кората има раздражително дѣйствие върху стомаха и чрвата, вслѣдствие на което малко помага за храненето. Кората може да бѣде полезна само за хора, които страдатъ отъ запичания. Сѣщото раздражително дѣйствие на стомахътъ има всѣкакъвъ сухъ хлѣбъ, но безъ упомянатитѣ преимущества на кората, която съдържа въ по-голѣмо количество растопенитѣ въ нея хранителни нѣща. Съвсѣмъ друга работа е писметя, който се получава отъ препичанне на нарчета хлѣбъ. Кора, която е намокрена въ вода, освѣнъ гдѣто нѣма толкова раздражително дѣйствие, но тя изгубва и хранителната си сила: частъ отъ хранителнитѣ ѝ вещества остава въ водата. Последната, слѣдъ нѣколко време, може да иземучи изъ кората всичкитѣ растопени

въ нея хранителни части; такава хлѣбна вода е твърдѣ добра и легка храна за най-слабия стомахъ. Разбира се, че тая вода трѣбва да бѣде всѣкий път прѣсена, защото въ противенъ случай тя се развали твърдѣ бързо.

Хлѣбътъ, какъвто и да е той, оставенъ въ запасъ, слѣдъ нѣколко време се поврежда. Колкото по-лошо е било брашното, отъ което е билъ приготвенъ хлѣбътъ, колкото по-лошо послѣдния е билъ печенъ и колкото по-влажно е било мѣстото, въ което се е държалъ хлѣбътъ, — толкова по-скоро той се поврежда. Развиването на мухольта е явенъ знакъ на тази повреда. Употрѣбаването на разваленъ хлѣбъ е вредно за здравнето.

III. Общото хранително значение на хлѣбътъ.

Изложеното до тука описание на хлѣбътъ: качествата на брашното, отъ което той се приготвя, способитѣ на неговото приготвяне, степенята на прѣснатата му, качества на неговитѣ отдѣлни части, влиянието на примѣситѣ, — всичко това описание показва само на онѣзи особености на хлѣба, които човекъ трѣбва да има предъ видъ за опазване на здравнето си. Но общото хранително значение на хлѣбътъ се опредѣля отъ неговия съставъ. Хлѣбътъ заключава въ себе си 40—45% вода, 48—50% скорбялъ, 7—8% бѣлтѣчни вещества и незначителни количества масъ и минерални частици. Между това е известно, че възрастния човекъ, за поддържане на здравнето си, трѣбва да усвоява съ стомахътъ си катадневно: 40 драма бѣлтѣтъ и 100 драма въглеродни вещества, къмъ които принадлежатъ скорбялтѣ, масътъ и др. Така щото, ако човекъ иска да се храни само съ хлѣбъ, той трѣбва да изида катадневно не по малко отъ 1 $\frac{1}{2}$ ока. (Да не забравяме, че не всичкия изѣденъ хлѣбъ се усвоява отъ стомахътъ: една частъ отъ него, безъ да се усвои, се изхвърля съ испраздненията и колкото повече ний изѣдеме хлѣбъ, толкова по голѣмъ процентъ отъ него не се усвоява.) Показанното количество на хлѣбътъ стомаха не е въ състояние да смѣлъ. Ето защо човекъ трѣбва

да ѣде, освѣтъ хлѣбъ, и мѣсо, сирене, млѣко: тѣзи нѣща, които иматъ повече бѣлтѣчни вещества, даватъ възможностъ да се ограничи употребяването на хлѣбътъ въ значително по-малко количество. Но какъ то и да е, преимущественното употребяване на хлѣба, като храна, произвежда въ человека, какъ то показва наблюдението, ослабване на жизненната енергия, склонностъ къмъ надобеляване и намаляване обмѣнътъ на веществата въ тѣлото. Употрѣбяването на лошавия хлѣбъ (приготвенъ отъ долно качество брашно или повредено съ примѣси или пакъ отъ продължително стоене) произвежда напрано болѣстни явления, разстройство въ стомаха и располага (употрѣбителитѣ му) къмъ разнитѣ епидемически болѣсти. Не трѣбва да забравяме, че, като употребяваме хлѣбътъ катадневно, неговитѣ вредни особености могатъ малко по-малко да се усилятъ въ вредното си влияние върху человека и да предизвикватъ сложни разстройства.

Новата наука.

(Микробиология.)

Отъ д-ра В. Пиртуаловъ.

Подобно на всичкитѣ смѣстества и микробътъ, като смѣстество, разбира се, не мъртво, а живо, диши, храни се съ разнообразна храна, движи се, любя, размножава се и води една отъ найдѣятелнитѣ и енергични борби за своето смѣстествуване, отъ което слѣдва, че и той, като насъ грѣшнитѣ, живѣе на този свѣтъ безъ да се стѣснява. Интересно е това, че той — микробътъ — е твърдѣ чувствителенъ къмъ разнообразието на температурата. При извѣстна температура той живѣе добръ и самочувствието му бива удовлетворително, а по горѣ и по долѣ отъ тази му любима температура се разболява, чувствува се злѣ, не може да я принесе, ослабна и нерѣдко даже загинава. Върху това разнообразие на чувствениитѣ му отношения къмъ окръжаващата го температура е и основана цѣла верига на твърдѣ важни, практически примѣненія, често, може би, и нѣкои губителни за насъ. Така напр., сега е извѣстно вече, че много отъ микробитѣ живѣятъ и се наслаждаватъ въ предѣлитѣ на двѣ температури: едни между 6 и 50 градуса, а други между 15 и 43 градуса. Туй е общо казано;

но ето ти иде тъй нарѣченната Коховска охтична прѣчица, която най много обича и най много вирѣе при температура 37 и 38 град. Какво ще кажете тогава за болнитѣ отъ охтика? Да се испроводатъ-ли на югъ, гдѣто температурата въ най горѣщитѣ дни надминава 45 градуса, или на сѣверъ, гдѣто владѣятъ низкитѣ температури, още повече, когато знаемъ, че Коховскитѣ бактерии при температура по долина отъ 28 градуса умиратъ. Ето питание! При разни заразителни възпаления у болнитѣ температурата достига до 40 градуса и повече. На минутата още ний имъ даваме антипиринъ и други средства, които би могли да понизятъ въздигнатата у тѣхъ температура. Но добръ ли правимъ? О! този въпросъ далекъ отъ да е разрѣшенъ. Съ понижаванieto на температурата, може би, ний можемъ да туримъ микробитѣ въ такива благоприятни условия, при които той най добръ и безпрепятствено може да се развива въ нашия организмъ, тогава когато при възвишаванieto ѝ, той, възможно е, би се изгубилъ по скоро. Въ науката съществува мнѣние, че трѣскавото състояние е явенъ знакъ на противодѣйствието или борбата на организма съ поподналиятъ въ него ядъ. Добръ ли, логично ли постѣпваме, като намаляваме тази трѣска? Видѣ се . . . защото нашитѣ болни така оздравяватъ. Впрочемъ, този въпросъ е подъ съмнѣние и чака рѣшението си отъ бъдѣщото.

Както и да е, но ний си служимъ съ чувствителността на микробитѣ и, когато тѣ ставатъ опасни, просто ги убиваме съ високата температура. Щомъ сторимъ това, тѣ умираатъ и опасността за живота ни е отмахната. Трѣбва да се признаемъ, че мѣкитѣ и теглитата, които търпятъ микробитѣ отъ чедовѣка, сѣ въ висша степенъ неспособни и гибелни. Даже еврейтѣ не сѣ търпѣли отъ християнитѣ толкозъ обиди и мѣки, колкото микробитѣ отъ насъ. Всичкитѣ дезинфекционни камери не сѣ друго нищо, освѣнъ нивизиционни палати, гдѣто изгаряме, печемъ и обвиваме тѣзи микроби съ медлениия огънь. И тази е една отъ най-добритѣ санитарни мѣрки. Почти цѣлата, тъй нарѣчена, дезинфекция (уничтожение на заразата) се заключава въ умъртвяние микробитѣ и тѣхнитѣ зародиши, извѣстни подъ названieto спори (сѣмена). А това се постига съ горѣщина и пара, на които подхвъргаме нѣкой отъ нашитѣ нѣща, дрѣхы, мебели и въобще жилищата си. Храната си, както и питието, ний често оставяме на малко-много продължително кипѣние, съ което ги и правимъ незаразителни и безвредни. Въ това отношение е твърдѣ интересенъ гениалния способъ, установенъ съ помощта на дълги опити, отъ Тиндала. Последния, слѣдъ като е направилъ повече отъ 10,000 опити, е дошълъ до убѣждение,

че микробитѣ, турени въ вода или друга нѣкоя жидкостъ, умираатъ много легко и скоро, ако тази послѣдната се остави да ври въ течение на единъ, два и най много три часа. Но слѣдъ истичанието на 12 часа тѣ — микробитѣ — отново се появяватъ. Това значи, че споритѣ не умираатъ и при продължително кипѣние на жидкостта, а израсватъ въ микроби. Послѣдното е накарало Тиндала да прибѣгне къмъ додѣпоказанния способъ, нарѣченъ отъ него «способъ на прекъсвано нагрѣване». Най напредъ той е нагрѣвалъ жидкостта до възвиране, което възвиране или кипѣние продължавалъ нѣколко минути и съ това убивалъ всичкитѣ микроби, съ изключение на споритѣ, които, слѣдъ истичанието на 12 часа, сѣ превръщали въ микроби. Подаръ това той възобновявалъ кипѣнието на жидкостта на нѣколко минути, съ което е убивалъ подрасналитѣ микроби и така продължавалъ до гдѣто най послѣ въ жидкостта не оставало нито микроби, нито пакъ отъ таинственнитѣ имъ спори. Множество такива и тѣмъ подобни опити сѣ позволили на Тиндала да кажи, че той ясно е предвиждалъ тѣзи резултати много по рано, отъ колкото до осъществяването имъ на практика, а подобно обстоятелство го е убѣдило въ това, че зародишната теория удовлетворява на най главното испытание на всѣка истинна теория, състояще въ възможность да се предвиждатъ отнапредъ тѣзи или други нѣща. Но най голѣмото откритие относително влиянието на температурата върху живота на микробитѣ се заключава въ това, че когато туряме микробитѣ на необичливата имъ ѝ противна за тѣхъ температура — възвишена или понижена — тѣ се разболяватъ, развитието имъ се въспира, пъргавината имъ ослабва, жизненната имъ дѣятелность, както и ядовитостта имъ се намалява и тѣ ставатъ тогава вече по малко страшни за насъ, като същевременно ни даватъ отличенъ материалъ за приготвяние на предпазителнитѣ присаждания, като съставляющи ослабениия ядъ, *virus allenicé*, съ което сѣ прославили най вече Пастеръ и Шово. Върху това ослабване ядовитостта на микробитѣ се зижда предпазителното присаждане на вакцинитѣ, благоларение на което чедовѣкъ, както и животнитѣ въобще, ставатъ недостѣпни за смъртиския ядъ.

За насъ сега сѣ вече достѣпни много отъ тѣзи явления, които до преди малко бѣха таинствена загадка. Извѣстно ни стана вече, че само температурата е въ сила да управлява произволно движенията на микробитѣ. Миналъ въ нѣкой отъ чедовѣческитѣ нечистотии, тамъ напр. къдѣ бреговетѣ на р. Гангъ, холерния микробъ се пренася, при благоприятна за него температура, съ неураниитѣ дрѣхы отъ Индия въ Египетъ, а отъ тукъ, по Суезския каналъ,

въ Европа, гдѣто попада въ водата, употребявана за питие, пътешествува по цѣла Европа, докѣл настѣпн студѣтъ, който гибелно дѣйствува върху микробѣтъ. Той или умира или пакъ заспива на време, до истичанieto на зимата, и заедно съ настѣпването на пролѣтъта, той отново се пробужда къмъ животъ, като същевременно почва по нататашнитѣ си пътувания. Отъ до тукъ казанното лесно може да се разбере, защо холерата не минава подалекъ отъ извѣстната морска височина, защо се тя развива по пѣтищата, на които ставатъ многочислени движения, а се не явява произволно въ нѣколко мѣста едновременно. Съ една дума, микробиологията обѣщава да разпръсни и освѣтли всичкитѣ тъмни и неразбрани до сега и за сега епидемически бъркотии.

Острата чувствителностъ на микробитѣ къмъ температурата съставлява само една черта отъ многостранния имъ животъ. Така също сѣ пречудни и потребноститѣ имъ въ дишанне и питание — въ широка смисълъ на думата. Микробѣтъ живѣе, а щомъ той живѣе, значи, че и диши, а гдѣто има дишанне, тамъ е неизбежно размѣненieto на газоветѣ. Микробѣтъ не може да живѣе безъ кислородъ и въглеродъ. Последнитѣ за него сѣ неизбѣжна потребностъ, за да може живя, която, впрочемъ, той проявява не винаги еднакво. Едни отъ микробитѣ, за проявяването на жизненната имъ дѣятелностъ и ръстъ, се нуждаятъ отъ обилно количество въздухъ, а други намаляватъ тази сѣ потребностъ до най ничтожна доза, почти до нула. Първитѣ Пастеръ нарича аеробии, а вторитѣ той е покрѣстилъ съ името анаеробии. Тази нужда на микробитѣ въ по голѣмо или по малко количество кислородъ за насъ е далекъ отъ да бѣде безинтересна. Микробѣтъ е едно отъ най лакомитѣ същества на свѣта и се храни съ всичкитѣ органически и минерални вещества, които се намиратъ въ растворъ или жидкостъ. Ако до сега въ науката сѣ се считали за всеѣдни животни човѣкѣтъ и свинята (каква солидарностъ!), то смѣло можемъ сега да присѣднимъ къмъ тѣхъ по лакомство въѣденie и третѣто същество — микробѣтъ, — като му предоставимъ първенство въ това отношение. Микробѣтъ може да живѣе само до тогава, до когато не му е отнета възможността да се ползува свободно съ въздухъ; а щомъ тази възможностъ му се отнеме, той не ще се спрѣ предъ нищо, ще се мѣчи до добие нужниятъ му кислородъ, като ще разложи и разруши всичко, което срѣщне на пътя къмъ постиганieto на тази сѣ цѣль. Микробѣтъ е въ висша степенъ обѣдливъ и безпощаденъ; за него всѣко средство е позволено, стига то да спомога въ постиганie на цѣльта му — за да се самозапази. При това трѣбва да се каже,

че микробѣтъ, като разлага различни вещества, прави ни ту добро, ту зло.

Извѣстно е, че вренieto (броженieto) не е друго нищо, освѣтъ последствие на разложението, което микробѣтъ прави въ приготвена смѣсъ, отъ която той при попаданieto си въ нея взема потребната нему, за поддържанне на животѣтъ си, частъ кислородъ; тукъ той остава съвършено равнодушенъ къмъ резултата на своятъ трудъ. Той не ще и да знай, че, благодарение само на него, хората и могатъ да получатъ виното, пивото, кумисѣтъ, алкохоля и пр., отъ които тѣ се ползватъ. Същото се върши и при процеса на гниенieto и разлаганieto въобще. На всѣкадѣ микробѣтъ се разполага, като нѣкой пълноправенъ и привилегированъ агентъ, създавайки на едно мѣсто потребни за насъ вещества, като: швейцарско сиренне, селитра, одетъ, или добарва полза чрезъ унищожаванie на всичко гнило, мъртво, негодно, исхвърлено. Ако би дѣятелността му да се ограничаваше само съ това, то тогава, разбира се, и осѣжданя би нѣмало защо да му се правятъ. Но нѣма добро безъ зло. Подобни на помннатитѣ разложения микробѣтъ произвежда и въ човѣческия организмъ, гдѣто разлага кръвѣта и тканитѣ, само за това, защото му е потребенъ кислородѣтъ на нашата кръвъ, на нашитѣ ткани, съ което предизвиква всичкитѣ тѣй нарѣчени, гнили огненки, трѣски, тѣуси и пр. Твърдѣ често човѣкѣтъ здравъ, съ херкулесова сила, става жертва и пада като снопъ въ борбата съ нищожиинъ на видѣ, но могущъ по занаята си микробъ. Какво ще направимъ? Такива сѣ, безъ жалости, природнитѣ закони. (Смѣла.)

Върху зѣбоболието.

Отъ П. А. Мушлеръ,

зѣбний лѣкаръ въ София.

(Продължение ¹⁾).

По форма и стоение зѣбитѣ се раздѣлятъ у дѣцата на предни (сѣчници), очни (бѣтници) и мелници.

Слѣдъ паданieto на млѣчнитѣ зѣби, тѣ се замѣстватъ съ постоянни или всѣкогашни зѣби, които за това се тѣй наричатъ, защото тѣ сѣ назначени да изпълняватъ своята длѣжностъ презъ цѣлия животъ. Тѣ сѣ значително по голѣми и по стройни и се отличаватъ отъ млѣчнитѣ по своята форма и численостъ.

У възрастния човѣкъ се намиратъ на всѣка челюсть по 4 сѣчници, 2 очни, 4 страни и 4 мелници. Така, възрастния човѣкъ има 28

¹⁾ "Здравие", 1887 г., стр. 47.

зѣба; но отъ 17 до 50 годишна възраст изникватъ още четири зѣба, които обикновено захващатъ по единъ мѣстото слѣдъ всѣки втори мелникъ и се наричатъ мѣдреди.

Задъ горния и долната челюсти се намиратъ въ перпендикулярна линия отъ носовия предѣлъкъ лентички, които раздѣлятъ зѣбитѣ на дѣсна и лѣва страна, а отъ тази точка на всѣка страна стоятъ по два зѣба, нарѣчени предни, понеже сѣ укрѣпени въ предната частъ на челюститѣ, или сѣченици, понеже сѣ назначени за присичаннето на храната; въпроснитѣ зѣби отъ предната страна сѣ малко изпъкнати, а отъ задната издѣлбани на короната, чрезъ което короната е много клиновидна; тѣ сѣ еднокорени, съ тази разлика, че на горнитѣ зѣби коренитѣ сѣ по валчести, а на долнитѣ по плоски. Коронитѣ на първитѣ горни сѣченици сѣ значително по широки отъ вторитѣ, което у долнитѣ е наопаки.

Задъ сѣченицитѣ идатъ тѣй нарѣченитѣ очни зѣби, понеже занимаватъ мѣстото подъ окото, или кѣтници, тѣй като на това мѣсто е кѣтътъ (ѣгълъгъ), гдѣто се съединяватъ горната съ долната устни, тѣй също и върху челюститѣ, понеже на това мѣсто се образува значителна възвишенностъ, която представлява ѣгълитѣ на челюститѣ.

Старитѣ гърци сѣ нарикли тѣзи зѣби *γελόδοντες*, видъ се, за това защото тѣ се показватъ обикновено при смѣнянето и отваряннето на устата. Тѣ иматъ корона валчеста съ триѣгъленъ тѣлътъ върхъ (който обикновено се въздига надъ съединитѣ зѣби), малко сплескани корени, които обикновено сѣ малко искривени на върхътъ.

Горѣспомѣнатитѣ зѣби иматъ най дълги корени и стоятъ подъ окото, — по тая причина по преди и сѣ мислили, че тѣ иматъ нѣкакво съединение съ окото и за това изваждането имъ се е считало за опасно.

Задъ очнитѣ зѣби най първото мѣсто занимаватъ два зѣба на всѣка страна, които сѣ малки и много приличатъ единъ на други; тѣ иматъ по двѣ възвишенности и по единъ коренъ; коренътъ на първи отъ тѣхъ често бива раздѣленъ на два. Тия зѣби въ долната челюсть иматъ валчести корени, а короната отъ тѣхъ има, не както другитѣ — по двѣ издутости, а по три, та за това най много приличатъ на мелницитѣ.

У малкитѣ дѣца той видъ зѣби нѣма, а на тѣхно мѣсто се намиратъ тѣй нарѣченитѣ мелници, понеже тѣ служатъ за смиланнето на храната, а у възрастнитѣ хора стоятъ задъ малкитѣ отстранни зѣби. Коронитѣ на тѣзи зѣби иматъ по дълговидна четириѣгълна форма, възъ които се намиратъ отъ четири до осемъ върха. Горнитѣ зѣби иматъ три или повече ко-

рени, а долнитѣ два, отъ който първи е плоскътъ, по простъ и значително по дългъ отъ втори.

Мѣдредитѣ захващатъ най послѣдното мѣсто на зѣбнитѣ рѣдове, и много приличатъ на мелницитѣ; тѣ иматъ единъ или по много корени, които обикновено биватъ много криви. Названието мѣдреди имъ е дадено за това, защото тѣ изникватъ въ периода между 17 и 50 годишна възраст.

Изгниването на зѣбната корона (caries) е най честата зѣбна болѣстъ, отъ която твърдъ малко хора биватъ запазени. Тя не е нищо друго, освѣнъ химическо разлагане на зѣбътъ, докарано отъ устнитѣ сокове, които се образуватъ въ устата ѣ, което обикновено става тѣй: най напредъ се развалятъ глечнитѣ влакна отъ външнитѣ вредителни сокове, а слѣдъ това варнитѣ влакна на зѣбната материя се растварятъ.

Карнеса (изгниването) се раздѣля на два вида: влажна и суха.

Влажната карнесъ става много по често, отъ колкото сухата; тя е мека, влажна и вонѣща.

Омѣкването на зѣбната материя прониква дълбоко въ зѣба и прави голѣми съсипвания. Изгнилата частъ на зѣбната материя е жѣлта и може лесно се прободи съ остра игла.

Отъ началото карнесъ се показва върху глечъта като черна-червеникава или възъ жѣлта дѣмга. Тогава глечъта е още доста твърда и лѣскава; въ скоро време слѣдъ това тя почва постепенно да омѣква и губи своята лѣскавина, а заедно съ това и гниенето прониква по дълбоко въ зѣбната материя, гдѣто значително се расширява и по такъвъ начинъ се приближава къмъ зѣбната пещера.

Слѣдователно, щомъ се размѣкчи и унищожи изгнилата частъ на глечъта, тогава настѣпва бързото унищожение на зѣбната материя.

Смѣкчена веднажъ отъ външни причини, зѣбната материя скоро се изпразва и въ кратко време се образува голѣма дупка.

Сухата карнесъ се образува много по-рѣдко, отъ колкото влажната; тя обикновено има много тъменъ цвѣтъ, обсипанъ съ ситни черни дѣмгички. Изгнилата частъ е твърда, не вонѣща и не се отдѣля никакъ отъ зравата. Сухата карнесъ не попрѣжда толкозъ скоро зѣбната материя, колкото влажната; и гниенето, ако и да се расширява задъ здравата частъ на глечъта, става много бавно. Причинитѣ на влажната, както и на сухата caries сѣ такива, каквито и при появяването на всичкитѣ други болѣсти, т. е. наследствени и приобрѣтени (конституционални).

Наслѣдственитѣ причини сѣ: недостаточността на химическия съставъ въ глечъта и зѣбната материя, поради което и зѣбитѣ не сѣ достатъчно якви за да могатъ противостоя на външнитѣ повреждания, произвеждани отъ лю-

титъ сокове. Същото служи за обяснение и на това, гдѣто често пѣти се случаватъ, щото два зѣба на противоположнитѣ челюсти, като едновременно растящи и еднакво слаби, едновременно се повреждатъ. — Недостаточното израстванне на зѣбокороннитѣ върхове, поради което между тѣхъ оставатъ голѣми празнини, въ които се вмѣкватъ вредителнитѣ вещества и не могатъ да се исчистватъ; нѣманието или недостатѣка на глечѣта, отъ което зѣбната материя на нѣкои мѣста бива открита; несѣразмѣрната величина на зѣбитѣ спрямо малкитѣ челюсти, когато зѣбитѣ стоятъ или много стиснати, или криво и по между тѣхъ се събиратъ лоши вещества и пр., които само чрезъ настоятелното чистене могатъ да се отстранятъ, — всичкитѣ горѣизложени обстоятелства по нѣкогажъ се сгруппирватъ за да се образува caries.

Послѣдственнитѣ или конституционалнитѣ причини на карнес'а сѣ: внезапно измѣненне на температурата, отъ което зѣбната глечъ се пука и образува празнина въ зѣбната материя; ударѣтъ на зѣба при счуване на твърди предмети, като лешници, орѣхи и пр., откъсване конци, скръцване, тегленне, отвързване на вѣже съ зѣби и пр. и пр. — При всичко това лесно може да се счуи едно парче отъ глечѣта, а тогава зѣбната материя е изложена на развала — карнесъ, която се образува отъ вредителни — течни и твърди вещества. Вредителнитѣ сокове се явяватъ при общитѣ болѣсти: живеница, скорбутъ, сифилисъ и пр., или отъ мѣстнитѣ (локални) болѣсти: скорбутъ и различни рани въ устата и др.

Когато зѣбътъ почва да гние и въ него влизатъ подобни сокове, което става повечето нощно време, при царуваннето на съвършенна тишина въ устата, тогава такитѣ сокове твърдѣ скоро ставатъ по люти и унищожаватъ зѣбната материя.

Тукъ трѣбва да спомѣнемъ, че на зѣбитѣ принасятъ голѣма вреда въобще всичкитѣ киселини, като: бѣленето на зѣбитѣ съ зѣбнитѣ прахове и води за устата, които съдържатъ киселина. Къмъ същитѣ вредителни средства се причислява и фосфорѣтъ; послѣдния често се употреблява у насъ, като турятъ една главичка отъ габритѣ вътрѣ въ карнес'а за успокоение на болката. Намазване на лицето съ бѣлило (което съдържа живакъ) е тоже вредително за зѣбитѣ. Дневне захаръ било би не вредително, ако отъ него не се образуваше киселина.

Произведенната отъ въпросната болѣстъ (caries) гнилотата е не възможно да се изцѣри, или пакъ да се направи нѣщо за да изнигне и се попълни станалата отъ нея въ зѣба празнина. Но чрезъ прилежното обращение много може да се спомогне и постигне добри резултати.

Трѣбва да отбѣгваме и да се предпазваме отъ механическото повреждане на зѣбитѣ, щото то предизвиква химическото имъ разлаганне.

Необходимо нужно е да нейтрализираме находищитѣ се въ устата ни киселини чрезъ гаргара, прикответа съ изискуемитѣ води за устата и чрезъ чистеннето на зѣбитѣ съ полезни зѣбни прахове.

Внезапното замѣняване на горѣшитѣ ястпета и напитки съ студени — трѣбва да отбѣгваме и да чистимъ регулярно устата си, което е главно средство противъ образуваннето на карнес'а, тѣй като чистото държанне на устата не дава възможность нито киселинитѣ, нито гнилитѣ вещества да дѣйствуватъ въ нея (устата) вредително. За чистене зѣбитѣ употребяваме обикновено четцица, но никогажъ не трѣбва да ги чистимъ съ прѣстъ, което, за зѣа честь, често се практикува отъ мнозина.

По твърдитѣ вещества, т. е. остатоцитѣ отъ ястията, които оставатъ по между зѣбитѣ и които не могатъ се очисти съ четка, трѣбва да отстранимъ съ кокалена или дървена клечица или пакъ съ конецъ; обаче, най-добрата клечица е таа отъ паче перо или рибена костъ.

Въ случай ако се появи карнес'а върху зѣбнитѣ страни, най-добрѣ е веднага да се истърже, и подиръ това зѣба да се изглади. Ако ли такива карнесъ се появи въ крагъла или езичникова форма, които отъ начало обикновено има голѣмина на иглена главичка, тогава тя трѣбва да се издѣлба чакъ до здравата зѣбна материя, отъ което обикновено не усѣщаме никаква болка.

Въ случай че при издѣлбяването на подобна карнесъ чувствуваме болка, тогава най-добрѣ е употребленето на чиста кристализирана карболова киселина.

Обикновено се случаватъ, щото човекѣтъ, до гдѣто не усѣща никаква болка, до тогава и не жѣлае никаква помощъ; но щомъ карнес'а проникне и се уголѣми, а болката, произведена отъ него, става нетърпима, тогава вече човекѣтъ бива готовъ да употребѣи всевъзможни средства само и само да се избави отъ болката. Въ такѣвъ случай най-често имаме работа съ влажна карнесъ, която твърдѣ често прониква подъ размѣкчената зѣбна материя, гдѣто е отворена зѣбната пещера, въ които се намира зѣбнитѣ нервъ.

Болкитѣ, които въ такива случаи усѣщаме, сѣ слѣдствие употребяваннето на измисленитѣ безчисленни средства, които спорѣдъ дѣйствието имъ можемъ раздѣли на три категории; раздразнителни, наркотически и каустически. Но често срѣщаме различни състави, които съдържатъ въ себе си дѣйствиата на всичкитѣ тѣзи три категории.

(Слѣдва.)

ОТГОВОРИ.

Г-ну № 266, Хармизли. Испратихме и ще пращаме на № 267 вѣстникътъ си.

Г-ну В., Варна. Ще се напише.

Г-ну № 328, Тръвна: 1) Пятната (дъмгитъ), които въ обществото наричатъ *леке* (pityriasis versicolor) се лѣкуватъ съ натриванията сапуно-калиенъ спиртъ (spiritus saponatus kalinus). 2) *Слабитъ луи подб очитъ* сѣ признакъ на разстроенното здравие; трѣбва да се търси помощъ отъ мѣстни докторъ. 3) За побѣляване на кожата на лицето се употребѣватъ бадеминитъ трици, колдъ-кримъ и гр. Аптекари *Кюне* (Дрезденъ, Schönbrunsterstrasse, № 2) препоръчва разни средства, за достойнствата на които не можемъ да се произнесемъ. 4) Салуна „Гудронъ“, като катраненъ, прави лицето само привременно черно.

Г-ну № 5. Така трѣбва и да бѣде. Единственното лѣкуване е операцията. Въ всѣкий по-голямъ чакъ градъ, безсѣмѣйно, ще се намери лѣкаръ, който ще е въ състояние да направи тази малка операция.

Г-ца Н. Отъ подробното Ви описание се вижда, че страдате отъ тъй нарѣчената живенична болѣсть и пшкитъ сѣ отъ нея. За таа болѣсть има въ „Здравие“ 1886 г., стр. 108; тя изискува продължително и методическо лѣкуване; малко, да не кажемъ никаква полза не ще имате, ако и за напредъ ходите, както сте правили до сега, по много доктори. При тази болѣсть полезни сѣ: рибеното масло, подътъ, мишморътъ, желѣзото, морските бани, чистия въздухъ, добрата храна, антисептическото превързване на ранитъ и др. п. Не трѣбва да се грижите и се опасавате: болѣстьта Ви е за излѣкуване, но не изведнажъ и не съ едно лѣкарство.

ОБЯВЛЕНИЯ.

КАРЛОВСКО ГРАДСКО ОБЩИНСКО УПРАВЛЕНИЕ.

ОБЯВЛЕНИЕ

№ 312

съ което се извѣстива, че Карловската Градска Община се нуждае отъ градскитъ докторъ. Желаящия да заеме тая длъжностъ може да се отнесе за споразумѣние до Общинското Управление.

12-й Мартъ 1887 год. г. Карлово.

Предсѣд. Коммисии: Пулиевъ

Секретаръ: Д. Капзамаловъ.

ЕЖЕДНЕВЕНЪ ВѢСТНИКЪ

„БЪЛГАРИНЪ“

Спомоществ. предплатено.

За година	лева	20
„ 6 мѣсеца	„	10
„ 3 „	„	5
„ 1 мѣсець	„	2

Редакторъ-Издателъ д-ръ Б. А. Онсъ.

ДЕТРИТЪ и ЛИМФА,

(материя за предпазительното присаждане на шарката)

приготвени отъ доктора Окса,

се продаватъ въ редакцията на в. «Здравие» по слѣдующитъ цѣни:

1 шише детритъ (за 20 дѣца) . . .	лева	5
1 перо „ (за 5 « . . .	«	2
1 трѣбица лимфа	левъ	1

За разноски по испращанне се прибавятъ 50 стотинки.

1—3

ГРАФИЧЕСКО АТЕЛИЕ

КСИЛОГРАФИЯ — ХЕМИГРАФИЯ
и ЛИТОГРАФИЯ

на Д. Панайотовъ, въ г. Търново.

Испъзва поръчки:

- 1) съ цѣни конкурентни,
- 2) съ условенъ срокъ,
- 3) разноски за порто въ предѣлитъ на Княжеството наши.

Цѣнитъ се съобщаватъ при заявленне.

2—3

Останалитъ въ редакцията екземпляри

на вѣстникъ

„З Д Р А В И Е“

се продаватъ: 1885 г. (подвързани) и 1886 г. (съ книжката «Върху сифилисътъ») по седемъ лева за годината, съ испращаннето.

Продължава се подписката

за абониране на вѣстникъ

„З Д Р А В И Е“

презъ 1887 година.

III. година. Излязъ въ г. Варна, 3 пѣти въ мѣсеца.

Всѣхитъ абонати, които предплатятъ за цѣлата година, ще получатъ, като подарѣкъ, по единъ термометръ.

Цѣната за година е десетъ лева. Допуща се предплата и за 1/2 година, но подарѣкъ се испраща слѣдъ получаваннето на втората половина отъ абонамента. За ученицитъ и долнитъ воински чинове цѣната се намалява до осемъ лева за годината съ подарѣкъ. Поръчки безъ предплата не се приематъ въ вѣнимание.

Печатница Л. Нитче, Варна.