

ZDROWIE

MIESIĘCZNIK

POŚWIĘCONY

HYGJENIE PUBLICZNEJ I PRYWATNEJ.



Adres Redakcji: Sto-Krzyzka 25.

WARSZAWA.

W drukarni St. Niemiry Synów.

Plac Warecki № 4.

1897.

TREŚĆ NUMERU:

Artykuł wstępny (str. 157). — *Artykuły oryginalne*. Żywienie się mieszkańców miasta Międzyrzecza, podał B. Wysokiński (str. 161). — Z badań nad żywieniem się żydów małomiasteczkowych w osadzie Łaszczerowie, podał B. W. Koskowski (str. 172). — *Miasta Królestwa Polskiego w świetle sprawozdania departamentu medycznego za rok 1892*, podał E. Sokal (dalszy ciąg) (str. 179). — *Natutki bibliograficzne*. (str. 189). — *Kronika*. Kongres lekarski międzynarodowy w Moskwie (str. 189). — Kongres do spraw higieny i klimatologii Belgji i Congo (190). — Statystyka trędowatych (190). — Polewanie ulic (190). — Stosunek między samobójstwem i położeniem rodzinnem (190). — Straty roczne z powodu śmiertelności dzieci we Włoszech (190). — Zakażenie klejem (191). — Wykrycie margaryny w maśle (191). — Smutny wypadek (191). — Drobne wiadomości (192). — Sprawozdanie z zakładu gimnastyki szwedzkiej p. H. Kuczalskiej (192). — Sprawozdanie Zakładu leczniczego zboczeń mowy Dra Ołtuszewskiego (193). — Książki nadesłane. — Ogłoszenia.

Komitet redakcyjny „Zdrowia” stanowią:

Pp. A. Bukowski, M. Ciemniowski, B. Danielewicz, inż. A. Grotowski, Dr. Garliński E. Goldberg, bud., inż. Mościcki, Dr. A. Malinowski, Dr. J. Polak, inż. S. Sokal Dr. S. Sterling, Dr. Szumlański, Dr. Tehórznički.

WARUKI PRZEDPŁATY.

W Warszawie.	Na Prowincji i w Cesarstwie.	Za granicą.
Rocznie rs. 4	rs. 5 kop. —	6 flor. 10 m. s. 14 fr.
Półrocznie „ 2	„ 2 „ 50	3 „ 5 „ 7 „

Cena pojedynczego numeru 45 kop.

Cena ogłoszeń: za całą stronę 12 rubli, za $\frac{1}{2}$ strony 6 rubli, za $\frac{1}{4}$ strony 4 ruble; roczne ogłoszenia o 20% taniej.

Prenumerować najlepiej w Redakcji. W Austrii można prenumerować w administracji Przeglądu lekarskiego w Krakowie lub u protomedyka, D-ra Merunowicza (12 Piekarska) we Lwowie, do którego też można składać rękopisma dla pomieszczenia w „Zdrowiu.”

Adres Redakcji: Święto-Krzyżka 25 w Warszawie.

OJCÓW

Zakład Wodoleczniczy i mieszkania letnie.

(Stacja pocztowa w miejscu, kolejowa Olkusz, kolei Iwaigr. Dąbr.).

Sezon rozpocznie się d. 15-go maja. — Na stacji Olkusz wózki włościańskie. — Na żądanie listowne Administracja Ojcowa wysyła bryczki i powozy.

Lekarz ordynujący **Dr. Topolski.**



90040

Warszawa. Maj 1897.

W liczbie spraw zaniedbanych, których imię u nas legion, jedno z wybitniejszych miejsc zajmuje szpitalnictwo.

W ostatnich czasach niejednokrotnie w druku zwracano uwagę na ujemne strony szpitalnictwa naszego. Ostatnio z obszernym artykułem pióra pseudonima „Nosocomialis“ wystąpił „Głos.“ Praca ta — jedna z większych w ostatnich czasach — posiada pewne zalety ujawniając detale układu gospodarki szpitalnej, nie małe też posiada wady oparte na oczywistym braku doświadczenia szpitalnego i na zbyt powierzchownem traktowaniu spraw podstawowej wagi, jak to widzimy na przykład w porównaniu liczby łóżek szpitalnych z innymi miastami, bez uwzględnienia stosunkowej liczby chorych, resp. śmiertelności tych miast, albo w porównaniu różnych okresów warszawskich bez podobnegoż uwzględnienia stanu sanitarnego, a najważniejsza w dyktowaniu środków polepszenia stanu szpitali, o czem jeszcze niżej będzie mowa.

Autor zresztą bardzo często powołuje się na sprawozdanie inspektora szpitali, prof. Czausowa, który poinformowany był dokładnie o pewnych ważnych brakach naszego szpitalnictwa. Poinformowany zresztą o tem jest każdy myślący człowiek w kraju, zwłaszcza znający stan rzeczy zarówno na wschód jak i na zachód od nas

Warszawa pod względem szpitalnictwa upośledzoną jest w olbrzymi sposób, jeżeli porównamy ją z Moskwą, Petersburgiem, nawet Kijowem i Odesą, oraz mniejszemi miastami zachodniej Europy, na całej linii od Wrocławia do Stockholmu, Genewy, Turynu i t. p.

Gdzie leży przyczyna tego upadku i jak się z niego podźwignąć? Wyżej przytoczony autor z „Głosu“ powiada: „Trzeba sobie raz wybić z głowy, że szpitale są instytucjami dobroczynnymi.... Szpitale muszą być uważane jako instytucje społeczne tak niezbędne jak wiele innych. Otóż zdanie to stanowczo na zbyt pospiesznem oparte jest rozumowaniu. Niezbędność danej instytucji nie przeszkadza filantropijnej zasadzie jej powstawania i utrzymywania. Przeciwnie najpotrzebniejsze instytucje muszą być subsydjonowane, począwszy od muzeów, akademji, bibliotek i t. p. a kończąc na szpitalach. Zapisy, legaty i t. d. są potrzebne, i w całej Europie przeważnie na szpitale i przytulki są przeznaczane. Co więcej, prawie

akc. 185-59 - 37

wszystkie szpitale Anglii, trzymającej prym pod względem opieki chorych i urządzania zakładów dobroczynnych, wyłącznie utrzymywane są z legatów i składek dobrowolnych, a napis „Supported by voluntary contributions“ stanowi szyld większości wielkich szpitali angielskich. Petersburg i Moskwa, odznaczające się względnie znakomitemi szpitalami, zawdzięczają to ofiarności wielu jednostek. Zresztą i szpitale warszawskie wyłącznie prawie na ofiarności są oparte, a fundusze te nawet autor za niemal wystarczające dla Warszawy uważa.

Warszawa jednakże właśnie pod tym względem znajduje się w szczególniejszem położeniu, tak samo zresztą jak i inne miejscowości kraju naszego, a mianowicie dobroczynność względnie do szpitali znajdujących się pod zarządem *rad dobroczynności publicznej* ustała prawie zupełnie, nawet były wykonywane próby cofnięcia zapisów uczynionych poprzednio. Jeżeli tedy powstał w kraju szereg mniejszych względnie wzorowych zakładów, z udziałem wyłącznym lub przeważnym dobroczynności publicznej, jeżeli powstały względnie świetne jak na środki miejscowe, szpitale fabryczne lub górnicze w Łodzi, w Sosnowcu, jeżeli widzieliśmy dużą ofiarności szpitalną gminy żydowskiej, pewne ofiary na zakłady dobroczynne prywatne, to za to zakłady stanowiące główny, znacznie przeważający kontyngens szpitalnictwa, zakłady pod zarządem Rady miejskiej w Warszawie, oraz rad gubernjalnych i rad powiatowych pozostające, nie otrzymują nic. Jeżeli tedy Rada miejska posiada środki na wzorowe wybudowanie szpitala Dzieciątka Jezus, to jest to funkcja dawnej bardzo ofiarności oraz wytworzonych z biegiem czasu warunków terytorjalno-ekonomicznych miasta; w ostatnich czasach nie daje nikt.

„Dr. Nosocomialis“ powiada, że dochód szpitali 529,000 rubli pozwala myśleć o postawieniu szpitalnictwa na wysokości zadania, ale samo pokrycie braków, które on wylicza (utrzymanie stacji centralnej, szkoły dozorczyń, honorarja lekarskie i t. p.) pochłonęłyby większą część tej sumy. Za taką sumę utrzymywane są pojedyncze szpitale w Anglii na kilkaset łóżek.

Nie chcemy roztrząsać kwestji wydajności praktycznej gospodarki rad dobroczynności publicznej; główną przyczynę stanowi bez wątpienia brak funduszków, a obydwie przyczyny, zdaniem naszym, zależą od jednej wspólnej i zasadniczej przyczyny, t. j. od nieodpowiedniego prawa szpitalnego, która to okoliczność dostrzeżoną została

już przed kilkoma laty przez rząd, skoro opracowaną została i jeszcze poniekąd opracowywa się nowa ustawa. Nic dziwnego, że wprowadzenie jej napotyka trudności i wymaga dalszych narad i roztrząsań.

Wszystkie instytucje społeczne wymagające zapomogi materialnej powstają albo przez zarządzenie przymusowego lub dobrowolnego (na mocy uchwał gminy i t. p.) podatku oraz drogą ofiar publicznych lub też jak to najczęściej miewa miejsca i tą i tamtą drogą. Gmina uchwała podatek szpitalny, gmina obiera administrację tych szpitali, administracja ta cieszy się zaufaniem ogółu i ofiarodawców pojedynczych, którzy też najczęściej kościołom i instytucjom dobroczynnym zbywające mienie zapisują lub systematycznie wspierają takowe. Tak dzieje się na zachodzie i na wschodzie od nas, tylko nie u nas.

Warszawskie szpitale i w ogóle krajowe utrzymywane były wyłącznie z dobroczynności publicznej, która była na owe czasy wielką, skoro do dziś dnia stanowi prawie jedyny środek utrzymania ich. Szpitale miały oddawna Rady opiekuńcze, na podstawach wyborczych oparte i obdarzone zaufaniem rządu i społeczeństwa.

Rok 1842 zaznaczył się w dziejach szpitalnictwa pierwszą ustawą systematyczną dla całego Królestwa wydaną przez Cesarza Mikołaja I-go na przedstawienie Rady Administracyjnej Królestwa Polskiego. Ustawa ta i dziś jeszcze sprawia wrażenie w wysokim stopniu sumiennie opracowanej całości i nie znamy w ogóle nigdzie bardziej wyczerpujących statutów szpitalnictwa. Tytuł jej brzmi: „Organizacja Rad Opiekuńczych: głównej i szczegółowych, zakładów dobroczynnych, w Królestwie Polskiem. Według tej ustawy, wewnętrzny i bliższy zarząd szpitali należy do Rad Opiekuńczych szczegółowych, przy każdym z nich ustanowionych (lub wspólnych dla kilku szpitali w jednym mieście). Rady składają się z opiekuna prezydującego i z członków; zarówno pierwszy jak i ostatni wybierani są z miejscowych lub okolicznych obywateli i urzędników znanych z uczuć i poświęcenia się dla cierpiącej ludzkości oraz z lekarza naczelnego i lekarza właściwego obwodu (art. 28), z przełożonych zgromadzeń miłosierdzia, a w obwodach i z komisarzy obwodowych. Opiekun prezydujący urzęduje przez lat sześć, członkowie przez lat 3, prócz lekarzy, braci i sióstr miłosierdzia, co do których termin się nie ogranicza (art. 30). Rady szczegółowe, za zgodą gubernatorów cywilnych, przedstawiają Radzie Głównej do nominacji inne osoby w miejsce wychodzących: prezydującego i członków. Wyższą instancją (centralną)

dla wszystkich szpitali w Królestwie jest Rada Główna, złożona: 1) z głównego inspektora służby zdrowia, 2) wszystkich gubernatorów cywilnych, 3) prezydenta miasta Warszawy, 4) głównego Naczelnika kontroli w Komisji Spraw Wewnętrznych i duchownych, 5) z pomocnika głównego inspektora służby zdrowia, 6) radcy prawnego, 7) radcy farmaceutycznego Rady Lekarskiej, 8) jednego z członków Warsz. Tow. Dobroczynności, 9) wszystkich prezydujących w Radach szczegółowych szpitali i zakładów dobroczynnych warszawskich. W liczbie innych członków obrani być winni: wyższa osoba duchowna, jeden z prawników i budowniczy (art. 4). Prezes otrzymuje nominację od Cesarza, członkowie od Rady Administracyjnej Królestwa.

Pierwszym prezesem był Lubowidzki, do Rady weszli w liczbie innych członków: znany dobrze w tamtym czasie dr. B. Kochański, hr. Skarbek, referendarz stanu Niepokojezycki, główny naczelnik kontroli K. S. W. Skowroński i inni.

Ogólne zmiany administracyjne w kraju pociągnęły za sobą zniesienie Rad Opiekuńczych, a w r. 1870 wydany został krótki statut nakazujący utworzenie Rady Miejskiej dobroczynności publicznej dla Warszawy, oraz Rad powiatowych i gubernjalnych. Warszawska Rada miejska składa się, według tego statutu: z gubernatora, oberpolicmajstra, prezydenta miasta, naczelnika zakładów dobroczynnych, inspektora lekarskiego szpitali cywilnych, zarządzającego Warszawską izbą obrachunkową i naczelnika Warszawskiej dyrekcji naukowej, a w sprawach dotyczących specjalnie danych zakładów — również z prezesa Tow. Dobroczynności, kuratorów odnośnych zakładów, wreszcie z 4-ech do 6-iu znanych z dobroczynności lub znajomości spraw szpitalnych mieszkańców miasta i urzędników obieranych przez Radę Miejską i zatwierdzonych przez Głównego Naczelnika Kraju. Podobny typ mniej więcej mają rady powiatowe i gubernjalne.

Głównymi motorami szpitalnictwa od r. 1870 pozostają w Warszawie: naczelnik zakładów dobroczynnych i inspektor szpitali cywilnych, nie tylko dla tego, że od nich zależy obsadzanie posad szpitalnych, ale i dla tego, że Rada, jak widzimy, składa się po części z członków bardzo zajętych innemi sprawami miasta, po części zaś z małej liczby „mieszkańców miasta lub urzędników,” którzy acz zwykle z zacnych jednostek się składają, lecz niekiedy dla wieku swego a czasem dla innych swych zajęć nie są w stanie w gospo-

darce szpitalnej czynnego przyjąć udziału. Od znajomości tedy i za-
miłowania spraw dobroczynności krajowej naczelnika zakładów i in-
spektora szpitali zależy od r. 1870 gospodarka Rady Miejskiej Do-
broczynności Publicznej. Nie przesądzamy obecnie, czy tem się tłó-
maczy mały udział obywateli i ofiarodawców w sprawach szpitalnych,
ze względu, że gospodarka ofiarności zależy według ustawy od osobi-
stych własności jednostek, nb. obieranych nie według wyboru i czę-
sto bez zaufania ofiarodawców.

W takim stanie zastaje nas projekt zastosowania nowej usta-
wy szpitali. O szczegółach tej ustawy, która lekarzom słusznie
nadaje znaczny wpływ na rządy szpitalne, mówiliśmy już uprzednio
(p. „Zdrowie“ 110 i 111). Tu dodamy tylko, że względem wprowadzenia
jej liczne nadesłano do Ministerjum petycje od ziemstw, które
widzą w ustawie zmniejszenie autonomji szpitalnej. Dla nas w obec
instrukcji z r. 1870 byłaby ona nawet zwiększeniem autonomji szpi-
talnej, gdyby właśnie względem kraju tutejszego nie miały pozostać
obowiązującymi przepisy r. 1870. Do stosunków materialnych szpi-
tali i zatem podniesienia ich stanu ogólnego statut z roku 1870 nie
przyczynił się. Sądzymy tedy, że wprowadzenie nowej ustawy, o ile
właśnie przyczyniać się może do usunięcia ujemnych stron dawnych
statutów i o ile będzie oparte na podstawach specjalnie do spraw
dobroczynności publicznej stosowanych, wymaga jeszcze bardzo sta-
rannego rozważania i poddania wyczerpującej a kompetentnej dyskusji.

ŻYWIENIE SIĘ MIESZKAŃCÓW MIASTA MIĘDZYRZECA

podał **B. Wysokiński**, lek. prakt. w Międzyrzecu.

Dla łatwiejszego zrozumienia rzeczy, opiszę najpierw żywienie
się *ludności żydowskiej*, która w wyborze potraw i sposobie przyrzą-
dzania tychże znakomitą zachowuje różnicę i względem ludności
chrześcijańskiej we wszystkim trzyma się oddzielnie.

Żydzi wiedzą i wierzą, iż w ich wielkie święta i szabasy po-
trzeba Boga uczcic ubraniem i dobrem jedzeniem. Oszczędzają się,
oni więc przez cały rok, aby mieć jajko i mace na Pejsach, jarzyny

mięso, ryby i cymes na trąbki, rajske jabłko ¹⁾ i coś nowego na kuczki. Oprócz tego skąpią sobie przez 6 dni każdego tygodnia, aby mieć na szabas rybę, ciułym, kigiel i ciasto białe. Nie mówię tu o mniejszych świętach, jak bosiny, na które oprócz słynnych mlinci potrzeba się starać o masło i mleko, a na ostatki o Hamańowe uszy i t. p. przysmaki. Niektórzy szczęśliwsi muszą jeszcze oszczędzać na wesela, na których oprócz rozmaitych mięs podają ryby, wino rodzynkowe, biszkopty i makaroniki. Na uroczystości obrzezania piwo, wódkę, ryby, wino i makaroniki. Wszystkie wyżej wymienione, a na uroczystościach żydowskich częściej używane lakocie najpierw są oglądane i w części konsumowane przez żydów; żydówki przez ten czas zajmują pozycję wyczekującą, a potem najlepsze kawałki same spokojnie spożywają. Uroczystości wesela ²⁾ i obrzezania są tu wyprawiane z nadzwyczajną oszczędnością i wyrachowaniem, chodzi tylko o efekt i aby sąsiedzi wiedzieli, iż było kiedyś i to bardzo wspaniałe u PP. N. N. Codziennie żydzi żywią się stosunkowo do innej ludności nędznie ³⁾. Jedzą oni lepiej tylko wtedy, gdy więcej zarabiają, a że wynagrodzenie za pracę z każdym rokiem zmniejsza się, a nawet wyszukanie zarobku już jest trudne, zatem i codzienne pożywienie żydów z klasy roboczej musi się stosować do ogólnej stagnacji i oszczędności. Robotnicy zwykle jedzą ciepłą strawę dwa razy na dzień o godzinie 11 zrana i o 4 po południu, która się składa przeważnie z mącznych potraw jako to: kartofle, fasola, kasza owsiana, jęczmienna, jaglana, gryczana, ryż, kasza pszenna, pęczak, kutja. Mięsnych potraw jedzą oni nadzwyczaj mało i jeżeli biorą mięso, to wybierają te części, „które odżywiają także części w organizmie człowieka,“ a które są koniecznie potrzebne do samopomocy w jego życiu. Poślednią połowę z zarzniętej sztuki oddają tym z tutejszych mieszkańców, których chcą mieć dla siebie i to coraz silniejszych, lecz tylko w tej części ciała. Przednią połowę bydłęcia, oprócz ostatniego żebra, wyłącznie konsumują wyznawcy starego zakonu z warunkiem, jeżeli ta część podług nauczania Maj-

¹⁾ Rajske jabłko i palma, jedna na 3-eh kosztuje 3 ruble.

²⁾ Po rublu od osoby; z winem i piwem po 5 rubli od osoby.

³⁾ 10 rano placek, pół funta z masłem, o 12-iej $\frac{1}{4}$ funta chleba ze śledziem, rzodkiewką lub cebulą, 9 godz. wieczorem — rosół, $\frac{1}{4}$ funta baraniny z kartoflami lub sitere kasze z gęsim szmalcem.

mona (rąbana) okaże się koszerną (zdrową), w przeciwnym bowiem razie i ta część jako tryfna (niezdrowa) dostaje się chrześcijanom. W szabas i święto, wliczając w to poprzedni wieczór, żydzi zjadają po kawałku ryby i po pół funta mięsa na osobę, nie licząc w to kawy, herbaty, kigla i białego ciasta, wtedy mówią, iż najedli się do sytości za cały tydzień.

Prawie codzienną potrawą tutejszych żydów jest „sitere kasze,” zjadają oni tej zupy po kwarcie na osobę; czasem w przygotowaniu tej zupy oszczędność dochodzi tu do zenitu. Sam widziałem obiad w 1892 roku, składający się z „sitere kasze,” a miał on nasycić 10 osób, który sama właścicielka oceniła na 4 kopiejki, nie licząc w to drzewa i zapłaty za ugotowanie; najoszczędniej wypada ona, gdy się ugotuje w wodzie kaszę, kartofle, okrasiwszy gęsim szmalcem, najdrożej zaś ugotowana z kiszka lub mięsem. Do częściej używanych potraw należą kartofle, fasola i kluski ugotowane na wodzie z masłem, biała kawa z plackiem, rosół barani z kartoflami lub kluskami, nawet podczas dobrego zarobku, na gęsto (mięsa na osobę od $\frac{1}{2}$ —1 funta), barszcz zabieleny mlekiem na kwasie z kamienia winnego lub cytrynowym z burakami.

Przy małym zarobku jedzą ser, rzepę, rzodkiew czarną, marchew, brukiew, jagody, tanie owoce, ogórki, cebulę, śledź z plackiem lub chlebem; zwykle jedzą raz na dzień lub raz na dwa dni. Można śmiało sądzić, iż w najbiedniejszych domach na Szmulowiznie i w Komorowie (dzielnica miasta) przeciętnie biorąc, dzienne wyżywienie jednej osoby kosztuje 1 kop., a bogatej osoby 5 kop.

Przed każdym jedzeniem myją oni ręce, możniejsi piją wódkę, za to biedniejsi jedzą rzodkiew. Chleba razowego zjadają mało, zawsze więcej zimą niż latem.

Do wykwintniejszych i więcej lubianych przez tutejszych żydów potraw należą: rosół wołowy ze skrzydełkiem, zołądkiem lub nogą kury i indyka lub kaczki, lub tenże z kury z łoksinami. Podobny gotują na szabas z wołowego mięsa z kartoflami i kiszka i zalepiają w gorącym piecu, ta potrawa nazywa się ciułym.

Cymes, kompot z marchwi z cukrem, gęsim szmalcem i łojem (alase).

Mlinci (bliny): kurze jaja poprzednio rozbite nalewa się częściowo na rozgrzaną i posmarowaną masłem patelnię, z czego powstaje rodzaj naleśników, w które zawijają ser roztarty ze śmietaną, ma-

słem, migdałami, cynamonem i cukrem, a nakoniec przed podaniem zasmarzają z masłem.

Chłodnik, który używają międzyrzeccy żydzi w porze letnich upałów: zagotować garniec wody z łutem kwasu cytrynowego lub kremotartari i czterema łutami szczawiu, to zaprawić roztartemi jajami, najlepiej kurzemi i kwartą słodkiego mleka, a gdy ostygnie, dodać roztartej z solą cebuli i wdrobić kilka kawałków chleba sitniego. Ten chłodnik trzymając w piwnicy można używać przez kilka dni; jedna osoba tego chłodniku zjada na raz kwaterkę i pół bułki ciasta za 3 grosze. Przed chłodnikiem piją wódkę i przegryzają czarną rzodkwią ze śmietaną i bułką.

A nadewszystko przekładają oni ryby, które umiejętnie potrafią tu przyrządzać, podając je pod rozmaitemi postaciami: smażone, gotowane, marynowane, najczęściej zaś siekane, małe nawet z kośćmi. Siekają drobno, z sutym dodatkiem cebuli, pieprzu, bułki, i nieco jaj i soli, a gdy ryby były nie świeże — i gorzkich migdałów. W ten sposób zrobionym farszem nadziewają większe ryby, poprzednio podzielone na dzwonka i te długo w krótkim sosie duszą.

Ta ryba może być dobrą i zdrową tylko wtedy, gdy do siekania były użyte ryby świeże, bez zbytku korzeni, i jeżeli długo na wolnym ogniu duszone są w dużym rądlu, w przeciwnym razie mogą one podrażnić błonę śluzową żołądka i sprawić cholerynę (co często osobliwie latem się zdarza). Najbardziej szkodliwymi są łebki z małych karasi i ryby zatrute rybią trutką lub konopiami, które po zjedzeniu sprawiają ból w żołądku z obstrukcją i cierpieniami, które często kończą się śmiercią.

Żywienie się ludności chrześcijańskiej. Mięso wołowe jest tu głównym pożywieniem ludzi możnych i wojska, biedni używają tego w braku wieprzowego lub w chorobie.

Woły i krowy miejscowej rasy a czasem stepowe biją tu w szlachtuzie lub we wsiach. Mięso tak na wsi jak i w mieście sortuje się na koszerne i tryfne. Ze wsi tylko koszerne przywożą do miasta i to całkowicie tu na miejscu starozakonni rozkupują i konsumują. Z miejskiego wyborowe zadnie części tryfne wywożą do Warszawy. Lepszego gatunku tryfne wiejskie tamże sprzedają do dworów. Reszta zaś miejskiego i wiejskiego tryfnego i podejrzanego o chorobę sprzedaje się tu w jatkach od 11 do 12 kop. za funt lub roznożone albo rozwożone bywa po domach i chatach wiejskich. Między-

rzeckie gospodynie podają to mięso pod rozmaitemi postaciami: jako gotowane, smażone, pieczone, najczęściej zaś miękki kawałek duszą na maśle, a części z gąbczastymi kośćmi, których zwykle sprzedają trzecią część w porcji, kładą w zimną twardą wodę i w żelaznym lub kamiennym garnku z dodatkiem soli, pieprzu, pietruszki i pieczonej cebuli przez cztery godziny gotują, z czego po odszumowaniu powstaje rosół. Gdy do rosółu dodadzą kwasu z buraków lub chleba poprzednio zagotowanego w drugim naczyniu, ugotowanych i pokrajanych ćwikłowych buraków, — powstaje barszcz czerwony, który po zaprawieniu śmietaną staje się barszczem białym.

Na rosół wybierają mięso czarne z gąbczastymi kośćmi, na barszcz mięso czarne z rurą, nie lepkie. Na krupnik i inne zupy — mięso marmurkowane, pochodzące jak wiadomo z bydłat młodych. Gospodynie wiejskie lepszego tonu gotują z tem kapustę, barszcz, krupnik lub zupę kartoflaną, mało lub wcale nie dodając włoszczyzny.

Na wiosnę bywa używaną tu za pokarm cielęcina, a od drugiej połowy lata i przez jesień skopowina. Mięso z tego inwentarza ¹⁾ tym samym porządkiem dostaje się do konsumenta chrześcijanina. Ludność robotnicza w braku wieprzowiny częściej tego mięsa za pokarm używa, przyrządzając z niego potrawy jak najprostsze: krupnik, kapustę, barszcz, zjadając na osobę po pół kwarty i po pół funta mięsa. Potraw z kur, gęsi, kaczek, indyków i pawi mało tutejsza ludność używa, chyba wypadkiem, gdy je kto w szkodzie zabije. Wtedy z gęsi i kaczek urządzą szary barszcz, a z kur rosół, który dla chorego podają z umyślnie na ten cel zabitych kokoszek; rzadko kiedy robią pieczone. Dziczyzny nie jedzą, nawet zapachu z niej nie znoszą „bo trąci wiatrem.“

Mięso wieprzowe jest głównem pożywieniem tutejszej ludności: oprócz sześciu faryniarzy, którzy w m. Międzyrzecu biją 15 sztuk tygodniowo nierogacizny tuczanej, każdy zamożniejszy wiejski lub miejski gospodarz na wesela lub doroczne święta zabija wieprza. Masarze lub faryniarze wszystkie części ze sztuki zabitej i oczyszczonej zaraz sprzedają, albo mięso i słoninę solą, szynki zaś przed osoleniem i saletrowaniem wrzucają w zimną wodę i w tej trzymają do

¹⁾ Cielęta i barany przed zdjęciem z nich skóry nadymają powietrzem własnych płuc które się dostaje w tkankę łączną podskórną.

zupelnego wystygnięcia. Z gorszego mięsa, z dodatkiem wołowego, pieprzu, soli i czosnku robią oni kiełbasy, a z węgrowatego najczęściej serdelki, które z kiełbasami i szynkami owędzają w dymie. Ze krwi i kaszy gryczanej robią „jątrznice,“ które w porę nie sprzedawszy powtórnie przerabiają i sprzedają.

Gospodarze po oczyszczeniu zabitej sztuki zdejmują z niej słoninę połciami, mięso dzielą na kawały, z miękkich części robią kiełbasy z pieprzem, solą i czosnkiem, a po ostudzeniu wszystkiego, solą i trzymają w korycie w chłodnym miejscu najmniej przez 3 tygodnie. Po 3-ch tygodniach osuszają i wynoszą to do śpichrza, rozwieszając na ścianie. Śledzionę lub słodzonkę, słodkie mięso lub trzustkę i mózg zwykle zaraz na drugi dzień konsumują smażone. Na płucach, wątrobie (dudy) z dodatkiem świeżej słoniny, kwasu, roztartej juszki (krew) gotują szary barszcz. Zaraz po zabiciu ze krwi i kaszy urządzą kiszki. W tydzień lub więcej w pozostałe tłuste kiszki nalewają rzadkie ciasto drożdżowe, piekąc na sposób placków z tą różnicą, iż wyjmują je z pieca dnia następnego. Sadło, słoninę i mięso z wieprza przeważnie używa klasa robocza tutejszej chrześcijańskiej ludności, lubią oni krasić potrawy słoniną i sadłem tylko starem, którego kolor wpada w żółty. Pożywienie tych ludzi jest proste, ale dostateczne, jedzą oni prawie codziennie jednakowo i starają się, aby przedewszystkiem były kartofle, kapusta, a do tego stare sadło, a na post choć trochę soli.

Najczęściej codziennie jedzą oni trzy razy. Na śniadanie mają dwie potrawy: barszcz z żytnim razowym chlebem na osobę kwartę i pół funta chleba i jeszcze kartofle tarte z krupnikiem lub kluskami z polewką, kaszą na rzadko, kwaterkę i pół kwarty na osobę. To jedzą bardzo rano, czasem o 5-ej; w dniu mięsne wyżej wymienione potrawy kraszą słoniną, sadłem, nabiałem, w dniu zaś postne olejem lub do tych dodają tylko pieprzu i więcej soli. Obiad jadają około godz. 12-ej w poł., składający się z kapusty lub barszczu na baraninie lub na wieprzowem mięsie, lub z żuru zabielanego mlekiem, z kartoflami, chlebem, lub polnego grochu, który gotują na „sperce,“ a następnie roztarty jedzą z chlebem, lub (na przednówku) z pęcaku, do którego dodają kartofle dopiero po ugotowaniu z łupin obrane.

Na kolację kartofle na zupę zabielane mlekiem, a dla pośpiechu kluski z polewką zabielane mlekiem lub ze słoniną albo krupnik zabielany mlekiem.

Inni jedzą na śniadanie kartofle na sucho, tarte i barszcz z serwatki, na obiad po $\frac{1}{4}$ funta chleba na osobę, a na kolację kluski ze słodkim mlekiem i suche tłuczone kartofle ze śmietaną.

Inni jeszcze jedzą na śniadanie krupnik na baraninie lub wieprzowinie po pół kwarty na osobę z kartoflami suchymi tłuczonymi, po kwarcie. Na obiad zjadają mięso ugotowane w rannym krupniku z chlebem. Na kolację zupa kartoflana z kluskami, okraszone słoniną, po kwarcie na osobę.

W dniach postnych jedzą oni nadzwyczaj mało, żywiąc się chlebem, kapustą z grzybami, kartoflami gotowanymi lub pieczonymi, krupnikiem z jęczmiennej kaszy lub żurem. Potrawy postne kraszą olejem, kawałkiem śledzia z wywarem z maku, siemienia konopnego, niekiedy gotują piskorze; zupę z nich stawiają na zimnie, z której po ostygnięciu tworzy się galareta, pierwszego dnia zjadają piskorze z chlebem, a drugiego zupę z chlebem. Wyjątkowo, jeśli kto ma, gotują zupę z suszonych ulegalek lub z suszonych śliwek, a w lecie gotują zupę z zielonych strączków fasoli z zieloną pietruszką i kaszą jęczmienną.

W post jedzą na śniadanie kapustę z chlebem i kartofle suche, tłuczone, z olejem lub tylko z solą na obiad. Groch roztarty lub kapusta z chlebem; na kolację kartofle lub kluski albo kartofle na zupę, czasem z kluskami. Śledź niewymoczony z chlebem lub suszone małe szczupaki z chlebem lub ser z chlebem albo jaja na twardo z chlebem.

Do najulubieńszych potraw tutejszej ludności należą:

1. Kasza jaglana na mleku na gęsto; przyrządza się ona biorąc na 5 osób kwartę kaszy, garniec mleka z wodą; rozgotowywa się ona bardzo prędko, nawet prędzej jak kartofle; gospodynie wiejskie lubią ją często na stół podawać, gdyż potrawa ta wymaga mało kłopotu i jest dość smaczna, szczególnie świeża, po niejakiem czasie utracą ona ten przymiot, sprawiając po zjedzeniu palenie (zgagę).

2. Kapusta kwaszona, ugotowana na baraninie, suto zapalona mąką ze słoniną lub sadłem.

3. Kartofle (dabery, berliny) pod rozmaitemi postaciami sporządzane, obrane, ugotowane w wodzie, a po odlaniu jej utłuczone i okraszone słoniną lub sadłem.

4. Chleb razowy dobrze wypieczony. Pieką go w następujący sposób: 4 garnce mąki żytniej razowej rozczyniają na noc ciepłą

wodą w dzieży, która li tylko do przyrządzania chleba służy, ten roczyn okrywają i trzymają przez noc w ciepłe, na drugi dzień zrana dodają do zaczynu jeszcze 4 garnce mąki i to mieszają rękoma dotąd, aż powstanie jednolite ciasto, które nakrywszy trzymają do południa; po godz. 12 palą w piecu i robią z tego ciasta bochenki, które wkładają na łopacie w piec chlebowy lub szabaśnik. Z ćwierci mąki bywa chleba 8 bułek po 10 funtów, które na dwie osoby mogą wystarczyć: latem na 3 tygodnie, zimą na czas daleko krótszy. Aby chleb nie pleśniał, latem dodają do niego soli lub po upieczeniu wyjmują bułki z pieca, a po ostygnięciu tego, napowrót tam wsadzają, trzymając w tem chleb aż do zjedzenia ostatniego bochenka.

5. Gałki lub gałuzi, w skład których oprócz mąki wchodzi kartofle gotowane i surowe, tłuczone i tarte, z tego robią ciasto, dzieląc na kawałki, które obtaczają na okrągłe kulki, a zrobiwszy palcem w każdej dołek, wrzucają na wodę i gotują; po wyjęciu z wody kraszą na misie w miękny dzień słoniną, a w postny olejem, tych gałek zjadają po 12 na osobę.

6. Jajecznicą z kurzych, wronich lub czajczych jaj z kiełbasą usmarzona na słoninie.

7. Zupa z zielonych strąków fasoli z zieloną pietruszką i kaszą jęczmienną; tą potrawę jedzą w post w lecie.

8. Sołoducha: na noc parzą gorącą wodą mąkę żytnią i gryczaną i stawiają w ciepłym kominie, a następnego dnia gotują z tego zupę, którą jedzą z chlebem. W podobny sposób robią sołoduchę z owsianej kaszy lecz ta potrawa jest więcej do żuru zbliżona.

Zasiadłszy do stołu jedzą oni długo, godzinę i dłużej ze wspólnej misy; kobiety najczęściej stoją przy stole. Smakują głośno, pokarmy rozmiażdżają zdrowo zachowanymi zębami, gdy wypadkiem komu chleb z ręki wypadnie na ziemię, to zaraz go podejmuje, a po odmuchięciu i pocałowaniu zjada ten, kto upuścił, po obiedzie godzinę wypoczywają, a ponieważ jedzą kwaśno, mogą oni doskonale trawić potrawy tak tłuste jak i mięsne, najczęściej przejadają się piskorzami i mięsem.

Wyżej opisane, a codziennie przez ludność tutejszą spożywane potrawy można uważać za zdrowe, ponieważ materiał na nie używany pochodzi z gospodarstwa wiejskiego i że one są przyrządzane w formie jaknajprostszej zbytecznie nie pobudzającej, a tem samem

nie dającej powodu do przejedzenia się, z wyjątkiem mięsa, śledzi i oleju, które często bywają jedyną przyczyną powstawania rozmaitych cierpień. Najbardziej szkodliwym jest olej, który kupowany bywa od miejskich kupców. Wyrabiają go z rozmaitych roślinnych zjełczałych tłuszczów, za pomocą kwasu siarczanego nadając kolor i przezroczystość. Ten tłuszcz długo używany jako okrasa do potraw prawie zawsze sprowadza kaszel, a często osłabienie trawienia; dla tego to lud po Wielkim Poście traci siły, kaszle i w ogóle nabiera wyglądu anemicznego. Człowiek poszczący, gdy dostanie tyfusu brzuszego lub zapalenia płuc krupowego, ciężko choruje a najczęściej umiera.

Do najbardziej niehygienicznych należą uroczystości weselne. Na tę zabawę u biednych potrawy są sporządzane wcześniej i przeważnie z artykułów kupnych i to w najgorszym gatunku. Galaretę z nóg (drygi) gotują na tydzień przed weselem, wylewając w balję od prania bielizny. Nie mając miejsca i odpowiedniej ilości naczyń, podobnie i wszystkie inne potrawy wcześniej gotują i przechowują, odgrzewając w ostatniej chwili przed podaniem.

Zamożniejsi urządzą wesela w dwóch sąsiednich domach, a gdy drużyna pojedzie do kościoła, gotują mięsa: wołowe, wieprzowe i słoninę w wodzie w tak zwanych koldunach (duży garnek), również kapustę kwaszoną z baraniną i kaszą jaglaną w mleku. Po powrocie z kościoła, krają mięso na kawałki i podają je w rosole, następnie kapustę, potem nogi, kaszę jaglaną, zapijając to piwem z melassy. Niekiedy podają wódkę lub piwo bawarskie.

Galaretę tak u biednych jak i u bogatych jednakowo robią i jednakowo przechowują.

W chacie zaledwie część zaproszonych gości pomieścić się może, inni lokują się pod oknami, na podwórku lub w sieni. Wesela odbywają się najczęściej w zimie, z muzyką i tańcami. Tancerz chcąc się popisać ze swoją siłą i zręcznością przedewszystkiem z pomocą tancerki robi koło, w którym zaraz staje kilka par i tańczy wirowo do upadłego, z czego w chacie robi się duszne powietrze, zmieszane z zapachem dymu z papierosów, kopciem naftowej lampki i kurzem — nie do zniesienia. Zmęczone tancerki od czasu do czasu wybiegają obetrzeć pot i ochłodzić się stając w cugach. Pragnienie, spowodowane zmęczeniem i słonymi potrawami, gaszą wodą i piwem z melassy.

Tańce dla tutejszych dziewczuch mają i praktyczne znaczenie: stopień zwinności u tancerza wabi i dobrze wróży o sile mękości, a gdy jest przeciwnie — odstręcza.

W Międzyrzecu i okolicy istnieje zwyczaj częstowania gości i znajomych suszonymi ziarnkami z bani. Łuszczą oni to w zębach podczas rozmowy i w zabawie, konsumując środki z tychże w znacznej ilości, które zawierając w składzie swoim znaczną ilość oleju, dodatnio wpływają na zdrowie.

Drugi zwyczaj, na nieszczęście niehygieniczny, a z powodu malarycznej miejscowości wielce przez ludność tutejszą protegowany jest, iż w chorobach gorączkowych dają cierpiącemu te pokarmy i napoje „czego się choremu zarządzi,“ aby się kołtun nie zgniewał. Niepotrzebnie zatem zapychają żołądek chorego, pogarszając stan jego.

Lekarz, praktykujący w tej okolicy, może się często spotkać z ostrem zadrażnieniem pierwszych dróg trawienia, które występuje po użyciu zwyczajnego piwa. Zbadawszy dobrze okoliczności temu towarzyszące, można się przekonać, że piwo było tego ostatecznym powodem, przedtem spożywał chory starą dwuletnią kielbasę, powtórnie przerabianą kiszkę lub ze starych zasuszonych podczas lata nóg wołowych. Szkodliwość tych potraw najbardziej się uwydatnia u osobników, zkad inąd do chorób trawienia usposobionych, zwłaszcza jeżeli oni spożywszy te potrawy, zaraz potem oziębnią piwem żołądek.

Żywienie dzieci. Po urodzeniu, pierwszego dnia, karmią niemowlę wodą z cukrem; skoro zaś tylko u matki w piersiach pokarm zacznie przybierać karmi się ono mlekiem z piersi. Kobiety tutejsze, tak chrześcijanki jak i żydówki mają gruczoły piersiowe doskonale rozwinięte i posiadają dostateczną ilość pokarmu. W karmieniu nie ma oznaczonej pory, dają ssać wtedy, kiedy dziecię zapłacze i trzymają dotąd przy piersi aż usnie. W nocy dziecię śpi przy matce i ssie kiedy mu się podoba.

U chrześcijan zaś od pół roku przyzwyczajają dziecię do jedzenia wszystkich przez starszych używanych potraw. Piersią matki karmią zwykle przez pół roku, czasem dla zabezpieczenia się od ciąży, i dłużej. Kiedy matka idzie do roboty na pół albo cały dzień, pozostawia dziecię na opiece starszych dzieci lub starej matki, które bywa karmione mlekiem samem, z bułką, z kaszą jaglaną lub gryczaną, lub kładą w usta smoczek z bułki z mlekiem i cukrem lub tylko z bułki, wody i cukru, albo dają do ssania skórkę razowego

chleba. Niektóre wiejskie matki, wychodząc na robotę, poją dziecię mlekiem ugotowanym z makówką.

Ssanie smoczków, pojenie mlekiem z bułką lub mlekiem z kaszą jaglaną i częste błędy dietetyczne kobiety karmiącej sprawiają u dziecięcia boleści w żołądku i sprawia stolce zielone.

U żydów już od 3-go miesiąca przyzwyczajają dziecię do samego mleka, z bułką z biszkoptami, albo kaszki gotowanej na wodzie z masłem i zalanej mlekiem.

Porównywając żywienie się żydów z żywieniem się chrześcijan można zauważyć, iż żydzi na każdy dzień wszystkie produkty żywności skupują od przekupniów i literalnie żadnych zapasów spiżarnianych nie mają, niektórzy posiadają gęsi szmalec i gąsior przesypanych cukrem czarnych jagód. Chrześcijanie przeciwnie, starają się o różnorodne zapasy i aby tych jak najdłużej wystarczyło. Pomiedzy temi zapasami mają oni słoną słoninę, nawet kilkoletnią, osolone i zasuszone wieprzowe mięso i kielbasy, kaszę, mąkę na chleb i na kluski, fasolę, groch polny i t. p. Dalej kapustę i buraki ukwaszone jeszcze przed Wszystkimi Świętami¹⁾ i wyniesione do sieni. Dalej kartofle, buraki, brukiew i marchew, które także jesienią powinny być zachowane w ziemi, a na górze mak; siemię konopne i siemię lniane, pasternak i nieco ulegalek i ziarenek z bani. Pomimo tak imponujących zapasów ilością i jakością, w ogóle ludność tutejsza żyje wstrzemięźliwie, je regularnie, kwaśno, tylko czasem dzieci przekarmia.

Żydzi tutejsi żywią się lichy, nieregularnie, pomimo tego wszakże chorobliwość wśród nich nie jest wielką, co zawdzięczają li tylko swoim higienicznym przepisom, chociaż w znacznej części przestarałym lecz jeszcze dobrym.

U w a g a. Parobek folwarczny otrzymuje pensji 18 rs., ordynarji 12 korcy, pola prętów 150; utrzymanie jednej krowy i obowiązany jest trzymać dziewczkę bezpłatnie, którą dwór używa do robót w miarę potrzeby z pierwszeństwem przed obcemi najemnikami.

¹⁾ Po Wszystkich Świętych fermentacja odbywa się nieprawidłowo.

Z BADAŃ NAD ŻYWIENIEM SIĘ ŻYDÓW MAŁOMIASTECZKOWYCH W OSADZIE ŁASZCZOWIE

podał **B. W. Koskowski.**

Żyd, żywiąc się źle, je jednak lepiej niż ogólnie mniemają. Pokarmów przyjmuje mało, ale za to pokarmy te są zwykle posilne.

Podstawowym pokarmem żydów jest mięso i mąka, której zjadają dużo w postaci chleba, bułek, klusek i makaronów, również kasza jęczmienna, gryczana i jaglana, oraz wszelkie jarzyny strączkowe jak groch, fasola i bób.

Każdy żyd, choćby najbiedniejszy je mięso i rybę. Kartofle są pokarmem biedniejszych, bogatsi, aczkolwiek lubią je bardzo, jedzą jednakże w znacznie mniejszej ilości.

Jarzyny, jak marchew i buraki, jedzą oszczędnie, szczególnie marchew, którą przyrządzają z cukrem na legominę.

Mleka i masła używają w mikroskopijnych ilościach, częściej szmalc gęsi, wogóle tłuszczów jedzą bardzo mało.

Używki jak herbata i kawa są w znacznem użyciu, ale wątpiewać należy, czy nie zawierają w sobie tylko nazwy tych produktów. Zamiast herbaty — wymoczki, zamiast kawy — cykorja.

Pora roku nie wywiera wielkiego wpływu na sposób żywienia się żydów. Letnią porą owoce takie jak np. poziomki, maliny, wiśnie, jedzą tylko kobiety i dzieci, mężczyźni zaś bardzo mało, lecz konfitury, soki i wiśniak robią w każdym prawie domu.

Jesienią jabłka, gruszki, śliwki bywają jadane w małych ilościach, jako przysmak, więcej jedzą dzieci. Największy popyt ma młoda cebula, rzodkiew, rzodkiewka i sałata.

Żydzi po większej części jedzą 2 razy dziennie, czasem 3 a nawet i 4. Śniadanie o godz. 11-ej rano, co właściwie stanowi obiad: składa się on z zakąski czyli cebuli przysmażonej na gęsim szmalcu, z chleba, rosółu z makaronem i kawałka mięsa; w wieczór kolacja, która zwykle bywa obfitszą od obiadu. Kolację jadają bardzo nieregularnie: od 6-ej do 11-ej w nocy. Nieco bogatsi pijają rano o 7-ej lub 8-ej czystą herbatę lub kawę, nie jedząc nic przytem, gdyż rytuał nie pozwala jeść przed odmówieniem pacierzy.

Menu żydowskie nie jest urozmaicone, każdego tygodnia jednako. Jedzenie tygodniowe rozdzielać można na 2 okresy t. j. świąteczne (szabasowe) i codzienne. Codzienne jest znacznie gorsze od szabasowego.

30 żydów rozmaitej zamożności i rozmaitych zajęć obserwowałem przez tydzień w rozmaitych porach roku, zapisując wszystko, co tylko dostało się do żołądka każdego. W opracowaniu materiału podzieliłem badanych żydów na 3 grupy t. j. do 1-ej zaliczyłem najzamożniejszych, do 2-ej biedniejszych (kramarzy, faktorów, krawców bez zajęcia), ale nie pracujących, do 3-ej rzemieślników, tra-garzy t. j. wogóle tych, którzy się oddają ciężkiej fizycznej pracy.

Mięsa żydzi jedzą dość dużo. Mięso wołowe, cielęce, rzadziej baranie, lecz tylko z przedniej części zwierzęcia. Drób, jak kaczki, kury a zwłaszcza gęsi, jest w dużym użyciu. Zwierzyny nie jadają wcale. Mięso jadają najczęściej gotowane. Do zbyt kowniejszych potraw należą kotlety smażone na gęsim szmalcu. Masła z mięsem łączyć nie wolno pod żadnym pozorem. Drób gotują, tylko gęś najczęściej pieką. Bogaci jedzą mięso codziennie, w 50% wypadkach 2 razy dziennie, biedniejsi prawie codziennie, gdyż tylko w 7% wypadków nie jedzą wcale, a w 30% wypadków jedzą 2 razy dziennie. Rzemieślnicy zaś w 55% wypadkach jedzą codziennie, w 24% 2 razy dziennie. Co zaś do ilości, biorąc średnią od 30 żydów, zjada jeden dorosły żyd dziennie 92 gramy mięsa. Rozkłada się to w następujący sposób:

	w dzień powszedni	święteczny
Bogaty	150 grm.	147
Biedniejszy	82 „	108
Ciężko pracujący	52 „	121
Średnia z 30-tu	80 „	124

Rybę jedzą żydzi tylko w piątek i sobotę, przeto ilość zjedzonej ryby obliczyłem tygodniowo, której wypadło średnio na jedną osobę 123 gramy t. j. bogaty 290 gr., biedniejszy 63 gr., nie licząc śledzia, którego zjadają 25 gr. tygodniowo.

Chleb, obwarzanki, placki kupują żydzi w piekarniach, bułkę t. zw. chałę pieką w domu co piątek. Chleb bywa z mąki żytniej, pytlowanej, dość biały, wypieczony. Z mąki żytniej razowej jedzą rzadko, nawet biedni. Chleb jadają przez 5 dni powszednich, w piątek zaś i w sobotę, a często i w niedzielę bułkę pszenną. W wyjątkowych wypadkach chleb pieczony bywa w domu, tylko wtedy gdy

żydówka wychowaną była na wsi. W miasteczkach wzrosłe żydówki nie czynią tego nigdy, za to t. zw. chałę, kichele i kigiel musi umieć piec każda. Bułka piecze się z mąki pszennej, tylko na wodzie i drożdżach, niekiedy dla oszczędzenia tych ostatnich dodają surowych tartych kartofli. Kichele jest to placuszek z mąki pszennej z dodatkiem oleju rzepakowego i maku, służy zwykle jako zakąska przy herbacie, lub po wódce. Kugiel jest to ciasto drożdżowe zrobione z mąki pszennej z jajami, w środku zawinięta dość duża ilość szmalcu gęsiego; rodzaj babki nadzwyczaj tłustej (na $1\frac{1}{2}$ kwarty mąki 4 jaja, 64 gr. szmalcu) — najsmaczniejsza potrawa biedaków, znajdująca się na stole u każdego w szabas, u bogatszych rzadziej. Wobec różności pieczywa, jaka nie często się spotyka na stole klasy inteligentnej, żydzi chleba zjadają nie wiele, dziennie średnio 237 grm. bułki, licząc i inne pieczywa również 237 grm. Chleb jedzony bywa przeważnie w dzień powszedni, przeto w ten dzień wypada na jednego żyda 321 grm., w szabasowy 25 grm., bułki zaś odwrotnie w dzień powszedni 117 grm., w szabasowy 535 grm. Pieczywa zjadają najczęściej rzemieślnicy; chleba zjada dziennie jeden 310 grm., wtedy gdy bogaty tylko 130 grm. Co zaś do bułki to różnica nie wielka, bogaty zjada dziennie 280 grm. rzemieślnik 240 grm.

Poszczególne tablice wskazują dokładnie ilości każdego jada, dla każdej jednostki. Mąkę pszenną, zwykle b. cienką i białą, nawet najbiedniejsi, pod postacią klusek i makaronu t. z. łokszyn zjadają w tym stosunku:

1. Bogaty dziennie średnio 50 grm.
2. Biedniejszy „ „ 72 „
3. Ciężko prac. „ „ 147 „

czyli średnio żyd zjada dziennie mąki 110 grm. Kartofle jako produkt smaczny i tani, to jedyne nieraz pożywienie włościan, powinny mieć częste i duże zastosowanie u żydów, tymczasem tylko biedniejsi jedzą je jako osobną potrawę, bogatsi zaś używają jako dodatek do zup i rosółu. Biedniejszym w wędrówkach po wsiach kartofle pieczone często służą jako główne pożywienie dzienne, gdyż wieczorem żyd powróciwszy do domu zawsze spotyka się z mięsem lub kluskami na rosole. Żyd zjada dziennie średnio na osobę 300 grm. kartofli t. j. 1) bogaty 90 grm., 2) biedny 101 grm., 3) ciężko pracujący 441 gr., z czego widzimy, że ciężko pracujący jedzą najwięcej. Dodać trzeba, że żydzi w dniu świąteczne kartofli nigdy nie jedzą.

Strączkowe jarzyny żydzi jedzą chętnie i dużo, szczególnie biedniejsi i ciężko pracujący, bogatsi tylko w zupach. Średnio na jednego żyda wypada 46 gm. zjedzonych dziennie t. j. 1) bogaty 7 gm. 2) biedniejszy 32 gm., 3) ciężko pracujący 67 gm.

Kasze, szczególnie gryczana i jęczmienna są bardzo lubiane. Jedzą także perłową i jaglaną, niekiedy ryż. Średnio wypada dziennie na jednego 73 gr. t. j. 1) bogaty 69 gm., 2) biedniejszy 46 gr. 3) ciężko pracujący 86 gm.

Krupy jęczmienne jedzą pod postacią krupniku z dodatkiem kartofli lub fasoli, krupy gryczane i jaglane na gęsto, które jedzą polewając rosołem.

Jarzyn jak kapusty, buraków, marchwi jadają żydzi bardzo mało i to tylko wtedy, gdy włościanki wnoszą na targ, gdyż żydzi zapasów nie robią żadnych, nawet bogatsi. Wszelkie produkty kupują codziennie w dozach na jednodniowe spożycie dla rodziny. Człowiek jak wiemy, oprócz pokarmów spożywa inne ciała, zwane używkami lub przyprawami, które nie pokrywając strat ponoszonych przez organizm, ani nie będąc źródłem siły, przyjemnie działają na smak i powonienie. Otóż żydzi dużo spożywają cebuli, którą je każdy, najwięcej w dnie świąteczne. Cebula jedzoną bywa na surowo z chlebem, lub t. zw. prażona, którą się przyrządza w ten sposób: na 10 cebul pokrajanych dodają 12,5 gm. smalcu gęsiego, masła lub 100 gm. śmietany i prażą na patelni. W ten sposób przyrządzoną cebulę podają na spodeczkach, najczęściej przed obiadem. Jedzą maczając w niej chleb. Oprócz tego do wielu potraw wchodzi cebula. Średnio jeden żyd zjada dziennie 50 gm. cebuli t. j. 1½ główki.

Błędem jest mniemanie, że żydzi cebulą w znacznej części zastępują brak pożywienia. Cebula jako pokarm jest b. mało pożywną, działa zaś jako przyprawa drażniąco na nerwy smaku, przez co powiększa wydzieliny śliny i soku żołądkowego, a przez to inny pokarm zostaje łatwiej strawionym i wchłoniętym.

Bogatsi herbatę, rzadziej kawę pijają codzien, biedniejsi przygodnie t. j. wtedy, gdy ich kto poczęstuje, ciężko pracujący prawie nigdy. Wogóle herbata jest bardzo lubianym napojem.

Wszelkie potrawy przyrządzane są dość smacznie, gdyż żydzi podniebienie mają delikatne. Na przyrządzanie potraw wpływają 3 czynniki t. j. smak, przepis religijny t. zw. koszer i oszczędność.

Bogatsi w szabas jadają legominy, które są przyrządzane: 1) z marchwi z cukrem i szmalcem, 2) śliwki suszone z rodzynkami i cukrem, 3) ryż, rodzynki i cukier, 4) owoce z cukrem i octem.

Wódkę żydzi piją chętnie, ale ze względów oszczędności mało, zwykle w szabas. Bogatszy wypija dziennie średnio 32 grm., biedniejszy 5 grm., ciężko pracujący 12 grm.

Piwo, porter piją żydzi tylko na uroczystościach t. j. weselach, obrzezaniu i podczas zapust.

Zapisawszy wszystko, co tylko w ciągu tygodnia dostało się do żołądków 30 żydów, których waga wahała się w granicach od 51—62 kilogramów, a wiek od lat 17 do 60 (średnio 36,8) wypadło, że żyd dorosły zjada dziennie średnio:

	Ciał azotowych	Tłuszczów	Wodanów węgla	
	98.66	18,42	493,94	czyli
bogatszy . . .	100.56	12.82	375.76	
biedniejszy . .	72.93	19.26	346.3	
ciężko pracujący	108.59	16.87	596.45	

wtedy gdy mężczyzna przy umiarkowanej pracy powinien dziennie w pokarmach przyjmować 120 ciał azot., 56 tłuszczów, 500 wodanów węgla, widzimy, że żydzi ciał azotowych, wodanów węgla, a zwłaszcza tłuszczów zjadają za mało; najbliższej normy są ciężko pracujący, którzy chociaż jedzą białka zamało o 12 grm., tłuszczów o 40 grm., za to jedzą więcej o 96 grm. wodanów węgla.

Porównanie wiele substancji pożywnych zjada żyd w dzień powszedni, wiele w świąteczny wypada tak:

	W dzień powszedni			Świąteczny		
	Ciał azot.	Tłuszczów	Wodanów węgla	Ciał azot.	Tłuszczów	Wod. węgla
Bogaty . . .	96	22.4	364.73	111	20	403
Biedniejszy . .	70	19	345	80	20	356
Ciężko prac. .	106	15.14	618.53	113	21	541
Średnio . . .	96	17.5	505.4	105	20	470

Pożywienie przeto świąteczne jest o wiele lepsze. Zrobiwszy zestawienie rezultatów swoich badań nad żywieniem się żydów i włościan pod Łaszczowem z pracami Drów Chełchowskiego, Sterlinga i Prof. Cybulskiego otrzymałem obraz następujący:

	Ciał azot.	Tłuszczów	Wod. węgla
Bogaty	100	21	375
Biedny	72	19	346
Ciężko pracujący .	108	16	597

		Ciał azot.	Tłuszczów	Wod. węgla
	Żyd	98.66	18.42	493.94
	Włościanin z pod Łaszczoza	99	26	730
Dr Chełchowski	{ Fornal w gub. Płockiej na stole dworskim	184	56	1067
	{ Kosiarz na stole dworskim	355	102	1625
Dr Sterling	{ Robotnik polski w Łodzi .	106	42	511
Prof. Cybulski	{ Średnio każdy człowiek w Galicji	82.53	13.13	509.84
	{ Normalny człowiek	120	56	500
	{ Więzień	87	22	305

W rezultacie moich badań nad żywieniem się żydów i włościan wypadło, że w 100 grm. przyjętego białka, żyd zjada 30 grm. zwierzęcego białka, włościanin 4.6 gr. Widzimy więc, że żywienie się włościan nie jest lepsze. Robotnik polski w Łodzi także nie żywi się lepiej, a pracuje ciężko.

Zadziwiająco mało żyd zjada tłuszczu, co się tłumaczy droższą masła (koszerne masło jest droższe) i szmalcu gęsiego, który jest bardzo lubiany.

W każdym razie pożywienie żydów nie jest dostatecznym. Żyd biedniejszy stale znajduje się w stanie półgłodu, gdyż jedząc mało kartofli i jarzyn żołądek miewa zawsze pusty. Kategoria faktorów, drobnych kramarzy i t. zw. bez zajęcia, którzy całymi dniami włóczą się po mieście w oczekiwaniu przypadkowego zarobku, żywi się najgorzej, nawet bardzo nędznie. Brakuje im dziennie 48 grm. białka, 37 tłuszczu i 125 grm. wodorów węgla, pokrywa się to kosztem wyniszczenia własnego organizmu. Naturalnie nie może być mowy o jakiegokolwiek pracy fizycznej.

Względnie lepiej żywią się ci, którzy oddają się ciężkiej pracy t. j. stolarze, cieśle, tragarze i t. p. Żywienie się ich przy małej pracy byłoby wystarczającym, przy większej zaś za szczupłe. Co zaś do bogatszych to ci nie pracując wcale, prowadząc życie siedzące, żywią się dostatecznie.

Dotąd mówiłem o pokarmach, które służą za źródło siły i jednocześnie zastępują zużywane przez organizm składowe części. Teraz rozpatrzemy te, które jedynie zastępują zużyte części ciała t. j. wodę i sole mineralne.

Soli kuchennej żydzi używają w miarę. Nie jedząc dużo kartofli, używają jej mniej niż wieśniacy, gdyż na osobę wypada 37,5 gramów dziennie, wtedy gdy wieśniak spożywa 50 gr.

Przy małym ruchu, pracy prawie żadnej, żyd nie wypaca dużo wody, przeto i zapotrzebowanie jej jest niewielkie. W zimie, licząc herbatę, rosoly i t. p. wszelkie płyny żyd wypija dziennie 1½ litra wody, w lecie 2½ litra, wtedy gdy wieśniak 4 litry. Wodę żydzi biorą ze stawu, lub częściej ze studni. Studnie położone wśród domów na t. zw. targowicach są stale zanieczyszczane gnojówką. Skład chemiczny wody jednej ze studzien przedstawia się tak:

	Twardość ogólna 12,31° stopni niemieckich	
	stała 5,74	
	„ chloru	22,01 „
w 100 litrach	Ilość ciał organicznych, obliczonych jako kwas szczawowy (COOH—COOH) .	6,3
	Ilość azotanów (N, O ₅)	5,74
	Ilość azotynów (NO ₂)	5,4
	Części stałych	115,5
	Soli wapnia	25
	„ magnezu	25,75
	Barwa wody przezroczysta.	
	Temperatura wody w studni 8 R. przy 22 R. powietrza.	
	Głębokość studni 2,82 metr.	
	Oddalenie od najbliższego domu 12 kroków.	

Skład chemiczny wody wskazuje na zanieczyszczenie gnojówką. Ileż to kolonji drobnoustrojów znajduje się w takiej wodzie, a jednak woda ta zalicza się jeszcze do lepszych. Żyd przyjmuje pokarmów za mało, oddycha większą część swego życia powietrzem fatalnem i pije wodę zanieczyszczoną.

Sprawę żywienia się żydów w każdym razie łatwiej popchnąć na właściwą drogę niż u naszego ludu. Lud nasz do złego żywienia popycha brak środków i lud potrzebne mu substancje pożywne bierze z pokarmów źle przyswajalnych, na strawienie których organizm ponosi dużą pracę, wtedy gdy u żydów za tę cenę co dziś wydają, przy innej metodzie żywienia można mieć pożywienie dostateczne. Za dużo jedzą żydzi mąki i mięsa, a za mało jarzyn, tłuszczu i nabiału. Pożywienie swe powinni uczynić więcej roślinnem i tłustem.

MIASTA KRÓLESTWA POLSKIEGO

W ŚWIETLE SPRAWOZDANIA DEPARTAMENTU MEDYCZNEGO
z a r o k 1 8 9 2.

(Dalszy ciąg).

5. *Gubernja Lubelska.*

Lublin, po części na wyniosłości (nowe miasto) po części w nizinie. Wszystkie ulice, place i znaczna większość podwórz brukowane. Miejsca ustępowe, jako murowane doły, z kamienia na cement znajdują się przy większości domów. Wywózka odbywa się aparatami Bergera; odpadki domowe gromadzą się w skrzyniach i w miarę nagromadzenia wywożą się na pola. Woda studzienna.

Biłgoraj, w nizinie po części piaszczystej, po części torfiastej. Ulice, z wyjątkiem 2, place, podwórza nie brukowane. Ustępy w postaci najprostszyc dołów, znajdują się przy wielu domach; wywózka dokonywa się za miasto, i tam nieczystość zagrzebuje się w piasku. Woda studzienna zadawalniająca.

Hrubieszów, na wyspie, utworzonej dwiema odnogami rzeki Guczwy, na gruncie gliniasto-czarziemnym. Zabrukowanych ulic 2, reszta nie posiada bruku i przedstawia błota nie do przebycia. Podwórzy przy większości domów brak. Miejsca ustępowe (gdzie są podwórza) jako zwyczajne doły, czasami drzewem ocembrowane. Śmietniki i doły dla scieków przy wielu domach. Nieczystości wywożą się. Woda z rzeki Guczwy nieprzydatna z powodu małej szybkości przepływu i brzegów błotnistych.

Zamość, na wyniosłości, otoczony łąkami, przy rzece Topornica. Wszystkie ulice, place, podwórza zabrukowane. Miejsca ustępowe z dołami cementowanymi i ub murowanymi na cegłę, znajdują się niemal przy wszystkich domach. Odpadki stałe wrzucają się do dołów sciekowych, płynne odchodzą krytym kanalikiem do rzeki. Nieczystości wywożą się aparatami Bergera o 2 wiorsty za miasto i zagrzebują się w piasku. Wodę dostarcza 20 studzien. Woda twarda.

Krasnystaw, na wyniosłym płaskim brzegu Wieprza, podglebie piaszczyste. Ulice (11), place i podwórza zabrukowane. Miejsca ustępowe w postaci dołów wyłożonych dębowymi deskami smołą pokrytymi, znajdują się przy wielu domach; nieczystości wywożą aparatami Bergera dwaj właściciele ziemscy na pola. Mieszkańcy piją wodę źródlaną; źródła znajdują się w odległości wiorsty we wsi Góra.

Łęczna, na wysokim gliniastym brzegu Wieprza. Ulice i place nie brukowane, zatem brudne. Miejsca ustępowe w postaci dołów mu-

rowanych przy wielu domach. Nieczystości wywożą się za miasto lub splewają się do Wieprza i Jagielnicy, z których mieszkańcy czerpią wodę do picia; oprócz tej korzystają jeszcze z wody studziennej z 2 studzien.

Lubartów, w miejscowości równej, piaszczystej, $2\frac{1}{2}$ wiorsty od Wieprza oddalonej; ulic brukowanych 3; place nie są brukowane. Miejsca ustępowe wyłożone cegłą lub drzewem przy wielu domach, reszta domów nie posiada takowych, nie ma również i podwórz. Wywózka odbywa się za miasto, miejsce śmietników zajmują skrzynie. Woda studzienna (16 studzien) dobra.

Nowo-Aleksandrja, częściowo na równinie, częściowo na pochyłości ku Wiśle. Ulic brukowanych 4; 2 place nie są brukowane, również i większa część podwórz nie posiada bruku. Ustępy — w większości wypadków doły nie ocembrowane, — przy wszystkich prawie domach; wywózka odbywa się zwyczajnymi beczkami; tylko koszary obsługiwane są aparatami Bergera. Woda przeważnie studzienna (8 studzien). Instytut agronomiczny, szpital i kilka domów prywatnych korzystają z wody źródlanej, sprowadzanej z 5 wiorstowej odległości. Woda z Wisły również służy do picia i do potrzeb domowych.

Tomaszów, w nizinie; od strony południowej i zachodniej grunt piaszczysty, ze wschodu i północy błotnisty. Ulice, wyjąwszy 2, place i podwórza nie brukowane, w czasie deszczów nie do przebycia z powodu błota. Miejsca ustępowe, bądź w kształcie szuflad do wysuwania, bądź też prostych dołów drzewem wyłożonych, znajdują się w większej części domów. Wywózka odbywa się na pola. Woda studzienna nie zupełnie zdatna do picia.

Chełm, po części na znacznej wyniosłości kredowej, (śródmieście), po części w nizinie błotnistej i piaszczystej, (przedmieścia). Wszystkie ulice, z wyjątkiem 3, wybrukowane kamieniem; podobnie place publiczne i podwórza; na obwodzie zaś podwórza nie brukowane i mocno zanieczyszczone nawozem. Ustępy — częściowo jako doły płytkie, częściowo zaś jako głębokie studnie, znajdują się przy większości domów. Doły ściekowe znajdują się również, w wielu wypadkach złączone z śmietnikami. Nieczystości wywożą się za miasto, jednakowoż rzadko się to praktykuje. Woda z głębokich studzien, czerpana z obfitych zapasów pod grubym pokładem kredowym, dobra, smaczna i czysta.

Janów, na piaszczystej nizinie, w bliskości lasów i błot. Ulice (6) zabrukowane. Ustępy, w postaci murowanych dołów, znajdują się przy wielu domach. Wywózka odbywa się zwyczajnymi beczkami. Woda studzienna, z 12 studzien, dobra.

6. *Gubernja Piotrkowska.*

Piotrków, na nieznacznem wyniesieniu, otoczony od zachodu i północy małym ruczajem. Strawa, do której nieczystości z miejsc ustę-

powych jak również z domów żydowskich spływają, letnią porą powoduje z tej przyczyny złe powietrze. Ulic brukowanych 33, niebrukowanych 8; placów 6, wszystkie brukowane. Wychodki przy wszystkich domach, $\frac{2}{3}$, w formie cementowych lub ceglanych dołów. Doły sciekowe prawie przy wszystkich domach; wywózka odbywa się aparatami Bergera na odległość kilkuwiorstową od miasta. Woda studzienna, z liczby 56 studzien, z których woda zaczerpnięta poddaną była analizie, okazało się, że tylko połowa dostaje wodę przydatną do picia. Wogóle woda twarda.

Będzin, na pochyłości niewielkiej góry; przez dolne miasto (stara dzielnica) przepływa zabagniona ściekami miejskimi, Czarna Przemsza. Wiele domostw nie posiada wcale podwórz. Wszystkie ulice z wyjątkiem 3 jako też i place zabrukowane, lecz bruk stary pokryty błotem. Z 600 podwórz wybrukowanych jest 200. Wychodki znajdują się przy 550 domach; 150 domów posiada miejsca ustępowe cementowane lub wyłożone kamieniem; reszta nie cementowana, przy 100 domach połączony jest ustęp z dołem dla ścieków, 300 nie posiada tych ścieków wcale. Wywózka odbywa się albo po zmieszaniu z nawozem albo też aparatami Bergera, dla celów rolniczych. Woda studzienna; z liczby 26 studzien budowanych okazała się woda nieprzydatną w 3, możliwą w 18.

Brzeziny, po części na pochyłości terenu pagórkowatego, po części w nizinie na gruntach piaszczystych. Miejsca ustępowe w połączeniu z dołami sciekowymi w postaci większych dołów, wyłożonych deskami. Wywózka odbywa się 2 razy do roku na pola. Woda czerpie się z 85 studzien i 6 źródeł.

Łask, w nizinie piaszczysto-gliniastej. Z 8 ulic 5 zabrukowanych; 2 place również brukowane. Miejsca ustępowe w połączeniu z dołami dla ścieków posiada 200 domów, z liczby ogólnej 318, jednakże tylko w środmieściu, wymurowano je z cegły, na obwodzie doły wyłożono deskami. Nieczystości zmieszane z nawozem wywożą się na pola. Woda studzienna, większość studzien mocno zanieczyszczona.

Łódź, część wschodnia nieco wzniesiona, zachodnia (fabryczna) niżej położona. Powierzchnia zajęta przez miasto Łódź wynosi około 32 wiorst kw.¹⁾ Z 81 ulic brukowanych całkowicie 55, częściowo 20, place (5) zarówno jak i podwórza zabrukowane. Ustępy i doły dla wód ściekowych znajdują się niemal przy wszystkich domach; pierwsze mają formę cementowanych lub ceglanych studzien, ostatnie są to skrzynie drewniane smołowane, z których ciecz przedostaje się przykanalikami i rynsztokami do rzeczki Jesień albo Łódka. Odpadki stałe wywozi się za miasto. Woda wyłącznie studzienna, zawiera du-

¹⁾ Cyfra ta oparta widocznie na mylnej informacji; przy opisie Warszawy mowa o 25 wiorstach kwadr., niepodobieństwem więc ażeby Łódź posiadała o 7 wiorst kw. przestrzeni więcej niż Warszawa. Istotnie powierzchnia Łodzi wynosi 15 wiorst około kwadratowych. (Przypisek sprawozdawcy).

zo soli, z liczby 1200 studzien woda w 200 okazała się zupełnie nie przydatną z powodu znacznych ilości N_2 , O_2 , S i NH_3 .

Noworadomsk, w kotlinie, otoczony niewysokimi pagórkami. Z północo-wschodu i północo-zachodu miasto otaczają błota. Wszystkie ulice (18), place, niemal wszystkie podwórza wybrukowane. Miejsca ustępowe w większości domów wyłożone drzewem, doły ściekowe i śmietniki mają kształt skrzyń, smołą uszczelnionych; znajdują się niemal przy wszystkich domach. Wywózka odbywa się na pola pod orkę. Woda z 8 studzien artezyjskich zupełnie przydatna.

Rawa, na równinie piaszczystej, otoczonej górami od wschodu i zachodu i przecięta rzeczulkami Rawka i Ryłka. Ulice, place i wszystkie prawie podwórza zabrukowane. Przy każdym domu jest miejsce ustępowe połączone z dołem dla ścieków, w postaci dołu ocembrowanego; cegła rzadko tu jest stosowaną. Wywózka dokonywana na pola zwyczajnymi podwodami. Woda do picia rzeczna i studzienna, przydatna.

Częstochowa, na lewym brzegu rzeki Warty i dopływu jej Kononki. Ulice i place w 2 dzielnicach brukowane, w trzeciej szosowane; bruki w złym stanie z powodu lichego materiału. Miejsca ustępowe i doły ściekowe znajdują się przy wszystkich domach. Wywózka dokonywana się aparatami Bergera. Woda studzienna (rzeka Warta zanieczyszczona ściekami z fabryk powyżej miasta położonych, jak również odpływami miejskimi). Studzien 312, z tej liczby woda zupełnie nieprzydatna do picia z 88, w 166 woda przydatna.

7. *Gubernja Płocka.*

Płock, otoczony rowem, z wodą stojącą, przechodzącą w stan gnicia i wydzielającą zły zapach. Ulice, place i większość podwórz zabrukowane. Nieczystości płynne spływają rynsztokami do rowu. Miejsca ustępowe posiadają po większej części ściany nieprzepuszczalne. Zamiast dołów ściekowych, skrzyńki śmietnikowe. Wywózka aparatami Bergera dokonywana się dla celów rolniczych. Woda studzienna i wiślana—zupełnie nieodpowiednia ¹⁾

Lipno, ulice, place i wszystkie prawie podwórka zabrukowane. Miejsca ustępowe konstrukcji prymitywnej, nie przy wszystkich znajdują się domach. Dołów dla wód ściekowych mało. Woda studzienna.

Mława, ulice, podwórza i place brukowane. Miejsc ustępowych i śmietników przy domach nie brak, wody ściekowe odpływają rynsztokami. Odpadki stałe, zmieszane z nawozem i ziemią wywożą się na pola. Woda w 45 studniach zadawalniająca.

Płońsk ²⁾, ulice i place brukowane; podwórza małe i brudne; przy

¹⁾ Pobudowany od 2-ch lat wodociąg z filtrami dostarcza wodę czystą i dla zdrowia mieszkańców pożyteczną. (Uwaga sprawozdawcy).

²⁾ Obecnie należy do gub. warszawskiej.

wielu domach nie ma ich wcale; rzadko podlegają oczyszczeniu. Woda studzienna, zanieczyszczona bardzo odpadkami organicznymi.

Prasnysz: ulice i place zabrukowane; rynsztoki służą do spławu ścieków domowych — stąd często rozchodzą się przykre zapachy. Podwórza ciasne i brudne. Miejsc ustępowych mało; dołów ściekowych brak. Woda czerpaną bywa głównie z rzeczki Węgierki, zanieczyszczonej w obrębie miasta przez ścieki dopływające. Rzadko czerpie się woda ze studzien.

Rypin: ulice, place i podwórza po większej części zabrukowane. Miejsca ustępowe w postaci najprostszyc dołów, znajdują się tylko w środkowej części miasta. Dołów ściekowych mało; wywózka dokonywa się 2 razy na miesiąc, po zmieszaniu z nawozem, na pola okoliczne. Woda przydatna pochodzi ze studzien.

Sierpiec: ulice, place, podwórza brukowane. Miejsca ustępowe znajdują się przy większości domów. Woda pochodzi częściowo ze studzien, częściowo z rzeki Lidy; co do ostatniej jest ona mocno zanieczyszczona i latem posiada smak nieprzyjemny.

8. *Gubernja Radomska.*

Radom, na brzegu Mlecznej, częściowo na wzniesieniu, częściowo zaś w nizinie. Grunt gliniasty; woda gruntowa stoi wysoko. Z liczby 37 ulic wybrukowanych jest 28; z 5 placów 4; podwórz brukowanych 494, niebrukowanych 20; miejsca ustępowe przy 473 domach z dołami ceglanymi na cement, przy 41 doły ocembrowane drzewem. Wywózka dokonywa się częściowo aparatami Bergera, częściowo zaś zwykłymi beczkami, po zmieszaniu z nawozem i odpadkami. Woda z 423 studzien nie wszędzie odpowiada wymaganiom.

Kozienice, na gruntach piaszczystych. Większa część ulic, a wszystkie place nie zabrukowane, zanieczyszczone odpadkami i ściekami domów. Miejsca ustępowe, łącznie z dołami dla ścieków, w postaci zwykłych dołów. Zawartość po zmieszaniu z nawozem służy dla rolnictwa. Woda studzienna.

Końsk, na piaszczystym skłonie, podglebie na arszyn głęb., glina; ulice brukowane, jak również z 3 placów jeden. Miejsca ustępowe i doły dla wód ściekowych w postaci dołów ocembrowanych, znajdują się przy większości domów. Woda studzienna, zanieczyszczona. Dobrą i przydatną wodę do picia otrzymuje się tylko ze stacji drogi żelaznej, oddalonej o 1½ wiorsty od miasta, również i z folwarku Browary, oddalonego 2 wiorsty.

Opatów, na wzniesieniu, okolony pagórkami, położony na prawym brzegu rzeczki Opatówki, z wodą prawie stojącą. Ulic brukowanych 3, placów 1; ludność żydowska, mieszkająca w południowej części miasteczka, w domach nie posiadających wcale podwórz. Miejsca ustępowe posiada tylko ludność chrześcijańska; dołów ściekowych brak. Woda z 7 studzien zadawalniająca.

(*Dokończenie nastąpi.*)

E. Sokal.

Notatki bibliograficzne.

Th. Weyl. — *Handbuch der Hygiene* (p. „Zdrowie“ lata: 1894, 1895, 1896). W dalszym ciągu wielkiego wydawnictwa tego ukazały się dzieła następujące:

Braehmer. — *Hygiene dróg żelaznych.* Treść: Rozwój i znaczenie kolei.—Niebezpieczeństwa dzięki kolejom powstające: Wypadki (statystyka, rodzaje przypadków).—Choroby (podróżnych, służby). Środki zapobiegające wypadkom: a) zarządzenia zdrowotne dotyczące taboru, b) zarządzenia zdrowotne uwzględniające służbę, c) organizacja pomocy lekarskiej. Rysunków 13.

Roth. — *Hygiene przemysłu chemicznego.* Wstęp lekarsko-statystyczny: Niebezpieczeństwa dla robotników w fabrykach chemicznych. — Chorobowość i śmiertelność robotników tych fabryk. — Kalectwa w ciągu lat 1886—1894 w Niemczech, w Austrii (1891—1893). Urządzenia sanitarne dla robotników fabryk chemicznych.

Heinzerling i Helbig. — *Przeróbka związków nieorganicznych.* Siarka.—Siarkowodór. — Kwas siarkowy.—Kwas siarczany.—Siarek węgla. — Soda. — Kwas solny i chlorek wapnia.—Sole potasowe.—Amoniak i sole amonowe.—Kwas saletrzany.—Materje wybuchowe. — Związki chromu. — Alun i związki aluminjowe. — Sztuczne nawozy.—Ultramaryna. — Cement. — Ołów.—Miedź — Rtęć.—Cyna.—Srebro.—Arszenik.—Fosfor.—Antymon.—Cynk.—Żelazne sole.

Goldschmidt i Weyl. — *Przeróbka związków organicznych.* Wyrabianie gazu oświetlającego.—Przeróbka smoły.—Barwniki organiczne, pochodne węgla.—Nafta. — Kauczuk, guttaperka, lakiery. — Związki rodanowe i cynowe. Rysunków 38.

Sonne. — *Hygiene przemysłu ceramicznego.* Hygiene strycharzy.—Hygiene garniarzy. — Hygiene fabryk porcelany.

Sommerfeld. — *Hygiene kamieniarzy.* — *Hygiene murarzy.*

Schaeffer. — *Hygiene hut szklanych.* — *Hygiene w fabrykach luster.*

KRONIKA.

Kongres lekarski międzynarodowy w Moskwie. W dziale higieny dotychczas zgłosili się z odczytami następujący uczeni: Prof. Hueppe (Praga), Prof. Vaughan (Ann Arbor, Michigan), Prof. Gintl (Praga), docent A. Jolles (Wiedeń). Prof. Bujwid (Kraków), Prof. Palmberg (Helsingfors), Prof. Baginsky (Berlin), Dr Wirenius (Petersburg), Prof. Felix (Bukareszt), Dr Bergeron (Paryż), Dr Korowin (Moskwa), Dr Frey (Wiedeń), Dr Fekete (Bukareszt), Dr Bertensen (Petersburg), Prof. Nocard (Paryż), Prof. Ostertag (Berlin), Dr Morot (Troyes), Prof. Bosc (Montpellier), Prof. Perroncito (Turyn), Dr Csatory (Peszt), Prof. Monjaras (St. Louis Potosi), Prof. Dehio (Jurjew), Prof. Mac Weeney (Dublin), Dr Kral (Praga), Prof. Guttstadt (Berlin), Prof. Bossi (Jenna), inż. v. Stach (Wiedeń), Dr Speth (Ausbach), Dr Burgerstein (Wiedeń), Dr Kaufmann (Kairo), Prof. Wolffhügel (Getynga), Prof. Mattei

(Katanja), Dr Allbuft (Leeds), Prof. Weyl (Berlin), Dr Bein (Berlin), Dr Kayser (Norymberga), Dr Homdy-Pasza (Kairo), Dr Noiszewski (Dwinsk), Prof. San Felice (Caglioci), Prof. Putzeys Liège), Prof. Crocq (Bruksela), Dr Nuthal (Baltimora).

Z Galicji przybędzie zapewne około dwudziestu lekarzy; większość z odczytami się wybiera. „Przegląd lekarski“ ogłasza dalsze szczegóły co do Komitetu Polskiego w Krakowie. Składki członkowskie z Królestwa mają być nadsełane do Moskwy bezpośrednio.

Kongres do spraw higieny i klimatologii Belgji i Congo odbędzie się w Brukseli w czasie wystawy międzynarodowej i trwać będzie od 9 do 14 sierpnia 1897 r. Zjazd ten urządza się przez Królewskie Towarzystwo Medycyny Publicznej i Topografji medycznej, pod protektoratem Króla Leopolda II. Składka dla osób nienależących do Towarzystwa wynosi 20 franków. Prezesem jest Dr H. Kuborn, Sekretarzem głównym Dr K. Maroy.

Statystyka trędowatych. Podług Grossmanna scisle dane liczbowe o ilości trędowatych wykazują co następuje: w roku 1886 w Islandji było 47 trędowatych, w r. 1894 Ehlers naliczył ich 158. W Egipcie rada zdrowia znalazła w r. 1882 trędowatych 1018, a w 8 lat później liczono ich już 2204. W Europie południowej trąd najczęstszym jest w Grecji, na Krecie—do 900 trędowatych. W jedynej Norwegji (z krajów, gdzie statystyka w tej kwestji jest ścisłą) liczba ich się zmniejsza (z 3000 do 900). Badając drogi upowszechniania się trądu w Islandji, doszedł G. do wniosków: dziedziczenie małą gra przy tem rolę; zarażenie zachodzi przez stykanie się (contagium), ale prócz zarazka niezbędne są jeszcze inne jakieś wpływy, dotąd nie wykryte. (*British Med. J.* 5/XII. 96).

Polewanie ulic. Dla usunięcia pyłu powstającego przy zamiataniu ulic, polewają ich powierzchnię. Jak tego się można było spodziewać, w pyłe po zwilżeniu znajduje się o wiele więcej bakterji aniżeli w pyłe suchym, przed zwilżeniem. Tym sposobem polewanie ulic paraliżuje dobroczynny wpływ promieni słonecznych, zabijających drobnoustroje w pyłe ulicznym.

(*Ann. de Micrographie* № 10, 1890).

Stosunek między samobójstwem i położeniem rodzinnem. Podług Morselli'ego na milion kobiet w Pruszech w roku 1895 było samobójczyń 61 wśród zamężnych, 87 wśród dziewcząt, 124 wśród wdów, 348 wśród rozwódek lub seperatek; wśród mężczyzn: 286 żonatych, 298 — kawalerów, 948 wdowców i 2834 rozwiedzionych lub separowanych. (*Journ. d'hygiène.* 11/II. 1897).

Concetti.— **Straty roczne z powodu śmiertelności dzieci we Włoszech.** Z liczby 1,150,000 żywo urodzonych umiera:

W 1 miesiącu życia 86,000

Od 1 miesiąca do 1 roku życia 126,000

W wieku od 1—5 lat . . . 156,000

Na ogólną liczbę 800,000 śmierci rocznie figuruje 370,000 dzieci, młodszych niż 5-cio letnie.

Podług znakomitych obliczeń Raser'iego wartość noworodka żywego na wsi reprezentowaną jest liczbą 50 lirów, w mieście: 100 lirów (w stosunkach

włoskich), przeciętnie: 75 lirów. Później wartość jednostki daje się wyrazić następującymi liczbami:

1 rok	180	lirów	
2 lata	300	"	
3 "	427	"	
4 "	564	"	
5 lat	714	"	i t. d.
10 "	1661	"	

We Włoszech umiera rocznie:

W wieku do 1 roku życia	310,000	dzieci
Od 1—5 lat	155,000	"
Od 5—10 "	30,000	"

Obliczając podług tablic Raseri'ego, wypadnie rocznie strata 142,000,000 lirów śmiertelnością dzieci spowodowana.

Co się tyczy strat z powodu choroby dzieci, to licząc koszt choroby dziennie na 1 lira, a przeciętne trwanie na dni 15, wynoszą one rocznie 49,374,990 lirów. Razem ze stratami z powodu śmierci wynosi strata roczna Włoch: 192,000,000 lirów. (*Wiener Klin. Woch.* 1897, № 10).

Zakażenie klejem. Jak niebezpiecznie jest zwilżać językiem gumowane etykiety, koperty i t. p. może posłużyć następujący przykry wypadek, jaki miał miejsce w Kostromie. Pewien młodzieniec zwilżając śliną naklejone brzegi koperty skaleczył się wypadkowo w język, na którym wkrótce wystąpiła złośliwa puchlina. Wezwani lekarze zaopinjowali zakażenie języka; takowe mogło powstać od kleju użytego do smarowania brzegów koperty; postanowiono, w celu zbawienia pacjenta od niechybnej śmierci, dokonać operacji odcięcia języka, co też i zostało uskuteczniłem. (*Farm. Wiestnik* 8—9).

Wykrycie margaryny w masle zaleca Brull uskutecznić za pomocą 2,5% roztworu azotanu srebra w 95% alkoholu w następujący sposób: nalewa się do próbówki 12 ctm. sześć. stopionego i przefiltrowanego masła, następnie dodaje się 5 ctm. sześć. roztworu azotanu srebra i wstawia próbówkę do gorącej wody, przyczem barwa prawdziwego masła krowiego pozostaje niezmienioną, margaryna zaś nabiera ceglasto-czerwonej barwy. Zabarwienie występuje już przy obecności 5% margaryny, a przy 10% jest ono bardzo wyraźnem. (*Farm. Wiestnik* 8—9).

Smutny wypadek. W jednej z aptek warszawskich z przyczyn które śledztwo wyjaśni, popełniono nader przykrą pomyłkę. W proszkach przepisanych przez Dra R. G. o składzie: Codeini phosphorici $\frac{1}{3}$ gr., Phenacetini VI gr. d. t. d. № 6, znaleźli lekarze wezwani do mocno chorej pacjentki, obecność *atropiny*. Chora pomimo podanej pomocy zmarła. Wobec tak smutnych następstw pp. aptekarze powinni zachować nietylko większą ostrożność przy ekspedjowaniu lekarstw, lecz i pomyśleć o zmniejszeniu godzin pracy dla prowizorów i pomocników aptekarskich. Przeciążanie pracą, jakie obecnie ma miejsce w wielu aptekach z przyczyny przeszło 16-o godzinnych zajęć na dobę (oprócz dyżurów nocnych), odbija się bardzo niekorzystnie na klientach, w roku bowiem bieżącym, jak się dowiedzieliśmy, było już kilka dość poważnych pomyłek, które na szczęście nie zakończyły się tak smutnie jak powyższa.

Drobne wiadomości. „Farmacewt“ donosi, że Zjazd Sędziów Pokoju w Odessie ukarał właściciela fabryki wody selcerskiej Kahana grzywną w ilości 200 rs. lub $1\frac{1}{2}$ miesięcznym aresztem za sprzedaż wody zanieczyszczonej znaczną ilością ołowiu i miedzi. Przy nadchodzącym sezonie letnim należałoby i w warszawskich fabrykach sprawdzić wartość wyrabianej wody sodowej, której analiza dokonana przed kilku laty dała smutne rezultaty.

× *Falszowanie środków lekarskich.* Paryzkie laboratorium miejskie donosi, że fałszowanie środków lekarskich dochodzi do zastraszających rozmiarów. I tak np. przy badaniu chininy i antipiryny znaleziono do 50% domieszki dwuwęglanu sody, a 25% merla jodoformowa zawierała tylko 1,6% jodoformu i była barwioną farbą „Aurantia.“ (Pharm. Post. 1897).

Sprawozdanie z Zakładu gimnastycznego p. Heleny Kuczalskiej (pod kierunkiem lekarskim Dr Zd. Sławińskiego).

W ciągu ubiegłego roku 1896 (piątego roku istnienia) do Zakładu uczęszczało: na gimnastykę leczniczą i masaż w styczniu 23 osób, w lutym 24, w marcu 18, w kwietniu 17, w maju 11, w czerwcu 5. Na gimnastykę zdrowotną: w styczniu 52 osób, w lutym 79, w marcu 94, w kwietniu 68, w maju 41, w czerwcu 18. Przez trzy miesiące letnie zakład zamknięty. Następnie uczęszczało na gimn. leczniczą i masaż w październiku 13, w listopadzie 25, w grudniu 21 osób. Razem 157 osób. Na gimn. zdrowotną: w październiku 45, w listopadzie 110, w grudniu 91.

Na gimnastykę leczniczą i masaż uczęszczało razem w ciągu roku 58 osób, na gimnastykę zdrowotną 190 osób. Ogółem 248. (222 kobiet i 26 chłopców do lat 12).

Gimnastykę leczniczą i masaż stosowano w następujących wypadkach: skrzywienie kręgosłupa boczne (scoliosis) wypadków 23, 6 bez zmiany, w 16 poprawa, 1 poprawa zupełna (wyleczenie), szyja skośna (torticollis) 1 wypadek—poprawa znaczna, otyłość (obesitas) 3 wypadki—poprawa, 1 bez zmiany, wątłość (debilitas) i nerwowość: 10 wypadków—poprawa znaczna, wątłość kiszek (atonia intestinorum): 3 wypadki wyleczenia, 2 bez zmiany, blednica (anaemia): 5 wypadków—poprawa znaczna, 1 bez zmiany, Ankylosis art. humero-scapularis post luxationem: 1 wypadek bez zmiany (przerwa), 1 znaczna poprawa; Rigiditas art. carpo-radialis post fracturam radii: 1 wypadek poprawa zupełna. Gonitis serosa chronica: 1 wypadek, poprawa zupełna; Tendovaginitis radio—carpalis post contusionem: 1 wypadek,—poprawa zupełna Paresis pollicis post contusionem: 1 wypadek,—poprawa zupełna, Myalgia: 1 wypadek—poprawa; Neuralgia cruralis et ischiadica: 1 wypadek—poprawa.

**Ze Sprawozdania Zakładu Leczniczego zboczeń mowy Dra Ołtu-
szewskiego za rok 1895/6 wypada co następuje:**

W ciągu pomienionego czasu zgłosiło się do zakładu 200 osób ze zbo-
czeniami mowy. Liczba ta rozdzieliła się na różne kategorie w sposób na-
stępujący: niemoty 41, bełkotania i wadliwego wymawiania 51, mowy noso-
wej 7, jąkania 101. Razem 200.

Na 41 przypadków niemoty leczyło się 5 osób z zupełnie dobrym wy-
nikiem, a mianowicie: 4 dzieci i 1 osoba dorosła. Z 51 przypadków bełko-
tania i wadliwego wymawiania pozostawało w kuracji 3 dzieci dotkniętych
bełkotaniem, oraz 6 osób dorosłych z wadliwym wymawianiem; wszyscy się
wyleczyli. Na mowę nosową, trwającą od dzieciństwa, leczyło się 2 dzieci
wieku przedszkolnego i odzyskało zupełnie prawidłową mowę. Wreszcie na
101 przypadków jąkania leczyło się 16 osób i wszyscy pozbyli się tej wady
z wyjątkiem jednej, która doznała znacznej poprawy.

W zakładzie znajdują opiekę lekarską dzieci upośledzone pod względem
umysłowym, u których właśnie najczęściej przytrafiają się różne zbożenia
mowy, oraz dzieci pozornie głuchonieme, które pomimo nierozumienia mowy
odczuwają jednak tony i szmery. Przywrócenie mowy dzieciom pierwszej ka-
tegorji wpływa na podniesienie ich poziomu umysłowego, dzieci zaś pozornie
głuchonieme, przy pomocy odpowiednich ćwiczeń pozostałości zachowanego
słuchu mogą odzyskać mowę bez uciekania się do metod, mających zastoso-
wanie w zakładach dla głuchoniemych.

Książki nadesłane.

Dr Med. M. Flaum.—Oko ludzkie i organy pomocnicze. Nakład księ-
garni T. Paprockiego i S-ki.

Stockholms Stads Folkskolor. Berettelse för ar 1890, 1891, 1892,
1893, 1894, 1895.

Författningar rörande Folkskärare-Seminarier och folkskolor af Bruhn.
Stockholm. 1883.

Ofterstyrelsens för Stockholms Stadsfolkskolor... för or. 1897.

Stockholms Stadsutgifts och inkomststat för ar 1897.

Plato v. Neussner.—Przewodnik dla podróżujących za ocean Atlantycki
i w ogóle do Ameryki. Warszawa. 1897.

VIII Congrès Internation. d'Hygiène et de Démographie à Budapest.
1894.

Comptes rendus et Mémoires, publiés par le Dr J. de Gerlóczy. T. 2—7.
Budapest. 1896—7.

Dr S. Sterling.—Podmiejskie uzdrowiska szpitalne dla chorych piersio-
wych. Warszawa. 1897.

Dr M. Misiewicz.—Beitrag zur Anatomie der Pericystitis. Leipzig. 1897.

Redaktor i Wydawca *J. Polak.*



A. WETTLER. M. NASSIUS

Warszawa, Hoża № 49.

Polecają sanitarne urządzenia: jako to wanny, piece kąpielowe, umywalnie, waterklozety. klozety i pissoary na oleju bezwonne, urządzą ogrzewania centralne i wentylacje, oprócz tego posiadają na składzie filtry Maignena z Paryża, uznane dotychczas za najlepsze.

Naturalna mineralna

Woda Gubera
zawierająca
żelazo i arsen
ze Srebrenicy w Bośni

Według rozbioru dokonanego przez Profesora chemii, Doktora Ernesta Ludwiga, woda ta zawiera w 10,000 częściach na wagę: **Kwasu arsenikowego 0,061, Siarczanu żelazowego 3,734.**

Wyłączny przywilej ekspedycyi tej wody posiadają firmy:

HENRYK MATTONI

FANZENSBAD, WIEDEN, KALSBAD, BUDAPEST.

ZAKŁADY ROLNICZO-PRZEMYSŁOWE

Wystawa Hygieniczna
w Warszawie
1887 r.

GOSPODARSTWO MLECZNE

DYPLOM
UZNANIA

MŁYN PAROWY.

Gorzelnia i Rektyfikacja Spirytusu
oraz FABRYKA DROŻDZY PRASOWANYCH

KAROLA HENNEBERGA

Dominium Nowodwór, przy St. Dr. Żel. Teresp. N.-Mińsk.

poleca:

MLEKO HYGIENICZNE NIEZBIERANE.

Produkcja powyższego mleka dostarczana jest każdodziennie do Warszawy w 2-ch odmianach:

I-mo: Mleko w stanie naturalnym, wprost po udoju, sprzedaż w naczyniach porcelanowych. II-do: Mleko po udoju, centryfugowane i pasteuryzowane, sprzedaż w naczyniach szklanych. Niezależnie od powyższego **Mleko zsiadłe, Serwatka, Maślanka, Kefir** oraz **Masło** własnej produkcji. Tak pierwsze, jak i drugie poleca się jako pokarm, głównie dla **Niemowląt, Rekonwalescentów** lub **Osób chorych.**

Zarząd interesu mlecznego w Warszawie

Królewska Nr. 21.

Własnego wyrobu, nagrodzone złotym medalem na Warszaw.
Wystawie Hygienicznej w 1896 roku.

Kakao Kuracyjne,

Miałko proszkowane i pozbawione tłustych
części po Rs. 1 kop. 30, za 1 funt

ORAZ

ŁUPINKI KAKAOWE,

jako napój zdrowy, a nie narkotyczny,
w cenie 15 kop. za funt,

poleca firma

„RIESE & PIOTROWSKI“

w Warszawie.

Sprzedaż hurtowa i detaliczna w kantorze firmy, przy ulicy
Elektoralnej Nr. 23 w podwórzu,

detaliczna w filji

Senatorska Nr. 8

oraz we wszystkich handlach kolonjalnych
w Warszawie i na Prowincji.

W I N O
S A I N T - R A P H A È L .



Wino Saint-Raphaël pomaga trawieniu. Smak wina tego znakomity i dobrze wpływa na podniesienie sił. Wino to przygotowane jest według metody **Pa-steura**. Zwracać baczną uwagę, by każda butelka zaopatrzona była w stempel russkiej komory celnej. Dostać można we wszystkich Handlach Win, Składach Aptecznych i aptekach.

WYBORNE W SMAKU.

D-ra CHWISTKA

ZAKŁADY WODOLECZNICZE

pomieszczone na Krupówkach i w dawnej Woli
hr. Krasińskiego zwanej Adasiówka w Zakopanem.

Otwarte przez cały rok.

Ceny przystępne.



SKŁAD WIN

J. LIJEWSKIEGO S^{KA}

Przysięgły dostawca win

DLA KOŚCIOŁÓW,

w Warszawie Krakowskie-Przedmieście Nr. 6.

naprzeciw Kościoła Ś-go Krzyża.

Poleca czyste i wystale **Wina Węgierskie**, oraz wszelkie gatunki win zagranicznych i stare **kuracyjne Koniaki**, przedewszystkiem zaś **chorym i rekonwalescentom**, używającym wina na wzmocnienie sił, szlachetniejsze gatunki **Maślaczy** i wytrawnych. Kupującym wina węgierskie beczkami, obliczamy cenę oryginalną. Na baryłki wyśelamy do wszystkich stacyi dróg żelaznych w Królestwie i Cesarstwie począwszy od 3 garncy w cenie 5,00, 5,50, i 6,00 rs. za garniec.

Cenniki na żądanie franco, bezpłatnie.

Poręczamy tylko za wina **sprowadzane wprost od firmy.**

Дозволено Цензурою.—Варшава 2 Мая 1897 г.

W Drukarni St. Niemiry Synów, Plac Warecki № 4.

PANORAMA TATR

przy ulicy Oboźnej.

Otwarta codziennie od godziny 10-ej do zmierzchu.

Cena wejścia w dni powszednie 45 kop., w święta 30 kop.;
dzieci płacą połowę.

SPECYALNY ZAKŁAD

Prawdziwego leczniczego kefiru

KLAUDYI SIGALINY

Z KAUKAZU

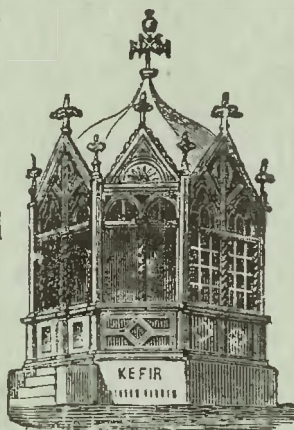
przy ul. Królewskiej N. 31

i

W OGRODZIE SASKIM

we własnym pawilonie.

Trzy medale złote na ostatnich wystawach w Paryżu i w Warszawie.



KEFIR W DOMU.

Wróciwszy z Kaukazu przywiozłam ze sobą wielki zapas najlepszych grzybków kefirowych do wyrabiania kefiru w domu. Do grzybków dołącza się dokładny, bardzo łatwo zrozumiały przepis do wyrabiania kefiru. Grzybki i kefir z nich, podług mego przepisu przyrządzony, został nagrodzony różnemi medalami.

Filja w Wilnie, Łodzi i Ciechocinku.

Uznane przez Radę Lekarską w Warszawie i Departament Medyczny w Petersburgu, potwierdzone przez p. Ministra S. W.

**Dla kaszlących i osłabionych
SŁODOWY EKSTRAKT i KARMELKI**

z Miodu, Słodu i Ziół leczniczych,

Nagrodzone na wystawach higieniczno-lekarskich w Warszawie, Krakowie, Lwowie i na Środkowo-Azjatyckiej w Moskwie.

Fabryki

„LELIWA“

w Warszawie

ulica

Zgoda Nr. 6.

Wyłączna sprzedaż w Aptekach i Składach aptecznych.

NATURALNY COGNAC

Z WINOGRON KRYMSKICH

fabryki „IMPERIAL“

W WARSZAWIE.

Fabryka zostaje pod kontrolą p. Prof. N. Milicera. Koniak analizowany przez D-rów Nenckiego i Zawadzkiego. Koniak „IMPERIAL“ jaknajczystszy produkt z wina zalecany chorym i rekonwalescentom przez powagi lekarskie.

Sprzedaż hurtowa od 1½ wiadra w kantorze fabryki — detaliczna w znaczniejszych handlach win w Warszawie i na prowincji.

Strzeże się podrabia-
nych i naśladowanych

Zwrócić uwagę na fir-
mę i na opakowania.

Istniejący od roku 1845.
**INSTYTUT WÓD MINERALNYCH
W OGRODZIE SASKIM
W WARSZAWIE**

Graniczna Nr. 14. Telefonu 422.

Poleca **wody mineralne sztuczne**, dokładnie podług analiz wyrobione wodę **Selcerską, Giesshübler i Sodową** oraz inne napoje gazowe wszystko na wodzie dystylowanej i wyłącznie systemem **Struve'go** przygotowane.

Wody mineralne naturalne świeżego czerpania, wprost ze źródeł sprowadzone.

Kąpiele mineralne: Ciechocińskie, Cieplickie, Iwonickie, Wiesbadeńskie, Krynickie, Akwizgrańskie, Trenczyńskie i t. p. wydawane w zakładzie kąpielowym przy Instytucie i do domów.

Wodę destylowaną do celów chemicznych, leczniczych i przemysłowych.

Syropy prawdziwe owocowe.

Sezon kuracyjny rozpoczął się 15 Maja, (trwać będzie do końca Września), Lekarz stały na miejscu, cienisty ogród, Galerja spacerowa, koncerty muzyczne poranne.

· **Expedycja** szybka i akurata na miasto i na prowincję przez cały rok.

URBANOWICZ I RÓŻYCKI.
Skład materiałów aptecznych,

LABORATORYUM

CHEMICZNO-FARMACEUTYCZNE

i

PAROWA FABRYKA

ŚRODKÓW OPATRUNKOWYCH

Krakowskie-Przedmieście Nr. 17

wprost kościoła po Karmelickiego

W WARSZAWIE.

Wata i Gaza hygroskopijne i nasycane.

Bandaże

Ceratka do kompresów.

Papier synapismowy.

Vlinsi i Thapsia.

Plastry smarowane.

Dezynfektor ścienny samo działający
(niezawodny środek na mole).

Oliwa najlepsza Nicejska i do palenia.

Esencya octowa.

Woda Kolońska.

Perfumy zagraniczne i krajowe.

Mydła toaletowe i lecznicze.

Wody mineralne.

Tran.

Benzyna do czyszczenia i palenia oraz
wszelkie materiały apteczne.

Sprzedaż hurtowa i detaliczna.

Ceny najniższe.