

Tom XIV.

Wrzesień 1898.

Zeszyt 156.

ZDROWIE

MIESIĘCZNIK

POŚWIĘCONY

HYGJENIE PUBLICZNEJ I PRYWATNEJ

REDAKTOR I WYDAWCA

Dr. Med. J. Polak

~~~~~  
ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: ul. S-to Krzyzka 25.  
~~~~~

WARSZAWA.

W drukarni St. Niemiry Synów

Plac Warecki № 4

1898

TREŚĆ NUMERU:

Artykuł wstępny (str. 460).—Dr Leon Rutkowski. Przyczynek do badań nad odżywianiem się polskiej ludności wiejskiej (str. 460). — Dr J. Polak. Projekt organizacji zjazdów lekarzy i przyrodników polskich (str. 471). — Dr Henryk Fidler. Projekt nowej diety szpitalnej (str. 478). — *Dział sprawozdawczy*. Kongres w sprawie gruźlicy (str. 486). — Modyfikacja prawa przymusowego szczepienia ospy w Anglii (str. 488).—O przetworach odżywczych (str. 490).—*Kronika*. Instytut Hygjeny Dziecięcej (str. 495). — W sprawie reform sanitarnych (495). Towarzystwo przytułków noclegowych (str. 496). — Echa niedoszęgo zjazdu lekarzy i przyrodników polskich (496). — 13-ty międzynarodowy kongres lekarski (str. 497).—Kolegja królewskie w obec bilu angielskiego o szczepieniu ospy (497). W sprawie techniki szczepienia ospy (497). — O pojedynkach lekarskich (497). Wodociąg w Wenecji (498). — Zwycięstwo higieny (498). — Szerzenie błonicy za pośrednictwem ołówków i obsadek (498). — Wydalanie śmieci i odpadków w Glasgow (498). — Ogłoszenia.

WARUNKI PRZEDPŁATY.

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

Cena pojedynczego numeru 50 kop.

Prenumerować można w Administracji, we wszystkich księgarniach oraz w Biurach Ogłoszeń: Ungra (Wierzbowa 8) i J. Piotrowskiego i S-ki (Senatorska 26). W Austrii w Redakcji Przeglądu Lekarskiego w Krakowie.

Cena ogłoszeń:	Na okładce		Za tekstem
	str. 4-a	str. 3-a	
Cała strona	rs. 15	12	8
1/2 strony	" 8	7	5
1/4 strony	" 5	4	3

Ogłoszenia przyjmuje Administracja oraz Biura ogłoszeń: Ungra (Wierzbowa 8) i J. Piotrowskiego i S-ki (Senatorska 26).

Autorowie prac oryginalnych proszeni są o oznaczanie na rękopisie, czy i ile żądają odbitek.

**Centralny Skład Wyrobów gumowych Cerat i Środków
Opatrunkowych.**

G. EHLERT

w Warszawie, Senatorska 17 w podwórzu

wprost magazynu W-go B. Herse.

P O L E C A:

Wszelkie środki opatrunkowe i chirurgiczne wchodzące w zakres szpitalny. Pończochy elastyczne. Termometry. Wagi optyczne. Inhalatory. Rafreszisy i t. p.

Urządzenie aptek, składów i szpitali.

Wysyłka skuteczniejsza się za zaliczeniem pocztowem lub koleją.

Cenniki na żądanie!

Telefonu Nr 984.

ZDROWIE

MIESIĘCZNIK, POŚWIĘCONY HYGIENIE PUBLICZNEJ I PRYWATNEJ.

Dr. Ig. Baranowski

Warszawa. Wrzesień 1898.

Mur chiński.

Na pierwszy rzut oka nie jednemu wydać się może dziwnem, że granica państwa wpływ może wywierać na czytelnictwo czasopism nic a nic z granicami do czynienia nie mających, że pomimo zupełnej tożsamości rasowej w Królestwie, Galicji i Poznańskiem polacy zamieszkali w jednym z tych krajów bardzo mało korzystają z czasopism z innego. Ale jeżeli odosobnienie w tej mierze co do prasy ogólnej może być jeszcze zrozumiałem, to separatyzm czytelnictwa specjalnego, medycznego zwłaszcza, jest dziwnym. Najbardziej uderza absolutny separatyzm Poznańskiego i nie absolutny ale bardzo silnie odznaczający się separatyzm Galicji w stosunku do jedyne go organu higieny krajowej, jakim jest „Zdrowie.“ W. ks. Poznańskie odznacza się wyjątkową obojętnością na prasę specjalną tutejszą w ogóle, lecz co do lekarskiej, tłumaczy się często—nie rozbieramy w tej chwili, o ile słusznem—twierdzeniem, że pisma niemieckie tak znacznie różnią się od naszych obfitością materiału, iż ten wzgląd zbytnio przeważa inne acz sympatyczniejsze względy. Ale do pisma higienicznego nie może się nawet i takie, na praktyce zupełnie identyczne z hakatyzmem, tłumaczenie zastosować, gdyż „Zdrowie“ nie ustępuje obfitością treści niemieckim i francuskim pismom higienicznym, a nadto natura higieny nazbyt ścisły związek z terytorjum przedstawia. Tu więc przybywa inny wzgląd i to najboleśniejszy ze wszystkich: zupełna obojętność na zdrowotność kraju i zupełne zaniedbanie nauki sanitarnej w ogóle. I w istocie Wielkopolska, która najwybitniejszych wydała kilku mężów nauki w stanie lekarskim, w dziedzinie higieny nie posiada pracowników i jeżeli cokolwiek o higienie w Poznańskiem wiemy, to tylko dzięki autorom niemieckim, a tego żadne „urzędowe“ względy wytłumaczyć nie mogą*). Co do Galicji, to stosunek nasz

*) Świeżo otrzymaliśmy pierwszy systematyczny opis sanitarnych urządzeń Poznania w polskim języku, za który wdzięczność należy się komitetowi niedoszłego Zjazdu. W przyszłym numerze skorzystamy z opisu tego. 1

ahc. 188/52/15

jest o wiele bliższy, ale jednak bardzo daleki. Nie byliśmy w stanie zjednać sobie większej liczby stałych korespondentów, a i czytelników zbyt mało mamy ztamtąd, dzieląc w tej mierze los naszych czasopism lekarskich. I tu obojętność ku higienie w ogóle niepoślednie zajmuje miejsce: „Przewodnik higieniczny“ upadł, „Towarzystwo przyjaciół zdrowia“ pogrzebane, „Towarzystwo opieki zdrowia“ również, wydziały lekarskie traktują higienę tak, jakby się bały, aby chorych na klinikach nie zabrakło. Cóż dziwnego, że śmiertelność wielka stała się patognomonicznym objawem Galicji w szeregu krajów do Austrii należących, że nie widzimy tam większych urządzeń sanitarnych miejskich, pomimo szerokiego samorządu gminnego. Dalecy jesteśmy od myśli, aby najsilniejsza nawet propaganda prasowa mogła tu wywrzeć wpływ stanowczy, ale wszakże bez wpływu pozostałaby nie mogła.

Że prasa specjalna stanowczy ma wpływ na postęp społeczny w danym kierunku, o tem nikt chyba wątpić nie może, a jeżeli tak, to czyż mur chiński jest usprawiedliwiony?



PRZYCZYNEK DO BADAŃ NAD ODŻYWIANIEM SIĘ POLSKIEJ LUDNOŚCI WIEJSKIEJ.

podał *Dr Leon Rutkowski.*

Odżywianie się służby dworskiej (na ordynarji) w pow. płońskim
i w sąsiednich wsiach płońskiego w r. 1897.

Do nielicznych badań nad odżywianiem się naszej ludności wiejskiej chciałbym i ja dorzucić cegiełkę, z góry jednak zastrzedz się muszę, że notatka moja z konieczności grzeszyć musi niezbyt wielką ścisłością, gdyż dane do obliczenia ilości spożywanych przez każdą rodzinę pokarmów musiałem czerpać z odpowiedzi na moje zapytania ojca każdej rodziny, i to zwykle w drodze, to jest wtenczas, kiedy jechałem do jakiego chorego. Wprawdzie ułożyłem sobie szemat, podług którego dawałem moim woźnicom zapytania (odpowiedzi zapisywałem natychmiast, a później je wpisywałem do osobnego zeszytu); wprawdzie korzystałem tylko z odpo-

wiedzi tych, którzy mi podawali cyfry dokładne, sprawdzone przez zeznania osób z tejże samej wsi, a wreszcie sprawdzane jeszcze, o ile to było możliwe, przez objaśnienia, otrzymywane przezemnie od odpowiednich obywateli,—w niektórych jednak wypadkach brakło mi jakiejś pozycji w budżecie badanej rodziny, a w takim razie musiałem zamiast takowej umieścić liczbę średnią, wyprowadzoną z 50 conajmniej spostrzeżeń. Ilość spożywanego mięsa i słoniny trzeba było otrzymywać z obliczeń procentowej ilości mięsa, słoniny, sadła, krwi (którą chłopci zużywają w postaci kiszek z kaszą) i tak zwanych podrobów (wątroba, płuca, serce, śledziona etc.) w wieprzu pewnej wagi (żywej), a tę ostatnią z ceny, dawanej służącemu przez rzeźnika lub wogóle jakiegokolwiek kupca za mającą być zabita świnie. Potrzebne do powyższych obliczeń wiadomości otrzymywałem od rzeźników, sprawdziłem je wiadomościami, otrzymywanymi z domów moich znajomych, a wreszcie sprawdzałem sam osobiście, o ile to było dla mnie dostępnem. W domu też sprawdzałem ilość odpadków (wskutek skrobania) od kartofli, wagę jajek i skorup od takowych. Ilość mleka, otrzymywanego od każdej krowy, obliczałem na zasadzie zeznań służących i ich żon, co do ilości dawanego przez każdą krowę mleka w tygodzień po ocieleniu (kiedy sprzedają cielaka), w 3 tygodnie po ocieleniu, przed pierwszym wypędzeniem na pole, zwykle 8/V, w końcu maja (maximum), we żniwa, we wrześniu (drugie, lecz mniejsze maximum), w zimie i na tydzień przed stanięciem, wreszcie na zasadzie tego, na jaki czas przed ocieleniem krowa stanęła, to jest przestała dawać mleko. To, co mi mówiono, sprawdzałem przy każdej sposobności, to jest ilekroć razy zdarzyło mi się być na wsi w porze dojenia lub zaraz po dojeniu krów.

Co do ilości otrzymywanego od jednej krowy mleka, dane, zebrane przezemnie, ogromnie się różnią od normy, przyjętej przez B. Zdziarskiego (rocznie od 1 krowy 500 kwart), a nawet od normy, przyjętej przez D-ra Chełchowskiego (1000 kwart); służący krowę uważa za swoją żywicielkę, dba o nią, jak o dziecko; żona jego poi krowę, zbiera dla niej trawę, daje jej kartofle, brukiew, kołaczek (kuchy), kwasi dla niej nawet podlejszą, czarną kapustę, nie licząc liści od kapusty, które spożywa tylko krowa. Jeżeli krowa daje mało mleka, to ją sprzedają chociażby nawet za małą cenę, a kupują inną—„mleczną.“ Krowy służących wskutek lepsze-

go pożywienia (dzięki zabiegliwości ich właścioleek, bo dwór dla krów służących daje zwykle paśnik gorszy) dają mleka bynajmniej nie mniej, niż dworskie, a często nawet więcej, co też znajduje pośrednio potwierdzenie w słyszanych przezemnie z ust szanownych wiejskich gospodyń słowach, pełnych irytacji z racji tego, „że oni mają zaledwie po 1 lub po 2 krowy—i mogą sprzedać mi masło, a ja mam krów kilkanaście i muszę takowe (masło) od nich kupować, bo swego nie mogę zbierać.“ Ta mleczność krów służących była nawet powodem, że na żądanie zirytowanej żony jeden z właścioleek zakazał krowom służących dawać wywar. (O ile mogłem wywnioskować z mych notatek, krowy gospodarzy i drobnej szlachty (którzy ich trzymają po kilka lub kilkanaście) również dają mniej, niż krowy służby; wreszcie i służący, trzymający np. 2 lub 3 krowy, nigdy prawie nie otrzymuje 2 lub 3-krotnej ilości mleka, otrzymywanego przez swego sąsiada, trzymającego krowę jedną).

Średnio wypadło z moich spostrzeżeń 1597½ kwarty mleka na jedną krowę i cyfra ta (jakkolwiek olbrzymio różniąca się od cyfr Zdziarskiego i Chełchowskiego) wydaje mi się zupełnie, przynajmniej dla roku 1897, wiarogodną, tembardziej, że nie jest ona czemś nadzwyczajnem, podręczniki bowiem gospodarskie podają wydajność jednej krowy na 300 do 700 garncy, czyli 1200 do 2800 kwart, średnio więc 500 garncy; krowy, która daje mniej, niż 300 garncy, trzymać się (podług tegoż samego autora) nie opłaci; chłopci też, o ile tylko dostają niezbyt niską cenę, sprzedają takie krowy na mięso. Wydajność wreszcie krów chłopskich powiększa się jeszcze i wskutek tego, że służący nie trzyma zwykle cielaka (sprzedaje go po tygodniu), wszystko więc mleko, któreby był zużył cielak, idzie na powiększenie ilości pożywienia rodziny służącego.

Cyfry, tyjące się ilości zużytego zboża, kartofli, kapusty, uważać można za najpewniejsze, gdyż obejmują one po pierwsze tak zwaną ordynarję, po drugie, kartofle, które się liczy na worki lub na skrzynie, zawierające pewną ilość korcy, wreszcie to, co ordynarjusz dokupił, co wobec szczupłego swego budżetu służący zwykle bardzo dobrze pamięta. Ilość jaj, które niesie jedna kura, określiłem na 90 rocznie, podług danych, otrzymanych od samej służby, od wiejskich pań, prowadzących rejestra, a wreszcie

sprawdziłem to obserwacją nad kurami, chowanemi u mnie. Ilość odpadków (otrąb i rozkurzu) przy mieleniu obliczyłem podług danych, otrzymanych od młynarzy, od służby i od innych mieszkańców wsi, którzy ważyli zboże przed daniem go na wiatrak lub młyn, a następnie mąkę lub kaszę, otrzymaną z tego zboża. Dane co do zawartości w rozmaitych zbożach i wogóle pokarmach białka, tłuszczów i wodorowców węgla czerpałem z tablicy, przytoczonej przez kol. Sterlinga w sierpniowym № „Zdrowia“ r. 1897, z pracy kol. Br. Peltyna („O pożywieniu polskiej ludności włościańskiej“), z pracy D-ra Chełchowskiego, wreszcie z łaskawie mi dostarczonych przez Redakcyę „Zdrowia“ notatek. Wobec warunków, w których się znajduję, nie mogłem prowadzić badań tak, jak to robił kol. Peltyn, który sam osobiście sprawdzał ilość każdorazowo używanych potraw, nie mogłem nawet otrzymać takich danych, jakimi operował kol. Chełchowski, ich też prace uważam za bez porównania dokładniejsze, moja zaś praca ma może nad dwoma wyżej przytoczonymi pracami tylko pod tym względem wyższość, że obejmuje pożywienie ludności całoroczne. Jakkolwiek z tego, com powiedział powyżej, wynika, że sam dokładnie z wad i niedokładności moich spostrzeżeń i obliczeń zdaję sobie sprawę, nie waham się jednak podać takowych do publicznej wiadomości, po pierwsze dlatego, że wogóle nad tą kwestją mało u nas pracowano (Dr. Zdziarski, Dr. Chełchowski, Dr. Idzi K., Dr. Kaczkowski, Dr. Br. Peltyn), a po drugie i dlatego, że braki w mój sposób prowadzonych spostrzeżeń dadzą się wyrównać przez wielką takowych ilość, co będzie możliwem tylko wobec robienia tych spostrzeżeń przez większą ilość kolegów. Ja z mej strony, o ile mi ktoś nie wskaże lepszego (a możliwego w moich warunkach) sposobu badań nad rzeczoną kwestją, będę zbierał spostrzeżenia, jak dotychczas, i w roku następnym, a przypuszczam, że na przyszły rok zebrać i opracować będę w stanie materiału przynajmniej dwa razy tyle, co obecnie. Wszystkim, którzyby chcieli sprawdzić i sprostować moje obliczenia, z przyjemnością swemi notatkami służyć nie omieszkam.

Dla przykładu, w jaki sposób zbierałem wiadomości, podaję np. spostrzeżenie № 30.

Fornal z Trošk otrzymuje zasług 10 dukatów i 10 rubli na drzewo, 6 korcy żyta, 4 korce jęczmienia, 1 korzec grochu, $\frac{1}{2}$ kor-

ca pszenicy, 20 zagonów pod kartofle, z których zebrał 32 korce, (wysadził 8) i 5 korcy drobnych dla świń i krowy, 2 zagony pod len i zagon pod kapustę, której zakwasił 5 ćwiartek, a zjadł z główek 5 kop. Krowę ma jedną (dopiero od Wielkanocy),—mleka otrzymał od niej, podług obliczeń, 1086 kwart; kur chowa 8, jajek więc 720, z których sprzedał 6 kop, na 20 nasadził kure, a 340 zjadł. Świnie zabił przed Nowym-Rokiem; dawali mu za nią 25 rubli (po $7\frac{1}{2}$ k. za funt żywej wagi=333 funty, z czego wypada okrasy (słoniny) $66\frac{1}{2}$ f., $166\frac{1}{2}$ f. mięsa, 19 f. krwi i 14 funtów podrobów); oleju zużyto $2\frac{1}{2}$ kwarty. Dokupił 1 korzec żyta, $1\frac{1}{2}$ ćwiartki jaglanej kaszy, 9 funtów okrasy, 25 funtów baraniny i 10 korcy kartofli. Rodzina się składa z 4 osób starszych i 1 dziecka. 4 korce żyta zużyto na chleb razowy, 3 korce na kluski, 1 korzec jęczmienia na kaszę, 3 korce na kluski, pszenicę zużyto na placki na święta. Masła, mleka, ani sera nie sprzedawano.

Korzec żyta (232 f.) po zmieleniu naraz (odliczając rozkurz i to, co bierze za mielenie młynarz) daje razowej mąki minimum 210 funtów = 85,680 gramów. Korzec żyta na kluski, po odtrąceniu miary dla młynarza, otrąb i rozkurzu, daje pyłowej mąki 170 funtów = 69,360 gramów. Korzec jęczmienia, 200 funtów wagi, daje pyłowej mąki 140 f. = 57,120 gr. Korzec pszenicy, 240 f. wagi, daje pyłowej mąki 180 f. = 75,440 gr. Korzec jęczmienia na kaszę daje 165 f. = 67,320 gr. Korzec kartofli, 280 f. po obraniu, daje 210 f. = 85,680 gr. Korzec grochu 260 f. = 106,800 gr. Jajko z okolic Płońska podług moich obliczeń waży 50,6, po odtrąceniu na skorupę i pozostałości 7,1 = 43,5 gr. Korzec kaszy jaglanej 240 (do 260 funtów) = 97,920 gr. Korzec kapusty kwaszonej liczyłem też 97,920 gr., a główkę kapusty słodkiej liczę $\frac{1}{2}$ funta. Wagę kwarty pokarmów, o ile takowe obliczenie okazywało się koniecznem, brałem z pracy D-ra Chełchowskiego. Kure liczyłem jako 3 funty mięsa (kurzego), bo tyle mi wypadło z kilku moich obserwacji. O zbieraniu dokładnych wiadomości co do ilości zużywanej soli zapomniałem, otrzymałem więc kilka tylko wiadomości, z których ogólną ilość soli na rodziny obliczywszy można na 150 do 240 funtów.

Nr	C Z E G O	W a g a		Z a w i e r a		
		funt.	kilo	Białka	Tłuszczu	Wod. węgla
1.	Żyta naraz zużyto 4 korce . . .	—	342	43 776	7,045	226,088
2.	„ na pytel „ 3 „ . . .	—	208	24,544	2,828	150,197
3.	Jęczmienia na kaszę 1 korzec . . .	—	67	7,824	1,025	48,019
4.	„ na pytlową mąkę 3 korce . . .	—	171	19 970	2,920	114,240
5.	Grochu zużyto 1 korzec . . .	—	106	24,450	1,910	58,740
6.	Pszeniczy na pytlową mąkę 1/2 kor.	—	37,7	4,320	0,780	26,122
7.	Kartofli zużyto 34 korce . . .	—	2913	52,434	4,078	568,326
8.	Kapusty kwasz. zużyto 5/4 korea . . .	—	122	2,440	0,244	6,100
9.	Kapusty słodkiej 5 kop . . .	—	60	1,486	0,201	3,275
10.	Kaszy jaglanej 1 1/2 éwiartki . . .	97 1/2	40	4,328	2,184	27,100
11.	Oleju rzepakowego 2 1/2 kwarty . . .	—	23	—	1,025	—
Razem z pokarmów roślinnych . . .		—	4069	185,572	24,240	1228,207
12.	Mleka 1086 kwart	—	1086	37,918	40,942	53,867
13.	Jaj 340 sztuk	—	14,8	1,894	1,791	—
14.	Słoniny 75 1/2 funta	—	30,8	0,800	23,96	—
15.	Mięsa wieprzowego 166 1/2 funta . . .	—	68,0	13,770	4,631	—
16.	Krwi wieprzowej 19 funtów . . .	—	7,7	1,440	0,020	—
17.	Podrobów (wątroby, serca, płuc ete) 14 funtów	—	5,7	1,080	0,280	—
18.	Baraniny 25 funtów	—	10,0	1,700	0,600	—
Razem z pokarmów zwierzęcych . . .		—	1223	58,602	72,226	53,867
O g ó ł e m		—	5299	244,174	96,460	128,2074
Rozdzieliwszy to na 365 dni i na 45 osób to jest na 16425 otrzymamy		—	3,2 kilo	149	59	780

Jeżeli służący sprzedawał mleko lub masło to zawartą w takich ilościach białka, tłuszczu lub wodań węgla odejmowałem od summy z pokarmów zwierzęcych.

Ze względu na brak miejsca podaję tylko wyniki obliczeń pożywienia rocznego i domowego każdej oddzielnie rodziny.

Do obliczeń używałem następującej tablicy:

	Białka	Tłu- szczu	Wod. węgla		Białka	Tłu- szczu	Wod. węgla
1. Pszenica lub kasza pszenna	12,42	1,70	67,89	16. Groch	22,85	1,79	54,9
2. Mąka pszenna	11,52	2,08	69,66	17. Mleko zbierane.	3,21	0,77	4,96
3. „ żytnia raz	12,80	2,06	66,40	18. Słonina.	2,60	77,80	—
4. Chleb żytni pytlow.	6,11	0,43	49,25	19. Mięso wieprz. tłuste	13,09	33,61	—
5. „ „ razowy	8,16	0,50	43,82	20. „ „ chude	20,25	6,81	—
6. Mąka jęczmienna	11,75	1,71	70,90	21. „ wołowe	17,78	4,41	—
7. Kasza „	11,38	1,55	71,67	22. „ baranie	17,00	6,00	—
8. „ jaglana	10,82	5,46	67,75	23. Cielecina chuda	19,85	0,82	—
9. „ gryczana	10,18	1,90	73,38	24. Kiełbasa	12,87	24,43	12,52
10. Mąka żytnia pytl.	11,80	1,36	12,21	25. Krew	18,00	0,20	—
11. Kapusta kwaszona	2,00	0,20	5,00	26. Wątroby	18,00	4,60	—
12. „ słodka	2,48	0,34	5,46	27. Ser chudy	32,65	8,41	6,8
13. Kartofle	1,80	0,14	19,51	28. Masło	0,71	83,27	0,58
14. Olej rzepakowy	—	45,49% (*)	—	29. Jaja	12,50	12,10	—
15. Mleko niezbierane	3,51	3,77	4,96	30. Olej lniany	—	35,21	—
				31. Mięso	20,0	4,0	—

(*) Dr. Nencki.

Ilość spożywanego codziennie białka, tłuszczu i wodorów węgla, ze względu na to, że znaczna część pokarmów roślinnych naszej ludności składa się z kartofli i czarnego chleba, uważanych jako najbardziej niestrawne, należy zmniejszyć chociażby w tym stosunku, w jakim to czyni Dr. Pełtyn dla pokarmu, zawierającego od 70% do 90% pokarmu pochodzenia roślinnego, a mianowicie licząc wchłanianość białka z takiego pokarmu jako 75%, tłuszczów zaś i wodorów węgla 95%; w takim razie z liczb naszych 152, 74 i 713 otrzymamy: 114, 70 i 678, jako ilości wchłanianego przez jedną osobę białka, tłuszczu i wodorów węgla. Gdybyśmy postąpili podług sposobu, proponowanego przez D-ra Chełchowskiego, i odrzucili od całej ilości roślinnego białka $\frac{1}{3}$ część takowego, jako niewchłanianą, to ze względu, że w 152 białka mamy roślinnego (o ile sądzić można z ogólnej sumy, przytoczonej w tabeli) $\frac{2}{3}$, wypadnie nam odrzucić około 34, a więc jako dobową ilość spożywanego przez jedną osobę białka 118. Wybierając z pomiędzy najczęściej podawanych liczb średnie (wybrane przez D-ra Chełchowskiego), to jest: 120 grm. białka, 56 tłuszczu i 500 wodorów węgla w zimie, oraz 170 białka, 71 tłuszczu i 600 wod. węgla podczas cięższej roboty (a więc przez 4 mniej więcej miesiące), lub też dla łatwiejszego porównania z naszymi zredukowanymi liczbami—ilości białka, tłuszczu i wodorów węgla wchłaniane, to jest: 105, 56 i 500 przez 8 miesięcy, oraz 154, 71 i 600 przez miesiące pozostałe, obliczyć możemy, że średnio podług tych danych wypadnie na 1 osobę i 1 dzień: $105 \times 2 = 210 + 154 = 364 : 3 = 121,3$ białka, $56 \times 2 = 112 + 71 = 183 : 3 = 61$ tłuszczu i $500 : 2 = 1000 + 600 = 1600 : 3 = 533$ wodorów węgla, a jako średnia ilość z naszych obliczeń, wypadło: 118 białka, 70 tłuszczu i 678 wodorów węgla, zamiast więc brakujących 3,3 białka spożywał (w 1897 roku) służący 9 grm. tłuszczu i 145 wodorów węgla. Jeżeli zwrócimy uwagę na to, że podane powyżej ilości średnie niezbędnie potrzebnych pokarmów dla utrzymania pracujących fizycznie ludzi obliczono dla organizmów o średniej wadze 63 do 70 kilo, a służący dworski w naszych stronach, według moich pomiarów, waży 60,7 (mężczyzna bez ubrania), kobieta zaś (bez ubrania) do 53,4 (mężczyzn służących ważyłem 45, kobiet, żon służących lub dworskich dziewczek 23), to zawnioskowaćby można, że służba dworska, godząca się z ordynarją, w naszych stronach w 1897 roku odżywiała się

nie najgorzej,—ma się rozumieć nie mówię tu o odżywianiu w latach innych, gdyż, o ile zauważyć można, zbierając wiadomości od samych służących, na ilość i jakość pożywienia wpływa ogromnie ilość spożywanego mleka, a mleczość krów w znacznym stopniu zależy od dobrego paśnika, w przeszłym zaś roku wogóle trawy były lepsze, niż zwykle. Jeżeli jednak zwrócimy uwagę na to, że wśród 70 rodzin aż 39 rodzin spożywało białka mniej, niż 150 grm. (ilość uważana przezemnie za względnie dostateczną), że wśród tych 39 rodzin źle odżywianych było 10, spożywających białka mniej, niż 120 gramów na dobę, że wreszcie wśród 31 rodzin dobrze odżywianych okazuje się 11 rodzin spożywających białka więcej, niż 190 gramów dziennie, a rodziny te zwykle albo bezdzietne, albo mające po 1 dziecku, lub też wreszcie są to rodziny, biorące podwójną ordynarję (jeden brat służy sam i pobiera małą ordynarję, drugi zaś brat lub ojciec poprzedniego służy z posyłką i pobiera dużą ordynarję), że wśród 10 rodzin źle odżywianych znajdują się rodziny, mające wiele dzieci (lub starych rodziców),—to zawnioskować możemy: 1) że najgorzej odżywiają się rodziny, mające wiele dzieci (co stanowi jednocześnie o względnej nierozwiązalności kwestji lepszego odżywiania tych rodzin, boć żaden właściciel nie podniesie służącemu wynagrodzenia dlatego tylko, że ten ma wiele dzieci), 2) że odżywianie większości służby w naszej okolicy jest niższe od odżywiania uważanego za średnie np. w Niemczech (czego skutkiem może jest niższa waga naszego robotnika wiejskiego, gdyż gospodarze podług moich notatek ważą więcej), 3) że na wysokie dosyć ilości średnie spożywanych przez naszą służbę pokarmów wpłynęło prawie tylko 11 rodzin, spożywających pokarmy w nadmiarze.

Na prawidłowy stosunek białka zwierzęcego do roślinnego (jako 1 do 2) wpłynęła przedewszystkiem znaczna w 1897 roku mleczość krów, nie bez wpływu też jest rozpowszechniony u nas zwyczaj rozprzedawania mięsa po niższej cenie z przeznaczonych na zabicie przez dwór sztuk (wskutek np. złamania nogi, udławienia się krowy gwoździem etc.), a wreszcie znaczną część białka zwierzęcego, spożywanego przez służących, stanowi mięso z zabijanego na słoninę wieprzka. Z 70 badanych przezemnie rodzin nie zabiło świnki tylko 15, średnia zaś wartość zabijanej sztuki wyniosła z 67 obliczeń 18 rs., co odpowiada 240 funtom żywej

wagi, z której 20% odlicza się na odpadki, 50% na mięso (120 f.), 20% na słoninę i sadło (48 f.) i 10% na krew i podroby (około 15 f. krwi i 9 f. podrobów).

Jeżeli porównamy obecnie otrzymane przezemnie ostateczne rezultaty z rezultatami D-ra Chełchowskiego, które (po obliczeniu w podobny sposób, jak to zrobiłem dla białka) wyniosą mniej więcej 169 białka, 53 tłuszczu i 1019 wodanów węgla, to okaże się, że moje dane (152,7 białka, 74 tłuszczu i 713 wodanów węgla) co do ilości białka są nieco niższe, wyższe co do ilości tłuszczu, znacznie za to niższe co do ilości wodanów węgla: wahania takie jednak nie przechodzą poza zakres różnic, zależnych od innego sposobu obliczania, wreszcie od różnic odżywiania, jeżeli je tak nazwać można, miejscowych,—różnicę jednak pomiędzy rezultatami mojemu i D-ra Peltyna wytłómaczyłbym sobie mógł chyba rzeczywiście gorszym odżywianiem badanej przez D-ra Peltyna ludności, boć na tę różnicę nie mogła nawet wpłynąć znaczna ilość obserwowanych rodzin małopolskich włościan, którzy i w naszych stronach odżywiają się znacznie gorzej, niż służba.

Jakkolwiek wyniki moich powyżej umieszczonych obliczeń, dotyczących się odżywiania służby, wykazały, że takowe w 1897 roku w naszej okolicy nie było jeszcze tak bardzo niedostatecznym, to jednak spostrzeżenia z jednego roku nie mogą dać pojęcia o dostatecznym lub niedostatecznym odżywianiu służby w przeciągu lat wielu. Pośrednim wprawdzie, niemniej jednak ważnym argumentem mogłaby tu być średnia waga służby dworskiej w porównaniu z wagą średnią całej ludności oraz z wagą ludności zamożniejszej. Posiadając nieco odpowiednich obserwacji, zebranych przy robieniu pomiarów antropologicznych, podaję niżej przytoczoną tablicę:

	Srednia waga	Spostrzeżeń	Funtów
Mężczyzny (nieszlacheica)		115	151,8
Służącego		39	146,8
Gospodarza (mającego 1 włókę)		39	162,1
Włościanina (mającego mniej niż 1 włókę)		26	142,6
Kobiety (nieszlachcianki)		59	132,5
Służącej (lub żony służącego)		25	133,2
Gospodyni (córki lub żony gospodarza)		15	143,0
Włościanki		12	122,1
Szlacheica drobnego		31	167,3

Widzimy więc, że waga służącego lub służącej jest daleko niższą, niż waga lepiej odżywianego gospodarza lub gospodyni, a nawet waga służącego okazuje się niższą od wagi średniej dla całej ludności: to bodaj jest najlepszym dowodem niedostatecznego odżywiania naszej służby. Najsmutniejszym jednak jest to, że najgorzej się odżywiają ci, co mają najwięcej dzieci, boć lichy odżywiane dzieci nie mogą chyba wyrosnąć na dzielnych i dobrze zbudowanych ludzi.

PROJEKT ORGANIZACJI ZJAZDÓW

LEKARZY I PRZYRODNIKÓW POLSKICH

podał *Dr. J. Polak.*

Zadanie zjazdów.

1. Cel zjazdów lekarzy i przyrodników polskich polega:

a) na roztrząsaniu spraw naukowych w zakresie nauk przyrodniczych i medycyny w ogóle, mianowicie zaś spraw, mających w danym czasie przeważające znaczenie już to dla rozwikłania będących na dobie zagadnień naukowych, już dla ich zastosowania praktycznego. Pod tym względem, jak komitety organizacyjne tak i członkowie zjazdów w ogóle mieć powinni na widoku, aby prace zjazdu istotnym były przyczynkiem do postępu nauk, o których mowa,

b) na wspólnem opracowywaniu spraw naukowych, dla których rozważenia niezbędną jest wspólna praca lekarzy i przyrodników;

c) na roztrząsaniu warunków dalszego rozwoju nauki;

d) na rozważaniu spraw zawodowych i spraw organizacji urzędów społecznych, pedagogicznych oraz piśmiennictwa w zakresie nauk lekarskich i przyrodniczych;

e) na wzajemnem poznaniu się członków, wymianie poglądów w danej specjalności i t. d.

2. Do osiągnięcia powyższych zadań służy organizacja zjazdów, która polegać winna na ściągnięciu wszystkich sił naukowych, mogących przynieść niewątpliwy dla sprawy pożytek, oraz na doborze tematów programowych, referentów i pomocy naukowych do opracowania takowych tematów.

3. Z działalności zjazdów wyklucza się wszelka dyskusja z dziedziny religji i polityki.

Prace przygotowawcze zjazdów.

4. W dzień otwarcia każdego zjazdu lekarzy i przyrodników polskich obraną zostaje z liczby obecnych na zjeździe 5-iu osób komisja celem ułożenia projektu organizacji następującego zjazdu w myśl niniejszego regulaminu.

5. Komisja pomieniona w paragrafie poprzednim rozpoczyna czynności swe w samym dniu otwarcia zjazdu i przygotowuje następujące wnioski do dyskusji i zatwierdzenia przez ogólne zebranie przy zamknięciu zjazdu:

a) Rok, w którym ma się odbyć następny zjazd lekarzy i przyrodników polskich,

b) listę przedstawicieli wszystkich specjalności po trzech z każdej sekcji, do przygotowania naukowego programu następującego z kolei zjazdu,

c) miejsce przyszłego zjazdu.

6. W celu ułożenia wniosków a i c komisja rozważyć winna przedewszystkiem propozycje uczynione przez przedstawicieli tych lub owych miast, zapraszających zjazd do siebie, zaś w celu ułożenia listy (§ 5 b) kieruje się uchwałą sekcji pojedynczych, które w tym celu na pierwszych swych posiedzeniach obrać winny po 3-ch delegatów do organizacji tejże sekcji na przyszły zjazd lekarzy i przyrodników polskich.

7. Przy wyborze delegatów na zjazd następny sekcje baczycь winny, aby delegaci obierani byli z liczby lekarzy i przyrodników, zamieszkałych w odrębnych dzielnicach oraz aby w jednej dzielnicy kraju zamieszkali delegaci różnych sekcji mieli łatwość wzajemnego porozumiewania się w sprawach zjazdu.

8. Zebranie ogólne zamykające zjazd: a) zatwierdza wnioski komisji pomienionej powyżej oraz b) obiera jeszcze dwóch delegatów do komitetu organizacyjnego przyszłego zjazdu, zamieszka-

łych w miejscowościach mniej lub więcej odległych od miejsca przyszłego zjazdu.

9. Pozostali członkowie komitetu organizacyjnego następnego zjazdu obierani są przed zjazdem obecnym, podczas zjazdu lub po takowym i wybór ich pozostawia się instytucji lub instytucjom, występującym w charakterze gospodarzy.

10. Komitet więc organizacyjny każdego zjazdu lekarzy i przyrodników polskich składa się:

a) z prezydium i członków zamieszkałych w miejscu przyszłego zjazdu i obranych przez instytucje występujące w roli gospodarzy, b) z dwóch lub kilku delegatów z innych dzielnic, którzy wybrani zostali przez ostatnie zebranie ogólne poprzedniego zjazdu i c) z delegatów wszystkich sekcji wybranych i zatwierdzonych w myśl § 5 i 6 niniejszego regulaminu.

W powyższym składzie komitet organizacyjny zowie się komitetem organizacyjnym ogólnym. Tenże komitet wyłącznie w składzie członków-gospodarzy zowie się komitetem organizacyjnym gospodarczym.

11. Obowiązki komitetu organizacyjnego gospodarczego są następujące:

A) Najpóźniej w pół roku po zamknięciu ostatniego zjazdu i w każdym razie nie później jak na dwa lata przed zjazdem nastąpić mającym komitet organizacyjny miejscowy zawiadamia za pomocą drukowanych okólników wszystkie pisma lekarskie i przyrodnicze polskie oraz wszystkich delegatów pozamiejscowych o ukonstytuowaniu swem, wymienia listę członków i praesidium oraz uprasza o wnioski a) co do terminu zjazdu, b) co do tematów programowych i c) co do osób, które specjalnie za pomocą cyrkularzy zaproszone być winny.

B) Zebrawszy powyższe wnioski komitet rozpatruje takowe i a) oznacza stanowczo nieodwołalną datę zjazdu, b) tworzy listę tematów programowych, c) stara się o referentów do opracowania takowych tematów, d) stara się o pozyskanie na zjazd delegatów od wszystkich ważniejszych instytucji naukowych i społecznych w związku z medycyną i przyrodoznawstwem będących oraz czasopism specjalnych i t. p., w których to celach może wytwarzać ze swego łona oddzielne sekcje jako to: sekcję propagandy, sekcję naukową, sekcję recepcji, wycieczek i t. p.

C) Najpóźniej na 1 $\frac{1}{2}$ roku przed oznaczonym terminem zjazdu komitet organizacyjny gospodarczy, zebrawszy dane oznaczone powyżej, drukuje i rozsła redakejom pism specjalnych, delegatom pozamiejscowym i osobom wskazanym przez tych ostatnich cyrkularze, w których: a) potwierdza termin zjazdu, b) podaje listę członków komitetu i delegatów pozamiejscowych, d) liczbę tematów wraz z wymienieniem referentów, c) spis sekcji, d) krótki regulamin z wymienieniem wysokości składek, procedury rozpraw oraz zwłaszcza ostatecznego nieodwołalnego terminu zgłaszania się z odczytami, który to termin najpóźniej na pół roku przed datą rozpoczęcia zjazdu oznaczony być winien. W okólnikach powyższych komitet nie powinien zapomnieć zwrócić uwagę na niezmiernie ważne dla powodzenia kongresu jaknajwcześniejsze zgłaszanie się z czynnym lub biernym udziałem w zjeździe i wczesne uiszczenie składek.

Uwaga. Składka nie powinna przenosić 10 rubli, 12 guld. lub 20 marek, dla członków rodzin 5 marek.

D) Najpóźniej na 3 miesiące przed datą otwarcia zjazdu komitet organizacyjny gospodarczy ogłasza w osobnych okólnikach całkowity spis prac zadeklarowanych z podziałem na sekcje, z powtórzeniem ogólnej organizacji zjazdu oraz z dokładnym programem uroczystości i wycieczek, ulg względem przejazdu, mieszkań i t.p.

Okólnik ten rozesłany być winien redakejom i instytucjom lekarskim i przyrodniczym oraz wszystkim członkom kongresu. Prace zgłoszone po wydrukowaniu tego okólnika mogą być przyjmowane tylko warunkowo, o ile czas po wyczerpaniu programu, na ich wygłoszenie pozwoli.

E) Komitet organizacyjny miejscowy wytwarza z łona swego komitet redakcyjny, który zawczasu przygotować się winien do trudnego zadania prowadzenia wzorowego dziennika zjazdu i ułatwień dla prasy.

F) Do najważniejszych zadań komitetu należy znakomite urządzenie biura zjazdu.

12. Obowiązki delegacji pozamiejscowych są następujące:

Otrzymawszy wezwanie od komitetu organizacyjnego gospodarczego (wymienione w § 11 pod A) delegaci, mieszkający w jednej miejscowości lub w sąsiednich porozumieć się winni co do wspól-

nego na rzecz zjazdu działania i przystępują do utworzenia liczby kandydatów, które polecane być mają komitetowi do zaproszenia.

Delegaci w różnych specjalnościach starają się dobrać siły do godnej reprezentacji zjazdu, spełniają nie chybiając terminów wszelkie polecenia komitetu gospodarczego i nawzajem wspierają go radą i uwagami.

13. Wszyscy lekarze i przyrodnicy polscy powinni w miarę możliwości przyjmować udział w zjazdach, popierać dążenia takowych, starając się przytem, aby w razie przyjęcia czynnego udziału w zjeździe, nie chybić żadnego określonego przez komitet organizacyjny i delegację terminu, co jest rzeczą niesłychanej wagi dla powodzenia zjazdu oraz dla pożytku i wygody samych członków.

14. Redakcje pism lekarskich i przyrodniczych oraz instytucje lekarskie i przyrodnicze w ogóle popierać winny czynnie zadania zjazdu. Atoli z drugiej strony komitet organizacyjny nie powinien obarczać redakcji misją drukowania zbyt długich okólników, które raczej w oddzielnych broszurkach wydawane być powinny przez komitet. Korzystniej będzie dla zjazdów, gdy redakcje formę poparcia zastosują same do potrzeb swych czytelników.

Podział na sekcje.

15. Prace naukowe zjazdu ugrupowane być winny w następujący sposób:

Sekcja 1. Anatomja opisowa, antropologja, histologja i embryologja.

Sekcja 2. Fizjologja z chemją lekarską.

Sekcja 3. Patologja ogólna i anatomja patologiczna.

Sekcja 4. Terapja ogólna i farmakognozja.

Sekcja 5. Farmacja i farmakogonja.

Sekcja 6. Choroby wewnętrzne.

Sekcja 7. Choroby dzieci.

Sekcja 8. Choroby infekcyjne i bakterjologja.

Sekcja 9. Choroby nerwowe i umysłowe.

Sakcja 10. Chirurgja.

Sekcja 11. Choroby skórne i weneryczne.

Sekcja 12. Choroby oczu.

Sekcja 13. Choroby uszu.

- Sekcja 14. Choroby nosa i krtani.
Sekcja 15. Położnictwo i ginekologja.
Sekcja 16. Hygjena.
Sekcja 17. Medycyna sądowa.
Sekcja 18. Medycyna społeczna. Sprawy zawodowe. Piśmiennictwo lekarskie.
Sekcja 19. Matematyka, fizyka, astronomja, kosmografja i geografja fizyczna.
Sekcja 20. Chemja.
Sekcja 21. Mineralogja i geologja.
Sekcja 22. Biologja (zoologja i botanika).
Sekcja 23. Technologja chemiczna.

Rozkład zajęć.

16. Zjazdy lekarzy i przyrodników polskich trwać mają dni pięć, nie licząc wycieczek, po ukończeniu zjazdu urządzanych. Z tych pięciu dni pierwszy przeznaczony jest tylko na posiedzenie ogólne, czyli uroczyste otwarcie kongresu, trzeci wyłącznie na zwiedzanie instytucji naukowych, zbiorów i osobliwości miasta, drugi i czwarty wyłącznie na prace sekcyjne, piąty zaś na prace sekcyjne i posiedzenie ogólne (zamknięcie zjazdu).

17. Ogólne zapoznanie się członków odbywa się w wieczór poprzedzający otwarcie zjazdu.

18. Program pierwszego zebrania ogólnego składa się: a) z powitania członków przez prezesa zjazdu i innych, w roli gospodarzy występujących osób, b) ze sprawozdania sekretarza zjazdu o czynnościach przygotowawczych komitetu organizacyjnego, c) z przemówień delegatów, d) z odczytu lub odczytów, przeznaczonych na to posiedzenie, e) z odczytania telegramów i listów do zjazdu, f) z wyboru prezesa zjazdu, g) z wyboru delegacji w myśl § 5 i 6.

19. Prace sekcyjne w drugim i czwartym dniu odbywają się w godzinach od 9-ej do 11^{1/2} i od 2-ej do 4-ej punktualnie, w piątym tylko od godz. 9-ej do 11^{1/2}, popołudniowe bowiem godziny przeznaczone są na zamknięcie zjazdu. W razie nawału prac godziny 9—11^{1/2} mogą być zajęte i w trzecim dniu kongresu, przeznaczonym na zwiedzanie instytucji i osobliwości miasta.

20. Porządek obrad określony być winien regulaminem, bacząc, aby temata programowe zajęły pierwsze miejsce w debatach wszystkich sekcji.

21. Na pierwszych posiedzeniach sekcji, takowe obierają prezesów, wiceprezesów i sekretarzy.

22. Żaden odczyt, referat, ani głos w dyskusji nie może mieć miejsca bez uprzedniego doręczenia sekretarzowi sekcji przez zabierającego głos, krótszego lub dłuższego streszczenia przemówienia.

23. Po ukończeniu sekcji sekretarz uporządkowuje i uzupełnia wszelkie materiały naukowe, złożone na posiedzeniu, i takowe niezwłocznie oddaje do rozporządzenia komitetowi redakcyjnemu (patrz § 24).

24. Komitet redakcyjny, z łona komitetu organizacyjnego wybrany, obowiązany jest wydawać wszelkie obwieszczenia i cirkularze oraz *Dziennik zjazdu*.

25. Ten ostatni powinien zawierać dokładne programy obrad, zwiedzań, rozrywek i t. p. oraz umieszczać przegląd krótki prac i obrad, odbytych dnia poprzedniego; w razie zaś trudności wykonania tego ostatniego zadania, komitet redakcyjny powinien dopomóc ogólnym dziennikom miejscowym w dokładnym informowaniu o pracach odbytych.

W y s t a w y.

26. Komitet organizacyjny miejscowy natychmiast po ukonstytuowaniu się winien rozstrzygnąć pytanie, czy ma zająć się urządzeniem wystawy jednocześnie ze zjazdem, oraz z jakim programem, t. j. czy ma być wystawa ściśle lekarską, hygjeniczną, czy ma służyć wyłącznie do demonstracji przy wykładach lub czy ma samodzielne zająć stanowisko.

27. Wystawa, do demonstracji wyłącznie służąca, nie powinna być publiczną oraz niema potrzeby reklamowania jej inaczej, jak tylko w zwykłych okólnikach komitetu organizacyjnego. Również opłaty za miejsca muszą być z niej wykluczone. Wystawa samodzielna, przyrodniczo-lekarska, lekarsko-hygjeniczna i t. p. wymaga odrębnej organizacji i oddzielnej sekcji komitetu organizacyjnego, który już w początkach swej działalności musi znieść się z rządem i zarządami dróg żelaznych, celem uzyskania ulg przewozowych i celnych, i najpóźniej na półtora roku przed zjazdem ogłosić winien regulamin wraz z wyjednanemi ulgami, oraz

nieodwołalny termin otwarcia wystawy i czas jej trwania, który w żadnym razie mniej od kilku tygodni wynosić nie może.

Uwaga. Odnośnie do stanowiska higieny w zakresie działalności zjazdów lekarzy i przyrodników polskich.

Hygjena w programie zjazdów lekarzy i przyrodników polskich stanowi tylko podrzędny przedmiot i nie może być w dzisiejszem znaczeniu rzeczy dokładnie reprezentowaną. Chcąc nadać jej stanowisko właściwe, nie inaczej dałoby się to uskutecznić, jak przez utworzenie nowej postaci zjazdów, mianowicie urządzając *zjazdy lekarzy, przyrodników i higienistów polskich*. Wówczas hygjena, zupełnie odrębny dział stanowiąc, składać się winna z następujących sekcji:

1) Mikrobiologja w zastosowaniu do higieny. Zapobieganie chorobom zaraźliwym.

2) Klimatologja i topografja medyczna.

3) Hygjena miejska. Inżynierja i budownictwo sanitarne.

4) Hygjena żywienia.

5) Hygjena wieku dzieciennego i szkolna.

6) Hygjena przemysłu i zawodowa.

7) Gimnastyka i sport.

8) Hygjena zdrojowisk i miejsc klimatycznych.

9) Statystyka i demografja.



PROJEKT NOWEJ DYJEITY SZPITALNEJ

podał *Dr Henryk Fidler*

Starszy Ordynator Szpitala Starozakonných w Radomiu.

Sprawa żywienia chorych szpitalnych należy u nas do najbardziej zaniedbanych. Nie jedno w szpitalu uległo radykalnej zmianie. Pobudowano nowe sale operacyjne, zaopatrzono się w przybory i narzędzia najlepsze i najkosztowniejsze. Chory może być zbadany z matematyczną niemal dokładnością, zoperowany aseptycznie według ostatnich wymagań nauki, tylko żywiony zawsze będzie według tablic, ułożonych w r. 1848. Anachronizm,—każdy powie, lecz istnieje i ma siłę prawa. Wprawdzie w niektórych

szpitalach w Królestwie, jak w Warszawie (w r. 1873) i w Kielcach (w r. 1888), zmieniono dietę szpitalną, lecz zmiany te nie odbiegają zbyt od swego skromnego pierwowzoru i nie zadowalniają ani chorych, ani lekarzy. Pokarmy bowiem wogóle winny odpowiadać 4 kardynalnym warunkom: 1) winny być pożywne, 2) strawne, 3) smaczne i 4) urozmaicone. Tymczasem potrawy szpitalne dalekie są od tych wymagań. Przedewszystkiem grzeszą przeciwko rozmaitości. Kleik na rano i na wieczór, kasza do rosółu, sam rosół wreszcie i czasami kartofle z jarzyn do tego stopnia chorym obrzydłą, iż błagają oni, by ich uwolnić od kleików i kaszy. Wolno wprawdzie przepisywać t. zw. dodatkowe porcje, lecz w niektórych szpitalach, jak w Warszawie, w ograniczonej ilości, a w innych ostrożnie, by zbyt nie przekraczać sumy, przeznaczonej na żywienie. By dogodzić życzeniu chorych, przepisuje się ścisłą porcję z dodatkami, a wtedy, jak wiadomo, można dać 1 kwaterkę mleka na śniadanie i kotlet np. na obiad, sakramentalny jednak kleik na kolację zostaje. Z drugiej strony, oprócz powyższych braków, dieta szpitalna grzeszy tem, iż podział na całe, pół i ścisłe porcje jest matematyczny. Albowiem na całą porcję idzie mięsa (gotowanego nb.) $\frac{1}{2}$ funta, chleba pytlowego 1 funt, na pół porcji mięsa $\frac{1}{4}$ f., chleba pytlowego $\frac{1}{2}$ f., na ścisłą mięsa $\frac{1}{4}$ f., chleba się nie dodaje. Tymczasem, godząc się na ów podział, w zasadzie słuszny, należy mieć na uwadze nie dzielnik 2, lecz stan każdego chorego, który się nie da wyrazić w cyfrach i nie odpowiada stosunkowi 1, $\frac{1}{2}$, i $\frac{1}{4}$, jak tego wymaga ustawa szpitalna. Wobec tych braków, uznanych przez wszystkich wreszcie lekarzy szpitalnych, wypracowałem projekt żywienia chorych, który podaję tutaj pod światły sąd Szanownych Kolegów, których ta sprawa bardziej obchodzi.

Za podstawę mojego projektu przyjąłem następujące dane: 1) ilość składników w pokarmach, potrzebnych w stanie normalnym dla utrzymania równowagi ustroju przy średniej pracy, i 2) ilość potrzebnych kalorii (Rubner).

Średnia ilość potrzebnych składników i kalorii, by wyrównać spożyczenie takowych w ciągu doby, przedstawia się jak następuje (Voit):

Białka . . .	118	gram.
Tłuszczu. . .	56	gram.
Węglowodanów	500	gram.
Kalorii . . .	2000	gram.

licząc 40 kalorii na 1 klgrm wagi i przeciętną wagę dorosłego człowieka 50 klgrm. Następnie za podstawę do podziału porcji przyjąłem zasadę następującą: Chorzy winni dostawać taką ilość i jakość pokarmów, jaka odpowiada ich stanowi ogólnemu i rodzajowi choroby, jak również ich możliwości wykonywania pewnej pracy mięśniowej, resp. możliwości chodzenia.

1) Chirurgiczni chorzy, którzy się poprawili po operacji, zwykle spacerują po korytarzu lub w lecie po ogrodzie. To samo się tyczy i syfilityków, chorych skórnych i wenerycznych. Tych więc zaliczam do rzędu umiarkowanie pracujących.

2) Chirurgicznych w pierwszych dniach po zabiegu, zdrowiejących po ciężkich chorobach, którzy pozostają jeszcze w łóżku, zaliczam do rzędu nie pracujących. Pomędzy tymi ostatnimi są i tacy chorzy, którzy, ze względu na przebytą chorobę, nie mogą otrzymywać jeszcze pewnych pokarmów, jak np. zdrowiejący po tyfusie, gdzie należy baczyć, by nieodpowiednim pokarmem nie wpłynąć szkodliwie na drażliwy narząd pokarmowy.

Do tej samej grupy należy zaliczyć prawie wszystkie cierpienia żołądka i kiszek (za wyjątkiem nerwowych).

3) Jest jeszcze jeden gatunek chorych, którzy nie mogą przyjmować żadnego pokarmu, bądź to wskutek wstrętu do takowego, bądź też wskutek tego, iż kanał pokarmowy nie jest w stanie przetrwać żadnego pokarmu, lub że wreszcie wprowadzenie pokarmów oddziaływałoby szkodliwie na przebieg choroby, jak np. tyfus, ostre cierpienie żołądka i kiszek, krwotoki żołądkowe lub kiszkowe, zapalenie otrzewnej i t. p. Ci chorzy otrzymują i otrzymywać będą t. zw. ścisłą porcję, która nie wystarcza wprawdzie, by pokryć dobowe straty ustroju, lecz jest zupełnie odpowiednią w danym razie ze względu na wyżej wymienione okoliczności.

Tym więc sposobem ilość składników w pokarmach i kalorii, koniecznych do utrzymania równowagi ustroju w przeciągu doby, rodzaj choroby i możliwość wykonywania pewnej pracy mięśniowej przez chorego, różnorodność w potrawach i wreszcie ich strawność, zależna od przygotowania, stanowią podstawę podziału porcji i ich mnogość w moim projekcie.

Zgodnie z powyższem *całą porcję* winni dostawać chorzy, którzy cieszą się sprawnością narządów trawienia, nie gorączkują, a tem samem wymagają normalnego pożywienia, lub też tacy,

którzy winni być odżywiani usilniej, jak syfilitycy lub cierpiący na błędnicę i bezkrwistość.

Pół porcji winni otrzymywać ci, którzy, wyzdrowiewając po ciężkiej chorobie, lecz już w posuniętym okresie zdrowienia, wymagają pożywniejszych i strawniejszych pokarmów, jak również ci, którzy nie mogliby znieść niektórych potraw, zawartych w całej porcji, np. zdrowiejący po tyfusie w drugim tygodniu zdrowienia.

Ścisłą porcję winni otrzymywać ciężko chorzy, gorączkujący lub zdrowiejący po ciężkich chorobach w pierwszym okresie zdrowienia. Podąłem 4 rodzaje ścisłych porcji, poczynając od bardzo ścisłej (№ 1), a kończąc na mało ścisłej (№ 4), stanowiącej przejście do pół porcji, by dać możność lekarzowi zastosowania w każdym wypadku innej porcji w miarę stanu chorego. Ten porządek najbardziej się uwydatnia w cyfrach, albowiem gdy № 1 zawiera:

11,84 białka, 6,91 tłuszczu, 92,99 węglowodanu i 187,75 kalorji, № 4 zawiera: 56,20 białka, 41,15 tłuszczu, 184,66 węglowodanu i 801,90 kalorji.

Takiego ustosunkowania nie zachowałem naturalnie w całych i pół-porcjach, gdyż tam głównie miałem na względzie różnorodność potraw. Z pół porcji wykluczyłem sztukę mięsa, która, jak wiadomo, w szpitalach jest niesmaczna, łykowata, a wogóle gorzej strawna, aniżeli pieczyste. Ponieważ z drugiej strony pół porcji otrzymywać będą zdrowiejący, których kanał pokarmowy należy przez pewien czas oszczędzać, uważałem za właściwe, by im podać tylko jedno mięso, a mianowicie pieczyste.

Sztuka mięsa została wymienioną w tablicy pół-porcji, lecz jedynie dla przygotowania rosółu, i dlatego nie podałem ani ilości składowych części, ani odpowiedniej ilości kalorji we właściwych rubrykach. Tę sztukę mięsa należy oddawać służbie, jeżeli służba otrzymuje pożywienie w szpitalu, lub też dodawać do całych porcji, zwiększając tym sposobem ilość mięsa z $\frac{3}{4}$ funta na 1 funt.— Z tego również powodu wykluczyłem z pół porcji chleb i zamieniłem go na strawniejsze bułki. Nie podałem mleczej diety, gdyż ilość spożywanego mleka zależy od uznania lekarza i wytrzymałości chorego. Tym więc sposobem ogólnego szematu na to dać niepodobna. Również pominąłem milczeniem dietę dla chorych z cukromoczem, która musi być zmienną i również nie nadaje się

do szematycznego określenia. Natomiast podałem 5 rodzajów całych porcji, 3 pół-porcji i 4 ścisłe, by dać możność wyboru lub też oznaczyć na każdy dzień inną porcję. Można naturalnie ilość całych i pół-porcji powiększyć tak, by wystarczyły na wszystkie dni w tygodniu, bacząc tylko, by ilość składowych części i kalorii odpowiadała mniej więcej podanym w tablicach.

By należycie określić różnicę pomiędzy obecnymi porcjami a projektowanymi, przytoczę tutaj w skróceniu zawartość takich.

A) Obecna porcja.

C a ł a	P ó ł	Ś c i s ł a
<i>Ś n i a d a n i e i k o l a c j a.</i>		
Kleik i kasza.	To samo.	To samo.
<i>O b i a d.</i>		
Rosół z kaszą, sztuka mięsa pół f. z kaszą lub kartoflami, chleba 1 funt.	Rosół z kaszą, sztuka mięsa pół funta z kaszą, chleba 1 funt.	Rosół z kaszą, sztuka mięsa pół f. z kaszą (lecz chory więcej nie dostaje).

B) Projektowana porcja.

C a ł a.	P ó ł.	Ś c i s ł a.
<i>Ś n i a d a n i e i k o l a c j a.</i>		
$\frac{1}{2}$ f. chleba, $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, 1 szklanę herbaty, $\frac{1}{2}$ łąta masła.	4 bułki, $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, 1 szklanę herbaty, $\frac{1}{2}$ łąta masła.	2 bułki (niektórym), herbata i kleik lub $\frac{1}{2}$ kwarty mleka.
<i>O b i a d.</i>		
Rosół, barszcz, kapuśniak lub groch. zupa; do tego kasza, makarony, kłuski lub kartofle, sztuki mięsa $\frac{1}{4}$ funta. pieczone: wołowa pieczeń, kotlet cielęcy lub wołowy lub baranina do tego kartofle lub groch (purée), kwaśna kapusta, szpinak, buraczki, marchew lub inna jarzyna. Chleba $\frac{1}{2}$ funta.	Rosół lub barszcz. do tego kaszka lub ryż. pieczone: wołowa pieczeń, kotlet cielęcy lub befsztyk. do tego marchew, buraczki lub szpinak.	Czysty rosół lub z kaszą. 2 jajka (niektórym). 1 bułka (niektórym).

Obecnie więc, jak widać z podanych wyżej tablic, chorzy otrzymują dwa razy dziennie kleik, obfitość kaszy (przy śniadaniu, obiedzie i kolacji) i nieustannie rosół. W przyszłości zaś mogą dostawać dwa mięsa: pieczone i sztukę mięsa, lub też jedno pieczone, mleko, jajka, herbatę, bułki, wszelkiego rodzaju jarzyny i zupy. Obok tego jest duża różnorodność w sposobach przygotowywania mięsa.

Jak się przedstawia ilość składowych części i kalorii w porcjach obecnych i projektowanych, poucza tablica następująca:

A) Obecna porcja.

Porcja	Białka	Tłuszczn	Węglowodanów	Kalorji
cała	100	38	430	1948
pół	111	33	597	1499
ściśła	27	15	179	324

A) Projektowana porcja.

Porcja	Białka	Tłuszczu	Węglowodanów	Kalorji
cała	102	52	274	2172
pół	81	51	200	1280
ściśła	28	15	150	485

Dla porównania podaję tutaj tablicę składowych części pokarmów i ich kalorymetrycznej wartości w djetach szpitali warszawskich, starozakonnych w Radomiu, niektórych zagranicznych i projektowanych przezemnie.

SZPITALA	P o r c y e											
	C a ł e				P ó ł				Ś c i ś ł e			
	Białka	Tłuszczu	Węg. wod.	Kalorji	B.	Tł.	W. wod.	K.	B.	Tł.	Węg. wod.	K.
Warszawskie	120	43	446	2931	57	14	281	1141	23	3	174	490
Radomski starozakonnych	100	38	430	1948	111	33	597	1499	27	15	179	324
Monachijskie	92	54	157	1381	niema danych				niema danych			
Augsburgskie	94	57	222	1823	niema danych				niema danych			
W Hall	92	30	393	2267	niema danych				niema danych			
Angielskie	107	69	533	3266	niema danych				niema danych			
W moim projekcie . . .	102	52	274	2172	81	51	200	1280	28	15	150	485

Z tego wynika, iż warszawskie szpitale podają pożywienie pod względem kalorymetrycznym wystarczające, lecz nazbyt przeładowane węglowodanami, resp. pokarmami roślinnymi, i pod tym

względem djeta ta nie odbiega od obecnie przyjętej według ustawy szpitalnej, jakkolwiek Warszawa zmieniła już owe obowiązujące przepisy 1873 r. Monachijskie i augsburskie szpitale dają pożywienia niedostateczne ani pod względem kalorymetrycznym, ani też pod względem zawartości, albowiem zbyt są ubogie w białko i węglowodany. W Hall kalorymetryczna ilość wystarcza, za to uderza ubóstwo tłuszczów, niedostatek białka, a stosunkowy nadmiar węglowodanów. Natomiast Anglja w szpitalach swych żywi chorych tak, jak gdyby to byli zdrowi, silnie pracujący robotnicy ¹⁾).

Projektowane przezemnie porcje są:

- 1) obfitsze w tłuszcze, aniżeli nasze obecne i warszawskie;
- 2) uboższe w białko, aniżeli warszawskie;
- 3) prawie o połowę uboższe w węglowodany, aniżeli obecne i warszawskie;
- 4) bogatsze w białko i węglowodan, aniżeli niemieckie;
- 5) wogóle znacznie skromniejsze, aniżeli angielskie.

Pod względem kalorymetrycznym zbliżają się one i do naszych obecnych, i do warszawskich. Pomimo to jednak stosunek części składowych jest bardziej prawidłowy i bardziej uwzględniłem tę okoliczność, iż mamy do czynienia z chorymi, których ustrój należy utrzymać w równowadze za pomocą takich pokarmów, któreby najszybciej wpłynąć mogły na odbudowanie zniszczonych tkanek i najłatwiej dostarczyć pożądaną ilość jednostek cieplikowych bez ujemnych wpływów, wynikających z trudnej strawności pokarmów lub zbytniego obciążenia narządów trawienia.

¹⁾ Tu muszę zrobić jedną uwagę, iż pożywienie szpitalne zależy od zwyczajów narodowych, przeto nie dziwnego, że w Anglji, gdzie naród wogóle lepiej się żywi, aniżeli na kontynencie, szpitale od tego zwyczaju nie są wolne. Z tego też względu należy pamiętać, iż i u nas w miastach dużych, gdzie do szpitali zgłasza się ludność rzemieślnicza i wyrobnicza, przywykła do pożywniejszego, a lżejszego pokarmu, wypadnie podawać pokarmy pożywne i w niezbyt dużej objętości, gdy tymczasem w szpitalach małomiejskich, do których się zgłasza ludność wiejska, wypadnie większą objętością wynagrodzić pożywność potraw. Zdarza się też często słyszeć skargi chłopów po szpitalach, iż im dają zamało chleba lub kartofli, a za dużo mięsa. Chłopski bowiem żołądek przywykł do pewnej objętości pokarmów, by czuł, że jest nasycony, przeto pożywny, lecz lżejszy pokarm zadowolnić go nie może.

Nie obojętną naturalnie jest rzeczą, o ile nowy ten porządek podnosi koszt żywienia chorych, gdyż od stanu funduszków szpitalnych wszystko zależy. Podaję więc tutaj ceny obecnych porcji i projektowanych, naturalnie według cen radomskich. Sądzę jednak, że w tym samym stosunku zmieniają się ceny i w innych miastach.

Otóż obecna porcja kosztuje:

cała 12,36 kop.

pół 10,75 „

ścisła 6,19 „

Średnio jedna porcja kosztuje 9,76 kop.

Przyszłe porcje kosztować będą:

cała 17,05 kop.

pół 22,13 „

ścisła 10,93 „

Średnio jedna porcja kosztować będzie 16,70 kop., czyli o 6,94 kop. więcej.

Lecz w rzeczywistości przecięciowo porcja kosztowała nas nie 9,76, lecz 13,50 kop., co zależy od dodatków. Tym więc sposobem przyszła porcja kosztowałaby o 3,20 kop. więcej, aniżeli obecna. Lecz ten wydatek, ani nawet nieco większy nie powinien wstrzymywać administracji szpitalnych od wprowadzenia nowej diety zamiast dawnej, przestarzałej i nieużytecznej. Jakkolwiek szpitale nasze, szczególnie na prowincji, nie są bogate, jednak na taki wydatek zdobyć się mogą, czyniąc zadość słusznym skargom chorych i niezadowoleniu lekarzy. Czas już przecie raz wyjść z zaczarowanego koła kaszek, nieśmiertelnych kleików i sztuki mięsa z cebulowym sosem.

Niech mi wolno będzie w tem miejscu wyrazić serdeczną wdzięczność byłemu mojemu szefowi, kol. Przychodzkiemu, za pomoc w tej pracy. Poniżej podaję tablice porcji obecnie obowiązujących, przyszłych i warszawskich, z wykazaniem ilości każdego pokarmu, jego składowych części, kalorymetrycznej wartości i ceny, za wyjątkiem warszawskich porcji, których ceny nie znam.

Literatura.

Dr. J. Boas. Diagnostik u. Therapie der Magenkrankheiten. II Theil.

Dr. C. v. Noorden. Lehrbuch der Pathologie des Stoffwechsels.

Prof. Dr. Dujardin-Beaumez. Lekeji kliniczeskoj terapii. T. I.

Prof. Dr. E. v. Leyden. Handbuch der Ernährangstherapie u. Diätetik. B. I. Abtheilung I.

(Dokończenie nastąpi).

DZIAŁ SPRAWOZDAWCZY.

Kongres w sprawie gruźlicy. W Paryżu w dniach 27 lipca—3 sierpnia r. b. odbył się czwarty kongres poświęcony gruźlicy. Ze sprawozdań umieszczonych w dziennikach specjalnych podajemy ważniejsze szczegóły jako wielce interesujące i będące na czasie.

Przewodniczący Kongresu, jeden z najznakomitszych przedstawicieli weterynarji w epoce bieżącej, Prof. Nocard, oddawszy hołd poprzednikowi swemu w kongresach tych, nieżyjącemu dziś znakomitemu Prof. Verneuilowi, dzięki któremu zjazdy do spraw gruźlicy zyskały wielkie powodzenie, skreślił w krótkości obecny stan i znaczenie strasznej plagi, trapiącej ludzkość. Żarliwy i niewątpliwie najpoważniejszy z liczby przedstawicieli nauki weterynaryjnej, zwolennik teorii Kocha zaznacza on, że lasecznik gruźlicy przez tegoż wykryty i przedstawiający zresztą w swych wielu odmianach, znaczne różnice co do siły zarażającej, jest jednym z najstalszych i najtrudniejszych do zwalczenia drobnoustrojów. Szczepienia zapobiegawcze, leczenie tuberkuliną, które podawało świetne nadzieje, skończyło się zupełnem rozczarowaniem; nie lepsze wyniki dało leczenie surowicą zwierząt odpornych, podobnież promienie X; z drugiej strony jednak wykazano (Brouardel, Grancher *), że gruźlica jest nader podatną do leczenia, mianowicie gdy wcześniej leczeniu podlega.

Największa tedy nadzieja opartą być winna na zapobieganiu, a jednak, pomimo wskazówek Akademji lekarskiej, Rady Hygjenicznej, Towarzystwa Medycyny Publicznej, stowarzyszenia przeciwgruźliczego i Instytutu dzieci gruźliczych, mało na tem polu osiągnięto.

Atoli coraz bardziej udaje się przekonać publiczność o zaraźliwości gruźlicy i lekarze powinni nieustawać w nauczaniu społeczeństwa pod tym względem. Nocard sądzi, że co do gruźlicy bydlą sprawa jest jasno postawioną: tuberkulina daje możność wczesnego rozpoznania gruźlicy, a izolacja chorego bydlą i karmienie cieląt pochodzących od krów gruźliczych — mlekiem sterylizowanem, zabezpiecza od tej choroby. To samo niewątpliwie odnosić się winno *mutatis mutandis* do ludzi. Jakoż gdy Akademia lekarska w r. 1896 ogłosiła nagrodę za badania odnoszące się do roli dziedziczności i zaraźliwości w powstawaniu gruźlicy, największy z siedmiu ubiegających się zwolennik teorii dziedziczności wykazał tylko 1/6 wypadków jako biorących początek z tej przyczyny, a wówczas wy-

*) I wielu innych jeszcze dawniej. (Przyp. Red.).

padłoby (zdaniem Nocard'a) że z liczby 150,000 francuzów umierających rocznie z powodu gruźlicy, 125,000 mogłoby być uratowanych przez zabezpieczenie od zarazka. Sekretarz główny kongresu dr. Petit skreślił w kilku słowach praktyczne wyniki otrzymane od czasu ukończenia poprzedniego kongresu. Wnioski tegoż przesłano ministrom: spraw wewnętrznych, rolnictwa, handlu i oświaty. Wniosek, aby szkoły publiczne zaopatrzone były w spluwaczki w odpowiedniej liczbie, aby wzbroniono pluć na podłogę i aby odpowiedni nadzór został rozciągnięty nad działy szkolną, nie znalazły urzędowego uwzględnienia, lubo pewien postęp w porządkach sanitarnych daje się spostrzedz; gruźlica nie została wciągnięta do listy chorób zakaźnych, podobnież przymusowa dezynfekcja nie została zastosowaną, lubo dobrowolna rozpowszechniła się znacznie. Oddzielne pawilony dla gruźliczych zbudowano w szpitalach Lariboisière, Laennec, Boucicaut, przytem zdecydowano użyć 6 milionów franków na postawienie nowych gmachów przy szpitalach Ss. Antoine, Cochin, Broussais, Bichat, La Pitié i Tenon oraz na zbudowanie nowego szpitala na prawym brzegu Sekwany. Sale, korytarze i t. p. zaopatrzone w spluwaczki. Rozporządzenie ministra rolnictwa z d. 26 września 1895 r. o konfiskacie i niszczeniu lub warunkowem użyciu (po ugotowaniu) mięsa z bydła gruźlicą dotkniętego nie znalazło należytego wykonania; bydło pochodzące z zagranicy poddawane bywa próbie tuberkulinowej. Co się tyczy krowiarni, to tylko w Cannes i w Nicei zastosowano rygory. W ogóle pokazało się, zdaniem Petit, że na rozporządzenia rządowe liczyć można bardziej niż na inicjatywę prywatną.

Wiele danych interesujących przytoczył Bang z Kopenhagi. Przedewszystkiem dane statystyczne: w Niemczech odsetka bydła gruźliczego według oględzin w bydłobójniach przedstawia się tak: w Badenie 3,67%, w Bawarii 5%, w Hamburgu 8,56%, w Prusach 12,7%, w Saksonji 27,5%, w Zwickau 37,5%; co do prób tuberkulinowych wynik dodatni otrzymano w Bawarii w r. 1895 i 96 — 37,2% i 41,9%, w innych krajach nawet 79 i 80%. W Wiedniu w bydłobójniach odsetka wyniosła w r. 1895 — 1,3—1,8%; tuberkulina zaś dała wynik dodatni w 39—43%. W Tuluzie w bydłobójniach wykryto 9,28% gruźlicy, w Brie i Beauce — 25%. W Belgji tuberkulina dała wynik dodatni w 48,8%, w Manchester w rzeźni wykryto 29,4% gruźlicy, w Kopenhadze w r. 1895 — 29,66%, w 1895 25,31, a w r. 1897—26,87%, wypadków odczynu tuberkulinowego.

Statystyka z 224 969 wołów zebrana wykazuje w Kopenhadze 28,8% odczynu na tuberkulinę (Bang), w Szwecji częstość odczynu wyniosła 42,2, w Norwegji u bydła miejscowego pochodzenia 6—6,8%; w Ameryce niemniej niż w Europie; w Australji odsetka w rzeźniach wykryta wynosi 4—7%. Częstość odczynu na tuberkulinę, według Banga, nie powinna przerażać, albowiem odczyn ten pochodzić może od zmian miejscowych nieznacznych i nie ma-

jących praktycznego znaczenia. W Danji, z inicjatywy Bang'a, od r. 1893 stosuje się tuberkulina, izolacja bydła, dającego odczyn, sztuczne karmienie cieląt pochodzących od krów gruźliczych, przy czem państwo dostarcza tuberkuliny i płaci weterynarzy; próba tuberkuliną powtarza się co rok lub co pół-roku. Według prawa z 28 marca r. 1898 krowy chore na gruźlicę wymion są zabijane. Mleko z krowiarni prowincjonalnych przeznaczone do karmienia cieląt poddaje się działaniu ciepłoty 85° C. Krowy z zagranicy sprowadzane ulegają kwarantannie. Za krowy zabijane z powodu gruźlicy wymion płaci rząd właścicielowi $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ wartości mięsa.

Idealne prawo, powiada Bang, polegać winno na 1) notowaniu wszystkich wypadków gruźlicy, 2) zabijaniu zwierząt mogących ją rozsiewać i 3) izolacji pozostałych a dotkniętych gruźlicą. Przed rokiem 1895 odsetka zwierząt gruźliczych wynosiła w Danji 15,5, później 10,6%.

Arloing, J. Courmont i J. Nicholas przedstawili obszerne sprawozdanie ze spostrzeżeń swych nad własnością leczniczą „nowej“ tuberkuliny Kocha; wyniki pod względem skuteczności otrzymali ujemne; podobnie Landouzy i Leclerc. Denys z Louvain na podstawie doświadczeń na zwierzętach nie może odmówić tuberkulinie zapobiegawczego i leczniczego znaczenia. Hirschfelder z San-Francisco opierając się na znanem spostrzeżeniu Spencer Wells'a, że otwarcie jamy brzusznej sprowadza niekiedy uleczenie gruźliczego zapalenia otrzewnej, wytworzył oxytuberkulinę (za pomocą właściwej metody z użyciem wody utlenionej) i przypisuje jej własności lecznicze, na podstawie 70 wypadków klinicznych.

Maragliano zaleca leczenie gruźlicy u ludzi surowicą zwierząt odpornych na gruźlicę; zaś Arloing i P. Courmont stwierdzili djaagnostyczne znaczenie surowicy.

Modyfikacja prawa przymusowego szczepienia ospy w Anglii. Kiedy przed trzydziestu przeszło laty przyjętym został przez parlament angielski akt o przymusowym szczepieniu ospy, natychmiast opozycja wytworzyła silną agitację przeciwko prawu temu. Systemat rządu w istocie wytworzył tak silne poczucie osobistej swobody w obywatelach Albionu, że utworzone do walki nowe stowarzyszenie „w celu obalenia obowiązującego szczepienia“ znalazło i środki materjalne i dość liczny zastęp członków i zwolenników. Nie zaspiając sprawy, szerząc setki tysięcy broszur, pamfletów, wydając pisma specjalne, korzystając skrzętnie ze wszelkich ujemnych wypadków tu i owdzie napotkanych, a omijając i karykaturując fakta i wyniki podstawowe, stowarzyszenie, coraz znaczniejszy wpływ wywierało na zastosowanie prawa i po ciężkiej mozolnej wieloletniej pracy zdołało wywrzeć nacisk na parlament iż utworzył komisję do rewizji prawa o przymusowym szczepieniu ospy.

Komisja, jak przystało na poważne ciało parlamentarne, zbadała spokojnie cały stan sprawy szczepienia ospy, przejrzała staty-

stykę i literaturę przedmiotu, przedyskutowała prawo i wszelkie zarzuty czynione jemu przez przeciwników szczepienia i przyszła do przekonania, że prawo wymaga pewnych uzupełnień przez nową naukę i praktykę podyktowanych, że prawo to nie dość skrupulatnie się wykonywa, że mianowicie dzięki olbrzymiej propagandzie opozycji, władza w wielu miejscowościach stała się bezsilną względem surowego przestrzegania prawa, że skutkiem tego tu i owdzie pojawiają się epidemie ospowe, że zdarza się iż trzecia część ogólnej liczby dzieci pozostaje bez zaszczepionej ospy, że przeciwnicy szczepienia nie są liczni, lecz ich wpływ popiera zaniedbanie ogółu i że zatem ustępstwo w myśl osobistej swobody wpłynąć winno na wzmnożenie a nie na osłabienie przymusowego szczepienia.

Mówiąc krótko, komisja przyszła do przekonania, że celem ulepszenia samego szczepienia ospy należy zastąpić limfę humanizowaną krowianką glicerynowaną, udzielaną przez rząd bezpłatnie wakcynatorom publicznym, że szczepić ospę dzieciom należy w mieszkaniach rodziców, że rodzice należący do przeciwników szczepienia mogą uwolnić dzieci swe od przymusu, jeżeli w ciągu czterech miesięcy po urodzeniu dziecka wykażą wobec przedstawicieli prawa motywy, które nimi kierują i jeżeli te motywy będą uznane za wystarczające. Innemi słowy przeciwnicy szczepienia ospy z zasady mogą zwolnić od takowego dzieci swe kosztem załatwienia formalności uciążliwszych niż samo szczepienie. Stan lekarski w ogóle powstał przeciwko „bilowi“ nowego prawa: przeszło 1100 urzędników zdrowia podało protest; zjazd roczny brytyjskiego Stowarzyszenia lekarskiego w Edyburgu w nader obszernej dyskusji potępił go również. Dwa najpoważniejsze ciała naukowe lekarskie: „Królewskie kolegium lekarzy“ i „Królewskie kolegium chirurgów“ podały protest do parlamentu. Ze względu atoli na spodziewany skutek odwrotny prawa nowego, znalazła się w obydwóch izbach większość za wprowadzeniem takowego. Zasługuje na uwagę wzmianka markiza Ailesbury, iż kiedy świat cały bez ograniczeń rozpowszechnia bezwarunkowy przymus szczepienia, ojczyzna Jennera pierwsza wprowadza ograniczenia. Nie mniej zasługuje na uwagę, że przy drugim czytaniu bilu w izbie lordów wniosek o zwolnieniu przeciwników z przekonania („Conscience clause“) pomimo arcyświątnej obrony lorda Salisbury odrzucony był większością 40 przeciwko 38, czyli większością dwóch głosów, podobnie jak w r. 1871 większością jednego głosu upadł wniosek o usunięciu kar powtarzanych za nieszczepienie; najbardziej zaś zasługuje na uwagę i prawdopodobnie najważniejszy w skutkach praktycznych stanowi wypadek, iż sir J. Lister, (znakomity twórca antyseptyki chirurgicznej) w długiej przemowie stanął w obronie projektu prawa motywując ten, jak nazywa go „przerażającej grozy eksperyment“ ewentualną skutecznością nowego prawa dla sprawy szczepienia, w czem nie tylko na teorii, ale i na praktyce się opierał, przytaczając przykład gminy

Barton, w której zastosowane z upoważnienia rządu prawo tytułem próby ten skutek wywarło, że z liczby 350 rodziców, którzy nie stawili się z dziećmi do szczepienia, tylko 130 (na przeszło 200,000 ludności) złożyło deklaracje i opozycja ustała. Ostatecznie prawo zostało przez parlament w d. 8 Sierpnia przyjęte.

(The British med. Journ. 13 Sierpnia).

B. Klemperer. O przetworach odżywczych. (W Leydena Handb. d. Ernährungstherapie. 1897. Tom I, str. 282—304).

Przetwory odżywcze (Nährpräparate) są to fabrycznie wytworzone środki pokarmowe, najczęściej sztucznie przerobione środki pokarmowe naturalne.

Przetwory te nadawać się mogą: przy braku łaknienia lub odrazie do jedzenia; przy utrudnionem żuciu i łykaniu; przy bolesności błony śluzowej żołądka; przy wadliwej czynności ruchowej lub wydzielniczej żołądka; przy zaburzeniach w czynnościach kiszek — jeśli w przypadkach podobnych przeciwwskazaniem jest użycie zwykłych środków pokarmowych.

Przy rozpatrywaniu wartości tych przetworów pamiętać zawsze należy o uwzględnianiu nietylko ich jakości, lecz i ich wartości ilościowej; przetwory te mogą bowiem tyle tylko ustrojowi dać, ile zawierają ciepłotek (kalorji). Autor w ogóle nie jest zwolennikiem sztucznych przetworów odżywczych, znajdując wyjątkowo tylko wskazanie do ich użycia.

Przy cierpieniach jamy ustnej (błony śluzowej, języka, zębów), przy braku śliny choroby gorączkowe) — chory wymaga pożywienia płynnego. Można by tu użyć odpowiednich przetworów odżywczych, ale mleko, rosół, jajko, zupy — zupełnie w tym celu wystarczają.

I choroby żołądka rzadko dają wskazanie do użycia przetworów odżywczych. Przy bolesności (nerwica, nieżyt, wrzód) obok zup można użyć i takich przetworów, jak: soki mięsne, peptony, albumozy, mączki sztuczne ale jeśli odżywianie nie jest upośledzone, natenczas chory może przez dokładne przeżucie i oślinienie, popijając jakiś płyn przy tem, każdy pokarm zwykły uczynić papkowatym, dla żołądka znośnym, czyli obejść się bez przetworów sztucznych.

Przy braku, w żołądku, kwasu solnego radzono użycie peptonów, potem propeptonów i albumoz. Pomijając ocenę ich wartości, pamiętać należy, że białko rodzime może być strawionem (speptonizowaniem przez zacyzn trzustki) i wessaniem (przez błonę śluzową kiszek) i bez udziału kwasu solnego. Gdy fakt ostatni poznano, przemysł dostarczył nam białka rodzimego w przetworach: eukazyne i nutrozie. Ale i teraz pamiętać należy, że człowiek, który może dobrze żuć i dobrze pogryźć jaja miękkie — przetworów białkowych nie potrzebuje.

Jeśli chcemy koniecznie dostarczyć choremu możliwie wiele białkanów, natenczas można te przetwory sztuczne dodawać do zwy-

kłych potraw; jedynie w stanach bardzo silnego osłabienia podajemy je per se chorym, a wtedy najlepiej w lawatywach.

Co się tyczy sztucznych przetworów, które mają zastępować zwykłe wodany węgla, to znajdujemy je w postaci bardzo odpowiedniej w różnych t. z. mączkach, dogodnych przy żywieniu dzieci; dla dorosłych żadnej przewagi mieć mączki te nie mogą nad dobrze roztartymi zwykłymi mąkami, nad miodem lub cukrem (szczególnie mlecznym).

Tłuszcz sztucznie przetworzony mamy w lipaninie.

1. Przetwory mięsne i białkowe.

	Woda	Białko rozpuszczalne	Istoty wyciągowe	Popiół	NaCl
Wyciąg mięsny Liebiga	17,73	20,5	38,28	22,74	
Bovril ciastowaty	29,14	35,1	18,8	17,5	14,12
Bovril płynny	44,42	16,9	20,32	18,32	10,7
Valentines Meat juice	59,1	6,7	22,7	11,5	
Fluid meat	25,71	30,6	30,18	13,5	10,0
Sok mięsny Puro	36,6	31,01	19,2	9,79	
Pepton Kocha	40,16	34,78	15,93	6,89	
Pepton Liebiga	31,9	33,4	24,6	9,9	
Pepton Kemmericha	33,3	47,13	9,97	7,73	
Pepton Antweilera	5,91	80,4	4,08	9,61	
Pepton Denyera	78,45	12,2			
Pepton Merka	3,9	68,4	15,0	12,7	
Somatoza	9,2	80,0	0	6,7	
Eukazyna	około 8	ok. 90	0		
Nutroza	około 8	ok. 90	0		

Wyciąg mięsny zawiera bardzo wiele soli (popiołu); natomiast 10 grm tegoż zawiera nie więcej białka, niż $\frac{1}{3}$ część jajka kurzego.

Sok mięsny (wypływający z mięsa posiekanego i prażonego w butelce na kąpieli wodnej lub maszyną z mięsa wyżęty) zawiera również mało części pożywnych; nadaje się przy osłabieniu gorączkowem, wymiotach, na zimno podawany).

Proszek mięsny zawiera do 85% białka; 20 — 50 grm tegoż w $\frac{1}{2}$ kwarcie mleka rozpuszczone stanowią dobry pokarm; zresztą, jest on zbyt cenny, jeśli chory spożywa mleko, jaja, mięso — w ilościach dostarczających mu dostateczną ilość białka.

Eukazyna i nutroza (2 łyżeczki na $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, talerz zupy) są łatwo strawne i dobrze wchłaniane. Łyżeczka jednego z tych przetworów daje 33 ciepłostki; pięć łyżeczek może pokryć całą potrzebną dzienną ilość białka. Jako wolne od nukleiny i istot wyciągowych nadają się przetwory te dla chorych na dnę, skazę moczanową, zapalenie nerek. I tu przypomnieć nie zawadzi, że te

pożyteczne przetwory wspomagać mogą odżywianie tylko w granicach ich wartości kalorymetrycznej.

Pepton stanowczo jest, w większych ilościach do żołądka wprowadzony, szkodliwym przetworem; najwyższą dawkę stanowi 10 grm, czyli 10 grm. białka — ilość, o której prawie nie warto mówić. Większość t. z. przetworów peptonowych zawiera przeważnie albumozy. Skład chemiczny szczegółowy tego rodzaju przetworów tak się przedstawia:

	Woda	Pepton	Albumoza	Białko rozpuszczalne	Istoty wyciągowe	Popiół
Pepton Denayera	78,45	1,57	10,58	12,15	4,32	2,54
Pepton Liebiga	31,9			33,4	24,6	9,9
Pepton Kemmericha	33,3	32,57	14,56	47,53	9,97	7,73
Pepton Kocha	40,16	18,83	15,95	34,78	15,93	6,89
Albumoza Antweilera	5,91	29,1	51,3	80,4	4,08	9,61
Somatoza	9,2	2,2	77,8	80,0	0	6,9

Reklamistycznie zalecana somatoza daje w łyżeczce 8 gramów białka wchłoniętego t. j. tyle ile 40 grm mięsa chudego. Dziennie użyć może chory do 15 i 20 gramów somatozy. Zaleca ją brak istot wyciągowych (skaza moczaniowa, zapalenie nerek).

Peptony inne bardzo małą wartość odżywczą posiadają. Albumoza Antweilera nie stoi niżej od somatozy, ale jest gorzkawa.

W jednej łyżeczce kawowej wprowadzamy do ustroju: z wyciągiem Liebiga—14, peptonem Denayera—5, somatozą—33 ciepłostek.

Za jedną markę niemiecką otrzymujemy:

w Valentine's meat juice	5,9 ciepłostek
„ peptonie Denayera	9,2 „
„ somatozie	16,6 „
„ peptonie Liebiga	18,5 „
„ „ Antweilera	26,8 „
„ „ Kocha	31,9 „

Dla porównania z cenami środków żywności przytaczamy, że za jedną markę otrzymujemy w mięsie wołowym 511 ciepłostek (przy cenie za kilo 1,60 marek), w jajach kurzym 1065 ciepłostek (przy cenie 15 jaj za 1 markę), w mleku 3440 ciepłostek (1 kwarta 0,30 marek), w cukrze 4920 ciepłostek (1 kilo 0,86 marki).

Jeżeli jeszcze sprawdzimy, ile zjeść należy z tych przetworów, by do ustroju wprowadzić pewną ilość pożywienia, biorąc za jednostkę dla porównania 70 ciepłostek (1 jajko, lub 100 cm mleka, 80 grm. mięsa skrobanego), natenczas okaże się, że 70 ciepłostek otrzymać można spożywszy: 254 cm³ Valentine's meat-juice; 140 cm³ peptonu Denayera; 22,5 grm. peptonu Antweilera; 22,5 grm. somatozy; 51 grm. peptonu Liebiga; 50 grm. peptonu Kocha.

2. Przetwory z wodań węgla.

Zupy mączne, szczególnie nieco tłuszczem „zapalone,” stanowią bardzo odpowiedni, względnie odżywiający nawet, pokarm dla chorych.

Im lepiej jest mąka roztartą, tem łatwiej zostaje zcukrzoną i wchłoniętą. Specjalnie dla chorych przygotowane mączki są w następującej tablicy zestawione:

	Woda	Białko	Tłuszcz	Wodany węgla	Popiół
Mączka owsiana Knorra	9,4	11,1	5,1	73,6	0,7
„ ryżowa „	12,8	6,9	0,7	78,8	0,6
„ jęczmienna „	10,9	7,9	1,4	77,5	1,4
Kasza owsiana „	10,6	14,1	5,5	74,3	2,0
Rdzeń (Mark) owsiany Knorra	7,2	10,6	6,2	74,3	1,7
Tapioka „	7,9	—	—	91,9	0,2
Mąka grochowa „	10,3	23,2	2,13	59,4	1,7
„ bobowa „	10,4	25,2	2,01	57,2	2,9
„ soczewicowa „	10,7	25,5	1,7	57,3	2,6
Maizena	14,3	0,5	—	89,9	0,3
Mondamin	21,9	0,5	—	87,2	0,3
Arrow root	16,5	0,9	—	82,4	0,2

Na uwagę zasługuje t. z. Mączka strączkowa (Leguminosenmehl) Hartensteina, którą sprzedają w postaci różnych (czterech) mieszanin. Najodpowiedniejsza (№ IV) zawiera: białka 15 grm., wodań węgla—72 grm.

Z mąk tych przyrządzamy zupy; pożywność ich zwiększa dodanie mleka, jajka, masła, cukru.

W białko obfitują przetwory glutenowe; t. z. mąka aleuronatowa zawiera 81—86,0% białka, 6—7% wodań węgla. Zalecamy ją cukrzycom.

Istnieje, dalej, szereg przetworów, w których wodany węgla są, do pewnego stopnia, już zcukrzone, czyli rozpuszczalne bez udziału zaczynów (fermentów) trawiennych.

Dokładny rozbiór czterech z tego rodzaju przetworów tak się przedstawia:

	Białka	Tłuszczu	Woda- nów wę- gla wogóle	Cukru trzcin. i gron.	Skrobi rozpusz- czalnej w wodzie	Skrobi rozpusz- czalnej w dia- stazie	Rozpu- szcza się w parze	Wody	Popiołu
Nestlé	8,4	5,3	76,8	37,8	16,8	19,7	2,5	6,3	2,05
Kufeke	13,7	0,3	75,8	11,9	43,9	18,6	1,7	7,8	1,5
Neave	12,1	2,1	71,2	2,2	13,1	16,2	39,7	3,0	3,3
Sucharki z Opel	13,1	1,3	71,1	8,2	18,0	54,3	0,6	10,2	1,0

Co do innych podobnych przetworów, to ograniczyć się musimy dla nich następującym rozbiorem—w braku więcej szczegółowego:

	Wody	Białka	Tłu- szczn	Wodanów węgla	Skrobi rozpu- szczalnej	Popiołu
Hygiama	4,0	22,8	6,6	63,3	52,8	2,5
Mączka dla dzieci Rademanna	4,5	13,6	5,4	71,3	—	4,1
" " " Theinhardta	5,0	16,5	5,5	74,6	57,1	3,4
Pokarm " " Mellinga	6,9	8,9	3,0	80,9	61,0	2,9
Mączka sucharkowa Löfflunda	4,6	13,4	5,8	70,4	31,0	5,9
Kaszka wzmacniająca Timpe'go	6,1	7,8	2,9	84,8	35,5	1,0

Często używaną i dobrze znoszoną jest leguminoza Liebego.

Wszystkie te przetwory są przy żywieniu chorych przydatne, ale prawie zawsze ustrój może samodzielnie zcukrzyć skrobię zawartą w dobrze zemlonych mąkach.

Wyciąg słodowy zawiera zwykle 50—55% cukru, 10—15% zcukrzonyj rozpuszczalnej skrobi, 5—6% białka, 1—2% popiołu. Łyżka wyciągu tego (20 grm.) odpowiada 60 ciepłostkom. „Piwo słodowe“ nie ma żadnej przewagi nad piwem zwykłym.

Miód jest pożywieniem, które zastępuje wszelkie sztuczne i drogie przetwory odżywcze z wodorów węgla. Zawiera wody 16,13; cukru inwertowego—78,74; cukru trzcinowego—2,69; białka—1,29; popiołu—0,12. Łyżka miodu daje 75 ciepłostek.

Cukier stanowi również przetwór odżywczy; kawałek cukru (5 grm) odpowiada 20 ciepłostkom; łyżeczka cukru miękkiego 40 ciepłostkom. Szczególnie godnym polecenia dla chorych jest cukier mleczny (w dobrym gatunku i jałowy; np. firmy Bolle lub Löfflund).

3. Przetwory tłuszczowe.

Lipanina zawiera 6% kwasu oleinowego, który ma sprzyjać strawieniu 94% oliwy, w przetworze tym zawartej. Jednak nie ma stanu chorobowego, przy którym brakło by w kanale pokarmowym takich drobnych ilości kw. tłuszczowych; wreszcie, pamiętać należy, że nawet nie emulsjonowane tłuszcze dobrze wchłaniane bywają. Nie podobna jednak zaprzeczyć, że tłuszcz taki jak lipanina, smaczniejszym jest, aniżeli np. tran. Ale toż samo powiedzieć należy o dobrem maśle, o śmietance, o delikatnych gatunkach oliwy.

4. Przetwory mleczne.

Jak wiemy, mleko kobyce zawiera około 0,8% sernika i 1,6% albuminy, wówczas gdy krwi tylko 0,6% sernika; natomiast 2,8% trudniej strawnej albuminy; jednocześnie jest mleko kobyce o 2% bogatsze w cukier mleczny.

Biedert polecił swoją „mieszankę śmietankową“ w celu przyrządzenia płynu mającego skład podobny do składu mleka krowiego.

Mieszanka ta znajduje szerokie zastosowanie.

Podobne mieszanki polecili: Loefflund i Drenkahn.

Mieszanka Pfunda zawiera sproszkowane białko, cukier mleczny, śmietankę i wodę. Mleko Gaertnera otrzymujemy przy pomocy odśrodkowywania mleka, uprzednio wodą rozcieńczonego.

Starano się sernik mleka przed podaniem strawić sztucznie. Mleko Voltmera jest mlekiem strawionem przez sok trzustki. Podobnie przyrządzanem jest mleko Backhasa, Rietha. Ss.

K R O N I K A.

Institut Hygjeny Dziecięcej. Celem bliższego opracowania podstaw organizacji Instytutu barona de Lenvala obraną została przez Radę Towarzystwa Hygjenicznego komisja złożona z zastępcy barona de Lenval'a, Dra Benniego, z inż. Mościckiego, Dra Polaka, mecenasa Libickiego oraz delegata od praesidium Towarzystwa Hygjenicznego. Komisja odbyła pierwsze posiedzenie we wtorek 6-go sierpnia. Obecni (Prof. Kosiński, Dr Benni i Dr Polak) postanowili zaprosić do udziału w pracach komisji budowniczego, p. Żochowskiego. Drowi Polakowi polecono opracowanie projektu organizacji. Na następnem posiedzeniu w d. 13 b. m. w powyższym składzie i z udziałem budowniczego Żochowskiego dyskutowany był projekt organizacji, przy czem przyjętą została również propozycja Dra Polaka, aby Instytut mógł być zbudowany jednocześnie na lokal dla Towarzystwa Hygjenicznego; lokal zaś ów mieścić ma, prócz kilku pokoi i sali większej, również pracownię i muzeum hygjeniczne. Zgadzałoby się to, zdaniem komisji, z propozycją ofiarodawcy, zakomunikowaną przez Dra Benniego, aby prócz Instytutu zbudowanym został dom mieszkalny dochodowy, albowiem Towarzystwo Hygjeniczne, płacąc około 1400 rubli za lokal miałyby bardzo tanie pomieszczenie, zaś byłoby to dostateczną odsetką od kapitału 30 tysięcy rubli, przeznaczonemu przez ofiarodawcę na utrzymanie zakładu P. Żochowski podjął się w czterotygodniowym terminie naszkicować plan Instytutu, odnośnie do potrzeb organizacji. Ostateczną redakcję projektu organizacji przekazano Drom Polakowi i Benniemu, którzy przeprowadzili korespondencję z baronem Lenvalem i skorzystali z jego uwag, odnośnie do projektu Dra Polaka. W ten sposób projekt w ostatecznej redakcji i z zupełnem uznaniem inicjatora przedstawiony zostanie na najbliższem posiedzeniu Rady Towarzystwa do zatwierdzenia.

W sprawie reform sanitarnych. Dr. J. Polak złożył Warszawskiemu Generał-Gubernatorowi dwa referaty w sprawie zdrowia publicznego.

Pierwszy referat dotyczy wprowadzenia do gubernji Królestwa Polsk. obowiązującego szczepienia ospy. Przed wyjednaniem Najwyższego rozporządzenia w tej mierze, referent podaje wniosek zastosowania przysługującego Naczelnikowi kraju, prawa użycia środków wyjątkowych w wypadkach kłesk

(np. epidemji) nagminnych. W danym razie środki te polegałyby na powszechnem zaszczepieniu ospy całej ludności, nie mającej ospy szczepionej, do czego potrzeba ułożyć listy dokładne, zaprosić lekarzy do pomocy lekarzom powiatów, sprawdzić wyniki i uzupełnić wykryte niedokładności, resp. powtórzyć szczepienie w razie wyników ujemnych.

Drugi referat odnosi się do rozszerzenia na wszystkie miasta systematu grzebania zmarłych po poświadczeniu przyczyny śmierci przez lekarza, jak to się dzieje w Warszawie. Motywy obydwóch referatów w ogólnych zarysach przedstawiliśmy we wstępnych artykułach „Zdrowia“ (luty i lipiec). Referaty w postaci okólników rozesłane zostały z decyzji J. O. Ks. Imeretyńskiego pp. gubernatorom w Królestwie celem zasięgnięcia opinii o warunkach wprowadzenia w życie wzmiankowanych projektów.

Towarzystwo przytułków noclegowych w roku 1897. Z czterech przytułków noclegowych (przy ulicy Petersburskiej, Czerniakowskiej, na Placu Broni i na Rybakach), przytułek na Rybakach dla powodów sanitarnych był od 1-go lipca nieczynny. Ztąd ogólna liczba korzystających była o 29488 dorosłych i o 2563 dzieci mniejszą niż w r. 1896, wynosząc ogółem 298379 ubogich. W trzech innych przytułkach ogółem nocowało osób o 152449 więcej niż w r. 1896. Pod względem sanitarnym przytułki na Placu Broni i przy ulicy Petersburskiej zasługują na pierwszeństwo, we wszystkich atoli zwłaszcza wentylacja, według urzędowego sprawozdania pozostawia wiele do życzenia. Tylko około 10% mężczyzn i 20% kobiet uczęszczających do przytułków należy do kategorii pozbawionych zdolności do pracy. Dla tych domaga się sprawozdawca oddzielnych przytułków stałych. W roku sprawozdawczym wprowadzono do przytułków rozdawanie mleka ciepłego zamiast herbaty, dla życzących sobie tego. Cały dochód przytułków wyniósł 12231 rs. 77 kop., rozchód—12826 rs. 16 kop. Tanie kuchnie (ogółem 9) wydały w roku 1897—2 257,448 porcji ciepłej strawy, o 227,738 porcji więcej niż w roku poprzednim. Cena porcji wynosiła wraz z chlebem 5 kopiejek; bezpłatnie wydano 51506 objadów wraz z chlebem. W domach zarobkowych (przy przytułkach noclegowych) pracowało 42122 osób, wyrobiono przedmiotów za 26239 rubli 38 $\frac{1}{2}$ kop.

W ambulatorjach przy przytułkach udzielono porady 1790 chorym.

Do sprawozdania urzędowego dołączono opis wizyty nocnej w przytułkach, skreślony w stylu noweli przez Dra Tebórznickiego.

Echa niedoszętego zjazdu lekarzy i przyrodników polskich. Grono galijskich członków niedoszętego zjazdu, przeważnie profesorów uniwersytetów, zwróciło się do Koła Polskiego w Wiedniu z petycją wyprowadzenia skandalu poznańskiego przed forum parlamentu austriackiego, jako krzywdy wyrządzonej obywatelom Austrii. Ponieważ hakatyści, jak niegdyś nieboszczyk ich pierwowzór nadmienił, nie boją się nikogo prócz Boga, (a złe broją) przeto nie sądzimy, aby petycja owa ich zatrwożyła. Ale natomiast od opinii mądrych ludzi z całej kuli ziemskiej dostanie się im za swoje, a jako przykład przytoczyć możemy artykuł w „British Med. Journal“ (sierpień p. 435), t. j. najpopularniejszego dziennika lekarskiego w Anglii. Ostatnie słowa rzeczony artykułu brzmią jak następuje: „Sprawa w istocie jest zdumiewającą,

albowiem tego rodzaju rozporządzenie policyjne przeciwko zebraniu spokojnemu ludzi nauki w celu rozpraw naukowych przenosi nas o kilka wieków w tył,—członkowie zaś polskiego stowarzyszenia przyrodników i lekarzy zyskają sympatję ich braci lekarskiej na całym świecie.

13-ty międzynarodowy Kongres lekarski. Zdecydowano ostatecznie, iż kongres paryżki odbędzie się w dniach 2—9 sierpnia (1900) pod przewodnictwem Prof. Lannelongue. Sekretarzem głównym jest Dr. A. Chauffart (21, St. Guillaume, Paris). Pierwszy międzynarodowy kongres lekarski odbył się również w Paryżu w r. 1867 pod przewodnictwem Prof. Bouillaud.

Kolegja królewskie w obec bilu angielskiego o szczepieniu ospy. Na uwagę zasługują następujące adresa do parlamentu dwóch najpoważniejszych w Anglii towarzystw naukowych lekarskich, podane przed zaakceptowaniem przez parlament nowego prawa:

Królewskie kolegium lekarzy pisze:

„Królewskie kolegium lekarzy dowiedziawszy się o pewnych zmianach projektowanych w prawie o szczepieniu ospy, uważa za obowiązek powtórzyć opinię swą, że należycie wykonane i powtórzone w późniejszym wieku szczepienie ospy jest jedynym pewnym środkiem zapobiegawczym przeciwko ospie naturalnej i stwierdza, że zdanie to znajduje zupełne potwierdzenie w raporcie komisji obecnej.“

Odezwa królewskiego kolegium chirurgów brzmi: „Rada Król. Colegium Chirurgów uważa, że znaczenie szczepienia ospy jako środka przeciwko ospie naturalnej jest zupełnie widocznem i zdumiewającym oraz że niebezpieczeństwo poważnych komplikacji przy należytem wykonaniu szczepienia jest nieskończenie małym. Jeżeli ospa występuje nawet niekiedy po skutecznem za-szczepieniu, to bywa słabą i nie prowadzi do ślepoty i kalectwa. Uważalibyśmy tedy za klęskę narodową wszelkie zmiany, dążące do osłabienia prawa przymusowego szczepienia. Prawo o rewakcytacji powinno uzupełnić obecny przepis. Nadto wyższy urząd sanitarny winien wydać instrukcje dla wakcy-natorów odnośnie do dalszego postępu szczepienia i zapobiegania powikłaniom.“

W sprawie techniki szczepienia ospy. R. Flinzer w oddzielnej broszurce podaje następujące wskazówki, odnoszące się do techniki szczepienia ospy ochronnej. Jako środki dezynfekcyjne na skórę najlepsze są eter i alkohol, do nożyków zaś—wypalanie lub płukanie w absolutnym alkoholu i wycieranie batysem sublimatowym. Opatrunek ochronny przez związek saskich lekarzy obwodowych próbowany, nie wydał pożądaných wyników; przeciwnie tamując funkcje skóry przy pęcherzyku, opatrunek sprzyja powstawaniu powikłań i opóźnia gojenie. Natomiast, autor kładzie nacisk na czystość lokali gdzie ospa się szczepli. (Vierteljahr. f. öff. Gesundheitspflege r. 1898).

O pojedynkach lekarskich. Z okazji odbytego świeżo w Paryżu pojedynku pomiędzy Drem Charcot (synem znakomitego neuropatologa) a redaktorem „Opinion Medicale“ radzi „Brit Med. Journ.“ zaprzestać tego rodzaju rozstrzygania sporów i dochodzenia krzywd pomiędzy lekarzami, a już chyba z konieczności sądzi, że przynajmniej dla naukowej korzyści powinni przeciwnicy raczej zastrzykiwać sobie najnowszej surowicy niewypróbowanej: honor będzie uratowany, krwi upłynie tyle, co w pojedynkach francuzkich, a nauka coś zyska.

Wodociąg w Wenecji. „The British Med. Journal“ z d. 13 sierpnia r. b. podaje dokładny opis zaopatrzenia w wodę Wenecji. W 5-em i 6 em stuleciu ukrywająca się od napadów sąsiedzkich ludność Wenecji korzystała ze źródeł jakie znalazła na lagunach. Po utworzeniu się znacznego miasta budowano t. z. „cysterny weneckie“ czyli studnie głębokie na 15 — 20 stóp zanurzone w mule lagun. Te napełnione piaskiem i murowane wewnątrz wykonywały funkcje filtrów, wodą zaś posługiwano się deszczową. Następnie sprowadzono wodę z rzeczki Brenta pod Padwą.

Dopiero w 1879 roku wydział lekarski municypalności zarządziwszy studja odpowiednie zdecydował brać wodę z źródeł pod St. Ambrogio i od r. 1891 główna część wody ztamtąd przybywa. St. Ambrogio odległem się od Wenecji o 20 kilometrów, znajduje się w górach. Ze źródeł woda filtrowana przez piasek zbiera się do rezerworu, a ztamtąd przechodzi pod Maranzano do lagun (rurami żelaznymi) i rozdziela się po mieście.

Zwycięstwo higieny. Pod tym tytułem New-Yorski „The Journal of Hygiene“ (3—1897) podaje wzmiankę o wyroku Sądu w Connecticut, mocą którego na skutek skargi prywatnego obywatela, miasto New-Britain skazanem zostało na karę za wpuszczanie nieczystości do rzeczki przepływającej przez posiadłość skarżącego. Wyrok ten zmusza miasto do wykonania racjonalnego systemu wydalania nieczystości. Dziennik przytoczony sądzi, że czas już nastał, aby przestano uważać rzeki za otwarte kanały do wpuszczania nieczystości.

Szerzenie błonicy za pośrednictwem ołówków i obsadek. Tenże dziennik wskazuje na niebezpieczeństwo zagrażając uczniom szkół publicznych ze strony obsadek i ołówków, niekiedy kolejno branych w usta przez dzieci. Przy roztrząsaniu przyczyn epidemji dyfterytycznej w New-Yorku, sposobowi temu zarażania się przypisywano niepoślednie znaczenie.

Wydalenie śmieci i odpadków w Glasgow. W roku 1878 zbudowano w Glasgow pierwszy zakład do przerabiania odpadków miejskich; powodzenie systemu było olbrzymie; w roku więc 1883 zbudowano drugi zakład, w roku 1890 trzeci i obecnie czwarty. Skoro wóz ze śmieciem przybywa do zakładu, notują czas przybycia wozu i ważą zawartość, którą następnie wyrzucają na pokład i sortują; popiół pada na spód i przesiany zmieszany zostaje z ekskrementami, tworząc nawóz chętnie zakupywany przez rolników. Nawóz ten zrzuca się natychmiast do wagonów i zostaje wywieziony.

Pozostałe odpadki spalają się w piecach.

W budynkach zastosowaną jest potężna wentylacja, dostarczająca 80 tysięcy stóp sześciennych powietrza na minutę. Nawóz wynosi 52% zawartości odpadków i sprzedaje się za 14000 funtów szterlingów rocznie, szkło, żelazo i t. p. sprzedaje się oddzielnie. (Révue d'Hygiène. Lipiec, 1898).

Dr. Ig. Baranowski

Redaktor i Wydawca Dr. med. J. Polak.

APTEKA E. GESSNERA

Aleja Jerozolimska 27, róg Kruczej
W WARSZAWIE.

ma honor podać do wiadomości, iż stosując się do przyjętej nader dogodnej formy podawania leków pod postacią win, przygotowała obecnie cały szereg tego rodzaju preparatów i listę takowych poniżej zamieszcza:

	Za całą butelkę		Za pół butelki	
	Rs.	k.	Rs.	k.
Wino Kakaowo-Chinowe (<i>Vin de Bugeaud</i>) przyrządzone na Maladze	1	50	—	80
Wino Chinowe czyste na Maladze	1	50	—	80
„ „ z żelazem zawiera 1% żelaza	1	75	—	90
Wino Condurango czyste na Xeresie	1	75	—	90
„ „ z żelazem zawiera 2% żelaza	2	—	1	—
Wino Coca (<i>Vin de Coca</i>) na liściach Krasnodrzewu (<i>Erythroxy- lon coca</i>) na Maladze, w stosunku 1:20	1	50	—	80
Wino goryczkowe (<i>e rad. Gentianae</i>) na Xeresie	1	50	—	80
Wino Kola (<i>Vin de Cola</i>) na nasionach Kola, przedtem odpowiednio upalonych, na Maladze. Nasiona Kola zawierają 2,34% Cofeiny	2	25	1	15
Wino Kwassyjowe na winie węgierskiem wytrawnem	1	50	—	80
„ „ na Xeresie.	1	50	—	80
Wino pepsynowe słodkie na francuzkiem desserowem, zawiera 2% pepsyny	2	—	1	—
Wino pepsynowe wytrawne na Xeresie zawiera 2% pepsyny	2	—	1	—
Wino przeczyszczające z korą Cascara Sagrada na Maladze. Jedna do 1½ łyżki sprowadza należyte wypróżnienie	2	—	1	—
Wino rabarbarowe czyste na Maladze	1	75	—	90
Wino rabarbarowe z korą chinu królewskiej na Maladze	1	75	—	90
Wino senesowe (<i>fol. Sen. alex. sine resina</i>) na Xeresie. Jedna do ½ łyżki sprowadza należyte wypróżnienie	1	75	—	90
Wino manganowo-żelazne z peptonem (<i>Vinum ferro-mangani peptonati</i>) na Xeresie, zawiera 1% ferro-mangani peptonati	2	—	1	—
Wino peptonowe na Maladze, zawiera 5% peptonu	2	—	1	—
Wino piołunowe (<i>Vin de Vermuth</i>) na białem francuzkiem winie	1	50	—	80

Butelka zawiera 420,0 do 450,0.

SPECYALNY ZAKŁAD
Prawdziwego leczniczego kefiru

KLAUDYI SIGALINY

Z KAUKAZU

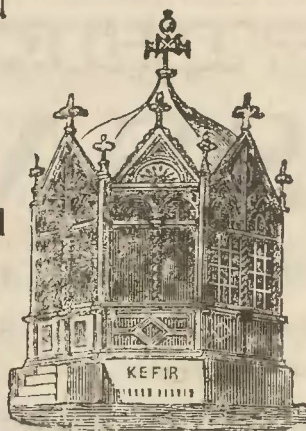
przy ul. Królewskiej N. 31

i

W OGRODZIE SASKIM

we własnym pawilonie.

Trzy medale złote na o-
statnich wystawach w Paryżu
i w Warszawie.



KEFIR W DOMU.

Wróciwszy z Kaukazu przy-
wiozłam ze sobą wielki zapas naj-
lepszycy 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 prze-
pisu przyrządzony, został nagro-
dzony różnemi medalami.

Filja w Wilnie, Łodzi i Ciechocinku.

Strzedz się podrabia-
nych i naśladowanych

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 Srodkowo-Azjatyckiej w Moskwie.

Fabryki

„LELIWA”

66 w Warszawie

ulica

Zgoda Nr. 6.

Wyłączna sprzedaż w Aptekach i Składach aptecznych.

Zwracać uwagę na fir-
mę i na opakowanie.

MATTONI'S

GISSHÜBLER

reinsten
alkalischer

SAUERBRUNN

ZAKŁAD KURACYJNY
I WODO-LECZNICZY

**GISSHÜBL-
SAUERBRUNN**

pod Karlsbadem
ŹRÓDŁA

Giesshübler Sauerbrunn

PICIE WÓD i KAPIELE

MIEJSOWOŚĆ KLIMATYCZNA

Najlepszy napój djetetyczny i chłodzący.

HENRYK MATTONI, Franzensbad, Karlsbad, Wiedeń, Peszt.

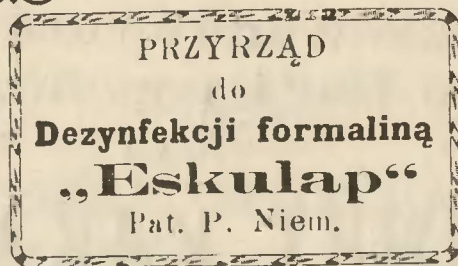
36912

NOWY SPOSÓB
DEZYNFEKCJI FORMALINĄ
SCHERING'A

(Gaz wytwarza się z pastylek formalinowych — Paraformaldehyd).

Najskuteczniejsza
Najprostsza
Najtańsza

DEZYNFEKCJA



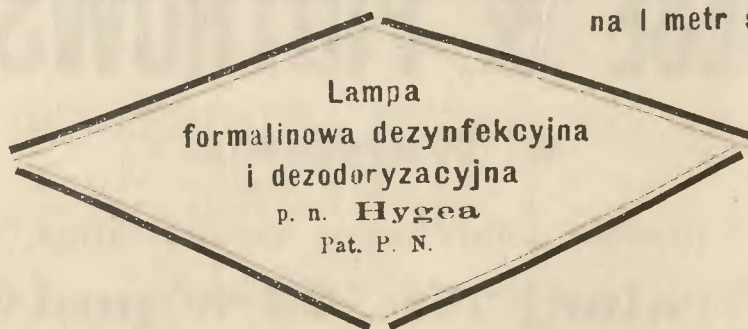
ZBADANE I ZALECONE
przez

D-ra H. Aronson'a

D-ra Laszczenkowa, D-ra E. Poleck'a (z pracowni **prof. Flügge**)
D-ra Grimes'a (urząd zdrowia stanu Jowa w Amer. połudn.).

Dezynfekcja przenikająca

Zupełnie pewne zabicie zarodników karbunkulowych (2 pastylki formalinowe na 1 metr sześć. pokoju).



Zbadana i zalecana przez wielu lekarzy.

Wybornie działająca odkażająca.

Niszczy mniej odporne mikroby (b. błonicy, gruźlicy, duru, zarazki szkarlatyny i koklusu).

Zabezpiecza od zakażeń.

Odwonienia mieszkań, szpitali i trupiarni.

Zabezpieczenie od psucia się produktów spożywczych przez okadzanie spiżarni.

Prospekta i literaturę wysła gratis i franco:

Składy: Małyszczyci i Wilski
Szpitalna Nr 5.

i w aptece **Rutkowskiego przy**
ulicy Długiej.

Generalna reprezentacja

Schedarzlose Söhne, Markgrafen-

Str. 29. Berlin S. N

AKCYJNA FABRYKA

PRZETWORÓW CHEMICZNYCH

(dawniej **Schering**)

w Berlinie, N. Müller-Strasse 170/171.

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

Kakao Kuracyjne,

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

ORAZ

ŁUPINKI KAKAOWE,

jako napój zdrowy, a nienarkotyczny,
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 filjach

Senatorska Nr. 8
Marszałkowska Nr 109 (róg Chmielnej),
Ujazdowska Nr 20

oraz we wszystkich handlach kolonjalnych
w Warszawie i na Prowincji.

Дозволено Цензурою.—Варшава 21 Августа 1898 г.

W DRUKARNI ST. NIEMIRY SYNÓW, PLAC WARECKI 4

WŁODARKIEWICZ & SIEKLUCKI

WARSZAWA. Włodzimierska Nr 16.

BIURO TECHNICZNE I WARSZTATY MECHANICZNE

**Wyłączna sprzedaż wyrobów pierwszej
w kraju Fabryki płynnego kwasu węglane-
go i lodu w Warszawie**

polecają:

Płynny kwas węglany oraz artykuły i urzą-
dzenia z zastosowaniem kwasu węglanego.
Maszyny do fabrykacji wód mineralnych
i napoi musujących, przyrządy do tłocze-
nia piwa i t. p. i t. p.

NOWOŚĆ. Maszyny miniaturowe i ma-
szynki ręczne do lodu.

KOMPRESORY. INSTALACYA CHŁODNI.

Stała wystawa przyrządów i aparatów na składzie
przy biurze. Udzielanie wszelkich wskazówek, in-
formacyi i objaśnień bezinteresownie.

Upraszamy o łaskawe zwiedzenie Składu
naszego w celu krytyki.

Cognac „Imperial”

gatunek BEZ CUKRU!

wytworny produkt z wina, przygotowany przed pięciu laty specjalnie dla osób, którym cukru z powodu stanu ich zdrowia używać nie wolno.

A N A L I Z A.

PRACOWNIA CHEMICZNO-LEKARSKA

Szpitali warszawskich

Warszawa, dnia 12 maja 1897 roku.

Dostarczony pracowni koniak pod nazwą Cognac Hygienique „Sans Sucre” Compagnie „Imperial” a Varsovie, w cenie za jedną butelkę 2 rub. 30 kop., poddawany badaniu, wykazał następujące własności i skład: barwy żółtawej, w stu częściach: Ekstraktu 0.107%, Alkoholu na wagę 56.218%, Alkoholu na objętość 64.320%, ogólny stopień kwaśności wynosi 0.015%, nie zawiera obcych domieszek, jak również **nie zawiera wcale cukru.**

Nadesłany koniak wyrobiony jest z samych winnych gron.

Zawiadujący pracownią Szpitali Warszawskich.

Stempel

(podpisano) Dr. Med. **LEON NENCKI.**

APTEKA K. WENDY

istniejąca od czasów

ELEKTORÓW SASKICH

w Warszawie, Krakowskie-Przedmieście 45.

WODY MINERALNE WSZELKICH ŹRÓDEŁ.

WINA LECZNICZE.

Przetwory chemiczne wysokiej czystości do celów lekarskich i naukowych.

Tom XIV.

Wrzesień 1898.

Zeszyt 156.

ZDROWIE

MIESIĘCZNIK

POŚWIĘCONY

HYGJENIE PUBLICZNEJ I PRYWATNEJ

REDAKTOR I WYDAWCA

Dr. Med. J. Polak

~~~~~  
ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: ul. S-to Krzyzka 25.  
~~~~~

WARSZAWA.

W drukarni St. Niemiry Synów

Plac Warecki № 4

1898

TREŚĆ NUMERU:

Artykuł wstępny (str. 460).—Dr Leon Rutkowski. Przyczynek do badań nad odżywianiem się polskiej ludności wiejskiej (str. 460). — Dr J. Polak. Projekt organizacji zjazdów lekarzy i przyrodników polskich (str. 471). — Dr Henryk Fidler. Projekt nowej diety szpitalnej (str. 478). — *Dział sprawozdawczy*. Kongres w sprawie gruźlicy (str. 486). — Modyfikacja prawa przymusowego szczepienia ospy w Anglii (str. 488).—O przetworach odżywczych (str. 490).—*Kronika*. Instytut Hygjeny Dziecięcej (str. 495). — W sprawie reform sanitarnych (495). Towarzystwo przytułków noclegowych (str. 496). — Echa niedoszęgo zjazdu lekarzy i przyrodników polskich (496). — 13-ty międzynarodowy kongres lekarski (str. 497).—Kolegja królewskie w obec bilu angielskiego o szczepieniu ospy (497). W sprawie techniki szczepienia ospy (497). — O pojedynkach lekarskich (497). Wodociąg w Wenecji (498). — Zwycięstwo higieny (498). — Szerzenie błonicy za pośrednictwem ołówków i obsadek (498). — Wydalanie śmieci i odpadków w Glasgow (498). — Ogłoszenia.

WARUNKI PRZEDPŁATY.

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

Cena pojedynczego numeru 50 kop.

Prenumerować można w Administracji, we wszystkich księgarniach oraz w Biurach Ogłoszeń: Ungra (Wierzbowa 8) i J. Piotrowskiego i S-ki (Senatorska 26). W Austrii w Redakcji Przeglądu Lekarskiego w Krakowie.

Cena ogłoszeń:	Na okładce		Za tekstem
	str. 4-a	str. 3-a	
Cała strona	rs. 15	12	8
1/2 strony	" 8	7	5
1/4 strony	" 5	4	3

Ogłoszenia przyjmuje Administracja oraz Biura ogłoszeń: Ungra (Wierzbowa 8) i J. Piotrowskiego i S-ki (Senatorska 26).

Autorowie prac oryginalnych proszeni są o oznaczanie na rękopisie, czy i ile żądają odbitek.

**Centralny Skład Wyrobów gumowych Cerat i Środków
Opatrunkowych.**

G. EHLERT

w Warszawie, Senatorska 17 w podwórzu

wprost magazynu W-go B. Herse.

P O L E C A:

Wszelkie środki opatrunkowe i chirurgiczne wchodzące w zakres szpitalny. Pończochy elastyczne. Termometry. Wagi optyczne. Inhalatory. Rafreszisy i t. p.

Urządzenie aptek, składów i szpitali.

Wysyłka skuteczniejsza się za zaliczeniem pocztowem lub koleją.

Cenniki na żądanie!

Telefonu Nr 984.

ZDROWIE

MIESIĘCZNIK, POŚWIĘCONY HYGIENIE PUBLICZNEJ I PRYWATNEJ.

Dr. Ig. Baranowski

Warszawa. Wrzesień 1898.

Mur chiński.

Na pierwszy rzut oka nie jednemu wydać się może dziwnem, że granica państwa wpływ może wywierać na czytelnictwo czasopism nic a nic z granicami do czynienia nie mających, że pomimo zupełnej tożsamości rasowej w Królestwie, Galicji i Poznańskiem polacy zamieszkali w jednym z tych krajów bardzo mało korzystają z czasopism z innego. Ale jeżeli odosobnienie w tej mierze co do prasy ogólnej może być jeszcze zrozumiałem, to separatyzm czytelnictwa specjalnego, medycznego zwłaszcza, jest dziwnym. Najbardziej uderza absolutny separatyzm Poznańskiego i nie absolutny ale bardzo silnie odznaczający się separatyzm Galicji w stosunku do jedyne go organu higieny krajowej, jakim jest „Zdrowie.“ W. ks. Poznańskie odznacza się wyjątkową obojętnością na prasę specjalną tutejszą w ogóle, lecz co do lekarskiej, tłumaczy się często—nie rozbieramy w tej chwili, o ile słusznem—twierdzeniem, że pisma niemieckie tak znacznie różnią się od naszych obfitością materiału, iż ten wzgląd zbytnio przeważa inne acz sympatyczniejsze względy. Ale do pisma higienicznego nie może się nawet i takie, na praktyce zupełnie identyczne z hakatyzmem, tłumaczenie zastosować, gdyż „Zdrowie“ nie ustępuje obfitością treści niemieckim i francuskim pismom higienicznym, a nadto natura higieny nazbyt ścisły związek z terytorjum przedstawia. Tu więc przybywa inny wzgląd i to najboleśniejszy ze wszystkich: zupełna obojętność na zdrowotność kraju i zupełne zaniedbanie nauki sanitarnej w ogóle. I w istocie Wielkopolska, która najwybitniejszych wydała kilku mężów nauki w stanie lekarskim, w dziedzinie higieny nie posiada pracowników i jeżeli cokolwiek o higienie w Poznańskiem wiemy, to tylko dzięki autorom niemieckim, a tego żadne „urzędowe“ względy wytłumaczyć nie mogą*). Co do Galicji, to stosunek nasz

*) Świeżo otrzymaliśmy pierwszy systematyczny opis sanitarnych urządzeń Poznania w polskim języku, za który wdzięczność należy się komitetowi niedoszłego Zjazdu. W przyszłym numerze skorzystamy z opisu tego. 1

ahc. 188/52/15

jest o wiele bliższy, ale jednak bardzo daleki. Nie byliśmy w stanie zjednać sobie większej liczby stałych korespondentów, a i czytelników zbyt mało mamy ztamtąd, dzieląc w tej mierze los naszych czasopism lekarskich. I tu obojętność ku higienie w ogóle niepoślednie zajmuje miejsce: „Przewodnik higieniczny“ upadł, „Towarzystwo przyjaciół zdrowia“ pogrzebane, „Towarzystwo opieki zdrowia“ również, wydziały lekarskie traktują higienę tak, jakby się bały, aby chorych na klinikach nie zabrakło. Cóż dziwnego, że śmiertelność wielka stała się patognomonicznym objawem Galicji w szeregu krajów do Austrii należących, że nie widzimy tam większych urządzeń sanitarnych miejskich, pomimo szerokiego samorządu gminnego. Dalecy jesteśmy od myśli, aby najsilniejsza nawet propaganda prasowa mogła tu wywrzeć wpływ stanowczy, ale wszakże bez wpływu pozostałaby nie mogła.

Że prasa specjalna stanowczy ma wpływ na postęp społeczny w danym kierunku, o tem nikt chyba wątpić nie może, a jeżeli tak, to czyż mur chiński jest usprawiedliwiony?



PRZYCZYNEK DO BADAŃ NAD ODŻYWIANIEM SIĘ POLSKIEJ LUDNOŚCI WIEJSKIEJ.

podał *Dr Leon Rutkowski.*

Odżywianie się służby dworskiej (na ordynarji) w pow. płońskim
i w sąsiednich wsiach płońskiego w r. 1897.

Do nielicznych badań nad odżywianiem się naszej ludności wiejskiej chciałbym i ja dorzucić cegiełkę, z góry jednak zastrzedz się muszę, że notatka moja z konieczności grzeszyć musi niezbyt wielką ścisłością, gdyż dane do obliczenia ilości spożywanych przez każdą rodzinę pokarmów musiałem czerpać z odpowiedzi na moje zapytania ojca każdej rodziny, i to zwykle w drodze, to jest wtenczas, kiedy jechałem do jakiego chorego. Wprawdzie ułożyłem sobie szemat, podług którego dawałem moim woźnicom zapytania (odpowiedzi zapisywałem natychmiast, a później je wpisywałem do osobnego zeszytu); wprawdzie korzystałem tylko z odpo-

wiedzi tych, którzy mi podawali cyfry dokładne, sprawdzone przez zeznania osób z tejże samej wsi, a wreszcie sprawdzane jeszcze, o ile to było możliwe, przez objaśnienia, otrzymywane przezemnie od odpowiednich obywateli,—w niektórych jednak wypadkach brakło mi jakiejś pozycji w budżecie badanej rodziny, a w takim razie musiałem zamiast takowej umieścić liczbę średnią, wyprowadzoną z 50 conajmniej spostrzeżeń. Ilość spożywanego mięsa i słoniny trzeba było otrzymywać z obliczeń procentowej ilości mięsa, słoniny, sadła, krwi (którą chłopci zużywają w postaci kiszek z kaszą) i tak zwanych podrobów (wątroba, płuca, serce, śledziona etc.) w wieprzu pewnej wagi (żywej), a tę ostatnią z ceny, dawanej służącemu przez rzeźnika lub wogóle jakiegokolwiek kupca za mającą być zabita świnie. Potrzebne do powyższych obliczeń wiadomości otrzymywałem od rzeźników, sprawdziłem je wiadomościami, otrzymywanymi z domów moich znajomych, a wreszcie sprawdzałem sam osobiście, o ile to było dla mnie dostępnem. W domu też sprawdzałem ilość odpadków (wskutek skrobania) od kartofli, wagę jajek i skorup od takowych. Ilość mleka, otrzymywanego od każdej krowy, obliczałem na zasadzie zeznań służących i ich żon, co do ilości dawanego przez każdą krowę mleka w tydzień po ocieleniu (kiedy sprzedają cielaka), w 3 tygodnie po ocieleniu, przed pierwszym wypędzeniem na pole, zwykle 8/V, w końcu maja (maximum), we żniwa, we wrześniu (drugie, lecz mniejsze maximum), w zimie i na tydzień przed stanięciem, wreszcie na zasadzie tego, na jaki czas przed ocieleniem krowa stanęła, to jest przestała dawać mleko. To, co mi mówiono, sprawdzałem przy każdej sposobności, to jest ilekroć razy zdarzyło mi się być na wsi w porze dojenia lub zaraz po dojeniu krów.

Co do ilości otrzymywanego od jednej krowy mleka, dane, zebrane przezemnie, ogromnie się różnią od normy, przyjętej przez B. Zdziarskiego (rocznie od 1 krowy 500 kwart), a nawet od normy, przyjętej przez D-ra Chełchowskiego (1000 kwart); służący krowę uważa za swoją żywicielkę, dba o nią, jak o dziecko; żona jego poi krowę, zbiera dla niej trawę, daje jej kartofle, brukiew, kołaczek (kuchy), kwasi dla niej nawet podlejszą, czarną kapustę, nie licząc liści od kapusty, które spożywa tylko krowa. Jeżeli krowa daje mało mleka, to ją sprzedają chociażby nawet za małą cenę, a kupują inną—„mleczną.“ Krowy służących wskutek lepsze-

go pożywienia (dzięki zabiegliwości ich właścioleek, bo dwór dla krów służących daje zwykle paśnik gorszy) dają mleka bynajmniej nie mniej, niż dworskie, a często nawet więcej, co też znajduje pośrednio potwierdzenie w słyszanych przezemnie z ust szanownych wiejskich gospodyń słowach, pełnych irytacji z racji tego, „że oni mają zaledwie po 1 lub po 2 krowy—i mogą sprzedać mi masło, a ja mam krów kilkanaście i muszę takowe (masło) od nich kupować, bo swego nie mogę zbierać.“ Ta mleczność krów służących była nawet powodem, że na żądanie zirytowanej żony jeden z właścioleek zakazał krowom służących dawać wywar. (O ile mogłem wywnioskować z mych notatek, krowy gospodarzy i drobnej szlachty (którzy ich trzymają po kilka lub kilkanaście) również dają mniej, niż krowy służby; wreszcie i służący, trzymający np. 2 lub 3 krowy, nigdy prawie nie otrzymuje 2 lub 3-krotnej ilości mleka, otrzymywanego przez swego sąsiada, trzymającego krowę jedną).

Średnio wypadło z moich spostrzeżeń 1597½ kwarty mleka na jedną krowę i cyfra ta (jakkolwiek olbrzymio różniąca się od cyfr Zdziarskiego i Chełchowskiego) wydaje mi się zupełnie, przynajmniej dla roku 1897, wiarogodną, tembardziej, że nie jest ona czemś nadzwyczajnem, podręczniki bowiem gospodarskie podają wydajność jednej krowy na 300 do 700 garncy, czyli 1200 do 2800 kwart, średnio więc 500 garncy; krowy, która daje mniej, niż 300 garncy, trzymać się (podług tegoż samego autora) nie opłaci; chłopci też, o ile tylko dostają niezbyt niską cenę, sprzedają takie krowy na mięso. Wydajność wreszcie krów chłopskich powiększa się jeszcze i wskutek tego, że służący nie trzyma zwykle cielaka (sprzedaje go po tygodniu), wszystko więc mleko, któreby był zużył cielak, idzie na powiększenie ilości pożywienia rodziny służącego.

Cyfry, tyjące się ilości zużytego zboża, kartofli, kapusty, uważać można za najpewniejsze, gdyż obejmują one po pierwsze tak zwaną ordynarję, po drugie, kartofle, które się liczy na worki lub na skrzynie, zawierające pewną ilość korcy, wreszcie to, co ordynarjusz dokupił, co wobec szczupłego swego budżetu służący zwykle bardzo dobrze pamięta. Ilość jaj, które niesie jedna kura, określiłem na 90 rocznie, podług danych, otrzymanych od samej służby, od wiejskich pań, prowadzących rejestra, a wreszcie

sprawdziłem to obserwacją nad kurami, chowanemi u mnie. Ilość odpadków (otrąb i rozkurzu) przy mieleniu obliczyłem podług danych, otrzymanych od młynarzy, od służby i od innych mieszkańców wsi, którzy ważyli zboże przed daniem go na wiatrak lub młyn, a następnie mąkę lub kaszę, otrzymaną z tego zboża. Dane co do zawartości w rozmaitych zbożach i wogóle pokarmach białka, tłuszczów i wodorów węgla czerpałem z tablicy, przytoczonej przez kol. Sterlinga w sierpniowym № „Zdrowia“ r. 1897, z pracy kol. Br. Peltyna („O pożywieniu polskiej ludności włościańskiej“), z pracy D-ra Chełchowskiego, wreszcie z łaskawie mi dostarczonych przez Redakcyę „Zdrowia“ notatek. Wobec warunków, w których się znajduję, nie mogłem prowadzić badań tak, jak to robił kol. Peltyn, który sam osobiście sprawdzał ilość każdorazowo używanych potraw, nie mogłem nawet otrzymać takich danych, jakimi operował kol. Chełchowski, ich też prace uważam za bez porównania dokładniejsze, moja zaś praca ma może nad dwoma wyżej przytoczonymi pracami tylko pod tym względem wyższość, że obejmuje pożywienie ludności całoroczne. Jakkolwiek z tego, com powiedział powyżej, wynika, że sam dokładnie z wad i niedokładności moich spostrzeżeń i obliczeń zdaję sobie sprawę, nie waham się jednak podać takowych do publicznej wiadomości, po pierwsze dlatego, że wogóle nad tą kwestją mało u nas pracowano (Dr. Zdziarski, Dr. Chełchowski, Dr. Idzi K., Dr. Kaczkowski, Dr. Br. Peltyn), a po drugie i dlatego, że braki w mój sposób prowadzonych spostrzeżeń dadzą się wyrównać przez wielką takowych ilość, co będzie możliwem tylko wobec robienia tych spostrzeżeń przez większą ilość kolegów. Ja z mej strony, o ile mi ktoś nie wskaże lepszego (a możliwego w moich warunkach) sposobu badań nad rzeczoną kwestją, będę zbierał spostrzeżenia, jak dotychczas, i w roku następnym, a przypuszczam, że na przyszły rok zebrać i opracować będę w stanie materiału przynajmniej dwa razy tyle, co obecnie. Wszystkim, którzyby chcieli sprawdzić i sprostować moje obliczenia, z przyjemnością swemi notatkami służyć nie omieszkam.

Dla przykładu, w jaki sposób zbierałem wiadomości, podaję np. spostrzeżenie № 30.

Fornal z Trošk otrzymuje zasług 10 dukatów i 10 rubli na drzewo, 6 korcy żyta, 4 korce jęczmienia, 1 korzec grochu, $\frac{1}{2}$ kor-

ca pszenicy, 20 zagonów pod kartofle, z których zebrał 32 korce, (wysadził 8) i 5 korcy drobnych dla świń i krowy, 2 zagony pod len i zagon pod kapustę, której zakwasił 5 ćwiartek, a zjadł z główek 5 kop. Krowę ma jedną (dopiero od Wielkanocy),—mleka otrzymał od niej, podług obliczeń, 1086 kwart; kur chowa 8, jajek więc 720, z których sprzedał 6 kop, na 20 nasadził kure, a 340 zjadł. Świnie zabił przed Nowym-Rokiem; dawali mu za nią 25 rubli (po $7\frac{1}{2}$ k. za funt żywej wagi=333 funty, z czego wypada okrasy (słoniny) $66\frac{1}{2}$ f., $166\frac{1}{2}$ f. mięsa, 19 f. krwi i 14 funtów podrobów); oleju zużyto $2\frac{1}{2}$ kwarty. Dokupił 1 korzec żyta, $1\frac{1}{2}$ ćwiartki jaglanej kaszy, 9 funtów okrasy, 25 funtów baraniny i 10 korcy kartofli. Rodzina się składa z 4 osób starszych i 1 dziecka. 4 korce żyta zużyto na chleb razowy, 3 korce na kluski, 1 korzec jęczmienia na kaszę, 3 korce na kluski, pszenicę zużyto na placki na święta. Masła, mleka, ani sera nie sprzedawano.

Korzec żyta (232 f.) po zmieleniu naraz (odliczając rozkurz i to, co bierze za mielenie młynarz) daje razowej mąki minimum 210 funtów = 85,680 gramów. Korzec żyta na kluski, po odtrąceniu miary dla młynarza, otrąb i rozkurzu, daje pyłowej mąki 170 funtów = 69,360 gramów. Korzec jęczmienia, 200 funtów wagi, daje pyłowej mąki 140 f. = 57,120 gr. Korzec pszenicy, 240 f. wagi, daje pyłowej mąki 180 f. = 75,440 gr. Korzec jęczmienia na kaszę daje 165 f. = 67,320 gr. Korzec kartofli, 280 f. po obraniu, daje 210 f. = 85,680 gr. Korzec grochu 260 f. = 106,800 gr. Jajko z okolic Płońska podług moich obliczeń waży 50,6, po odtrąceniu na skorupę i pozostałości 7,1 = 43,5 gr. Korzec kaszy jaglanej 240 (do 260 funtów) = 97,920 gr. Korzec kapusty kwaszonej liczyłem też 97,920 gr., a główkę kapusty słodkiej liczę $\frac{1}{2}$ funta. Wagę kwarty pokarmów, o ile takowe obliczenie okazywało się koniecznem, brałem z pracy D-ra Chełchowskiego. Kure liczyłem jako 3 funty mięsa (kurzego), bo tyle mi wypadło z kilku moich obserwacji. O zbieraniu dokładnych wiadomości co do ilości zużywanej soli zapomniałem, otrzymałem więc kilka tylko wiadomości, z których ogólną ilość soli na rodziny obliczyćby można na 150 do 240 funtów.

Nr	C Z E G O	W a g a		Z a w i e r a		
		funt.	kilo	Białka	Tłuszczu	Wod. węgla
1.	Żyta naraz zużyto 4 korce . . .	—	342	43 776	7,045	226,088
2.	„ na pytel „ 3 „ . . .	—	208	24,544	2,828	150,197
3.	Jęczmienia na kaszę 1 korzec . . .	—	67	7,824	1,025	48,019
4.	„ na pytlową mąkę 3 korce . . .	—	171	19 970	2,920	114,240
5.	Grochu zużyto 1 korzec . . .	—	106	24,450	1,910	58,740
6.	Pszeniczy na pytlową mąkę 1/2 kor.	—	37,7	4,320	0,780	26,122
7.	Kartofli zużyto 34 korce . . .	—	2913	52,434	4,078	568,326
8.	Kapusty kwasz. zużyto 5/4 korea . . .	—	122	2,440	0,244	6,100
9.	Kapusty słodkiej 5 kop . . .	—	60	1,486	0,201	3,275
10.	Kaszy jaglanej 1 1/2 éwiartki . . .	97 1/2	40	4,328	2,184	27,100
11.	Oleju rzepakowego 2 1/2 kwarty . . .	—	23	—	1,025	—
Razem z pokarmów roślinnych . . .		—	4069	185,572	24,240	1228,207
12.	Mleka 1086 kwart	—	1086	37,918	40,942	53,867
13.	Jaj 340 sztuk	—	14,8	1,894	1,791	—
14.	Słoniny 75 1/2 funta	—	30,8	0,800	23,96	—
15.	Mięsa wieprzowego 166 1/2 funta . . .	—	68,0	13,770	4,631	—
16.	Krwi wieprzowej 19 funtów . . .	—	7,7	1,440	0,020	—
17.	Podrobów (wątroby, serca, płuc ete) 14 funtów	—	5,7	1,080	0,280	—
18.	Baraniny 25 funtów	—	10,0	1,700	0,600	—
Razem z pokarmów zwierzęcych . . .		—	1223	58,602	72,226	53,867
O g ó ł e m		—	5299	244,174	96,460	128,2074
Rozdzieliwszy to na 365 dni i na 45 osób to jest na 16425 otrzymamy		—	3,2 kilo	149	59	780

Jeżeli służący sprzedawał mleko lub masło to zawartą w takich ilościach białka, tłuszczu lub wodań węgla odejmowałem od summy z pokarmów zwierzęcych.

Ze względu na brak miejsca podaję tylko wyniki obliczeń pożywienia rocznego i domowego każdej oddzielnie rodziny.

Do obliczeń używałem następującej tablicy:

	Białka	Tłu- szczu	Wod. węgla		Białka	Tłu- szczu	Wod. węgla
1. Pszenica lub kasza pszenna	12,42	1,70	67,89	16. Groch	22,85	1,79	54,9
2. Mąka pszenna	11,52	2,08	69,66	17. Mleko zbierane.	3,21	0,77	4,96
3. „ żytnia raz	12,80	2,06	66,40	18. Słonina.	2,60	77,80	—
4. Chleb żytni pytlow.	6,11	0,43	49,25	19. Mięso wieprz. tłuste	13,09	33,61	—
5. „ „ razowy	8,16	0,50	43,82	20. „ „ chude	20,25	6,81	—
6. Mąka jęczmienna	11,75	1,71	70,90	21. „ wołowe	17,78	4,41	—
7. Kasza „	11,38	1,55	71,67	22. „ baranie	17,00	6,00	—
8. „ jaglana	10,82	5,46	67,75	23. Cielęcina chuda	19,85	0,82	—
9. „ gryczana	10,18	1,90	73,38	24. Kielbasa	12,87	24,43	12,52
10. Mąka żytnia pytl.	11,80	1,36	12,21	25. Krew	18,00	0,20	—
11. Kapusta kwaszona	2,00	0,20	5,00	26. Wątroby	18,00	4,60	—
12. „ słodka	2,48	0,34	5,46	27. Ser chudy	32,65	8,41	6,8
13. Kartofle	1,80	0,14	19,51	28. Masło	0,71	83,27	0,58
14. Olej rzepakowy	—	45,49% (*)	—	29. Jaja	12,50	12,10	—
15. Mleko niezbiernane	3,51	3,77	4,96	30. Olej lniany	—	35,21	—
				31. Mięso	20,0	4,0	—

(*) Dr. Nencki.

KTO I ZKAD	Ilość osób w rodzinie		Ilość spożywanego w pokarmach roślinnych			Ilość spożywanego w pokar. zwierzęcych			Ogólna summa			Ilość obliczona na dobę i na osobę		
	Dzieci	=	Białka	Tłu-szczu	Wodan. węgla	Białka	Tłu-szczu	Wod. węgla	Białka	Tłu-szczu	Wod. węgla	B.	Tł.	W. w.
Fornal z Olszyn	3	4	169,850	27,713	1099,587	95,394	108,942	106,650	265,244	136,655	1206,237	145	75	661
" z Olszyn	3	6	176,695	22,644	1100,330	51,676	70,871	66,812	228,371	93,515	1167,142	104	43	533
" z Olszyn	3	2	151,119	17,786	953,701	129,273	146,298	155,992	280,392	164,084	1109,696	192	112	760
" z Wrońsk	4	2	156,179	18,323	894,481	79,227	92,872	88,833	237,406	111,195	982,964	129	55	538
" z Wrońsk	5	3	182,065	21,743	1159,480	64,410	88,008	78,566	246,475	109,751	1238,046	104	46	522
" z Goławina	4	3	159,112	21,958	1015,353	73,731	82,160	70,084	232,843	103,218	1085,437	116	51	541
" z Dzierżazny	3	1	145,886	15,654	1021,131	108,827	122,901	130,646	254,713	138,565	1151,777	199	108	894
" z Wierzbowie	3	1	139,946	16,215	865,132	74,800	84,170	83,576	214,746	100,385	948,708	168	78	743
" z Poświętnego	3	3	188,224	20,487	1111,259	114,116	128,644	145,423	302,340	149,131	1256,672	184	91	765
" z Kuchar	3	3	146,267	18,947	947,497	63,071	81,711	83,576	211,946	100,658	1030,073	129	61	627
" z Galomina	3	1	154,188	21,879	1042,805	109,149	122,835	125,388	255,409	141,806	938,785	200	111	735
" z Galomina	3	6	156,409	20,070	921,780	107,107	135,685	138,979	250,137	152,312	1021,244	121	67	535
" z Galomina	4	2	143,030	16,767	862,765	64,316	74,171	68,398	209,725	94,240	990,178	134	58	603
" z Galomina	3	4	128,901	16,669	734,067	69,501	74,216	87,048	198,402	90,885	821,115	109	50	500
" z Jarocina	4	5	156,919	17,984	1032,752	73,530	84,232	83,576	230,449	102,216	1116,328	140	62	668
Fornal ze Smardzowa	3	3	164,301	22,098	1173,052	88,404	103,842	94,041	252,705	125,940	1267,093	154	77	771
Fornal z Woźnik z ojeem	4	3	241,295	28,962	1434,322	81,621	93,069	94,041	322,916	122,031	1528,363	221	84	1019
(Duża i mała ordynarja)	3	1	169,017	21,154	1139,241	74,682	84,034	85,576	243,699	105,188	1224,817	148	74	745
Fornal z Cwiklinka	3	3	149,246	21,744	1001,938	144,091	153,019	185,282	293,337	176,763	1187,220	178	108	723
" z Radzikowa	3	1	153,125	22,088	907,311	67,703	79,871	75,243	220,828	101,959	982,554	134	72	598
" z Radzikowa	3	4	155,943	19,384	991,252	102,831	107,302	112,968	258,774	126,686	110,422	236	116	1008
" z Radzikowa	3	1	150,064	17,232	1047,765	67,446	80,849	85,541	217,510	98,071	1133,306	170	75	885
" z Drozdzyzna bez	2	4	140,122	17,680	892,403	70,931	83,647	75,243	211,053	101,327	967,646	144	70	669
posyłki	3	1	140,367	18,443	876,985	51,793	69,810	67,505	192,160	88,253	944,490	150	69	739
Fornal z Dłużniewa	3	5	162,366	19,014	1112,324	57,479	71,909	68,101	220,245	90,923	1180,425	109	45	593
" z Sokolnik	4	1	167,023	23,383	1023,093	136,266	145,651	173,862	303,266	145,651	173,862	184	103	728
" z Sokolnik	3	4	163,313	24,288	989,930	68,563	77,813	77,921	231,876	102,101	1067,851	127	56	585
" z Trosk	3	3	158,331	19,388	993,035	65,705	78,219	75,639	224,036	97,607	1068,674	204	89	976
" z Trosk	4	1	158,572	24,240	1228,207	58,602	72,226	53,867	244,174	96,466	1282,074	149	59	780
" z Trosk	3	1	176,834	16,247	911,117	151,098	176,796	173,429	327,932	193,643	1084,609	256	151	849
" z Grodźca	3	1	149,130	18,569	1028,562	121,235	137,018	152,768	270,365	155,587	1181,320	134	77	588
" z Grodźca	4	3	159,029	20,683	1060,393	71,010	87,333	78,615	230,039	108,016	1139,008	140	65	963

Fornal z Baboszewa	3	3 1/2	156,312	18,670	1042,187	98,635	113,461	112,989	254,947	132,131	1155,176	199	104	904
" z Góry	3	4	137,585	18,157	904,052	59,613	65,232	61,602	197,198	83,489	965,654	135	57	675
" z Góry	3	2	165,356	21,912	1069,219	12,162	37,067	7,540	177,518	58,979	1076,659	121	40	748
" z Cieszkowa	3	4	147,145	18,805	866,696	52,602	66,379	68,398	199,747	85,184	935,049	137	58	640
" ze Zbyszyna	4	6	153,135	23,226	937,696	59,423	66,359	68,398	212,538	89,585	1006,094	9	41	462
Owczarz z Wróblewa	4	3	202,840	22,553	1515,628	126,459	140,523	157,232	329,299	163,076	1672,850	164	71	833
Fornal z Trębek	3	2	110,305	9,565	917,022	63,791	75,870	68,398	174,096	95,435	985,420	119	67	696
" z Kamienicy	3	2	161,070	19,874	1199,831	63,589	78,124	75,243	224,659	97,998	1275,074	153	67	873
" ze Skrzynek	4	4	145,493	19,166	883,262	98,413	114,361	123,006	243,906	133,527	1006,268	167	91	689
" ze Skrzynek	4	4	149,796	20,165	899,177	101,371	112,635	22,983	251,167	132,800	1022,160	172	91	700
" z Wichorowa	3	4	150,968	19,963	951,145	57,827	66,332	61,602	208,795	86,295	101,747	143	59	697
" ze Strzembowa	3	3	165,895	23,845	958,031	76,509	94,693	89,528	242,404	118,538	1047,549	147	72	637
" z Radzymina bez	2	2	128,354	16,477	966,140	89,864	46,070	106,090	218,218	62,547	1072,230	199	57	979
posyłki	4	3	152,848	18,670	980,893	152,745	170,556	183,123	305,593	89,226	1164,016	152	94	579
Fornal z Radzymina	3	1	164,134	19,120	1125,146	129,784	150,797	176,129	293,918	169,917	1301,275	230	133	1019
" z Brod	3	5	208,599	25,762	1327,781	73,989	93,620	98,704	282,588	119,382	1426,385	140	50	710
" z Gromczewa	5	5	154,002	18,344	1013,664	156,528	174,926	95,424	310,530	193,260	195,424	170	105	663
" z Gumina	3	3	179,362	21,159	1162,687	84,759	95,613	103,068	204,112	116,776	1265,755	161	70	758
" z Setropia	3	4 1/2	150,736	17,847	997,578	69,874	71,709	88,387	220,610	89,556	1085,965	151	61	744
" z Wrogocina bez	2	4	128,756	14,655	714,910	71,159	78,529	83,387	199,915	93,184	803,297	156	73	628
posyłki	3	3 1/2	156,296	20,032	1028,457	92,202	126,123	110,906	248,498	126,123	1139,363	151	77	693
Fornal z Małego Zdziana	3	4 1/2	176,694	23,261	1298,966	53,590	74,807	70,715	232,284	98,068	1579,681	127	54	756
" z Naduż	3	5	174,385	23,405	1161,376	57,466	67,912	66,712	231,851	91,317	1228,088	127	50	653
" z Niewikli	3	6	184,692	26,501	1128,295	68,001	87,346	70,352	252,693	113,847	1198,647	115	52	548
" z Olszyn	5	2	147,169	19,758	923,785	24,989	50,381	27,380	172,158	70,139	951,165	105	43	579
" z Jarocina	3	4 1/2	245,431	31,828	1507,786	151,238	171,310	190,866	396,669	203,138	1698,646	217	111	930
" z Złotopolie	3	5	153,238	17,703	997,939	98,597	118,197	106,650	251,835	135,900	1104,589	172	93	756
Fornal z Galomina z bra-	3	4 1/2	166,873	19,561	1151,465	56,217	56,557	65,075	223,090	76,118	1216,540	136	46	747
tem na małej i dużej ord	2	3	96,327	11,349	899,449	90,107	96,620	105,633	186,434	107,969	1005,082	170	99	918
Fornal z Wierzbowa	3	5 1/2	180,866	24,832	1257,451	85,345	96,401	99,596	266,211	121,233	1357,047	132	60	676
Robotnik z tartaka	4	4 1/2	162,157	19,003	1097,448	80,780	91,221	106,650	242,937	110,224	1204,098	148	67	733
Fornal ze Smardzowa	4	6	161,610	19,397	1136,351	67,298	80,308	76,699	228,908	99,705	1213,047	104	45	554
" z Zaborowa	4	5	130,984	20,825	1434,067	91,445	105,963	106,650	222,492	126,788	1540,717	121	64	844
" z Cieszkowa	4	5	175,019	22,146	108,494	90,625	103,283	93,059	265,644	125,429	1188,470	145	69	652
" z Naepolska	4	5	172,586	20,300	1185,337	93,027	110,835	107,624	265,613	131,135	1292,979	145	72	708
" z Naepolska	3	4	136,193	14,328	1005,060	128,930	147,682	158,760	265,123	162,010	1163,820	161	99	709
" z Olszyn	3	4 1/2	102,455	14,254	730,963	67,412	83,845	78,120	169,867	98,099	809,083	155	89	767
" z Przybujewa	3	3	11123,463	11123,463	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	10693	5192	49965
" z Woźnik	3	3	11123,463	11123,463	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	1527	74	713
Razem	282	165	314 1/2	314 1/2	11123,463	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	5931,861	10693	5192	49965
a na jedną osobę												1527	74	713

Ilość spożywanego codziennie białka, tłuszczu i wodorów węgla, ze względu na to, że znaczna część pokarmów roślinnych naszej ludności składa się z kartofli i czarnego chleba, uważanych jako najbardziej niestrawne, należy zmniejszyć chociażby w tym stosunku, w jakim to czyni Dr. Pełtyn dla pokarmu, zawierającego od 70% do 90% pokarmu pochodzenia roślinnego, a mianowicie licząc wchłanianość białka z takiego pokarmu jako 75%, tłuszczów zaś i wodorów węgla 95%; w takim razie z liczb naszych 152, 74 i 713 otrzymamy: 114, 70 i 678, jako ilości wchłanianego przez jedną osobę białka, tłuszczu i wodorów węgla. Gdybyśmy postąpili podług sposobu, proponowanego przez D-ra Chełchowskiego, i odrzucili od całej ilości roślinnego białka $\frac{1}{3}$ część takowego, jako niewchłanianą, to ze względu, że w 152 białka mamy roślinnego (o ile sądzić można z ogólnej sumy, przytoczonej w tabeli) $\frac{2}{3}$, wypadnie nam odrzucić około 34, a więc jako dobową ilość spożywanego przez jedną osobę białka 118. Wybierając z pomiędzy najczęściej podawanych liczb średnie (wybrane przez D-ra Chełchowskiego), to jest: 120 grm. białka, 56 tłuszczu i 500 wodorów węgla w zimie, oraz 170 białka, 71 tłuszczu i 600 wod. węgla podczas cięższej roboty (a więc przez 4 mniej więcej miesiące), lub też dla łatwiejszego porównania z naszymi zredukowanymi liczbami—ilości białka, tłuszczu i wodorów węgla wchłaniane, to jest: 105, 56 i 500 przez 8 miesięcy, oraz 154, 71 i 600 przez miesiące pozostałe, obliczyć możemy, że średnio podług tych danych wypadnie na 1 osobę i 1 dzień: $105 \times 2 = 210 + 154 = 364 : 3 = 121,3$ białka, $56 \times 2 = 112 + 71 = 183 : 3 = 61$ tłuszczu i $500 : 2 = 1000 + 600 = 1600 : 3 = 533$ wodorów węgla, a jako średnia ilość z naszych obliczeń, wypadło: 118 białka, 70 tłuszczu i 678 wodorów węgla, zamiast więc brakujących 3,3 białka spożywał (w 1897 roku) służący 9 grm. tłuszczu i 145 wodorów węgla. Jeżeli zwrócimy uwagę na to, że podane powyżej ilości średnie niezbędnie potrzebnych pokarmów dla utrzymania pracujących fizycznie ludzi obliczono dla organizmów o średniej wadze 63 do 70 kilo, a służący dworski w uaszych stronach, według moich pomiarów, waży 60,7 (mężczyzna bez ubrania), kobieta zaś (bez ubrania) do 53,4 (mężczyzn służących ważyłem 45, kobiet, żon służących lub dworskich dziewczek 23), to zawnioskowaćby można, że służba dworska, godząca się z ordynarją, w naszych stronach w 1897 roku odżywiała się

nie najgorzej,—ma się rozumieć nie mówię tu o odżywianiu w latach innych, gdyż, o ile zauważyć można, zbierając wiadomości od samych służących, na ilość i jakość pożywienia wpływa ogromnie ilość spożywanego mleka, a mleczość krów w znacznym stopniu zależy od dobrego paśnika, w przeszłym zaś roku wogóle trawy były lepsze, niż zwykle. Jeżeli jednak zwrócimy uwagę na to, że wśród 70 rodzin aż 39 rodzin spożywało białka mniej, niż 150 grm. (ilość uważana przezemnie za względnie dostateczną), że wśród tych 39 rodzin źle odżywianych było 10, spożywających białka mniej, niż 120 gramów na dobę, że wreszcie wśród 31 rodzin dobrze odżywianych okazuje się 11 rodzin spożywających białka więcej, niż 190 gramów dziennie, a rodziny te zwykle albo bezdzietne, albo mające po 1 dziecku, lub też wreszcie są to rodziny, biorące podwójną ordynarję (jeden brat służy sam i pobiera małą ordynarję, drugi zaś brat lub ojciec poprzedniego służy z posyłką i pobiera dużą ordynarję), że wśród 10 rodzin źle odżywianych znajdują się rodziny, mające wiele dzieci (lub starych rodziców),—to zawnioskować możemy: 1) że najgorzej odżywiają się rodziny, mające wiele dzieci (co stanowi jednocześnie o względnej nierozwiązalności kwestji lepszego odżywiania tych rodzin, boć żaden właściciel nie podniesie służącemu wynagrodzenia dlatego tylko, że ten ma wiele dzieci), 2) że odżywianie większości służby w naszej okolicy jest niższe od odżywiania uważanego za średnie np. w Niemczech (czego skutkiem może jest niższa waga naszego robotnika wiejskiego, gdyż gospodarze podług moich notatek ważą więcej), 3) że na wysokie dosyć ilości średnie spożywanych przez naszą służbę pokarmów wpłynęło prawie tylko 11 rodzin, spożywających pokarmy w nadmiarze.

Na prawidłowy stosunek białka zwierzęcego do roślinnego (jako 1 do 2) wpłynęła przedewszystkiem znaczna w 1897 roku mleczość krów, nie bez wpływu też jest rozpowszechniony u nas zwyczaj rozprzedawania mięsa po niższej cenie z przeznaczonych na zabicie przez dwór sztuk (wskutek np. złamania nogi, udławienia się krowy gwoździem etc.), a wreszcie znaczną część białka zwierzęcego, spożywanego przez służących, stanowi mięso z zabijanego na słoninę wieprzka. Z 70 badanych przezemnie rodzin nie zabiło świnki tylko 15, średnia zaś wartość zabijanej sztuki wyniosła z 67 obliczeń 18 rs., co odpowiada 240 funtom żywej

wagi, z której 20% odlicza się na odpadki, 50% na mięso (120 f.), 20% na słoninę i sadło (48 f.) i 10% na krew i podroby (około 15 f. krwi i 9 f. podrobów).

Jeżeli porównamy obecnie otrzymane przezemnie ostateczne rezultaty z rezultatami D-ra Chełchowskiego, które (po obliczeniu w podobny sposób, jak to zrobiłem dla białka) wyniosą mniej więcej 169 białka, 53 tłuszczu i 1019 wodanów węgla, to okaże się, że moje dane (152,7 białka, 74 tłuszczu i 713 wodanów węgla) co do ilości białka są nieco niższe, wyższe co do ilości tłuszczu, znacznie za to niższe co do ilości wodanów węgla: wahania takie jednak nie przechodzą poza zakres różnic, zależnych od innego sposobu obliczania, wreszcie od różnic odżywiania, jeżeli je tak nazwać można, miejscowych,—różnicę jednak pomiędzy rezultatami mojemu i D-ra Peltyna wytłómaczyłbym sobie mógł chyba rzeczywiście gorszym odżywianiem badanej przez D-ra Peltyna ludności, boć na tę różnicę nie mogła nawet wpłynąć znaczna ilość obserwowanych rodzin małopolskich włościan, którzy i w naszych stronach odżywiają się znacznie gorzej, niż służba.

Jakkolwiek wyniki moich powyżej umieszczonych obliczeń, dotyczących się odżywiania służby, wykazały, że takowe w 1897 roku w naszej okolicy nie było jeszcze tak bardzo niedostatecznym, to jednak spostrzeżenia z jednego roku nie mogą dać pojęcia o dostatecznym lub niedostatecznym odżywianiu służby w przeciągu lat wielu. Pośrednim wprawdzie, niemniej jednak ważnym argumentem mogłaby tu być średnia waga służby dworskiej w porównaniu z wagą średnią całej ludności oraz z wagą ludności zamożniejszej. Posiadając nieco odpowiednich obserwacji, zebranych przy robieniu pomiarów antropologicznych, podaję niżej przytoczoną tablicę:

	Srednia waga	Spostrzeżeń	Funtów
Mężczyzny (nieszlacheica)		115	151,8
Służącego		39	146,8
Gospodarza (mającego 1 włókę)		39	162,1
Włościanina (mającego mniej niż 1 włókę)		26	142,6
Kobiety (nieszlachcianki)		59	132,5
Służącej (lub żony służącego)		25	133,2
Gospodyni (córki lub żony gospodarza)		15	143,0
Włościanki		12	122,1
Szlacheica drobnego		31	167,3

Widzimy więc, że waga służącego lub służącej jest daleko niższą, niż waga lepiej odżywianego gospodarza lub gospodyni, a nawet waga służącego okazuje się niższą od wagi średniej dla całej ludności: to bodaj jest najlepszym dowodem niedostatecznego odżywiania naszej służby. Najsmutniejszym jednak jest to, że najgorzej się odżywiają ci, co mają najwięcej dzieci, boć lichy odżywiane dzieci nie mogą chyba wyrosnąć na dzielnych i dobrze zbudowanych ludzi.

PROJEKT ORGANIZACJI ZJAZDÓW

LEKARZY I PRZYRODNIKÓW POLSKICH

podał *Dr. J. Polak.*

Zadanie zjazdów.

1. Cel zjazdów lekarzy i przyrodników polskich polega:

a) na roztrząsaniu spraw naukowych w zakresie nauk przyrodniczych i medycyny w ogóle, mianowicie zaś spraw, mających w danym czasie przeważające znaczenie już to dla rozwikłania będących na dobie zagadnień naukowych, już dla ich zastosowania praktycznego. Pod tym względem, jak komitety organizacyjne tak i członkowie zjazdów w ogóle mieć powinni na widoku, aby prace zjazdu istotnym były przyczynkiem do postępu nauk, o których mowa,

b) na wspólnem opracowywaniu spraw naukowych, dla których rozważenia niezbędną jest wspólna praca lekarzy i przyrodników;

c) na roztrząsaniu warunków dalszego rozwoju nauki;

d) na rozważaniu spraw zawodowych i spraw organizacji urzędów społecznych, pedagogicznych oraz piśmiennictwa w zakresie nauk lekarskich i przyrodniczych;

e) na wzajemnem poznaniu się członków, wymianie poglądów w danej specjalności i t. d.

2. Do osiągnięcia powyższych zadań służy organizacja zjazdów, która polegać winna na ściągnięciu wszystkich sił naukowych, mogących przynieść niewątpliwy dla sprawy pożytek, oraz na doborze tematów programowych, referentów i pomocy naukowych do opracowania takowych tematów.

3. Z działalności zjazdów wyklucza się wszelka dyskusja z dziedziny religji i polityki.

Prace przygotowawcze zjazdów.

4. W dzień otwarcia każdego zjazdu lekarzy i przyrodników polskich obraną zostaje z liczby obecnych na zjeździe 5-iu osób komisja celem ułożenia projektu organizacji następującego zjazdu w myśl niniejszego regulaminu.

5. Komisja pomieniona w paragrafie poprzednim rozpoczyna czynności swe w samym dniu otwarcia zjazdu i przygotowuje następujące wnioski do dyskusji i zatwierdzenia przez ogólne zebranie przy zamknięciu zjazdu:

a) Rok, w którym ma się odbyć następny zjazd lekarzy i przyrodników polskich,

b) listę przedstawicieli wszystkich specjalności po trzech z każdej sekcji, do przygotowania naukowego programu następującego z kolei zjazdu,

c) miejsce przyszłego zjazdu.

6. W celu ułożenia wniosków a i c komisja rozważyć winna przedewszystkiem propozycje uczynione przez przedstawicieli tych lub owych miast, zapraszających zjazd do siebie, zaś w celu ułożenia listy (§ 5 b) kieruje się uchwałą sekcji pojedynczych, które w tym celu na pierwszych swych posiedzeniach obrać winny po 3-ch delegatów do organizacji tejże sekcji na przyszły zjazd lekarzy i przyrodników polskich.

7. Przy wyborze delegatów na zjazd następny sekcje baczycь winny, aby delegaci obierani byli z liczby lekarzy i przyrodników, zamieszkałych w odrębnych dzielnicach oraz aby w jednej dzielnicy kraju zamieszkali delegaci różnych sekcji mieli łatwość wzajemnego porozumiewania się w sprawach zjazdu.

8. Zebranie ogólne zamykające zjazd: a) zatwierdza wnioski komisji pomienionej powyżej oraz b) obiera jeszcze dwóch delegatów do komitetu organizacyjnego przyszłego zjazdu, zamieszka-

łych w miejscowościach mniej lub więcej odległych od miejsca przyszłego zjazdu.

9. Pozostali członkowie komitetu organizacyjnego następnego zjazdu obierani są przed zjazdem obecnym, podczas zjazdu lub po takowym i wybór ich pozostawia się instytucji lub instytucjom, występującym w charakterze gospodarzy.

10. Komitet więc organizacyjny każdego zjazdu lekarzy i przyrodników polskich składa się:

a) z prezydium i członków zamieszkałych w miejscu przyszłego zjazdu i obranych przez instytucje występujące w roli gospodarzy, b) z dwóch lub kilku delegatów z innych dzielnic, którzy wybrani zostali przez ostatnie zebranie ogólne poprzedniego zjazdu i c) z delegatów wszystkich sekcji wybranych i zatwierdzonych w myśl § 5 i 6 niniejszego regulaminu.

W powyższym składzie komitet organizacyjny zowie się komitetem organizacyjnym ogólnym. Tenże komitet wyłącznie w składzie członków-gospodarzy zowie się komitetem organizacyjnym gospodarczym.

11. Obowiązki komitetu organizacyjnego gospodarczego są następujące:

A) Najpóźniej w pół roku po zamknięciu ostatniego zjazdu i w każdym razie nie później jak na dwa lata przed zjazdem nastąpić mającym komitet organizacyjny miejscowy zawiadamia za pomocą drukowanych okólników wszystkie pisma lekarskie i przyrodnicze polskie oraz wszystkich delegatów pozamiejscowych o ukonstytuowaniu swem, wymienia listę członków i praesidium oraz uprasza o wnioski a) co do terminu zjazdu, b) co do tematów programowych i c) co do osób, które specjalnie za pomocą cyrkularzy zaproszone być winny.

B) Zebrawszy powyższe wnioski komitet rozpatruje takowe i a) oznacza stanowczo nieodwołalną datę zjazdu, b) tworzy listę tematów programowych, c) stara się o referentów do opracowania takowych tematów, d) stara się o pozyskanie na zjazd delegatów od wszystkich ważniejszych instytucji naukowych i społecznych w związku z medycyną i przyrodoznawstwem będących oraz czasopism specjalnych i t. p., w których to celach może wytwarzać ze swego łona oddzielne sekcje jako to: sekcję propagandy, sekcję naukową, sekcję recepcji, wycieczek i t. p.

C) Najpóźniej na 1 $\frac{1}{2}$ roku przed oznaczonym terminem zjazdu komitet organizacyjny gospodarczy, zebrawszy dane oznaczone powyżej, drukuje i rozseła redakcejom pism specjalnych, delegatom pozamiejscowym i osobom wskazanym przez tych ostatnich cyrkularze, w których: a) potwierdza termin zjazdu, b) podaje listę członków komitetu i delegatów pozamiejscowych, d) liczbę tematów wraz z wymienieniem referentów, c) spis sekcji, d) krótki regulamin z wymienieniem wysokości składek, procedury rozpraw oraz zwłaszcza ostatecznego nieodwołalnego terminu zgłaszania się z odczytami, który to termin najpóźniej na pół roku przed datą rozpoczęcia zjazdu oznaczony być winien. W okólnikach powyższych komitet nie powinien zapomnieć zwrócić uwagę na niezmiernie ważne dla powodzenia kongresu jaknajwcześniejsze zgłaszanie się z czynnym lub biernym udziałem w zjeździe i wczesne uiszczenie składek.

Uwaga. Składka nie powinna przenosić 10 rubli, 12 guld. lub 20 marek, dla członków rodzin 5 marek.

D) Najpóźniej na 3 miesiące przed datą otwarcia zjazdu komitet organizacyjny gospodarczy ogłasza w osobnych okólnikach całkowity spis prac zadeklarowanych z podziałem na sekcje, z powtórzeniem ogólnej organizacji zjazdu oraz z dokładnym programem uroczystości i wycieczek, ulg względem przejazdu, mieszkań i t.p.

Okólnik ten rozesłany być winien redakcejom i instytucjom lekarskim i przyrodniczym oraz wszystkim członkom kongresu. Prace zgłoszone po wydrukowaniu tego okólnika mogą być przyjmowane tylko warunkowo, o ile czas po wyczerpaniu programu, na ich wygłoszenie pozwoli.

E) Komitet organizacyjny miejscowy wytwarza z łona swego komitet redakcyjny, który zawczasu przygotować się winien do trudnego zadania prowadzenia wzorowego dziennika zjazdu i ułatwień dla prasy.

F) Do najważniejszych zadań komitetu należy znakomite urządzenie biura zjazdu.

12. Obowiązki delegacji pozamiejscowych są następujące:

Otrzymawszy wezwanie od komitetu organizacyjnego gospodarczego (wymienione w § 11 pod A) delegaci, mieszkający w jednej miejscowości lub w sąsiednich porozumieć się winni co do wspól-

nego na rzecz zjazdu działania i przystępują do utworzenia liczby kandydatów, które polecane być mają komitetowi do zaproszenia.

Delegaci w różnych specjalnościach starają się dobrać siły do godnej reprezentacji zjazdu, spełniają nie chybiając terminów wszelkie polecenia komitetu gospodarczego i nawzajem wspierają go radą i uwagami.

13. Wszyscy lekarze i przyrodnicy polscy powinni w miarę możliwości przyjmować udział w zjazdach, popierać dążenia takowych, starając się przytem, aby w razie przyjęcia czynnego udziału w zjeździe, nie chybić żadnego określonego przez komitet organizacyjny i delegację terminu, co jest rzeczą niesłychanej wagi dla powodzenia zjazdu oraz dla pożytku i wygody samych członków.

14. Redakcje pism lekarskich i przyrodniczych oraz instytucje lekarskie i przyrodnicze w ogóle popierać winny czynnie zadania zjazdu. Atoli z drugiej strony komitet organizacyjny nie powinien obarczać redakcji misją drukowania zbyt długich okólników, które raczej w oddzielnych broszurkach wydawane być powinny przez komitet. Korzystniej będzie dla zjazdów, gdy redakcje formę poparcia zastosują same do potrzeb swych czytelników.

Podział na sekcje.

15. Prace naukowe zjazdu ugrupowane być winny w następujący sposób:

Sekcja 1. Anatomja opisowa, antropologja, histologja i embryologja.

Sekcja 2. Fizjologja z chemją lekarską.

Sekcja 3. Patologja ogólna i anatomja patologiczna.

Sekcja 4. Terapja ogólna i farmakognozja.

Sekcja 5. Farmacja i farmakogonja.

Sekcja 6. Choroby wewnętrzne.

Sekcja 7. Choroby dzieci.

Sekcja 8. Choroby infekcyjne i bakterjologja.

Sekcja 9. Choroby nerwowe i umysłowe.

Sakcja 10. Chirurgja.

Sekcja 11. Choroby skórne i weneryczne.

Sekcja 12. Choroby oczu.

Sekcja 13. Choroby uszu.

- Sekcja 14. Choroby nosa i krtani.
Sekcja 15. Położnictwo i ginekologja.
Sekcja 16. Hygjena.
Sekcja 17. Medycyna sądowa.
Sekcja 18. Medycyna społeczna. Sprawy zawodowe. Piśmien-
nictwo lekarskie.
Sekcja 19. Matematyka, fizyka, astronomja, kosmografja
i geografja fizyczna.
Sekcja 20. Chemja.
Sekcja 21. Mineralogja i geologja.
Sekcja 22. Biologja (zoologja i botanika).
Sekcja 23. Technologja chemiczna.

Rozkład zajęć.

16. Zjazdy lekarzy i przyrodników polskich trwać mają dni pięć, nie licząc wycieczek, po ukończeniu zjazdu urządzanych. Z tych pięciu dni pierwszy przeznaczony jest tylko na posiedzenie ogólne, czyli uroczyste otwarcie kongresu, trzeci wyłącznie na zwiedzanie instytucji naukowych, zbiorów i osobliwości miasta, drugi i czwarty wyłącznie na prace sekcyjne, piąty zaś na prace sekcyjne i posiedzenie ogólne (zamknięcie zjazdu).

17. Ogólne zapoznanie się członków odbywa się w wieczór poprzedzający otwarcie zjazdu.

18. Program pierwszego zebrania ogólnego składa się: a) z powitania członków przez prezesa zjazdu i innych, w roli gospodarzy występujących osób, b) ze sprawozdania sekretarza zjazdu o czynnościach przygotowawczych komitetu organizacyjnego, c) z przemówień delegatów, d) z odczytu lub odczytów, przeznaczonych na to posiedzenie, e) z odczytania telegramów i listów do zjazdu, f) z wyboru prezesa zjazdu, g) z wyboru delegacji w myśl § 5 i 6.

19. Prace sekcyjne w drugim i czwartym dniu odbywają się w godzinach od 9-ej do 11 $\frac{1}{2}$ i od 2-ej do 4-ej punktualnie, w piątym tylko od godz. 9-ej do 11 $\frac{1}{2}$, popołudniowe bowiem godziny przeznaczone są na zamknięcie zjazdu. W razie nawału prac godziny 9—11 $\frac{1}{2}$ mogą być zajęte i w trzecim dniu kongresu, przeznaczonym na zwiedzanie instytucji i osobliwości miasta.

20. Porządek obrad określony być winien regulaminem, bacząc, aby temata programowe zajęły pierwsze miejsce w debatach wszystkich sekcji.

21. Na pierwszych posiedzeniach sekcji, takowe obierają prezesów, wiceprezesów i sekretarzy.

22. Żaden odczyt, referat, ani głos w dyskusji nie może mieć miejsca bez uprzedniego doręczenia sekretarzowi sekcji przez zabierającego głos, krótszego lub dłuższego streszczenia przemówienia.

23. Po ukończeniu sekcji sekretarz uporządkowuje i uzupełnia wszelkie materiały naukowe, złożone na posiedzeniu, i takowe niezwłocznie oddaje do rozporządzenia komitetowi redakcyjnemu (patrz § 24).

24. Komitet redakcyjny, z łona komitetu organizacyjnego wybrany, obowiązany jest wydawać wszelkie obwieszczenia i cirkularze oraz *Dziennik zjazdu*.

25. Ten ostatni powinien zawierać dokładne programy obrad, zwiedzań, rozrywek i t. p. oraz umieszczać przegląd krótki prac i obrad, odbytych dnia poprzedniego; w razie zaś trudności wykonania tego ostatniego zadania, komitet redakcyjny powinien dopomóc ogólnym dziennikom miejscowym w dokładnym informowaniu o pracach odbytych.

W y s t a w y.

26. Komitet organizacyjny miejscowy natychmiast po ukonstytuowaniu się winien rozstrzygnąć pytanie, czy ma zająć się urządzeniem wystawy jednocześnie ze zjazdem, oraz z jakim programem, t. j. czy ma być wystawa ściśle lekarską, hygjeniczną, czy ma służyć wyłącznie do demonstracji przy wykładach lub czy ma samodzielne zająć stanowisko.

27. Wystawa, do demonstracji wyłącznie służąca, nie powinna być publiczną oraz niema potrzeby reklamowania jej inaczej, jak tylko w zwykłych okólnikach komitetu organizacyjnego. Również opłaty za miejsca muszą być z niej wykluczone. Wystawa samodzielna, przyrodniczo-lekarska, lekarsko-hygjeniczna i t. p. wymaga odrębnej organizacji i oddzielnej sekcji komitetu organizacyjnego, który już w początkach swej działalności musi znieść się z rządem i zarządami dróg żelaznych, celem uzyskania ulg przewozowych i celnych, i najpóźniej na półtora roku przed zjazdem ogłosić winien regulamin wraz z wyjednanemi ulgami, oraz

nieodwołalny termin otwarcia wystawy i czas jej trwania, który w żadnym razie mniej od kilku tygodni wynosić nie może.

Uwaga. Odnośnie do stanowiska higieny w zakresie działalności zjazdów lekarzy i przyrodników polskich.

Hygjena w programie zjazdów lekarzy i przyrodników polskich stanowi tylko podrzędny przedmiot i nie może być w dzisiejszem znaczeniu rzeczy dokładnie reprezentowaną. Chcąc nadać jej stanowisko właściwe, nie inaczej dałoby się to uskutecznić, jak przez utworzenie nowej postaci zjazdów, mianowicie urządzając *zjazdy lekarzy, przyrodników i higienistów polskich*. Wówczas hygjena, zupełnie odrębny dział stanowiąc, składać się winna z następujących sekcji:

1) Mikrobiologja w zastosowaniu do higieny. Zapobieganie chorobom zaraźliwym.

2) Klimatologja i topografja medyczna.

3) Hygjena miejska. Inżynierja i budownictwo sanitarne.

4) Hygjena żywienia.

5) Hygjena wieku dzieciennego i szkolna.

6) Hygjena przemysłu i zawodowa.

7) Gimnastyka i sport.

8) Hygjena zdrojowisk i miejsc klimatycznych.

9) Statystyka i demografja.



PROJEKT NOWEJ DYJEJTY SZPITALNEJ

podał *Dr Henryk Fidler*

Starszy Ordynator Szpitala Starozakonných w Radomiu.

Sprawa żywienia chorych szpitalnych należy u nas do najbardziej zaniedbanych. Nie jedno w szpitalu uległo radykalnej zmianie. Pobudowano nowe sale operacyjne, zaopatrzono się w przybory i narzędzia najlepsze i najkosztowniejsze. Chory może być zbadany z matematyczną niemal dokładnością, zoperowany aseptycznie według ostatnich wymagań nauki, tylko żywiony zawsze będzie według tablic, ułożonych w r. 1848. Anachronizm,—każdy powie, lecz istnieje i ma siłę prawa. Wprawdzie w niektórych

szpitalach w Królestwie, jak w Warszawie (w r. 1873) i w Kielcach (w r. 1888), zmieniono djetę szpitalną, lecz zmiany te nie odbiegają zbyt od swego skromnego pierwowzoru i nie zadowalniają ani chorych, ani lekarzy. Pokarmy bowiem wogóle winny odpowiadać 4 kardynalnym warunkom: 1) winny być pożywne, 2) strawne, 3) smaczne i 4) urozmaicone. Tymczasem potrawy szpitalne dalekie są od tych wymagań. Przedewszystkiem grzeszą przeciwko rozmaitości. Kleik na rano i na wieczór, kasza do rosółu, sam rosół wreszcie i czasami kartofle z jarzyn do tego stopnia chorym obrzydłą, iż błagają oni, by ich uwolnić od kleików i kaszy. Wolno wprawdzie przepisywać t. zw. dodatkowe porcje, lecz w niektórych szpitalach, jak w Warszawie, w ograniczonej ilości, a w innych ostrożnie, by zbyt nie przekraczać sumy, przeznaczonej na żywienie. By dogodzić życzeniu chorych, przepisuje się ścisłą porcję z dodatkami, a wtedy, jak wiadomo, można dać 1 kwaterkę mleka na śniadanie i kotlet np. na obiad, sakramentalny jednak kleik na kolację zostaje. Z drugiej strony, oprócz powyższych braków, djeta szpitalna grzeszy tem, iż podział na całe, pół i ścisłe porcje jest matematyczny. Albowiem na całą porcję idzie mięsa (gotowanego nb.) $\frac{1}{2}$ funta, chleba pytlowego 1 funt, na pół porcji mięsa $\frac{1}{4}$ f., chleba pytlowego $\frac{1}{2}$ f., na ścisłą mięsa $\frac{1}{4}$ f., chleba się nie dodaje. Tymczasem, godząc się na ów podział, w zasadzie słuszny, należy mieć na uwadze nie dzielnik 2, lecz stan każdego chorego, który się nie da wyrazić w cyfrach i nie odpowiada stosunkowi 1, $\frac{1}{2}$, i $\frac{1}{4}$, jak tego wymaga ustawa szpitalna. Wobec tych braków, uznanych przez wszystkich wreszcie lekarzy szpitalnych, wypracowałem projekt żywienia chorych, który podaję tutaj pod światły sąd Szanownych Kolegów, których ta sprawa bardziej obchodzi.

Za podstawę mojego projektu przyjąłem następujące dane: 1) ilość składników w pokarmach, potrzebnych w stanie normalnym dla utrzymania równowagi ustroju przy średniej pracy, i 2) ilość potrzebnych kalorii (Rubner).

Średnia ilość potrzebnych składników i kalorii, by wyrównać spotrzebowanie takowych w ciągu doby, przedstawia się jak następuje (Voit):

Białka . . .	118	gram.
Tłuszczu. . .	56	gram.
Węglowodanów	500	gram.
Kalorji . . .	2000	gram.

licząc 40 kalorii na 1 klgrm wagi i przeciętną wagę dorosłego człowieka 50 klgrm. Następnie za podstawę do podziału porcji przyjąłem zasadę następującą: Chorzy winni dostawać taką ilość i jakość pokarmów, jaka odpowiada ich stanowi ogólnemu i rodzajowi choroby, jak również ich możliwości wykonywania pewnej pracy mięśniowej, resp. możliwości chodzenia.

1) Chirurgiczni chorzy, którzy się poprawili po operacji, zwykle spacerują po korytarzu lub w lecie po ogrodzie. To samo się tyczy i syfilityków, chorych skórnych i wenerycznych. Tych więc zaliczam do rzędu umiarkowanie pracujących.

2) Chirurgicznych w pierwszych dniach po zabiegu, zdrowiejących po ciężkich chorobach, którzy pozostają jeszcze w łóżku, zaliczam do rzędu nie pracujących. Pomędzy tymi ostatnimi są i tacy chorzy, którzy, ze względu na przebytą chorobę, nie mogą otrzymywać jeszcze pewnych pokarmów, jak np. zdrowiejący po tyfusie, gdzie należy baczyć, by nieodpowiednim pokarmem nie wpłynąć szkodliwie na drażliwy narząd pokarmowy.

Do tej samej grupy należy zaliczyć prawie wszystkie cierpienia żołądka i kiszek (za wyjątkiem nerwowych).

3) Jest jeszcze jeden gatunek chorych, którzy nie mogą przyjmować żadnego pokarmu, bądź to wskutek wstrętu do takiego, bądź też wskutek tego, iż kanał pokarmowy nie jest w stanie przetrwać żadnego pokarmu, lub że wreszcie wprowadzenie pokarmów oddziaływałoby szkodliwie na przebieg choroby, jak np. tyfus, ostre cierpienie żołądka i kiszek, krwotoki żołądkowe lub kiszkowe, zapalenie otrzewnej i t. p. Ci chorzy otrzymują i otrzymywać będą t. zw. ścisłą porcję, która nie wystarcza wprawdzie, by pokryć dobowe straty ustroju, lecz jest zupełnie odpowiednią w danym razie ze względu na wyżej wymienione okoliczności.

Tym więc sposobem ilość składników w pokarmach i kalorii, koniecznych do utrzymania równowagi ustroju w przeciągu doby, rodzaj choroby i możliwość wykonywania pewnej pracy mięśniowej przez chorego, różnorodność w potrawach i wreszcie ich strawność, zależna od przygotowania, stanowią podstawę podziału porcji i ich mnogość w moim projekcie.

Zgodnie z powyższem *całą porcję* winni dostawać chorzy, którzy cieszą się sprawnością narządów trawienia, nie gorączkują, a tem samem wymagają normalnego pożywienia, lub też tacy,

którzy winni być odżywiani usilniej, jak syfilitycy lub cierpiący na błędnicę i bezkrwistość.

Pół porcji winni otrzymywać ci, którzy, wyzdrowiewając po ciężkiej chorobie, lecz już w posuniętym okresie zdrowienia, wymagają pożywniejszych i strawniejszych pokarmów, jak również ci, którzy nie mogliby znieść niektórych potraw, zawartych w całej porcji, np. zdrowiejący po tyfusie w drugim tygodniu zdrowienia.

Ścisłą porcję winni otrzymywać ciężko chorzy, gorączkujący lub zdrowiejący po ciężkich chorobach w pierwszym okresie zdrowienia. Podąłem 4 rodzaje ścisłych porcji, poczynając od bardzo ścisłej (№ 1), a kończąc na mało ścisłej (№ 4), stanowiącej przejście do pół porcji, by dać możność lekarzowi zastosowania w każdym wypadku innej porcji w miarę stanu chorego. Ten porządek najbardziej się uwydatnia w cyfrach, albowiem gdy № 1 zawiera:

11,84 białka, 6,91 tłuszczu, 92,99 węglowodanu i 187,75 kalorji, № 4 zawiera: 56,20 białka, 41,15 tłuszczu, 184,66 węglowodanu i 801,90 kalorji.

Takiego ustosunkowania nie zachowałem naturalnie w całych i pół-porcjach, gdyż tam głównie miałem na względzie różnorodność potraw. Z pół porcji wykluczyłem sztukę mięsa, która, jak wiadomo, w szpitalach jest niesmaczna, łykowata, a wogóle gorzej strawna, aniżeli pieczyste. Ponieważ z drugiej strony pół porcji otrzymywać będą zdrowiejący, których kanał pokarmowy należy przez pewien czas oszczędzać, uważałem za właściwe, by im podać tylko jedno mięso, a mianowicie pieczyste.

Sztuka mięsa została wymienioną w tablicy pół-porcji, lecz jedynie dla przygotowania rosółu, i dlatego nie podałem ani ilości składowych części, ani odpowiedniej ilości kalorji we właściwych rubrykach. Tę sztukę mięsa należy oddawać służbie, jeżeli służba otrzymuje pożywienie w szpitalu, lub też dodawać do całych porcji, zwiększając tym sposobem ilość mięsa z $\frac{3}{4}$ funta na 1 funt.— Z tego również powodu wykluczyłem z pół porcji chleb i zamieniłem go na strawniejsze bułki. Nie podałem mleczej diety, gdyż ilość spożywanego mleka zależy od uznania lekarza i wytrzymałości chorego. Tym więc sposobem ogólnego szematu na to dać niepodobna. Również pominąłem milczeniem dietę dla chorych z cukromoczem, która musi być zmienną i również nie nadaje się

do szematycznego określenia. Natomiast podałem 5 rodzajów całych porcji, 3 pół-porcji i 4 ścisłe, by dać możność wyboru lub też oznaczyć na każdy dzień inną porcję. Można naturalnie ilość całych i pół-porcji powiększyć tak, by wystarczyły na wszystkie dni w tygodniu, bacząc tylko, by ilość składowych części i kalorii odpowiadała mniej więcej podanym w tablicach.

By należycie określić różnicę pomiędzy obecnymi porcjami a projektowanymi, przytoczę tutaj w skróceniu zawartość takich.

A) Obecna porcja.

C a ł a	P ó ł	Ś c i s ł a
<i>Ś n i a d a n i e i k o l a c j a.</i>		
Kleik i kasza.	To samo.	To samo.
<i>O b i a d.</i>		
Rosół z kaszą, sztuka mięsa pół f. z kaszą lub kartoflami, chleba 1 funt.	Rosół z kaszą, sztuka mięsa pół funta z kaszą, chleba 1 funt.	Rosół z kaszą, sztuka mięsa pół f. z kaszą (lecz chory więcej nie dostaje).

B) Projektowana porcja.

C a ł a.	P ó ł.	Ś c i s ł a.
<i>Ś n i a d a n i e i k o l a c j a.</i>		
$\frac{1}{2}$ f. chleba, $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, 1 szklanę herbaty, $\frac{1}{2}$ łąta masła.	4 bułki, $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, 1 szklanę herbaty, $\frac{1}{2}$ łąta masła.	2 bułki (niektórym), herbata i kleik lub $\frac{1}{2}$ kwarty mleka.
<i>O b i a d.</i>		
Rosół, barszcz, kapuśniak lub groch. zupa; do tego kasza, makarony, kłuski lub kartofle, sztuki mięsa $\frac{1}{4}$ funta. pieczone: wołowa pieczeń, kotlet cielecy lub wołowy lub baranina do tego kartofle lub groch (purée), kwaśna kapusta, szpinak, buraczki, marchew lub inna jarzyna. Chleba $\frac{1}{2}$ funta.	Rosół lub barszcz. do tego kaszka lub ryż. pieczone: wołowa pieczeń, kotlet cielecy lub befsztyk. do tego marchew, buraczki lub szpinak.	Czysty rosół lub z kaszą. 2 jajka (niektórym).
	1 bułka.	1 bułka (niektórym).

Obecnie więc, jak widać z podanych wyżej tablic, chorzy otrzymują dwa razy dziennie kleik, obfitość kaszy (przy śniadaniu, obiedzie i kolacji) i nieustannie rosół. W przyszłości zaś mogą dostawać dwa mięsa: pieczone i sztukę mięsa, lub też jedno pieczone, mleko, jajka, herbatę, bułki, wszelkiego rodzaju jarzyny i zupy. Obok tego jest duża różnorodność w sposobach przygotowywania mięsa.

Jak się przedstawia ilość składowych części i kalorii w porcjach obecnych i projektowanych, poucza tablica następująca:

A) Obecna porcja.

Porcja	Białka	Tłuszczn	Węglowodanów	Kalorji
cała	100	38	430	1948
pół	111	33	597	1499
ścisła	27	15	179	324

A) Projektowana porcja.

Porcja	Białka	Tłuszczu	Węglowodanów	Kalorji
cała	102	52	274	2172
pół	81	51	200	1280
ścisła	28	15	150	485

Dla porównania podaję tutaj tablicę składowych części pokarmów i ich kalorymetrycznej wartości w dietach szpitali warszawskich, starozakonnych w Radomiu, niektórych zagranicznych i projektowanych przezemnie.

SZPITAL E	P o r c y e											
	C a ł e				P ó ł				Ś c i ś ł e			
	Białka	Tłuszczu	Węg. wod.	Kalorji	B.	Tł.	W. wod.	K.	B.	Tł.	Węg. wod.	K.
Warszawskie	120	43	446	2931	57	14	281	1141	23	3	174	490
Radomski starozakonnych	100	38	430	1948	111	33	597	1499	27	15	179	324
Monachijskie	92	54	157	1381	niema danych				niema danych			
Augsburgskie	94	57	222	1823	niema danych				niema danych			
W Hall	92	30	393	2267	niema danych				niema danych			
Angielskie	107	69	533	3266	niema danych				niema danych			
W moim projekcie . . .	102	52	274	2172	81	51	200	1280	28	15	150	485

Z tego wynika, iż warszawskie szpitale podają pożywienie pod względem kalorymetrycznym wystarczające, lecz nazbyt przeładowane węglowodanami, resp. pokarmami roślinnymi, i pod tym

względem djeta ta nie odbiega od obecnie przyjętej według ustawy szpitalnej, jakkolwiek Warszawa zmieniła już owe obowiązujące przepisy 1873 r. Monachijskie i augsburskie szpitale dają pożywienia niedostateczne ani pod względem kalorymetrycznym, ani też pod względem zawartości, albowiem zbyt są ubogie w białko i węglowodany. W Hall kalorymetryczna ilość wystarcza, za to uderza ubóstwo tłuszczów, niedostatek białka, a stosunkowy nadmiar węglowodanów. Natomiast Anglja w szpitalach swych żywi chorych tak, jak gdyby to byli zdrowi, silnie pracujący robotnicy ¹⁾).

Projektowane przezemnie porcje są:

- 1) obfitsze w tłuszcze, aniżeli nasze obecne i warszawskie;
- 2) uboższe w białko, aniżeli warszawskie;
- 3) prawie o połowę uboższe w węglowodany, aniżeli obecne i warszawskie;
- 4) bogatsze w białko i węglowodan, aniżeli niemieckie;
- 5) wogóle znacznie skromniejsze, aniżeli angielskie.

Pod względem kalorymetrycznym zbliżają się one i do naszych obecnych, i do warszawskich. Pomimo to jednak stosunek części składowych jest bardziej prawidłowy i bardziej uwzględniłem tę okoliczność, iż mamy do czynienia z chorymi, których ustrój należy utrzymać w równowadze za pomocą takich pokarmów, któreby najszybciej wpłynąć mogły na odbudowanie zniszczonych tkanek i najłatwiej dostarczyć pożądaną ilość jednostek cieplikowych bez ujemnych wpływów, wynikających z trudnej strawności pokarmów lub zbytniego obciążenia narządów trawienia.

¹⁾ Tu muszę zrobić jedną uwagę, iż pożywienie szpitalne zależy od zwyczajów narodowych, przeto nie dziwnego, że w Anglji, gdzie naród wogóle lepiej się żywi, aniżeli na kontynencie, szpitale od tego zwyczaju nie są wolne. Z tego też względu należy pamiętać, iż i u nas w miastach dużych, gdzie do szpitali zgłasza się ludność rzemieślnicza i wyrobnicza, przywykła do pożywniejszego, a lżejszego pokarmu, wypadnie podawać pokarmy pożywne i w niezbyt dużej objętości, gdy tymczasem w szpitalach małomiejskich, do których się zgłasza ludność wiejska, wypadnie większą objętością wynagrodzić pożywność potraw. Zdarza się też często słyszeć skargi chłopów po szpitalach, iż im dają zamało chleba lub kartofli, a za dużo mięsa. Chłopski bowiem żołądek przywykł do pewnej objętości pokarmów, by czuł, że jest nasycony, przeto pożywny, lecz lżejszy pokarm zadowolnić go nie może.

Nie obojętną naturalnie jest rzeczą, o ile nowy ten porządek podnosi koszt żywienia chorych, gdyż od stanu funduszków szpitalnych wszystko zależy. Podaję więc tutaj ceny obecnych porcji i projektowanych, naturalnie według cen radomskich. Sądzę jednak, że w tym samym stosunku zmieniają się ceny i w innych miastach.

Otóż obecna porcja kosztuje:

cała 12,36 kop.

pół 10,75 „

ścisła 6,19 „

Średnio jedna porcja kosztuje 9,76 kop.

Przyszłe porcje kosztować będą:

cała 17,05 kop.

pół 22,13 „

ścisła 10,93 „

Średnio jedna porcja kosztować będzie 16,70 kop., czyli o 6,94 kop. więcej.

Lecz w rzeczywistości przecięciowo porcja kosztowała nas nie 9,76, lecz 13,50 kop., co zależy od dodatków. Tym więc sposobem przyszła porcja kosztowałaby o 3,20 kop. więcej, aniżeli obecna. Lecz ten wydatek, ani nawet nieco większy nie powinien wstrzymywać administracji szpitalnych od wprowadzenia nowej diety zamiast dawnej, przestarzałej i nieużytecznej. Jakkolwiek szpitale nasze, szczególnie na prowincji, nie są bogate, jednak na taki wydatek zdobyć się mogą, czyniąc zadość słusznym skargom chorych i niezadowoleniu lekarzy. Czas już przecie raz wyjść z zaczarowanego koła kaszek, nieśmiertelnych kleików i sztuki mięsa z cebulowym sosem.

Niech mi wolno będzie w tem miejscu wyrazić serdeczną wdzięczność byłemu mojemu szefowi, kol. Przychodzkiemu, za pomoc w tej pracy. Poniżej podaję tablice porcji obecnie obowiązujących, przyszłych i warszawskich, z wykazaniem ilości każdego pokarmu, jego składowych części, kalorymetrycznej wartości i ceny, za wyjątkiem warszawskich porcji, których ceny nie znam.

Literatura.

Dr. J. Boas. Diagnostik u. Therapie der Magenkrankheiten. II Theil.

Dr. C. v. Noorden. Lehrbuch der Pathologie des Stoffwechsels.

Prof. Dr. Dujardin-Beaumez. Lekeji kliniczeskoi terapii. T. I.

Prof. Dr. E. v. Leyden. Handbuch der Ernährangstherapie u. Diätetik. B. I. Abtheilung I.

(Dokończenie nastąpi).

DZIAŁ SPRAWOZDAWCZY.

Kongres w sprawie gruźlicy. W Paryżu w dniach 27 lipca—3 sierpnia r. b. odbył się czwarty kongres poświęcony gruźlicy. Ze sprawozdań umieszczonych w dziennikach specjalnych podajemy ważniejsze szczegóły jako wielce interesujące i będące na czasie.

Przewodniczący Kongresu, jeden z najznakomitszych przedstawicieli weterynarji w epoce bieżącej, Prof. Nocard, oddawszy hołd poprzednikowi swemu w kongresach tych, nieżyjącemu dziś znakomitemu Prof. Verneuilowi, dzięki któremu zjazdy do spraw gruźlicy zyskały wielkie powodzenie, skreślił w krótkości obecny stan i znaczenie strasznej plagi, trapiącej ludzkość. Żarliwy i niewątpliwie najpoważniejszy z liczby przedstawicieli nauki weterynaryjnej, zwolennik teorii Kocha zaznacza on, że lasecznik gruźlicy przez tegoż wykryty i przedstawiający zresztą w swych wielu odmianach, znaczne różnice co do siły zarażającej, jest jednym z najstalszych i najtrudniejszych do zwalczenia drobnoustrojów. Szczepienia zapobiegawcze, leczenie tuberkuliną, które podawało świetne nadzieje, skończyło się zupełnem rozczarowaniem; nie lepsze wyniki dało leczenie surowicą zwierząt odpornych, podobnież promienie X; z drugiej strony jednak wykazano (Brouardel, Grancher *), że gruźlica jest nader podatną do leczenia, mianowicie gdy wcześniej leczeniu podlega.

Największa tedy nadzieja opartą być winna na zapobieganiu, a jednak, pomimo wskazówek Akademji lekarskiej, Rady Hygjenicznej, Towarzystwa Medycyny Publicznej, stowarzyszenia przeciwgruźliczego i Instytutu dzieci gruźliczych, mało na tem polu osiągnięto.

Atoli coraz bardziej udaje się przekonać publiczność o zaraźliwości gruźlicy i lekarze powinni nieustawać w nauczaniu społeczeństwa pod tym względem. Nocard sądzi, że co do gruźlicy bydlą sprawa jest jasno postawioną: tuberkulina daje możność wczesnego rozpoznania gruźlicy, a izolacja chorego bydlą i karmienie cieląt pochodzących od krów gruźliczych — mlekiem sterylizowanem, zabezpiecza od tej choroby. To samo niewątpliwie odnosić się winno *mutatis mutandis* do ludzi. Jakoż gdy Akademia lekarska w r. 1896 ogłosiła nagrodę za badania odnoszące się do roli dziedziczności i zaraźliwości w powstawaniu gruźlicy, największy z siedmiu ubiegających się zwolennik teorii dziedziczności wykazał tylko 1/6 wypadków jako biorących początek z tej przyczyny, a wówczas wy-

*) I wielu innych jeszcze dawniej. (Przyp. Red.).

padłoby (zdaniem Nocard'a) że z liczby 150,000 francuzów umierających rocznie z powodu gruźlicy, 125,000 mogłoby być uratowanych przez zabezpieczenie od zarazka. Sekretarz główny kongresu dr. Petit skreślił w kilku słowach praktyczne wyniki otrzymane od czasu ukończenia poprzedniego kongresu. Wnioski tegoż przesłano ministrom: spraw wewnętrznych, rolnictwa, handlu i oświaty. Wniosek, aby szkoły publiczne zaopatrzone były w spluwaczki w odpowiedniej liczbie, aby wzbroniono pluć na podłogę i aby odpowiedni nadzór został rozciągnięty nad działy szkolną, nie znalazły urzędowego uwzględnienia, lubo pewien postęp w porządkach sanitarnych daje się spostrzedz; gruźlica nie została wciągnięta do listy chorób zakaźnych, podobnież przymusowa dezynfekcja nie została zastosowaną, lubo dobrowolna rozpowszechniła się znacznie. Oddzielne pawilony dla gruźliczych zbudowano w szpitalach Lariboisière, Laennec, Boucicaut, przytem zdecydowano użyć 6 milionów franków na postawienie nowych gmachów przy szpitalach Ss. Antoine, Cochin, Broussais, Bichat, La Pitié i Tenon oraz na zbudowanie nowego szpitala na prawym brzegu Sekwany. Sale, korytarze i t. p. zaopatrzone w spluwaczki. Rozporządzenie ministra rolnictwa z d. 26 września 1895 r. o konfiskacie i niszczeniu lub warunkowem użyciu (po ugotowaniu) mięsa z bydła gruźlicą dotkniętego nie znalazło należytego wykonania; bydło pochodzące z zagranicy poddawane bywa próbie tuberkulinowej. Co się tyczy krowiarni, to tylko w Cannes i w Nicei zastosowano rygory. W ogóle pokazało się, zdaniem Petit, że na rozporządzenia rządowe liczyć można bardziej niż na inicjatywę prywatną.

Wiele danych interesujących przytoczył Bang z Kopenhagi. Przedewszystkiem dane statystyczne: w Niemczech odsetka bydła gruźliczego według oględzin w bydłobójniach przedstawia się tak: w Badenie 3,67%, w Bawarii 5%, w Hamburgu 8,56%, w Prusach 12,7%, w Saksonji 27,5%, w Zwickau 37,5%; co do prób tuberkulinowych wynik dodatni otrzymano w Bawarii w r. 1895 i 96 — 37,2% i 41,9%, w innych krajach nawet 79 i 80%. W Wiedniu w bydłobójniach odsetka wyniosła w r. 1895 — 1,3—1,8%; tuberkulina zaś dała wynik dodatni w 39—43%. W Tuluzie w bydłobójniach wykryto 9,28% gruźlicy, w Brie i Beauce — 25%. W Belgji tuberkulina dała wynik dodatni w 48,8%, w Manchester w rzeźni wykryto 29,4% gruźlicy, w Kopenhadze w r. 1895 — 29,66%, w 1895 25,31, a w r. 1897—26,87%, wypadków odczynu tuberkulinowego.

Statystyka z 224 969 wołów zebrana wykazuje w Kopenhadze 28,8% odczynu na tuberkulinę (Bang), w Szwecji częstość odczynu wyniosła 42,2, w Norwegji u bydła miejscowego pochodzenia 6—6,8%; w Ameryce niemniej niż w Europie; w Australji odsetka w rzeźniach wykryta wynosi 4—7%. Częstość odczynu na tuberkulinę, według Banga, nie powinna przerażać, albowiem odczyn ten pochodzić może od zmian miejscowych nieznacznych i nie ma-

jących praktycznego znaczenia. W Danji, z inicjatywy Bang'a, od r. 1893 stosuje się tuberkulina, izolacja bydła, dającego odczyn, sztuczne karmienie cieląt pochodzących od krów gruźliczych, przy czem państwo dostarcza tuberkuliny i płaci weterynarzy; próba tuberkuliną powtarza się co rok lub co pół-roku. Według prawa z 28 marca r. 1898 krowy chore na gruźlicę wymion są zabijane. Mleko z krowiarni prowincjonalnych przeznaczone do karmienia cieląt poddaje się działaniu ciepłoty 85° C. Krowy z zagranicy sprowadzane ulegają kwarantannie. Za krowy zabijane z powodu gruźlicy wymion płaci rząd właścicielowi $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ wartości mięsa.

Idealne prawo, powiada Bang, polegać winno na 1) notowaniu wszystkich wypadków gruźlicy, 2) zabijaniu zwierząt mogących ją rozsiewać i 3) izolacji pozostałych a dotkniętych gruźlicą. Przed rokiem 1895 odsetka zwierząt gruźliczych wynosiła w Danji 15,5, później 10,6%.

Arloing, J. Courmont i J. Nicholas przedstawili obszerne sprawozdanie ze spostrzeżeń swych nad własnością leczniczą „nowej“ tuberkuliny Kocha; wyniki pod względem skuteczności otrzymali ujemne; podobnie Landouzy i Leclerc. Denys z Louvain na podstawie doświadczeń na zwierzętach nie może odmówić tuberkulinie zapobiegawczego i leczniczego znaczenia. Hirschfelder z San-Francisco opierając się na znanem spostrzeżeniu Spencer Wells'a, że otwarcie jamy brzusznej sprowadza niekiedy uleczenie gruźliczego zapalenia otrzewnej, wytworzył oxytuberkulinę (za pomocą właściwej metody z użyciem wody utlenionej) i przypisuje jej własności lecznicze, na podstawie 70 wypadków klinicznych.

Maragliano zaleca leczenie gruźlicy u ludzi surowicą zwierząt odpornych na gruźlicę; zaś Arloing i P. Courmont stwierdzili djaagnostyczne znaczenie surowicy.

Modyfikacja prawa przymusowego szczepienia ospy w Anglii. Kiedy przed trzydziestu przeszło laty przyjętym został przez parlament angielski akt o przymusowym szczepieniu ospy, natychmiast opozycja wytworzyła silną agitację przeciwko prawu temu. Systemat rządu w istocie wytworzył tak silne poczucie osobistej swobody w obywatelach Albionu, że utworzone do walki nowe stowarzyszenie „w celu obalenia obowiązującego szczepienia“ znalazło i środki materialne i dość liczny zastęp członków i zwolenników. Nie zaspiając sprawy, szerząc setki tysięcy broszur, pamfletów, wydając pisma specjalne, korzystając skrzętnie ze wszelkich ujemnych wypadków tu i owdzie napotkanych, a omijając i karykaturując fakta i wyniki podstawowe, stowarzyszenie, coraz znaczniejszy wpływ wywierało na zastosowanie prawa i po ciężkiej mozolnej wieloletniej pracy zdołało wywrzeć nacisk na parlament iż utworzył komisję do rewizji prawa o przymusowym szczepieniu ospy.

Komisja, jak przystało na poważne ciało parlamentarne, zbadała spokojnie cały stan sprawy szczepienia ospy, przejrzała staty-

stykę i literaturę przedmiotu, przedyskutowała prawo i wszelkie zarzuty czynione jemu przez przeciwników szczepienia i przyszła do przekonania, że prawo wymaga pewnych uzupełnień przez nową naukę i praktykę podyktowanych, że prawo to nie dość skrupulatnie się wykonywa, że mianowicie dzięki olbrzymiej propagandzie opozycji, władza w wielu miejscowościach stała się bezsilną względem surowego przestrzegania prawa, że skutkiem tego tu i owdzie pojawiają się epidemie ospowe, że zdarza się iż trzecia część ogólnej liczby dzieci pozostaje bez zaszczepionej ospy, że przeciwnicy szczepienia nie są liczni, lecz ich wpływ popiera zaniedbanie ogółu i że zatem ustępstwo w myśl osobistej swobody wpłynąć winno na wzmnożenie a nie na osłabienie przymusowego szczepienia.

Mówiąc krótko, komisja przyszła do przekonania, że celem ulepszenia samego szczepienia ospy należy zastąpić limfę humanizowaną krowianką glicerynowaną, udzielaną przez rząd bezpłatnie wakcynatorom publicznym, że szczepić ospę dzieciom należy w mieszkaniach rodziców, że rodzice należący do przeciwników szczepienia mogą uwolnić dzieci swe od przymusu, jeżeli w ciągu czterech miesięcy po urodzeniu dziecka wykażą wobec przedstawicieli prawa motywy, które nimi kierują i jeżeli te motywy będą uznane za wystarczające. Innemi słowy przeciwnicy szczepienia ospy z zasady mogą zwolnić od takowego dzieci swe kosztem załatwienia formalności uciążliwszych niż samo szczepienie. Stan lekarski w ogóle powstał przeciwko „bilowi“ nowego prawa: przeszło 1100 urzędników zdrowia podało protest; zjazd roczny brytyjskiego Stowarzyszenia lekarskiego w Edyburgu w nader obszernej dyskusji potępił go również. Dwa najpoważniejsze ciała naukowe lekarskie: „Królewskie kolegium lekarzy“ i „Królewskie kolegium chirurgów“ podały protest do parlamentu. Ze względu atoli na spodziewany skutek odwrotny prawa nowego, znalazła się w obydwóch izbach większość za wprowadzeniem takowego. Zasługuje na uwagę wzmianka markiza Ailesbury, iż kiedy świat cały bez ograniczeń rozpowszechnia bezwarunkowy przymus szczepienia, ojczyzna Jennera pierwsza wprowadza ograniczenia. Nie mniej zasługuje na uwagę, że przy drugim czytaniu bilu w izbie lordów wniosek o zwolnieniu przeciwników z przekonania („Conscience clause“) pomimo arcyświątnej obrony lorda Salisbury odrzucony był większością 40 przeciwko 38, czyli większością dwóch głosów, podobnie jak w r. 1871 większością jednego głosu upadł wniosek o usunięciu kar powtarzanych za nieszczepienie; najbardziej zaś zasługuje na uwagę i prawdopodobnie najważniejszy w skutkach praktycznych stanowi wypadek, iż sir J. Lister, (znakomity twórca antyseptyki chirurgicznej) w długiej przemowie stanął w obronie projektu prawa motywując ten, jak nazywa go „przeróżającej grozy eksperyment“ ewentualną skutecznością nowego prawa dla sprawy szczepienia, w czem nie tylko na teorii, ale i na praktyce się opierał, przytaczając przykład gminy

Barton, w której zastosowane z upoważnienia rządu prawo tytułem próby ten skutek wywarło, że z liczby 350 rodziców, którzy nie stawili się z dziećmi do szczepienia, tylko 130 (na przeszło 200,000 ludności) złożyło deklaracje i opozycja ustała. Ostatecznie prawo zostało przez parlament w d. 8 Sierpnia przyjęte.

(The British med. Journ. 13 Sierpnia).

B. Klemperer. O przetworach odżywczych. (W Leydena Handb. d. Ernährungstherapie. 1897. Tom I, str. 282—304).

Przetwory odżywcze (Nährpräparate) są to fabrycznie wytworzone środki pokarmowe, najczęściej sztucznie przerobione środki pokarmowe naturalne.

Przetwory te nadawać się mogą: przy braku łaknienia lub odrazie do jedzenia; przy utrudnionem żuciu i łykaniu; przy bolesności błony śluzowej żołądka; przy wadliwej czynności ruchowej lub wydzielniczej żołądka; przy zaburzeniach w czynnościach kiszek — jeśli w przypadkach podobnych przeciwwskazaniem jest użycie zwykłych środków pokarmowych.

Przy rozpatrywaniu wartości tych przetworów pamiętać zawsze należy o uwzględnianiu nietylko ich jakości, lecz i ich wartości ilościowej; przetwory te mogą bowiem tyle tylko ustrojowi dać, ile zawierają ciepłotek (kalorji). Autor w ogóle nie jest zwolennikiem sztucznych przetworów odżywczych, znajdując wyjątkowo tylko wskazanie do ich użycia.

Przy cierpieniach jamy ustnej (błony śluzowej, języka, zębów), przy braku śliny choroby gorączkowe) — chory wymaga pożywienia płynnego. Można by tu użyć odpowiednich przetworów odżywczych, ale mleko, rosół, jajko, zupy — zupełnie w tym celu wystarczają.

I choroby żołądka rzadko dają wskazanie do użycia przetworów odżywczych. Przy bolesności (nerwica, nieżyt, wrzód) obok zup można użyć i takich przetworów, jak: soki mięsne, peptony, albumozy, mączki sztuczne ale jeśli odżywianie nie jest upośledzone, natenczas chory może przez dokładne przeżucie i oślinienie, popijając jakiś płyn przy tem, każdy pokarm zwykły uczynić papkowatym, dla żołądka znośnym, czyli obejść się bez przetworów sztucznych.

Przy braku, w żołądku, kwasu solnego radzono użycie peptonów, potem propeptonów i albumoz. Pomijając ocenę ich wartości, pamiętać należy, że białko rodzime może być strawionem (speptonizowaniem przez zacyzn trzustki) i wessaniem (przez błonę śluzową kiszek) i bez udziału kwasu solnego. Gdy fakt ostatni poznano, przemysł dostarczył nam białka rodzimego w przetworach: eukazyinie i nutrozie. Ale i teraz pamiętać należy, że człowiek, który może dobrze żuć i dobrze pogryźć jaja miękkie — przetworów białkowych nie potrzebuje.

Jeśli chcemy koniecznie dostarczyć choremu możliwie wiele białkanów, natenczas można te przetwory sztuczne dodawać do zwy-

kłych potraw; jedynie w stanach bardzo silnego osłabienia podajemy je per se chorym, a wtedy najlepiej w lawatywach.

Co się tyczy sztucznych przetworów, które mają zastępować zwykłe wodany węgla, to znajdujemy je w postaci bardzo odpowiedniej w różnych t. z. mączkach, dogodnych przy żywieniu dzieci; dla dorosłych żadnej przewagi mieć mączki te nie mogą nad dobrze roztartymi zwykłymi mąkami, nad miodem lub cukrem (szczególnie mlecznym).

Tłuszcz sztucznie przetworzony mamy w lipaninie.

1. Przetwory mięsne i białkowe.

	Woda	Białko rozpuszczalne	Istoty wyciągowe	Popiół	NaCl
Wyciąg mięsny Liebiga	17,73	20,5	38,28	22,74	
Bovril ciastowaty	29,14	35,1	18,8	17,5	14,12
Bovril płynny	44,42	16,9	20,32	18,32	10,7
Valentines Meat juice	59,1	6,7	22,7	11,5	
Fluid meat	25,71	30,6	30,18	13,5	10,0
Sok mięsny Puro	36,6	31,01	19,2	9,79	
Pepton Kocha	40,16	34,78	15,93	6,89	
Pepton Liebiga	31,9	33,4	24,6	9,9	
Pepton Kemmericha	33,3	47,13	9,97	7,73	
Pepton Antweilera	5,91	80,4	4,08	9,61	
Pepton Denyera	78,45	12,2			
Pepton Merka	3,9	68,4	15,0	12,7	
Somatoza	9,2	80,0	0	6,7	
Eukazyna	około 8	ok. 90	0		
Nutroza	około 8	ok. 90	0		

Wyciąg mięsny zawiera bardzo wiele soli (popiołu); natomiast 10 gm tegoż zawiera nie więcej białka, niż $\frac{1}{3}$ część jajka kurzego.

Sok mięsny (wypływający z mięsa posiekanego i prażonego w butelce na kąpieli wodnej lub maszyną z mięsa wyżęty) zawiera również mało części pożywnych; nadaje się przy osłabieniu gorączkowem, wymiotach, na zimno podawany).

Proszek mięsny zawiera do 85% białka; 20 — 50 gm tegoż w $\frac{1}{2}$ kwarcie mleka rozpuszczone stanowią dobry pokarm; zresztą, jest on zbyt cenny, jeśli chory spożywa mleko, jaja, mięso — w ilościach dostarczających mu dostateczną ilość białka.

Eukazyna i nutroza (2 łyżeczki na $\frac{1}{4}$ kwarty mleka, talerz zupy) są łatwo strawne i dobrze wchłaniane. Łyżeczka jednego z tych przetworów daje 33 ciepłostki; pięć łyżeczek może pokryć całą potrzebną dzienną ilość białka. Jako wolne od nukleiny i istot wyciągowych nadają się przetwory te dla chorych na dnę, skazę moczanową, zapalenie nerek. I tu przypomnieć nie zawadzi, że te

pożyteczne przetwory wspomagać mogą odżywianie tylko w granicach ich wartości kalorymetrycznej.

Pepton stanowczo jest, w większych ilościach do żołądka wprowadzony, szkodliwym przetworem; najwyższą dawkę stanowi 10 grm, czyli 10 grm. białka — ilość, o której prawie nie warto mówić. Większość t. z. przetworów peptonowych zawiera przeważnie albumozy. Skład chemiczny szczegółowy tego rodzaju przetworów tak się przedstawia:

	Woda	Pepton	Albumoza	Białko rozpuszczalne	Istoty wyciągowe	Popiół
Pepton Denayera	78,45	1,57	10,58	12,15	4,32	2,54
Pepton Liebiga	31,9			33,4	24,6	9,9
Pepton Kemmericha	33,3	32,57	14,56	47,53	9,97	7,73
Pepton Kocha	40,16	18,83	15,95	34,78	15,93	6,89
Albumoza Antweilera	5,91	29,1	51,3	80,4	4,08	9,61
Somatoza	9,2	2,2	77,8	80,0	0	6,9

Reklamistycznie zalecana somatoza daje w łyżeczce 8 gramów białka wchłoniętego t. j. tyle ile 40 grm mięsa chudego. Dziennie użyć może chory do 15 i 20 gramów somatozy. Zaleca ją brak istot wyciągowych (skaza moczaniowa, zapalenie nerek).

Peptony inne bardzo małą wartość odżywczą posiadają. Albumoza Antweilera nie stoi niżej od somatozy, ale jest gorzkawa.

W jednej łyżeczce kawowej wprowadzamy do ustroju: z wyciągiem Liebiga—14, peptonem Denayera—5, somatozą—33 ciepłostek.

Za jedną markę niemiecką otrzymujemy:

w Valentine's meat juice	5,9 ciepłostek
„ peptonie Denayera	9,2 „
„ somatozie	16,6 „
„ peptonie Liebiga	18,5 „
„ „ Antweilera	26,8 „
„ „ Kocha	31,9 „

Dla porównania z cenami środków żywności przytaczamy, że za jedną markę otrzymujemy w mięsie wołowym 511 ciepłostek (przy cenie za kilo 1,60 marek), w jajach kurzym 1065 ciepłostek (przy cenie 15 jaj za 1 markę), w mleku 3440 ciepłostek (1 kwarta 0,30 marek), w cukrze 4920 ciepłostek (1 kilo 0,86 marki).

Jeżeli jeszcze sprawdzimy, ile zjeść należy z tych przetworów, by do ustroju wprowadzić pewną ilość pożywienia, biorąc za jednostkę dla porównania 70 ciepłostek (1 jajko, lub 100 cm mleka, 80 grm. mięsa skrobanego), natenczas okaże się, że 70 ciepłostek otrzymać można spożywszy: 254 cm³ Valentine's meat-juice; 140 cm³ peptonu Denayera; 22,5 grm. peptonu Antweilera; 22,5 grm. somatozy; 51 grm. peptonu Liebiga; 50 grm. peptonu Kocha.

2. Przetwory z wodań węgla.

Zupy mączne, szczególnie nieco tłuszczem „zapalone,” stanowią bardzo odpowiedni, względnie odżywiający nawet, pokarm dla chorych.

Im lepiej jest mąka roztartą, tem łatwiej zostaje zcukrzoną i wchłoniętą. Specjalnie dla chorych przygotowane mączki są w następującej tablicy zestawione:

	Woda	Białko	Tłuszcz	Wodany węgla	Popiół
Mączka owsiana Knorra	9,4	11,1	5,1	73,6	0,7
„ ryżowa „	12,8	6,9	0,7	78,8	0,6
„ jęczmienna „	10,9	7,9	1,4	77,5	1,4
Kasza owsiana „	10,6	14,1	5,5	74,3	2,0
Rdzeń (Mark) owsiany Knorra	7,2	10,6	6,2	74,3	1,7
Tapioka „	7,9	—	—	91,9	0,2
Mąka grochowa „	10,3	23,2	2,13	59,4	1,7
„ bobowa „	10,4	25,2	2,01	57,2	2,9
„ soczewicowa „	10,7	25,5	1,7	57,3	2,6
Maizena	14,3	0,5	—	89,9	0,3
Mondamin	21,9	0,5	—	87,2	0,3
Arrow root	16,5	0,9	—	82,4	0,2

Na uwagę zasługuje t. z. Mączka strączkowa (Leguminosenmehl) Hartensteina, którą sprzedają w postaci różnych (czterech) mieszanin. Najodpowiedniejsza (№ IV) zawiera: białka 15 grm., wodań węgla—72 grm.

Z mąk tych przyrządzamy zupy; pożywność ich zwiększa dodanie mleka, jajka, masła, cukru.

W białko obfitują przetwory glutenowe; t. z. mąka aleuronatowa zawiera 81—86,0% białka, 6—7% wodań węgla. Zalecamy ją cukrzycom.

Istnieje, dalej, szereg przetworów, w których wodany węgla są, do pewnego stopnia, już zcukrzone, czyli rozpuszczalne bez udziału zaczynów (fermentów) trawiennych.

Dokładny rozbiór czterech z tego rodzaju przetworów tak się przedstawia:

	Białka	Tłuszczu	Wodań węgla wogóle	Cukru trzcin. i gron.	Skrobi rozpuszczalnej w wodzie	Skrobi rozpuszczalnej w dia-stazie	Rozpuszcza się w parze	Wody	Popiołu
Nestlé	8,4	5,3	76,8	37,8	16,8	19,7	2,5	6,3	2,05
Kufeke	13,7	0,3	75,8	11,9	43,9	18,6	1,7	7,8	1,5
Neave	12,1	2,1	71,2	2,2	13,1	16,2	39,7	3,0	3,3
Sucharki z Opel	13,1	1,3	71,1	8,2	18,0	54,3	0,6	10,2	1,0

Co do innych podobnych przetworów, to ograniczyć się musimy dla nich następującym rozbiorem—w braku więcej szczegółowego:

	Wody	Białka	Tłu- szczn	Wodanów węgla	Skrobi rozpu- szczalnej	Popiołu
Hygiama	4,0	22,8	6,6	63,3	52,8	2,5
Mączka dla dzieci Rademanna	4,5	13,6	5,4	71,3	—	4,1
" " " Theinhardta	5,0	16,5	5,5	74,6	57,1	3,4
Pokarm " " Mellinga	6,9	8,9	3,0	80,9	61,0	2,9
Mączka sucharkowa Löfflunda	4,6	13,4	5,8	70,4	31,0	5,9
Kaszka wzmacniająca Timpe'go	6,1	7,8	2,9	84,8	35,5	1,0

Często używaną i dobrze znoszoną jest leguminoza Liebego.

Wszystkie te przetwory są przy żywieniu chorych przydatne, ale prawie zawsze ustrój może samodzielnie zcukrzyć skrobię zawartą w dobrze zemlonych mąkach.

Wyciąg słodowy zawiera zwykle 50—55% cukru, 10—15% zcukrzonyj rozpuszczalnej skrobi, 5—6% białka, 1—2% popiołu. Łyżka wyciągu tego (20 grm.) odpowiada 60 ciepłostkom. „Piwo słodowe“ nie ma żadnej przewagi nad piwem zwykłym.

Miód jest pożywieniem, które zastępuje wszelkie sztuczne i drogie przetwory odżywcze z wodorów węgla. Zawiera wody 16,13; cukru inwertowego—78,74; cukru trzcinowego—2,69; białka—1,29; popiołu—0,12. Łyżka miodu daje 75 ciepłostek.

Cukier stanowi również przetwór odżywczy; kawałek cukru (5 grm) odpowiada 20 ciepłostkom; łyżeczka cukru miękkiego 40 ciepłostkom. Szczególnie godnym polecenia dla chorych jest cukier mleczny (w dobrym gatunku i jałowy; np. firmy Bolle lub Löfflund).

3. Przetwory tłuszczowe.

Lipanina zawiera 6% kwasu oleinowego, który ma sprzyjać strawieniu 94% oliwy, w przetworze tym zawartej. Jednak nie ma stanu chorobowego, przy którym brakło by w kanale pokarmowym takich drobnych ilości kw. tłuszczowych; wreszcie, pamiętać należy, że nawet nie emulsjonowane tłuszcze dobrze wchłaniane bywają. Nie podobna jednak zaprzeczyć, że tłuszcz taki jak lipanina, smaczniejszym jest, aniżeli np. tran. Ale toż samo powiedzieć należy o dobrem maśle, o śmietance, o delikatnych gatunkach oliwy.

4. Przetwory mleczne.

Jak wiemy, mleko kobyce zawiera około 0,8% sernika i 1,6% albuminy, wówczas gdy krwi tylko 0,6% sernika; natomiast 2,8% trudniej strawnej albuminy; jednocześnie jest mleko kobyce o 2% bogatsze w cukier mleczny.

Biedert polecił swoją „mieszankę śmietankową“ w celu przyrządzenia płynu mającego skład podobny do składu mleka krowiego.

Mieszanka ta znajduje szerokie zastosowanie.

Podobne mieszanki polecili: Loefflund i Drenkahn.

Mieszanka Pfunda zawiera sproszkowane białko, cukier mleczny, śmietankę i wodę. Mleko Gaertnera otrzymujemy przy pomocy odśrodkowywania mleka, uprzednio wodą rozcieńczonego.

Starano się sernik mleka przed podaniem strawić sztucznie. Mleko Voltmera jest mlekiem strawionem przez sok trzustki. Podobnie przyrządzanem jest mleko Backhasa, Rietha. Ss.

K R O N I K A.

Institut Hygieny Dziecięcej. Celem bliższego opracowania podstaw organizacji Instytutu barona de Lenvala obraną została przez Radę Towarzystwa Hygienicznego komisja złożona z zastępcy barona de Lenval'a, Dra Benniego, z inż. Mościckiego, Dra Polaka, mecenasa Libickiego oraz delegata od praesidium Towarzystwa Hygienicznego. Komisja odbyła pierwsze posiedzenie we wtorek 6-go sierpnia. Obecni (Prof. Kosiński, Dr Benni i Dr Polak) postanowili zaprosić do udziału w pracach komisji budowniczego, p. Żochowskiego. Drowi Polakowi polecono opracowanie projektu organizacji. Na następnym posiedzeniu w d. 13 b. m. w powyższym składzie i z udziałem budowniczego Żochowskiego dyskutowany był projekt organizacji, przy czem przyjętą została również propozycja Dra Polaka, aby Instytut mógł być zbudowany jednocześnie na lokal dla Towarzystwa Hygienicznego; lokal zaś ów mieścić ma, prócz kilku pokoi i sali większej, również pracownię i muzeum higieniczne. Zgadzałoby się to, zdaniem komisji, z propozycją ofiarodawcy, zakomunikowaną przez Dra Benniego, aby prócz Instytutu zbudowanym został dom mieszkalny dochodowy, albowiem Towarzystwo Hygieniczne, płacąc około 1400 rubli za lokal miałyby bardzo tanie pomieszczenie, zaś byłoby to dostateczną odsetką od kapitału 30 tysięcy rubli, przeznaczonemu przez ofiarodawcę na utrzymanie zakładu P. Żochowski podjął się w czterotygodniowym terminie naszkicować plan Instytutu, odnośnie do potrzeb organizacji. Ostateczną redakcję projektu organizacji przekazano Drom Polakowi i Benniemu, którzy przeprowadzili korespondencję z baronem Lenvalem i skorzystali z jego uwag, odnośnie do projektu Dra Polaka. W ten sposób projekt w ostatecznej redakcji i z zupełnem uznaniem inicjatora przedstawiony zostanie na najbliższem posiedzeniu Rady Towarzystwa do zatwierdzenia.

W sprawie reform sanitarnych. Dr. J. Polak złożył Warszawskiemu Generał-Gubernatorowi dwa referaty w sprawie zdrowia publicznego.

Pierwszy referat dotyczy wprowadzenia do gubernji Królestwa Polsk. obowiązującego szczepienia ospy. Przed wyjednaniem Najwyższego rozporządzenia w tej mierze, referent podaje wniosek zastosowania przysługującego Naczelnikowi kraju, prawa użycia środków wyjątkowych w wypadkach kłesk

(np. epidemji) nagminnych. W danym razie środki te polegałyby na powszechnem zaszczepieniu ospy całej ludności, nie mającej ospy szczepionej, do czego potrzeba ułożyć listy dokładne, zaprosić lekarzy do pomocy lekarzom powiatów, sprawdzić wyniki i uzupełnić wykryte niedokładności, resp. powtórzyć szczepienie w razie wyników ujemnych.

Drugi referat odnosi się do rozszerzenia na wszystkie miasta systematu grzebania zmarłych po poświadczeniu przyczyny śmierci przez lekarza, jak to się dzieje w Warszawie. Motywy obydwóch referatów w ogólnych zarysach przedstawiliśmy we wstępnych artykułach „Zdrowia“ (lutych i lipiec). Referaty w postaci okólników rozesłane zostały z decyzji J. O. Ks. Imeretyńskiego pp. gubernatorom w Królestwie celem zasięgnięcia opinii o warunkach wprowadzenia w życie wzmiankowanych projektów.

Towarzystwo przytułków noclegowych w roku 1897. Z czterech przytułków noclegowych (przy ulicy Petersburskiej, Czerniakowskiej, na Placu Broni i na Rybakach), przytułek na Rybakach dla powodów sanitarnych był od 1-go lipca nieczynny. Ztąd ogólna liczba korzystających była o 29488 dorosłych i o 2563 dzieci mniejszą niż w r. 1896, wynosząc ogółem 298379 ubogich. W trzech innych przytułkach ogółem nocowało osób o 152449 więcej niż w r. 1896. Pod względem sanitarnym przytułki na Placu Broni i przy ulicy Petersburskiej zasługują na pierwszeństwo, we wszystkich atoli zwłaszcza wentylacja, według urzędowego sprawozdania pozostawia wiele do życzenia. Tylko około 10% mężczyzn i 20% kobiet uczęszczających do przytułków należy do kategorii pozbawionych zdolności do pracy. Dla tych domaga się sprawozdawca oddzielnych przytułków stałych. W roku sprawozdawczym wprowadzono do przytułków rozdawanie mleka ciepłego zamiast herbaty, dla życzących sobie tego. Cały dochód przytułków wyniósł 12231 rs. 77 kop., rozchód—12826 rs. 16 kop. Tanie kuchnie (ogółem 9) wydały w roku 1897—2 257,448 porcji ciepłej strawy, o 227,738 porcji więcej niż w roku poprzednim. Cena porcji wynosiła wraz z chlebem 5 kopiejek; bezpłatnie wydano 51506 objadów wraz z chlebem. W domach zarobkowych (przy przytułkach noclegowych) pracowało 42122 osób, wyrobiono przedmiotów za 26239 rubli 38 $\frac{1}{2}$ kop.

W ambulatorjach przy przytułkach udzielono porady 1790 chorym.

Do sprawozdania urzędowego dołączono opis wizyty nocnej w przytułkach, skreślony w stylu noweli przez Dra Tebórznickiego.

Echa niedosłego zjazdu lekarzy i przyrodników polskich. Grono galijskich członków niedosłego zjazdu, przeważnie profesorów uniwersytetów, zwróciło się do Koła Polskiego w Wiedniu z petycją wyprowadzenia skandalu poznańskiego przed forum parlamentu austriackiego, jako krzywdy wyrządzonej obywatelom Austrii. Ponieważ hakatyści, jak niegdyś nieboszczyk ich pierwowzór nadmienił, nie boją się nikogo prócz Boga, (a złe broją) przeto nie sądzimy, aby petycja owa ich zatrwożyła. Ale natomiast od opinii mądrych ludzi z całej kuli ziemskiej dostanie się im za swoje, a jako przykład przytoczyć możemy artykuł w „British Med. Journal“ (sierpień p. 435), t. j. najpopularniejszego dziennika lekarskiego w Anglii. Ostatnie słowa rzeczony artykułu brzmią jak następuje: „Sprawa w istocie jest zdumiewającą,

albowiem tego rodzaju rozporządzenie policyjne przeciwko zebraniu spokojnemu ludzi nauki w celu rozpraw naukowych przenosi nas o kilka wieków w tył,—członkowie zaś polskiego stowarzyszenia przyrodników i lekarzy zyskają sympatję ich braci lekarskiej na całym świecie.

13-ty międzynarodowy Kongres lekarski. Zdecydowano ostatecznie, iż kongres paryżki odbędzie się w dniach 2—9 sierpnia (1900) pod przewodnictwem Prof. Lannelongue. Sekretarzem głównym jest Dr. A. Chauffart (21, St. Guillaume, Paris). Pierwszy międzynarodowy kongres lekarski odbył się również w Paryżu w r. 1867 pod przewodnictwem Prof. Bouillaud.

Kolegja królewskie w obec bilu angielskiego o szczepieniu ospy. Na uwagę zasługują następujące adresa do parlamentu dwóch najpoważniejszych w Anglii towarzystw naukowych lekarskich, podane przed zaakceptowaniem przez parlament nowego prawa:

Królewskie kolegium lekarzy pisze:

„Królewskie kolegium lekarzy dowiedziawszy się o pewnych zmianach projektowanych w prawie o szczepieniu ospy, uważa za obowiązek powtórzyć opinię swą, że należycie wykonane i powtórzone w późniejszym wieku szczepienie ospy jest jedynym pewnym środkiem zapobiegawczym przeciwko ospie naturalnej i stwierdza, że zdanie to znajduje zupełne potwierdzenie w raporcie komisji obecnej.“

Odezwa królewskiego kolegium chirurgów brzmi: „Rada Król. Colegium Chirurgów uważa, że znaczenie szczepienia ospy jako środka przeciwko ospie naturalnej jest zupełnie widocznem i zdumiewającym oraz że niebezpieczeństwo poważnych komplikacji przy należytem wykonaniu szczepienia jest nieskończenie małym. Jeżeli ospa występuje nawet niekiedy po skutecznem za-szczepieniu, to bywa słabą i nie prowadzi do ślepoty i kalectwa. Uważalibyśmy tedy za klęskę narodową wszelkie zmiany, dążące do osłabienia prawa przymusowego szczepienia. Prawo o rewakcytacji powinno uzupełnić obecny przepis. Nadto wyższy urząd sanitarny winien wydać instrukcje dla wakcy-natorów odnośnie do dalszego postępu szczepienia i zapobiegania powikłaniom.“

W sprawie techniki szczepienia ospy. R. Flinzer w oddzielnej broszurce podaje następujące wskazówki, odnoszące się do techniki szczepienia ospy ochronnej. Jako środki dezynfekcyjne na skórę najlepsze są eter i alkohol, do nożyków zaś—wypalanie lub płukanie w absolutnym alkoholu i wycieranie batysem sublimatowym. Opatrunek ochronny przez związek saskich lekarzy obwodowych próbowany, nie wydał pożądaných wyników; przeciwnie tamując funkcje skóry przy pęcherzyku, opatrunek sprzyja powstawaniu powikłań i opóźnia gojenie. Natomiast, autor kładzie nacisk na czystość lokali gdzie ospa się szczepli. (Vierteljahr. f. öff. Gesundheitspflege r. 1898).

O pojedynkach lekarskich. Z okazji odbytego świeżo w Paryżu pojedynku pomiędzy Drem Charcot (synem znakomitego neuropatologa) a redaktorem „Opinion Medicale“ radzi „Brit Med. Journ.“ zaprzestać tego rodzaju rozstrzygania sporów i dochodzenia krzywd pomiędzy lekarzami, a już chyba z konieczności sądzi, że przynajmniej dla naukowej korzyści powinni przeciwnicy raczej zastrzykiwać sobie najnowszej surowicy niewypróbowanej: honor będzie uratowany, krwi upłynie tyle, co w pojedynkach francuzkich, a nauka coś zyska.

Wodociąg w Wenecji. „The British Med. Journal“ z d. 13 sierpnia r. b. podaje dokładny opis zaopatrzenia w wodę Wenecji. W 5-em i 6 em stuleciu ukrywająca się od napadów sąsiedzkich ludność Wenecji korzystała ze źródeł jakie znalazła na lagunach. Po utworzeniu się znacznego miasta budowano t. z. „cysterny weneckie“ czyli studnie głębokie na 15 — 20 stóp zanurzone w mule lagun. Te napełnione piaskiem i murowane wewnątrz wykonywały funkcje filtrów, wodą zaś posługiwano się deszczową. Następnie sprowadzono wodę z rzeki Brenta pod Padwą.

Dopiero w 1879 roku wydział lekarski municypalności zarządziwszy studja odpowiednie zdecydował brać wodę z źródeł pod St. Ambrogio i od r. 1891 główna część wody ztamtąd przybywa. St. Ambrogio odległem się od Wenecji o 20 kilometrów, znajduje się w górach. Ze źródeł woda filtrowana przez piasek zbiera się do rezerworu, a ztamtąd przechodzi pod Maranzano do lagun (rurami żelaznymi) i rozdziela się po mieście.

Zwycięstwo higieny. Pod tym tytułem New-Yorski „The Journal of Hygiene“ (3—1897) podaje wzmiankę o wyroku Sądu w Connecticut, mocą którego na skutek skargi prywatnego obywatela, miasto New-Britain skazanem zostało na karę za wpuszczanie nieczystości do rzeki przepływającej przez posiadłość skarżącego. Wyrok ten zmusza miasto do wykonania racjonalnego systemu wydalania nieczystości. Dziennik przytoczony sądzi, że czas już nastał, aby przestano uważać rzeki za otwarte kanały do wpuszczania nieczystości.

Szerzenie błonicy za pośrednictwem ołówków i obsadek. Tenże dziennik wskazuje na niebezpieczeństwo zagrażając uczniom szkół publicznych ze strony obsadek i ołówków, niekiedy kolejno branych w usta przez dzieci. Przy roztrząsaniu przyczyn epidemji dyfterytycznej w New-Yorku, sposobowi temu zarażania się przypisywano niepoślednie znaczenie.

Wydalenie śmieci i odpadków w Glasgow. W roku 1878 zbudowano w Glasgow pierwszy zakład do przerabiania odpadków miejskich; powodzenie systemu było olbrzymie; w roku więc 1883 zbudowano drugi zakład, w roku 1890 trzeci i obecnie czwarty. Skoro wóz ze śmieciem przybywa do zakładu, notują czas przybycia wozu i ważą zawartość, którą następnie wyrzucają na pokład i sortują; popiół pada na spód i przesiany zmieszany zostaje z ekskrementami, tworząc nawóz chętnie zakupywany przez rolników. Nawóz ten zrzuca się natychmiast do wagonów i zostaje wywieziony.

Pozostałe odpadki spalają się w piecach.

W budynkach zastosowaną jest potężna wentylacja, dostarczająca 80 tysięcy stóp sześciennych powietrza na minutę. Nawóz wynosi 52% zawartości odpadków i sprzedaje się za 14000 funtów szterlingów rocznie, szkło, żelazo i t. p. sprzedaje się oddzielnie. (Révue d'Hygiène. Lipiec, 1898).

Dr. Ig. Baranowski

Redaktor i Wydawca Dr. med. J. Polak.

APTEKA E. GESSNERA

Aleja Jerozolimska 27, róg Kruczej
W WARSZAWIE.

ma honor podać do wiadomości, iż stosując się do przyjętej nader dogodnej formy podawania leków pod postacią win, przygotowała obecnie cały szereg tego rodzaju preparatów i listę takowych poniżej zamieszcza:

	Za całą butelkę		Za pół butelki	
	Rs.	k.	Rs.	k.
Wino Kakaowo-Chinowe (<i>Vin de Bugeaud</i>) przyrządzone na Maladze	1	50	—	80
Wino Chinowe czyste na Maladze	1	50	—	80
„ „ z żelazem zawiera 1% żelaza	1	75	—	90
Wino Condurango czyste na Xeresie	1	75	—	90
„ „ z żelazem zawiera 2% żelaza	2	—	1	—
Wino Coca (<i>Vin de Coca</i>) na liściach Krasnodrzewu (<i>Erythroxy- lon coca</i>) na Maladze, w stosunku 1:20	1	50	—	80
Wino goryczkowe (<i>e rad. Gentianae</i>) na Xeresie	1	50	—	80
Wino Kola (<i>Vin de Cola</i>) na nasionach Kola, przedtem odpowiednio upalonych, na Maladze. Nasiona Kola zawierają 2,34% Cofeiny	2	25	1	15
Wino Kwassyjowe na winie węgierskiem wytrawnem	1	50	—	80
„ „ na Xeresie.	1	50	—	80
Wino pepsynowe słodkie na francuzkiem desserowem, zawiera 2% pepsyny	2	—	1	—
Wino pepsynowe wytrawne na Xeresie zawiera 2% pepsyny	2	—	1	—
Wino przeczyszczające z korą Cascara Sagrada na Maladze. Jedna do 1½ łyżki sprowadza należyte wypróżnienie	2	—	1	—
Wino rabarbarowe czyste na Maladze	1	75	—	90
Wino rabarbarowe z korą chinu królewskiej na Maladze	1	75	—	90
Wino senesowe (<i>fol. Sen. alex. sine resina</i>) na Xeresie. Jedna do ½ łyżki sprowadza należyte wypróżnienie	1	75	—	90
Wino manganowo-żelazne z peptonem (<i>Vinum ferro-mangani peptonati</i>) na Xeresie, zawiera 1% ferro-mangani peptonati	2	—	1	—
Wino peptonowe na Maladze, zawiera 5% peptonu	2	—	1	—
Wino piolunowe (<i>Vin de Vermuth</i>) na białem francuzkiem winie	1	50	—	80

Butelka zawiera 420,0 do 450,0.

SPECYALNY ZAKŁAD
Prawdziwego leczniczego kefiru

KLAUDYI SIGALINY

Z KAUKAZU

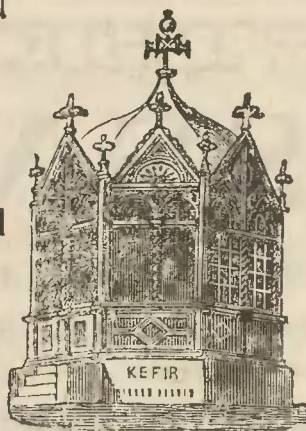
przy ul. Królewskiej N. 31

i

W OGRODZIE SASKIM

we własnym pawilonie.

Trzy medale złote na o-
statnich wystawach w Paryżu
i w Warszawie.



KEFIR W DOMU.

Wróciwszy z Kaukazu przy-
wiozłam ze sobą wielki zapas naj-
lepszych 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 prze-
pisu przyrządzony, został nagro-
dzony różnemi medalami.

Filja w Wilnie, Łodzi i Ciechocinku.

Strzedz się podrabia-
nych i naśladowanych

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 Srodkowo-Azjatyckiej w Moskwie.

Fabryki

„LELIWA”

66 w Warszawie

ulica

Zgoda Nr. 6.

Wyłączna sprzedaż w Aptekach i Składach aptecznych.

Zwracać uwagę na fir-
mę i na opakowanie.

MATTONI'S

GISSHÜBLER

reinsten
alkalischer

SAUERBRUNN

ZAKŁAD KURACYJNY
I WODO-LECZNICZY

**GISSHÜBL-
SAUERBRUNN**

pod Karlsbadem
ŹRÓDŁA

Giesshübler Sauerbrunn

PICIE WÓD i KAPIELE

MIEJSOWOŚĆ KLIMATYCZNA

Najlepszy napój djetetyczny i chłodzący.

HENRYK MATTONI, Franzensbad, Karlsbad, Wiedeń, Peszt.

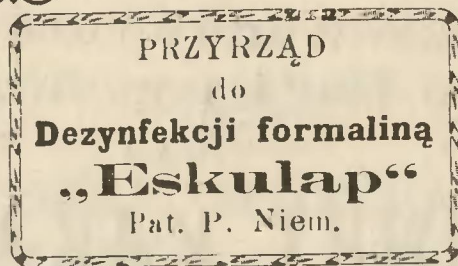
36912

NOWY SPOSÓB
DEZYNFEKCJI FORMALINĄ
SCHERING'A

(Gaz wytwarza się z pastylek formalinowych — Paraformaldehyd).

Najskuteczniejsza
Najprostsza
Najtańsza

DEZYNFEKCJA



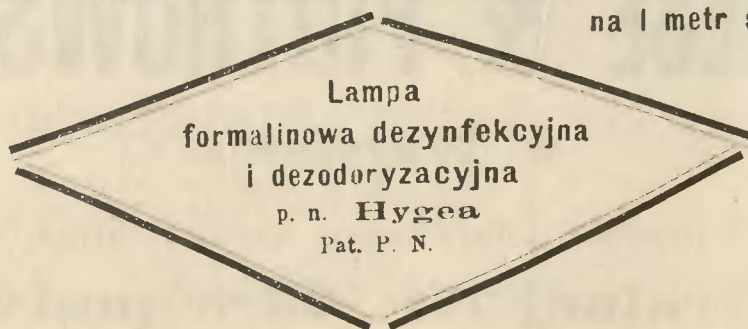
ZBADANE I ZALECONE
przez

D-ra H. Aronson'a

D-ra Laszczenkowa, D-ra E. Poleck'a (z pracowni **prof. Flügge**)
D-ra Grimes'a (urząd zdrowia stanu Jowa w Amer. połudn.).

Dezynfekcja przenikająca

Zupełnie pewne zabicie zarodników karbunkulowych (2 pastylki formalinowe na 1 metr sześć. pokoju).



Zbadana i zalecana przez wielu lekarzy.

Wybornie działająca odkażająca.

Niszczy mniej odporne mikroby (b. błonicy, gruźlicy, duru, zarazki szkarlatyny i koklusu).

Zabezpiecza od zakażeń.

Odwonienia mieszkań, szpitali i trupiarni.

Zabezpieczenie od psucia się produktów spożywczych przez okadzanie spiżarni.

Prospekta i literaturę wysła gratis i franco:

Składy: Małyszczycycki i Wilski
Szpitalna Nr 5.

i w aptece **Rutkowskiego przy**
ulicy Długiej.

Generalna reprezentacja

Schedarzlose Söhne, Markgrafen-
Str. 29. Berlin S. N

AKCYJNA FABRYKA

PRZETWORÓW CHEMICZNYCH

(dawniej **Schering**)

w Berlinie, N. Müller-Strasse 170/171.

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

Kakao Kuracyjne,

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

ORAZ

ŁUPINKI KAKAOWE,

jako napój zdrowy, a nienarkotyczny,
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 filjach

Senatorska Nr. 8
Marszałkowska Nr 109 (róg Chmielnej),
Ujazdowska Nr 20

oraz we wszystkich handlach kolonjalnych
w Warszawie i na Prowincji.

Дозволено Цензурою.—Варшава 21 Августа 1898 г.

W DRUKARNI ST. NIEMIRY SYNÓW, PLAC WARECKI 4

WŁODARKIEWICZ & SIEKLUCKI

WARSZAWA. Włodzimierska Nr 16.

BIURO TECHNICZNE I WARSZTATY MECHANICZNE

**Wyłączna sprzedaż wyrobów pierwszej
w kraju Fabryki płynnego kwasu węglane-
go i lodu w Warszawie**

polecają:

Płynny kwas węglany oraz artykuły i urzą-
dzenia z zastosowaniem kwasu węglanego.
Maszyny do fabrykacji wód mineralnych
i napoi musujących, przyrządy do tłocze-
nia piwa i t. p. i t. p.

NOWOŚĆ. Maszyny miniaturowe i ma-
szynki ręczne do lodu.

KOMPRESORY. INSTALACYA CHŁODNI.

Stała wystawa przyrządów i aparatów na składzie
przy biurze. Udzielanie wszelkich wskazówek, in-
formacyi i objaśnień bezinteresownie.

Upraszamy o łaskawe zwiedzenie Składu
naszego w celu krytyki.

Cognac „Imperial”

gatunek BEZ CUKRU!

wytworny produkt z wina, przygotowany przed pięciu laty specjalnie dla osób, którym cukru z powodu stanu ich zdrowia używać nie wolno.

A N A L I Z A.

PRACOWNIA CHEMICZNO-LEKARSKA

Szpitali warszawskich

Warszawa, dnia 12 maja 1897 roku.

Dostarczony pracowni koniak pod nazwą Cognac Hygienique „Sans Sucre” Compagnie „Imperial” a Varsovie, w cenie za jedną butelkę 2 rub. 30 kop., poddawany badaniu, wykazał następujące własności i skład: barwy żółtawej, w stu częściach: Ekstraktu 0.107%, Alkoholu na wagę 56.218%, Alkoholu na objętość 64.320%, ogólny stopień kwaśności wynosi 0.015%, nie zawiera obcych domieszek, jak również **nie zawiera wcale cukru.**

Nadesłany koniak wyrobiony jest z samych winnych gron.

Zawiadujący pracownią Szpitali Warszawskich.

Stempel

(podpisano) Dr. Med. **LEON NENCKI.**

APTEKA K. WENDY

istniejąca od czasów

ELEKTORÓW SASKICH

w Warszawie, Krakowskie-Przedmieście 45.

WODY MINERALNE WSZELKICH ŹRÓDEŁ.

WINA LECZNICZE.

Przetwory chemiczne wysokiej czystości do celów lekarskich i naukowych.