

Tom XI.

Nr 117.

Czerwiec 1895.

ZDROWIE

MIESIĘCZNIK

POŚWIĘCONY

HYGJENIE PUBLICZNEJ I PRYWATNEJ.



Adres Redakcji: Sto-Krzyzka 25.

WARSZAWA.

W drukarni St. Niemiery,

Plac Warecki № 4.

1895.

Komitet redakcyjny „Zdrowia” stanowią:

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

TREŚĆ NUMERU:

Artykuł wstępny (str. 193).—*Artykuły oryginalne*. O winie i przemyśle winnym, podał J. Polak (str. 196).—Nowa lecznica towarzystwa Czerwonego Krzyża w Warszawie, podał dr. P. Troicki (str. 208). — Hygjeniczny stan powiatu Węgrowskiego gubernji siedleckiej podał A. Podolski (dokończenie) (str. 211).—*Dział sprawozdawczy*. Cholera w Anglii (str. 220).—O sterylizacji mleka (str. 221). — Hygjena sportu wlocypedowego (str. 221). — O jednej z przyczyn nagłej śmierci u małych dzieci (str. 223).—*Postępy praktyki sanitarnej*. Ankieta o restauracjach warszawskich (str. 223).—*Kronika*. Komisja do uregulowania przemysłu winnego (228). — Konkurs gimnastyczny (228). — Z Krakowa (228). — Cholera w Mekce (229). — Szczepienie cholery (229). — Rozporządzenie o handlu czekolady i kakao w Belgji (229). — Towarzystwo politechniczne we Lwowie (229).—Nowy szpital w Birmingham (229).—Ogłoszenia.

ZEGIESTÓW w Galicyi nad Popradem,

stacya pocztowa, telegraf w miejscu.

Najsilniejsza szczawa żelazista skuteczna w chorobach kobiecych i anemii. Pora kąpielowa trwa od 20 Maja do końca Września. Kąpiele borowinowe, żelaziste, hydropatyczne i popradowe.

WODA ŻEGIESTOWSKA znajduje się we wszystkich wielkich Składach Wód Mineralnych.
Lekarz Ordynujący Dr. Wł. Chojnacki ast. chor. kobiecych.

SPECYALNY SKŁAD

Prawdziwego leczniczego kefiru

KLAUDYI SIGALINY

Z KAUKAZU

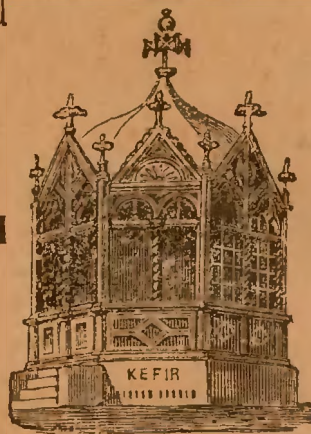
przy ul. Królewskiej N. 31

i

W OGRODZIE SASKIM

we własnym pawilonie.

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



KEFIR W DOMU.

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

Filja w Lublinie i Łodzi.

Warszawa. Czerwiec 1895.

Sprawa wystawy higienicznej zbliża się do pomyslnego załatwienia. Programy komitetów są prawie ukończone; podamy je w przyszłym numerze „Zdrowia.“ Plac, dzięki opiece p. prezydenta miasta oraz zabiegom inż. Mościckiego i p. Szaniora urządza się szybko. Nawieziono już tam parę tysięcy fur ziemi i przyprawiono do należytego poziomu względem ulicy, drogi gotowe będą już w ciągu bieżącego lata, podobnie jak parkan z bramami i fontanna, drzewa zaś posadzone będą w ciągu jesieni i zimy. Budowa pawilonu głównego i pawilonu komitetu Wychowawczego rozpocznie się niebawem. Czynności biura otwarte już zostały dla interesantów. Załączamy program ogólny i regulamin wystawy:

Program.

Grupa pierwsza. Higjena żywienia.

1. Fizjologja i chemja żywienia. Chemiczne części składowe ustroju ludzkiego. Skład chemiczny pokarmów. Diagramy, tablice i t. p. odnoszące się do warunków prawidłowego żywienia.
2. Okazy zwierząt i roślin używanych jako pokarm: w naturze, w modelach i rysunkach.
3. Okazy produktów spożywczych: mąki, chleba, masła, sera, miodu i t. p.
4. Mleczarnie, serownie, ptaszarnie, zakłady sterylizacji mleka i t. p.
5. Przystrojanie pokarmów. Urządzanie kuchni, statki kuchenne. Tanie kuchnie.
6. Woda i sposoby oczyszczania jej. Filtry. Napoje: kawa, herbata, kakao, czekolada, kumys, kefir, napoje wysokokowe.
7. Pokarmy konserwowane, wyciągi, mączki dziecinne i t. p.
8. Sposoby badania pokarmów; rozpoznawanie zafałszowań, rozpoznawanie roślin trujących.
9. Normalne relewy żywienia dla uczniów, robotników, aresztantów i t. p. Literatura odnosząca się do grupy 1-ej.

Grupa druga. Higjena odzieży.

10. Własności higieniczne różnych materiałów i barw odzieży. Bielizna. Obuwie. Specjalne rodzaje odzieży. Kostjumy. Odzież i obuwie nieprzemakalne.

Grupa trzecia. Higjena miast i wsi oraz mieszkań.

11. Plany, rysunki i modele oraz wzory urządzania mieszkań w naturze. Plany i rysunki miast.

12. Hygjeniczne materiały budowlane, podłogi nieprzemakalne, sposoby bielzenia i malowania ścian, obicia i t. p.

13. Zaopatrzenie w wodę miast, domów i mieszkań. Kąpiele publiczne i prywatne, wanny, umywalnie i t. p.

14. Wydalanie odpadków i nieczystości. Kanalizacja i drenowanie. Zlewy. Klozety. Torfy. Dezynfekcja.

15. Opalanie mieszkań. Piece. Kominki. Przewietrzanie mieszkań. Wentylatory. Ogrzewanie i wentylacja gmachów publicznych, teatrów.

16. Oświetlenie mieszkań. Fotometrja. Oświetlenie gazowe, naftowe, elektryczne. Świece, lampy, palniki i t. p.

17. Urządzenia zapobiegające pożarom i innym nieszczęśliwym wypadkom w miastach, domach i gmachach publicznych. Udzielanie pierwszej pomocy. Literatura odnosząca się do grupy trzeciej.

Grupa czwarta. Bakterjologia i dezynfekcja.

18. Grzybki chorobotwórcze i inne pasożyty ludzkie.

19. Pielęgnowanie czystości skóry. Mydła. Środki kosmetyczne.

20. Środki i przyrządy dezynfekcyjne. Szczepienia ochronne. Literatura odnosząca się do grupy czwartej.

Grupa piąta. Hygiena specjalna.

21. Szkoły. Pomieszczenia szkół, ochron i t. p. Ławki szkolne. Pomoce naukowe. Urządzenia gimnastyczne. Rysunki, diagramy i t. p.

22. Warsztaty i fabryki. Specjalne choroby robotników i zapobieganie takowym. Maski, respiratory, odzież specjalna robotników. Przyrządy zabezpieczające. Specjalne regulaminy dla robotników.

23. Szpitale i zakłady lecznicze w ogólności. Plany i rysunki. Urządzenia wewnętrzne. Żywnienie chorych. Karety i przyrządy do przenoszenia chorych. Apteki wiejskie. Środki farmaceutyczne i t. p.

24. Miejscowości klimatyczne. Balneologia, literatura odnosząca się do grupy piątej.

Grupa szósta. Statystyka i meteorologia.

25. Tablice odnoszące się do ruchu ludności, śmiertelności i chorób panujących.

26. Rozbiory powietrza. Sposoby wykonywania spostrzeżeń meteorologicznych. Warunki klimatyczne miejscowości.

Presidjum i biuro.

Prezes: prof. *Włodzimierz Brodowski*. Wice-prezesa: dr. med. *Edward Przewoski*, dr. med. *Piotr Troicki*, inżynierowie: *Alfons Grotowski*, *Kajetan Mościcki*. Sekretarz główny: *Józef Polak*. Kasjer: *Ferdynand Więckowski*. Zarządzający kancelarją wystawy: *Władysław Ślaski*.

Regulamin.

1. Wystawa hygjeniczna otwartą zostanie w Warszawie w 1896 r. i trwać będzie od 15-go maja do 15 lipca.

2. Wystawa urządzoną będzie na placu miejskim między ulicami Koszykową, Polną i Nowowiejską. Biuro wystawy mieści się w wydziale budowlanym Magistratu (ratusz).

3. Nagrody dla wystawców składać się będą z medali złotych, srebrnych i brązowych, oraz z dyplomów uznania i listów pochwalnych. Odznaczenia takie przyznawane będą na posiedzeniach ogólnych zarządu na przedstawienie komitetów wystawy. Medale w naturze wydawane będą za zwrotem kosztów metalu.

4. Osoby pragnące umieścić okazy składają deklaracje jednocześnie załączając opłatę w ilości rs. 3 za metr kwadratowy na placu wystawy i rs. 5 za metr kwadratowy ściany lub podłogi w budynku wystawy, licząc za cały przeciąg pobytu przedmiotów na wystawie. Wystawca usuwający przedmioty przed zamknięciem wystawy, traci prawo do miejsca zajętego poprzednio.

Uwaga. W pewnych wyjątkowych razach zarządowi przysługuje prawo przyjęcia przedmiotów bez opłaty, lub za zmniejszoną opłatą.

5. Zarząd posiada prawo odmowy przyjęcia przedmiotów. W przypadku takim, kwota nadesłana natychmiast zwróconą będzie osobom, które ją wniosły. Osoby cofające deklarację, tracą prawo do odbioru wniesionych opłat.

6. Wystawcy pokrywają oprócz kosztów przesyłki, przeniesienia, ustawienia i potem uprzątnienia okazów, wydatki na wszystko, cokolwiek odnosi się do urządzenia ich oddziałów i muszą dopilnowywać sami porządku w obrębie takowych.

Uwaga. Wystawcy nadsyłający przedmioty, których ocenienie wymaga analizy chemicznej, obowiązani są uiścić zapłatę za rozbiór. Cennik odnośny zostanie w tym celu podany.

7. Urządzenie atoli pojedynczych oddziałów nie może się odbywać bez udziału zarządu, a to w celu zachowania właściwego stosunku w ugrupowaniu, oświetleniu i symetrii rzeczy w obrębie całej wystawy.

8. Pokarmy sprzedawane na wystawie ulegać będą kontroli sanitarnej ze strony zarządu wystawy.

9. Zarządowi wystawy przysługuje prawo poddawania ściślejszemu badaniu przedmiotów nadesłanych na wystawę, oraz wyłączne prawo wydania katalogu wystawy. Zwiedzający pragnąc wykonać rysunek, skreślić plany i t. p. muszą otrzymać na to pozwolenie zarządu. Reklamy rozdawane przez wystawców muszą być poprzednio zaakceptowane przez Zarząd Wystawy.

10. Wszelkie uszkodzenia terenu i gmachu wystawy obecnością przedmiotów wywołane, naprawione być winny kosztem wystawców.

11. W razie potrzeby bliższych informacji wystawcy otrzymać je mogą w biurze wystawy.

12. Deklaracje przyjmowane będą w biurze począwszy od chwili ogłoszenia niniejszego regulaminu. Przy równości innych warunków

pierwszeństwo co do wyboru miejsca oddane będzie zgłaszającym się wcześniej.

13. Organem wystawy higienicznej jest czasopismo miesięczne „Zdrowie.”

O WINIE I O PRZEMYSLE WINNYM W WARSZAWIE.

(odczyt miany w Warszawskim Towarzystwie 21 maja 1895 r.)

podał **J. Polak.**

Gdy ruchliwy warszawski urząd lekarski od lat kilku wiele ważnych spraw sanitarnych miejskich po części załatwił, po części zapoczątkował, w grudniu roku zeszłego stanęła na porządku dziennym już i poprzednio z tej lub owej strony dotykana — sprawa przemysłu winnego. Dla systematycznego zbadania przemysłu tego pod względem sanitarnym, skreślenia odczuwanych przez społeczeństwo anomalji tegoż oraz dla sformułowania wniosków do władz w celu ograniczenia lub zażegnania nieprawidłowości przemysłu, wysadzoną została pod przewodnictwem autora niniejszej pracy komisja.

Pracując w ciągu czterech miesięcy już to przez narady na posiedzeniach, już zwiedzając wszystkie główne i szeregi pomniejszych piwnic tutejszych komisja przyszła do wniosków poważnych, o których poniżej wzmiankę podamy. Niezależnie od takowych uważamy za rzecz niemalej wagi podzielić się z czytelnikami kilku wiadomościami z literatury i z praktyki przedmiotu.

Przemysł winny postawiony być może w szeregu ważnych spraw higieny społecznej. Wino — protoplasta napojów wysokowych, stary jak świat a najszlachetniejszy z napojów mocnych, nie tylko przedstawia najpierwszy może artykuł gastronomji, ale zarazem, jeżeli u nas nie jest, jak w wielu innych krajach, pospolitym napojem stołowym, to jednak bywa używane jako dobry napój stołowy i deserowy przez klasy uprzywilejowane, a nadto posiada wielkie znaczenie jako napój leczniczy. I oto cała niemal publiczność środkowej Europy powoli przychodzić zaczyna do przekonania, że wino stołowe przedstawia zwykle falsyfikat, że wszystkie uroczystości, biesiady, ban-

kiety zatrute zostają płynem nadużywającym nazwy wina, że obrządki mszalne zniesławiane są fałszerstwem, że chorzy zamiast leku znajdują w winie płyn obojętny, a niekiedy truciznę. I cóż się stanie z przysłowiem „in vino veritas,” jeżeli pojęcie o winie nierozzerwanie łączyć się zaczyna z pojęciem o skrajnem fałszerstwie?

Vox populi — vox Dei. Jeżeli wiara w wino czyste upada, to niewątpliwie a priori rzec można, że przemysł ten prawidłowemi tory nie idzie, a zbadanie rzeczy staje się tem większym naszym obowiązkiem, zwłaszcza że procesy o fałszowanie win, analizy od czasu do czasu ogłaszane potwierdzają szeregiem niewątpliwych faktów zły stan sanitarny przemysłu winnego.

W obszernym referacie swym, p. Mintzlow¹⁾, naczelnik 1 wydz. departamentu cłowego w Rosji, dowodząc potrzeby wprowadzenia podatku od wina powiada, że produkcja wina naturalnego upada dzięki zwiększeniu się pokupu na wina fałszowane i że rząd, zamiast zachęty przemysłowi winnemu uciska go raczej, zwalniając od podatku, gdyż w ten sposób przyczynia się do powodzenia sztucznie przyrządzanych win. Według obliczeń tegoż autora w Rosji rocznie sprzedaje się około 144 milionów butelek wina fałszowanego, t. j. więcej niż wina naturalnego.

Następujący ustęp referatu powyższego pozwolę sobie przytoczyć prawie dosłownie:

„Prawo u nas daje obszerne pole działania fałszowaniu win. Gdy za granicą istnieje mnóstwo rozporządzeń ochraniających zdrowie publiczne pod względem nadzoru nad przemysłem winnym, u nas za zezwoleniem policji i cenzury, a więc z wiadomością i za zgodą nadzoru prokuratorskiego, wydawane są książki w rodzaju recept Wiesenthala, a na wystawach rozdawane są ogłoszenia Friedmana z propozycją kupienia za 25 kop. esencji, która butelkę lichego wina krajowego lub soku owocowego zamienia w wino cypryjskie, maderę, reńskie i t. p. Trzeba być bardzo naiwnym, ażeby myśleć, że nasze składy ignorują ostatnie słowa nauki, rozpowszechniane przez pp. Wiesenthala i Friedmana, przeciwnie należy przypuszczać, że esencje te przyrządzane są dla nich właśnie, gdyż osoby prywatne w domu chyba wyjątkowo zajmują się przyrządzaniem sztucznych win....

¹⁾ Nałóg na napitki, sodzierż. w siebie alkohol. Pet. 1894, t. I, str. 20.

„W daleko większych rozmiarach zakupują żydzi wina besarabskie po bajecznie niskich cenach 50—70 kop. za wiadro—i ekspedują do gubernji polskich i do Rygi dla przyrządzania z nich wszelkich gatunków win europejskich. Jeżeli dodamy, że niektóre firmy w Moskwie, Jarosławiu i Niżnim-Nowgorodzie znane są z fabrykacji win fałszywych i miewają setki tysięcy rubli na rok obrotu, to trudno zaprzeczyć, że fałsyfikacja u nas kwitnie więcej niż w innych krajach, pominąwszy już nawet firmy obce, które znowu rozpowszechniają zagraniczne wina fałszowane i same poniekąd zajmują się fałszowaniem.“

Jako ilustrację przemysłu winnego przytacza autor, że do Moskwy w r. 1890 sprowadzono ogółem 510000 wiader wina, zaś wywieziono w tymże roku 879970 wiader, czyli, że Moskwa wyrobiła sama jedna 369970 wiader oprócz jeszcze pokaźnej ilości, którą wypito w samem mieście. Do wielkich centrów fałsyfikacji zalicza autor również Petersburg, Rygę, Warszawę i Odese.

„Zestawiając wyniki te, powiada autor, należy przyznać, że przy stałych niezmiennych rozmiarach zapotrzebowania, stosunek pomiędzy użyciem wina naturalnego a fałszowanego, może uleść zmianie tylko na korzyść tego ostatniego.“

Wreszcie o winie cerkiewnem odzywa się Mintzlow w te słowa:

„Bez względu na znaczenie tego wina, sprzedaż takowego znajduje się często w rękach żydowskich, a skład chemiczny jego nie ma nic do czynienia ze składem wina z winogron. Z wiadomości dostarczonych zarządzającemu akcyzą widać, że wino cerkiewne zwykle bywa fałszowane i przytem fałszowane niezręcznie. W butelkach, które żydzi sprzedają z wizerunkiem krzyża św. znajduje się płyn, który według rozbioru chemicznego, nie posiada wcale cech wina z winogron.... Należy przyznać niestety, że wino cerkiewne, które przypuszczalnie powinno być najczystszem, w istocie bywa zwykle najgorszem, najszkodliwszem pod względem higienicznym, najbardziej fałszowanem i najbrudniej przyrządzanem.“

Przytoczone ustępy z pracy urzędowej zresztą zupełnie inne względy mającej na celu, dowodzą jak potrzebnem staje się dokładne zbadanie rzeczy i zastosowanie środków do zwrócenia przemysłu winnego na uczciwe tory, resp. do dostarczenia ludności zdrowego szlachetnego napoju i ważnego dietetycznego oraz leczniczego środka, jakim jest naturalne wino.

Zanim atoli dojdziemy do skreślenia cech przemysłu winnego

w Warszawie, przedewszystkiem nie możemy się obejść bez określenia cech prawidłowego wina i jego rozmaitych gatunków.

Definicja wina w ścisłym znaczeniu tego wyrazu, zdaniem naszym, możliwa jest jedyna tylko uważająca wino jako produkt fermentacji świeżych jagód winogronowych bez dodania żadnych obcych domieszek. W istocie istnieje bardzo wiele gatunków win w ten tylko sposób przyrządzanych. Atoli postulat taki przyjęty na przykład przez prawo niektórych państw europejskich niemoże być zastosowany na praktyce do win w ogólności, albowiem dodawanie pewnych substancji do moszczu winnego w okresie fermentacji, np. cukru czystego, zwiędłych lub nawet suszonych jagód winogronowych odpowiedniego gatunku i w pewnych nieznacznych rozmiarach przyczynia się o tyle do poprawienia smaku lub wzmocnienia wina, nie naruszając prawidłowego toku fermentacji, a z drugiej strony pewne procedery przyjęte od najdawniejszych czasów względem win takich jak Madera, Malaga, Portwein dozwala na zastosowanie definicji wina naturalnego do tych gatunków, tembardziej, co jest rzeczą bardzo ważną, że nie stanowi to bynajmniej sekretu produkcji.

Zanim atoli do bliższego poznania cech wina prawdziwego przyjdziemy wypada w kilku słowach skreślić ogólny przebieg fabrykacji tegoż, przyczem opierać się będziemy na klasycznym dziele von Babo ¹⁾.

Jagody winne, których, nawiasem mówiąc, liczą dziś około 2000 gatunków, składają się, jak wiadomo, z samego miąższu, z otoczek, ziarn i korzonków. Proporcja tych części jest następująca: miąższu 65—90%, otoczek 2,5—25, ziarn 1—5% i korzonków 1,5—7%.

Główne składniki tych części są, licząc na 1000:

	<i>Miąższ</i>	<i>Otoczki</i>	<i>Ziarna</i>	<i>Korzonki</i>
Woda	700—900	400—750	250—350	350—800
drzewnik	bardzo mało	z n a c z n a i l o ś ć		
krochmal	—	ślady	—	znacz. ilość
cukier { dekstroza }	100—300	mało	ślady	prawie nic
owocowy { lewuloza }				
inozyl tylko w moszczu	wykazywany w małej ilości			
kwas jabłkowy	1—12	mniej	—	0,5—3
kwas winny	0,2—3	b. mało	—	prawie nic
kwas bursztynowy } kwas glikolowy }	wykazane jakościowo w moszczu z niedojrzałych jagód			

¹⁾ Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirthschaft.

kamień winny	4—8	mniej	—	1—15
jabłkan potasu w bardzo dojrzałych jagodach winian i jabłkan wapnia } szczawian wapnia . . . }	w bardzo małych ilościach			
garbnik	ślady	5—40	18—65	10—54
ciała peptonowe . . . }	3—10	w znacznej ilości		
guma i śluz roślinny }				
białko i inne materje azotowe	1,8—9	znacz. ilość	60—150	mniej
tłuszcz	—	—	10—18	—
wosk	—	powłoka	—	—
oleje eteryczne	—	ślady	ślady	ślady
chlorofil	—	w niedojrz. jagodach	—	w zielonych korzonkach
brunatne produkta rozkładu jego .	—	ślady	—	ślady
barwnik błękitny w pewnych ga- tunkach tylko	—	w czerw. i niebieskich jagodach	—	ślady

Różne nieokreślone bliżej substancje organiczne:

Składniki mineralne	3—5	3—10	12—15	10—15
-------------------------------	-----	------	-------	-------

Popiół przeważnie składa się z soli, potasu i wapnia oraz z kwasu fosforowego; nadto znajduje się w nim: soda, magnezja, żelazo, mangan, kwas siarczany, chlor i kwas krzemowy.

Na własności winnych jagód w danej miejscowości wpływają warunki meteorologiczne i inne; stopień dojrzałości jagód ma niezmiernie wielkie znaczenie. Urodzaje obfite jagód, a przytem jagód dobrej własności zdarzają się w ogóle niezbyt często i dlatego wino z pewnych lat pochodzące odznacza się często w handlu, zaś w ogólności cechy wina przedewszystkiem już w samej jagodzie są zawarte.

Z wina moszcz wytworzony zależnie od sposobu otrzymania tegoż przedstawia skład rozmaity; sok dobrowolnie lub przy wyciskaniu winogron najpierw wypływający zawiera najwięcej cukru, sok wyciskany na ostatku, zabierający dużo składników samych pestek zawiera najmniej cukru; jako przykład podaje Babo następujący skład moszczu otrzymanego z winogron Negrara:

Moszcz dobrowolnie spływający	Cież. gatun.	Ilość cukru 1 m. Fehlinga	Inne skład- niki stałe	Kwasy wolne ‰	Kamień winny ‰
nie spływający	1,093	19,0	3,0	7,7	5,0
Moszcz wyciśnięty z otoczek	1,089	17,8	4,2	3,7	4,1
Moszcz wyciśnięty z pestek	1,084	16,4	5,0	14,0	6,9

Zresztą sam sposób wyciskania, dostęp powietrza, stopień ciepłoty i t. p. znaczny wpływ okazują na cechy moszczu, lecz przedmiotu tego, dotyczącego techniki fabrykacji win dotykać nie będziemy.

Moszcz pozostawiony samemu sobie w pewnych warunkach ciepłoty zaczyna fermentować, mętnieje, wydziela kwas węglowy, po pewnym przeciągu czasu znowu przestaje go wydzielać i staje się przezroczystym płynem o składzie mocno zmodyfikowanym, staje się napojem alkoholycznym, jednym słowem, staje się winem, a dzieje się to pod wpływem grzybka drożdżowego, *Saccharomyces elipsoideus* Reuss znajdującego się na powierzchni jagód i wywołującego fermentację alkoholyczną.

Babo przytacza następujący szereg zmian w moszczu w przebiegu fermentacji:

		Cież. gat.	Cukier	Alkohol
24	września rano	1,089	20,0	—
25	„ wiecz.	1,080	19,1	0,36
26	„ „	1,028	5,41	7,00
28	„ „	1,002	1,24	11,70
30	„ „	1,002	1,24	11,80
3	października „	1,001	—	12,02

Nadmienić jeszcze wypada, że dla wytworzenia białego wina fermentacji poddaje się moszcz sam bez otoczek i ziarenek, zaś dla fabrykacji win czerwonych części te pozostawiają się w moszczu, skutkiem czego wytwarzający się wyskok wyciąga z nich barwnik i taninę. Obfitość taniny sprawia, że wina te klarują się wcześniej od białych.

Rozróżnić należy jeszcze fermentację górną i dolną; pierwsza praktykowana przeważnie we Francji, Hiszpanji i Włoszech, odbywa się przy wysokiej ciepłocie 15—25° C., przy której z powodu gwałtownego wywiązywania się kwasu węglanego, drożdże spływają na wierzch, druga odbywa się przy niskiej ciepłocie (5—15° C.), daje wino względnie uboższe w alkohol ale bardziej aromatyczne. Do dalszych wytworów fermentacji należy zaliczyć glicerynę, kwas bursztynowy, rozmaite alkohole, kwasy tłuste i etery.

Po pierwszej gwałtownej fermentacji następuje fermentacja druga, spokojna, trwająca kilka miesięcy, poczem wino w beczkach umieszcza się w piwnicy i tu jeszcze dojrzewa, niekiedy lat całych do tego wymagając, ale już zwykle nie drogą fermentacji następczych, ale drogą zmian chemicznych polegających na sprawach utleniania.

Podajemy tu skład chemiczny główniejszych gatunków win według Königa.

	Cieźar gat.	Wyskok.	Ekstrakt.	Kwaśność.	Cukier.	Gliceryna.	Garbnik i barwniki.
Wina reńskie.	1,0005	8,00	2,60	0,81	—	0,85	—
„ francuzkie czerwone	0,9982	7,80	2,56	0,57	0,30	0,73	0,18
„ „ białe . .	0,9963	8,30	3,03	0,66	—	0,97	—
„ austryjackie białe .	0,9949	7,93	2,13	0,67	—	0,68	—
„ „ czerwone.	0,9958	8,49	2,54	0,62	—	0,81	0,11
„ serbskie	0,9951	9,28	3,25	0,53	—	0,91	0,26
Południowy brzeg Krymu							
Wina krymskie czerwone	0,9939	10,76	2,761	0,559	—	0,639	0,340
„ „ białe .	0,9931	11,96	2,568	0,492	0,458	0,589	—
„ Doliny							—
„ krymskie czerwone	0,9964	9,26	2,343	0,638	1,756	0,324	—
„ „ białe .	0,9943	9,51	2,317	0,617	0,570	0,510	—
„ Kaukaz (białe) .	0,9924	9,97	2,37	0,48	—	0,78	—
„ „ (czerwone)	0,9946	10,11	2,47	0,49	—	0,84	—
„ włoskie	—	10,61	3,44	0,52	1,44	0,45	—
„ hiszpańskie Alikante (słodkie)	1,0233	13,78	9,69	0,59	6,55	0,63	0,20

O zmianach powolnych, następujących przy starzeniu się wina poniekąd daje wyobrażenie następujące porównanie jednego gatunku wina w różnych okresach, a mianowicie: Portweinu, przytoczone przez Berthelot ¹⁾.

	Cieź. gat.	Ekstrakt	Cukier	Kwaśność	Kamień winny	Wyskok
Portwein 75 letni .	0,991	5,30	3,15	5,46	0,42	20,1
„ 100 letni .	0,988	3,36	1,25	5,17	0,27	17,8

Wino z wytworzonym bukietem nie utrzymuje się już w beczkach, ale ściąga się w butelki (jest jak Niemcy mówią „flaschenreif.“)

Poprzednio atoli ulega wino filtracji lub klarowaniu.

Do klarowania używają kaoliny, białka, żelatyny lub karugu, które mechanicznie strącają męty.

¹⁾ Magnus Blauberg. „Russkoje winogr. wino i cheres.“ Moskwa 1894, str. 19.

Dodawanie do moszczu rodzynek tegoż gatunku co wino, dodawanie cukru czystego w celu wzmocnienia fermentacji i podniesienia ilości alkoholu, dodawanie zupełnie naturalnego skoncentrowanego moszczu w okresie głównej fermentacji należy do najniewinniejszych sztucznych manipulacji przy wytwarzaniu win. Niektóre nawet wyborowe wina traktowane są w ten sposób, np. tokajskie lub burgundzkie; do moszczów burgundzkich stale dodaje się cukier, do tokajskich często rodzynki tokajskie.

Do niewinnych operacji należą procedury stale stosowane przy wytwarzaniu przednich gatunków win słodkich. Właściwie zresztą granica pomiędzy winami słodkimi a t. z. wytrawnymi nie jest tak ścisłą jak chcą na to zapatrywać się niektórzy autorowie, albowiem słodycz nie zawsze bywa stałą w winie, np. maślacze węgierskie z czasem stają się winami wytrawnymi.

W ogólności wina słodkie, obfitujące zarazem w ekstrakty przyrządzane bywają albo za pomocą zgęszczenia soku winogronowego, albo przez sztuczne przerwanie fermentacji. Najbardziej naturalny sposób otrzymywania takiego wina praktykuje się w Tokaju, gdyż tam zgęszczanie soku odbywa się w rosnących jagodach, które więdnąc na krzewach jeszcze, sok mają gęsty i bardzo słodki. Wino z soku dobrowolnie ściekającego z winogron takich posiada nazwę esencji tokajskiej, u nas „kapką“ się zowie, zawiera do 30 i więcej procent cukru, do 38% ekstraktu, zaś alkoholu tylko 5—6%.

Zupełnie odwrotny skład posiadają słodkie wina, przyrządzane za pomocą przerwania fermentacji, zawierają bowiem do 25% alkoholu, na 3—6% ekstraktu.

Madera (najlepsza zowie się Madeira-Malvasia) przyrządza się w ten sposób, iż moszcz podlega ogrzewaniu za pomocą gotowania części tegoż i dolewania wrzącego moszczu do reszty soku, przyczem fermentacja postępuje bardzo szybko; następnie dodaje się spirytus, wino klaruje się i jeszcze pozostawionem bywa na pewien czas w wysokiej ciepłocie, wreszcie jeszcze raz dodaje się alkohol.

Malaga przyrządza się przez ogrzewanie do 40° oraz przez dodanie ekstraktu z soku winogronowego; fermentacja przerywaną bywa za pomocą domieszki alkoholu.

Portwein przyrządza się z białych i granatowych winogron; do moszczu w połowie fermentacji dodaje się znaczna ilość wyskoku.

Modyfikacje tych sposobów praktykują się z niektórymi winami francuskimi (M. Lunel i t. p.), Marsala, winem cypryjskiem i t. p.

Węgierskie prawdziwe wina słodkie przyrządzają się, powtarzamy, w sposób najnaturalniejszy; oprócz esencji czyli kapki słodkie wina węgierskie—tylko przez dodanie rodzynek tegoż gatunku lub zwiedłych jagód winogronowych; jeżeli zwiedłe jagody nie oddzielają się od świeżych to otrzymuje się wino „Samorodne,“ jeżeli jagody sortują się i do świeżych jagód dodaje się 1—4% zwiedłych, to otrzymuje się maślacz, a jeżeli dodaje się połowę lub więcej zwiedłych, to otrzymują się bardzo słodkie wysokie gatunki tegoż; przy stosunku jagód zwiedłych do świeżych 1:1 wino zowie się 1-putowe; przy stosunku 2:1-dwuputowe i t. d. (do 6-putowych), na nieszczęście wyborne te wina dziś z powodu zniszczeń przez filokserę z każdym dniem stają się rzadszemi. Wina tokajskie zawierają najczęściej średnie ilości wyskoku: 8—15%.

Samo przez się rozumi się, że przyrządzanie takich win jak Madera nie stanowiące zresztą sekretu i dostarczające napoju przyjemnego, czystego i z powodu obecności wyskoku w przyjemnej postaci—leczniczego nawet, nie przedstawia nic karygodnego; wina te nawet niekiedy starzejąc się dochodzą do cen olbrzymich.

Inny szereg manipulacji piwnicznych nosi nazwę „łączenia“ win (Coupage, Verschnitt). Zwykle podlegają tej operacji, t. j. mieszaniu różnych gatunków win, gatunki gorsze takowych; wiemy, że na małą skalę uszlachetniają się w ten sposób nawet gatunki niższe przez dodanie np. win starych, posiadających bukiet wyborowy. Niektóre wina mają barwę zbyt mocną, inne znowu są zupełnie bezbarwne jak woda, niektóre posiadają zbyt wiele kwasów i t. p. Otóż przez umiejętne mieszanie takich win ze sobą, dobierając do siebie gatunki harmonizujące pod względem smaku („vins qui se marient bien“) otrzymują się wina lepsze.—Takie manipulacje należą do umiejętnej gospodarki winnej, stanowią ważny artykuł tak zwanej sztuki kiperskiej i nie przedstawiają nic karygodnego, jeżeli nie służą za podstawę do oszustwa, czyli do sprzedawania gatunków pośrednich mieszanych z wyższemi — za wina wyższe.

Odrębność pewną przedstawia fabrykacja wina szampańskiego. Wino takie butelkuje się w okresie fermentacji i butelki układają się na półkach właściwej konstrukcji pochyło i obrócone dnem do góry. Fermentacja odbywa się zwykle przy wysokiej pokojowej ciepłocie, przy-

czem wielka liczba butelek pęka (co oczywiście podnosi znacznie koszt produkcji). Gdy drożdże po kilku miesiącach zbiorą się już w szyjce, każda butelka odtyka się, przyczem drożdże z impetem zostają wyrzucone; wówczas piwniczy szybko dolewa miarkę likieru, zatyka butelkę i korek drutem przyciska.

Przechodząc dalej od prawidłowej gospodarki winnej do zafałszowań, przedewszystkiem jeszcze wypada wspomnieć o procederach pomagających do fałszowania w ścisłym znaczeniu tego wyrazu. Należą tu tak zwane: „szaptalizacja,“ „gallizacja“ i „petiotizacja“ win.

Szaptal zalecał zubożnianie kwasu zbytecznego w gorszych gatunkach win za pomocą marmuru oraz dodawanie cukru do moszczu; w ten sposób otrzymuje się z gorszego moszczu lepsze wino, nie we wszystkich atoli wypadkach, albowiem kwas jabłkowy, niekiedy obficie się znajdujący w moszczu tworzy z wapniem związek rozpuszczalny w winie i psujący smak tegoż.

Gall dodawał wody słodzonej do moszczu mającego małą ilość cukru a wiele kwasów, skutkiem czego odsetka kwasów stawała się znacznie mniejszą. (W latach złego urodzaju zwykle winogrona są kwaśne). W ten sposób ze złych jagód otrzymuje się wino o cechach napojów wyższego rzędu.

Petiotizacja wreszcie polega na dodawaniu roztworu cukru do wycłoczynu winogronowych, przyczem otrzymuje się wino nawet bardzo aromatyczne, a zamiast 60 hektolitrów wina w zwykły sposób otrzymanego produkował Petiot w ten sposób 285 hektolitrów wina.

Wreszcie istnieją jeszcze wina drożdżowe czyli przyrządzane z wody ocukrzonej, nalanej na lager winny po opróżnieniu beczek z wina.

Wina przyrządzane za pomocą takich manipulacji nie powinny być oczywiście sprzedawane jako wina naturalne; we Francji prawo udziela im nazwę „piquettes,“ zaś w Austrii „Halbweine,“ we Włoszech „wino piccolo.“

Wina petiotizowane nazywają się we Francji „Vin de Sucre.“

Konserwowanie win, zwłaszcza gatunków niskich, oprócz dolewania beczek do pełności czyli tamowania dostępu powietrza, wymaga siarkowania beczek oraz siarkowania nawet piwnic przez spalanie siarki, oraz używa się w tym celu metoda pasteryzacji, polegająca na ogrzewaniu win do 60° C. w celu zabicia zarodków fermentacji chorobliwych.

Wracając do dalszych manipulacji z winami przechodzimy do sposobów coraz sztuczniejszych. Należy tu przyrządzanie tak zwanych win fasonowych (Façonweine), w Londynie, w Hamburgu na wielką skalę praktykowane, ale w innych krajach również nie zaniebywane. Należą tu rozmaite madery, cheresy, portwejnny, muskaty i t. p. przetwory sztuczne z win niskich, wody, alkoholu i t. p. i win prawdziwych odpowiednich gatunków, lub nawet esencji przyrządzane.

Można tu zaliczyć najniewinniejszy sposób fasonowania win węgierskich na maślacz lub tokaj — za pomocą t. z. rusteru t. j. płynu przyrządzonego przeważnie z winnego soku gotowanego z dodaniem cukru lub soku z innych owoców. Wina słodkie węgierskie tanie zwykle dziś są rusterowane, wina w cenie niżej dwóch rubli, według naszego doświadczenia, bez wyjątku—wszystkie. Z obcych domieszek do win dodawanie cukru czystego i alkoholu, dodawanie rusteru winnego lub czystego moszczu skoncentrowanego (do nas przychodzi taki moszcz nie dość jeszcze wystudjowany, z Persji), należą do najniewinniejszych zaprawiań; nawet niektóre wina liche byłyby niezdatne do użycia bez tych dodatków, np. niektóre wina besarabskie.

Pewne słodzone gatunki win rosyjskich cieszą się większem powodzeniem od droższych gatunków win krymskich niesłodzonych.

Używanie do przyrządzania wina oprócz winogron, obcych kwasów lub ciał zawierających kwasy uważa Nessler za podstawową definicję wina sztucznego¹⁾. Wina tego rodzaju przyrządzają się z win drożdżowych, z win owocowych, rodzynkowych, jabłecznika z dodaniem obcych ciał rozmaitych, głównie wody, wysokoku, cukru palonego (Cukercouleur), gliceryny, esencji, barwników, tamarynd, migdałów i t. d., i t. d.

Jako przykład podajemy kilka recept zaczerpniętych z dzieła Blauberga:

1) Drożdży z białego wina	400 kilogr.
Cukru	160 „
Wody	1000 litrów
Kwasu winnego	5,5 kilogr.
Karmelu	1 „
80% wysokoku	25 litrów

¹⁾ Blauberg l. c.

2) (Madera).

Wina białego	100 litrów
Cukru	12 kilogr.
Miodu	6 „
80% wysokoku	4 litry
Gorzkich migdałów	50,0 gramów

3) (Portwein).

Czerwonego wina	5 hektolitrów
Nastaju kino	0,25 litrów
Nastaju gorzk. migdałów	1 litr
Kory chinowej	0,5 hektolitrów
Gliceryny	24,5 kilogr.
Karmelu	2,4 „

4) (Bordeaux).

Czerwonego wina	2 hektol.
Nastaju kino	1 litr.
Esencji żelaznej	1 szklanka
„ fijołkowej	1 „
„ malinowej	0,35 litr.
Wysokoku 58°	2,8 „

Ale bez wina można się obejść dla otrzymania gatunku zwanego naprzykład winem normalnem.

Oto recepta na wino normalne białe:

Syropu	400 kilogr.
Wody	1000 litrów
Kamienia winnego	1 kilogr.
Kwasu winnego	6 „
Gliceryny	4 — 8 „
Wysokoku 80°	15 — 30 litrów
Drożdży prasowanych	2 kilogr.

Za pomocą taniny, kwiatu malwy i eteru octowego oraz powyższych składników przyrządza się wino czerwone. Zresztą takie wina pod nazwą win sztucznych dozwolone są i szeroko stosowane w Niemczech. Z normalnego sztucznego wina, chcąc zrobić ten lub ów gatunek, można sobie poradzić, np. dla przyrządzenia wyborowego tokaju dodaje się esencje z rodzynek, bzu, gorzkich migdałów i t. p.

Wina normalnego	100 litrów
Esencji rodzynekowej	15 „

Esencji z gorzk. migdałów	0,5 litrów
Esencji bzu	10,0 gram.
Cukru	4 kilogr.
Karmelu	0,5 „
Gliceryny	4 „
Wyskoku 80%	6 litrów.

W zbliżony sposób przyrządza się xeres, marsala, muscat-lunel i t. p.

D. c. n.

NOWA LECZNICA TOWARZYSTWA CZERWONEGO KRZYŻA W WARSZAWIE

podał Dr. med. **Piotr Troicki**, inspektor urzędu lek. m. Warszawy.

Świeżo otwarta przez zarząd Towarzystwa Czerwonego Krzyża w Warszawie lecznica dla wszelkiego rodzaju chorych płatnych, oprócz chorych na choroby sekretne i psychiczne znajduje się na obszernym placu przy ul. Solec, blisko ul. Smolnej.

Gmach zawiera 22 pokoje, obszerne, dobrze oświetlone i urządzone z całym nowoczesnym komfortem; budowany jest przez inż. Stefana Oszczewskiego-Kruglika i bud. Edwarda Goldberga.

W całym gmachu zastosowano *system ogrzewania centralny*, a mianowicie: ustawiono w piwnicy pawilonu kuchennego 2 kotły o niskim ciśnieniu, 33 metrów kw. powierzchni ogrzewalnej (t. j. po 16,5 każdy) mające złączone z atmosferą rurą, przelewającą część wody do zbiornika przy ciśnieniu przekraczającym 0,5 atmosfery; po zmniejszeniu się ciśnienia woda ścieka z powrotem do kotła. Kotły te dostarczają parę do podgrzewaczy kanałów wentylacyjnych, do 2-ch kamer dezynfekcyjnych, do ogrzewania wody, rozproowanej po gmachu, wreszcie dla oczyszczania całej sali operacyjnej.

Piece parowe, złożone z elementów żebrowych, ustawione we wnękach ścian, zasłoniętych płytami marmurowymi, mają dopływ świeżego powietrza z zewnątrz, tak, że stosownie do ustawienia klap, można do pokoju wpuszczać albo powietrze ogrzane, albo nie ogrzane, lub wreszcie mieszane.

Powietrze zepsute ściąga się do kanałów w piwnicy, a z nich specjalnymi kanałami wyciągowymi, podgrzewanymi parą, wychodzi na zewnątrz.

Woda grzeje się w zamkniętym zbiorniku, ustawionym w kuchni, pod ciśnieniem, za pośrednictwem węzownicy parowej, i rozprowadza się do łazienek, kuchni, oraz do 23 umywalni w pokojach.

Kamera dezynfekcyjna wielka (pod kuchnią w piwnicy) z podziałem na 2 części i z wózkiem, napełnia się z łatwością parą pod ciśnieniem oraz zarazem służy do suszenia zdezynfekowanych rzeczy.

Mała kamera w ścianie między salą operacyjną a korytarzem, zbudowana jak duża.

Oświetlenie elektryczne w płatnych pokojach sanatorium, składa się ze 147 lampek żarowych stałych i 22 lampek przenośnych. Lampki stałe umieszczone są po części na rurkach mosiężnych. W pokojach dla chorych rurki z lampkami umieszczone są po środku pokoju i opatrzone kloszami szklanymi; prócz tego znajduje się jeszcze w każdym pokoju lampa stołowa. Przewodniki prowadzące do lampek są o poręcznej izolacji i ułożone w rurkach izolowanych, które pozwalają, w razie zepsucia się drutu, takowy wyciągnąć i zastąpić innym bez psucia ścian. *Maszyna dynamo-elektryczna*, ustawiona w suterenie pawilonu kuchennego, rozwija przy konsumpcji 13 koni parowych 75 Amperów przy 110 Voltach, t. j. prąd dla zasilenia jednoczesnego 150 lampek 16 świecowych. Obecnie dla zupełnego bezpieczeństwa i dla usunięcia obawy o zgaśnięcie światła, ma być ustawiona bateria akumulatorów, wystarczająca dla jednocześnie palących się 140-u lamp 16-o świecowych przez przeciąg 3 godzin.

Trzon kuchenny gazowy znajduje się pośrodku kuchni. Każda fajerka trzonu zaopatrzona jest w oddzielny kran gazowy, gaz więc tylko w potrzebnej na razie ilości może być zużywany. Trzon cały metalowy, zaopatrzony w potrzebne przyrządy i piecyki. Prócz tego w kuchni pomieszczono *kociołek parowy* do gotowania kartofli i innych jarzyn. *Naczynia kuchenne* żelazne emaljowane.

Ściana odznacza się zupełnie gładkiem, jakoby wypolerowanym otynkowaniem i zaokrąglonemi kątami dla zapobieżenia gromadzeniu się kurzu. *Okna* z drzewa dębowego *wygotowanego w lnianym oleju*, dla zabezpieczenia od gnicia, posiadają falce umożliwiające zupełnie dokładne zamykanie. Oberlichty okien wzniesione zostały pod sam sufit pomieszczeń i zaopatrzone w odpowiednie przyrządy do łatwego ich otwierania.

Przez wzniesienie okien do wysokości sufitów unika się zastoju zepsutego powietrza w górnych częściach pokoi.

Drzwi filungowe z korytarzy do pokoi dla chorych są z drzewa sosnowego i posiadają filungi podwójne, zaś przestrzeń między nimi wypełnioną została grubym białym filcem, napojonym sublimatem. Drzwi zamykają się automatycznie.

Wszystkie *korytarze* i *schody główne* są ogniotrwałe, o sklepionych na żelaznych belkach sufitach z posadzką „lastrico“ dokładnie wyszlifowaną i jasnej barwy, a to w celu łatwego spostrzegania na niej brudu.

Korytarze od strony frontowej są szerokie i posiadają występy przeznaczone do dziennego pobytu chorych mogących przechadzać się. Nadto urządzone zostały od frontu i z tyłu obszerne balkony.

Schody główne z drzewa dębowego, z wysklepieniem każdego ich laufa, z szeroką poręczą; schody zaś boczne z kamienia piaskowego szydłowieckiego.

Podłogi w pokojach dla chorych jakkolwiek na drewnianych stropach, są zbudowane tak, iż na polepie z czystej gliny usypano warstwę zupełnie czystego piasku pokrywającą belki stropowe na $\frac{3}{4}$ cala, na piasku tym ułożono pokład polepy cementowej grubości $1\frac{1}{2}$ cala, z wierzchu zupełnie gładko cementem wytynkowanej, a na tak przygotowanym fundamencie położono szczelnie doń przyklejone dywany linoleumowe.

Wanny, waterklozety, ścieki oraz *wodociągi* wykonane zostały z uwzględnieniem możliwego komfortu.

Sala operacyjna obszerna, posiada posadzkę z jasnego „lastrico“, dokładnie oszlifowaną, z oświetleniem dziennem obfitem (cała prawie ściana ze szkła). Sala ta zaopatrzoną została w wielką ilość lamp żarowych rozrzuconych pod sufitem i w przyrządy do sterylizacji narzędzi chirurgicznych i środków opatrunkowych.

Niemniej starannie urządzona została *sala do opatrunków*.

Pokoje dla chorych zawierają 1—3 łóżek, umywalnię o ciepłej i zimnej wodzie i sprzęty niezbędne z komfortem urządzone.

Chorzy otrzymują w dostatecznej ilości *bieliznę pościelową* i *stółową*. Ręczniki zaś, koszule i szlafroki wtedy tylko, gdy nie mają dość własnej bielizny.

Pokarmy mogą być przepisywane podług planu żywienia zatwierdzonego przez zarząd lecznicy. Wysokość opłaty nie wpływa na jakość pokarmów i mogą one być modyfikowane przez lekarza ordynującego.

Zwykły system żywienia jest następujący: rano o godz. 9-ej herbata, kawa, lub kakao i bułki z masłem; o godz. 12-ej śniadanie złożone z jednego mięsa smażonego, kawy, lub kakao. O godzinie 5-ej obiad złożony z trzech potraw (zupy, pieczeni i legominy). O 9-ej w wieczór herbata, mleko i bułki.

Dokoła gmachu rozciąga się *obszerny nowozalozony park*, zaopatrzone w ławki i altanę. Ściany zewnętrzne gmachu obmurowane są cegłą prasowaną, dach zaś składa się z dachówki falcowanej. Od strony głównego wjazdu przy ul. Solec, znajduje się fontanna trawnikiem otoczona.

Lecznica pod względem sanitarnym, lekarskim i gospodarczym pozostaje pod władzą osobnego zarządu, pod prezydencją p. przewodniczącej w Towarzystwie św. Elżbiety, złożonego z osób wybranych przez warszawski Zarząd Towarzystwa Czerwonego Krzyża.

Chorzy stosownie do wysokości wnoszonej opłaty (1 rs. 50 kop. do 5 rs. dziennie) mieszczą się bądź pojedynczo, bądź po dwóch lub trzech w jednym pokoju.

Nowo urządzona lecznica ma za cel główny służyć przeważnie dla chorych przybyłych na kurację z prowincji i innych miast.

Ogólny zarząd sanitarny powierzono autorowi niniejszej notatki.

HYGIENICZNY STAN POWIATU WĘGROWSKIEGO GUBERNJI SIEDLECKIEJ.

Podał **Aloizy Podolski**, lekarz powiatowy.

(Dokończenie).

Hygiena wsi.

Powiat Węgrowski liczy mieszkańców 65577 a włącznie z miastem Węgrowem 74,259. Ludność przeważnie stanowią włościanie i w pewnej części drobna, zagonowa szlachta. Większych własności ziemskich 11. Grunt przeważnie piaszczysty, chociaż w niektórych większych majątkach, gleba jest urodzajna, ale potrzebuje nakładów.

Powiat węgrowski, prawie na 2 równe połowy przecięty jest rzeką Liwcem, do którego wpadają rozmaite strugi, jak: Czerwonka, Ada, Kostrzyń, Śmierdzień i inne. Północna część powiatu po-

kryta lasami, południowa część prawie огоłocona z lasów, gdzie nigdzie tylko widzi się kilku, lub kilkunasto-morgowy lasek. Pola, zwłaszcza u drobnej szlachty, literalnie zaniesione kamieniami drobnymi, taka tego obfitość, że dziwić się wypada, jak na takim polu urodzić się coś może. Niedbalstwo to jednak naszej drobnej szlachty, bo w majątkach ziemskich, pozostających w rękach zamożnych obywateli, kamienie z pól corocznie są zbierane i dostawiane na budowę dróg bitych. W 1893 roku, gdy budowano szosę z Ostrołęki na Jagów, w majątku hr. Zamojskiego w Łochoci — sprzedano kamieni polnych przeszło za 6000 rs.

Woda w całym powiecie zaskórna, są może gdzie nigdzie i zdroje ale piszącemu nie zdarzyło się o tem słyszeć. Po wsiach studnie porobione najprostszym sposobem, a przed dwoma laty, zostały obrukowane i ogrodzone, żeby inwentarz żywy nie miał łatwego dostępu do studni. Nie śmiem twierdzić, żeby i dziś w powiecie, nie znalazło się nieobrukowanej i nieogrodzonej studni, bo fizycznym niepodobieństwem było dla piszącego, zbadać wszystkie wioski w powiecie, których jest blisko 300, w większej jednak połowie, mamy po wsiach studnie utrzymywane w należyтым porządku. Zależy to od sumiennosci wójta i jego sprężystości, na wniosek bowiem lekarza powiatowego, był wydany przez naczelnika powiatu cyrkularz do wójtów, żeby po wsiach wszystkie studnie obrukować i ogrodzić. Niektórzy wójci sumiennie się wywiązali z polecenia, niektórzy zaś, gdzieś tam na uboczu, bardziej obojętnie rzecz tę traktowali, tak, że trzeba było po kilka razy przypominać i nacierać.

Jezior w powiecie nie ma, a mniejsze lub większe stawy, sadzawki, znajdują się prawie w każdym majątku ziemskim. W majątku hr. Zamojskiego i T. Łuniewskiego, zaprowadzone rybołówstwo pewien nawet dochód majątkowy przynosi.

W północnej części powiatu, nad rzeką Bugiem, są miejsca błotniste, tam też jest największa obfitość łąk, co nawet stanowi pewną zamożność nadbużańskich włościan.

Chcąc pisać o higienie wsi, o higienie mieszkań ludu wiejskiego, jego sposobie żywienia się, odziewania i t. p. należałoby rozdzielić ludność powiatu na 2 części — i uwzględnić higienę ludu wiejskiego, t. j. gospodarzy rolnych osiadłych na własnym zagonie i higienę służby dworskiej.

Hygiena służby dworskiej.

Tu przypominają się piszącemu hamletowskie słowa: „być albo nie być...“ Pisać!... lub nie pisać! a jeśli pisać? to jak? czy odkryć nagą prawdę jaka jest, czy zasłonić ten obraz półcieniem, żeby figury na nim nie zbyt jaskrawo się wydały. Zdrajcą wypadłoby zostać swoich współbraci, a oni biedni dziś bardzo, nie są w stanie złemu zaradzić, niejeden walczy z losem, zadawalnając się suchym kawałkiem chleba.

Dla sprawozdawcy jednak, mającego na celu wykazać, o ile w ostatnich 10-u latach higiena wsi zrobiła jakikolwiek postęp, należałoby cośkolwiek powiedzieć w tym względzie.

Postępu higiena w naszym powiecie w ostatnich latach nie zrobiła żadnego, bo czyż to można nazwać postępem, że gdzieś tam na jednym z folwarków, u bardzo bogatej właścicielki dóbr, w 1893 r. postawiono nowy ośmiorak dla ludzi, a postawiono go z inicjatywy piszącego, który z urzędu zmuszony był dać swoją opinię, że przyczyną pojawienia się tyfusu pomiędzy służbą, było nad wyraz ciasne pomieszczenie ludzi, nieopisany brud około zabudowań dworskich i zła woda w studniach. Nie obeszło się też to bez pewnych zerkań i narzekań na piszącego, gdy przyszło zapłacić 100 rs. kary, za niewypełnienie sanitarnych przepisów, a jeszcze bardziej, gdy wyszedł cyrkularz gubernatora na całą gubernję, żeby lekarze powiatowi zwiedzili wszystkie majątki ziemskie, i dali swoją opinię o higienicznym stanie takowych.

Nowość ta zaciekała nie jednego, kto był powodem podobnych wybryków sanitarnych, a skończyło się wszystko na tem, że jak dawniej tak i dziś, służba dworska pod względem higienicznym, znajduje się w najgorszych warunkach, mieszcząc się w ciasnych, ciemnych izbach, a nieraz w takiej ilości, że literalnie nie ma gdzie głowy skłonić do odpoczynku po całodziennej ciężkiej pracy. niesprawiedliwością jednak byłoby powiedzieć, że to tak wszędzie się znajduje, wyjątki istnieją, ale niestety, zanadto rzadkie.

Ale bo czyż w Warszawie, niektóre mieszkania stróżów domów, dawno były lepsze od zwyczajnej budy kundysów dworskich? Może dziś lepiej tam pod tym względem, ale przed laty 20-tu przeszło, gdy piszący słuchał wykładów higieny i policji lekarskiej nieraz było napotkać mieszkanie stróża domu, nie wiele różniące się od kurnika lub czegoś jeszcze gorszego.

O zbiorowiskach nieczystości i wywożeniu takowej ze wsi, nie wiele da się powiedzieć. O śmietnikach tam nie ma mowy, a wszelkie odpadki, jednym słowem nawóz, zbiera się w podwórzu około obory, i gdy tego nazbiera się znaczna ilość w postaci większej lub mniejszej góry, i gdy do tego jest czas odpowiedni, wywozi się w pole. Tu względy higieniczne nic nie znaczą, bo nawóz wywozi się z podwórza, nie dla porządku, nie dla czystości, ale dla tego, że jest odpowiednia pora do nawożenia pól.

Hygiena włościan.

Hygiena domów włościańskich, w ścisłym naukowym znaczeniu, stoi na ostatnim stopniu. Przeciętny lokal wiejski składa się z 2-ch pokoi t. j. izby i alkierza. Izba rzadko kiedy większa nad 10 łokci w kwadrat, alkierz zwykle mniejszy, bo węższy. Wysokość nigdy nie przenosi 3-ch łokci, ściany malowane tak zwaną glinką, nie wapnem, pułap belkowy jako tako oheblowany, w zamożniejszych domach podłoga. W pierwszej izbie jest komin (kuchnia) który dosyć zabiera miejsca, około owej kuchni nieodwołalnie musi znajdować się ława i to do podłogi przybita gwoździami, a na owej ławie całymi dniami, zimową porą, nie już grzeją, ale literalnie prażą sobie plecy mieszkańcy domu. Temperatura w takiej izbie dochodzi do 20° R. a taki osobnik rozprażony przy piecu, oblany potem, nie narzuciwszy na siebie cieplejszego odzienia, wychodzi na dwór na kilkunastustopniowy mróz i dziwi się potem, że tylko 1/2 godziny był na dworze, i nie wiadomo z kąd dostał kolki w boku i kaszlu.

Zajrzyjmy do alkierza, co się tam znajduje? oto na kołkach przy ścianach, wisi cała odzież mieszkańców domu, w kącie stoi beczka z kapustą zakwaszoną, pod łózkami kartofle, gdzieś kawałek słoniny lub sadła, a pod piecem chwali się głośno kura, że w tej chwili jajko zniosła. Parę razy na dzień, skrzętna gospodyni domu, dbała o swój dobytek, zaprasza do izby nierogatych gości z chlewa, by im w szafliku dać obiad lub śniadanie i nacieszyć się widokiem, jak zwierzęta potrząsając łbami, z apetytem pochłaniają gotowane kartofle z osypką. Że w ślad za takimi gośćmi wkrada się do izby nieporządek, na to nikt nie zwraca uwagi, a chociaż piszący te słowa, przy swoich urzędowych objazdach po wsiach, najusilniej zabrania tego, i kładzie w uszy sołtysom, by przestrzegali i niedopuszczali do podobnych bratań się zwierząt z ludźmi, nic to jednak nie pomaga, a naj-

częściej spotyka sarkastyczny uśmiech na ustach. Czasem nawet, można się spotkać ze stanowczym oporem i usłyszeć argumenta na argumenta, wtedy gwiazdka u czapki na aksamitnym lampasie (dogodniej zawsze brać ze sobą taką czapkę) dodaje pewnego znaczenia, wzbudza pewien rodzaj uszanowania a często i posłuch.

Szlachtuzów po wsiach nie mamy, bo lud prosty mięsem się nie żywi, chyba tylko na święta Wielkanocne jakiego prosiaka ten i ów zabije, do czego przecież szlachtuza nie potrzeba.

Pożywienie naszego ludu jest niezmiernie jednostajne, a składa się przeważnie z kwasów i mącznych pokarmów. Rano kapuśniak z chlebem, na obiad barszcz z kartoflami i kasza, lub kluski z żytniej mąki, na wieczór znów kapusta. Jużto trzeba chyba zachorować, żeby dostać rosół z kury lub wieprzowego mięsa. Herbata, kawa—tylko dla chorych. Jednostajność taka pożywienia wpływa ujemnie na ogólne odżywianie organizmu, a choroby organów trawienia, są najczęściej spotykane w praktyce lekarskiej. W roku 1894, na ogólną sumę chorych 2950, którzy zgłosili się do trzech lekarzy zamieszkałych w powiecie węgrowskim, było 583 z zaburzeniami organów trawienia, jak chroniczne katary żołądka i kiszek i t. p. Taki sam stosunek był i innych lat. Niezmierną rzadkością jest, prawie nie pamiętam, żebym widział otyłego wieśniaka, ale bardzo często widzi się anemicznych, chudych i mizernych. Muszę też przyznać, że lud naszego powiatu, w używaniu napojów spirytusowych, jest dość wstrzemięźliwym. Na jarmarkach, odpustach i t. p. zebraniach ludu, zdarzy się czasem spotkać pijanego, ale pijaków jest niezmiernie mały procent, w stosunku do ogólnej massy ludu.

Zamożność ludu naszego powiatu, jest rozmaita. Chłopi, którzy niegdyś pańszczyznę odrabiali, są w ogóle zamożniejsi od drobnej zagonowej szlachty, która ani racjonalnego gospodarstwa na swoich zagonach prowadzić nie może, ani się o to stara, żeby wadliwy system gospodarowania zmienić na lepszy. Przeciętny taki zagonowy szlachcic, mający ornej ziemi od 10 — 15 morgów, ma tę ziemię w kilkunastu kawałkach, rozrzuconych w szachownicy, nieraz na znacznej przestrzeni, a życzliwa rada, żeby się pomiędzy sobą ugodzili i rozkolonizowali, nie ma jakos do nich przystępu. Piszącemu znane są miejsca, gdzie kilka i kilkanaście włók ziemi, pokryte jest lotnym piaskiem, który przy lada jakim wietrze, zasypuje okoliczne pola, i pomimo kilkakrotnych namawiań, żeby się tym piaskiem podzielili, i ka-

żdy na swoim działku starał się zagaić takowy, spostrzega się tylko kiwanie głową i ruszanie ramionami: „możeby to i dobrze było ale cóż, kiedy ten piach należy do całej wsi, a nie każdy się na to zgodzi“ i t. p. Włościanie (chłopi) mając swą ziemię w większych działach, lepiej też mogą ją uprawić i starają się naśladować dwory i uprawiać ziemię tak, jak to robią po dworach.

Charakter też włościan i drobnej szlachty jest różny, ale nie należy to do rzeczy, a zbytnio przedłużyłoby niniejsze sprawozdanie.

Nadzoru nad żywieniem ludności naszej nie ma, chyba tylko taki, że gdy chory zgłosi się o poradę do lekarza z powodu zaburzeń organów trawienia, co najczęściej się przytrafia, to mu się radzi i dyktuje, jak i co ma jeść, ale rady te wypełnia dotąd tylko, dopóki nie dozna ulgi w cierpieniu, potem, wraca do dawnego trybu życia.

Nie robi się też rozbiorów chemicznych ani bakterjologicznych produktów spożywczych, bo takowe wymagają i pewnych funduszków, i pewnych zachodów i wprawy, której lekarz zostający na służbie rządowej, przy różnorodnych zajęciach, mieć nie może.

Wzrok i powonienie są naszymi laboratorjami chemicznymi, przy ocenianiu dobroci artykułów spożywczych. Piszącemu raz zdarzyło się zabrać na targu nieświeże ryby, z pomalowaniami aniliną skrzelami, sprawa była w sądzie, i handlujący żyd przyzwoicie został ukarany. Lud nasz w ogóle, fałszerstw przy sprzedaży artykułów, jak: masła, sera, mleka i t. p. nie robi, jedni żydzi tylko znani są ze swojej przewrotności i z nimi też najwięcej bywa kłopotu.

W roku 1894 przy rewizji sklepów z artykułami spożywczymi w Węgrowie. policyjno-lekarskich protokołów do sądu było 13, a winni zostali ukarani grzywną od 2—15 rs. na ogólną sumę 49 rs.

Karmieniem noworodków zajmują się same matki, własną piersią je żywiąc, w wyjątkowych tylko razach sztuczne karmienie ma miejsce, jeżeli matka karmić nie może i materialne zasoby nie pozwalają na przyjęcie mamki. Sztuczne karmienie dzieci po wsiach w naszym powiecie, jest rzadkością. Matki zwykle trzymają dzieci przy piersi do 2-ich lat, ale już przed rokiem uczą dzieci jeść wszystko to, co i rodzice jedzą: a więc: barszcz, kapustę, kartofle, kaszę i t. p. Hygjena dzieci pod tym względem na niskim stoi stopniu a lud nasz nie rozumie, żeby dziecku mógł zaszkodzić kawałek sera twardego, lub kapuśniak wtedy, gdy ono ma już rozwolnienie.

Takie błędne pojęcie o higienie dzieci jest ogólnem, do wyjątków należą matki, które inaczej pojmują i chyba nauczone smutnym przykładem, po stracie niejednego dziecka, wierzą wreszcie lekarzowi, że to i owo dziecku szkodę wyrządza.

Zakładów filantropijnych dla dzieci, w naszym powiecie literalnie nie mamy żadnych, a gdy się z wiosną rozpocznie robota w polu, do późnej jesieni matki zabierają z sobą w pole niemowlęta i po całych dniach trzymają w płachcie, zawieszzonej na trójnogu. Dużo z tego powodu dzieci choruje, a najczęściej można spotkać zapalenia płuc lub opłucnej.

Hygjena szkół wiejskich w naszym powiecie (czyż tylko w naszym?) pozostawia wiele do życzenia.

Powiat ma 17 gmin i tyle też szkółek, chociaż nie w każdej gminie jest szkółka; za to jedna gmina Sadowno ma 6 szkółek. Szkółki owe mieszczą się w zwyczajnych wiejskich domach, niskich, niedostatecznie jasnych, a na jednego ucznia nie wypada 1 kub. sążen powietrza.

Fabryk w naszym powiecie mamy 2, a mianowicie huta szklana w majątku hr. Krasińskiego i żelazna odlewnia we wsi Baczkach, w bliskości stacji Łochów. W fabrykach tych, w ostatnich 10-u latach, nie zaprowadzono żadnych ulepszeń higienicznych, robotnicy mieszkają w oddzielnych domach, dosyć schludnie utrzymanych. Pomoc lekarską mają zapewnioną tylko w osobie felczera, w wyjątkowych tylko razach używają pomocy lekarza, którego sam chory z własnych funduszków wynagradza. To też nad wyraz przykre jest położenie robotnika fabrycznego i całej jego rodziny; jeżeli złożony jest dłuższą chorobą, nie mając żadnych zasobów, popada w nędzę.

Jak już wyżej powiedziano, ani w mieście Węgrowie, ani w powiecie, nie mamy żadnego szpitala, a chorych potrzebujących pomocy lekarskiej, zwłaszcza chirurgicznej, odsełamy do Warszawy lub Siedlec.

Co do statystyki ruchu ludności, chorób i śmiertelności, ograniczę się tylko na wykazaniu takowej za rok 1894. Tak małe są pod tym względem różnice z roku na rok, że nie setkami, ale tylko dziesiątkami się wykazują.

W 1894 r. w powiecie węgrowskim urodziło się 2649 dzieci, umarło osób 1403. Do 3-ch lekarzy mieszkających w powiecie węgrowskim zgłosiło się chorych o poradę 2950, w tej liczbie z chorobami zakaźnymi 524, umarło z tej liczby 175 t. j. takich, których śmierć przez lekarzy skonstatowana. Rozumie się, że statystyka taka jest bardzo niedo-

stateczną i nie może być prawdziwą, gdyż chorego np. na wsi, po największej części raz się tylko widzi i nie wiadomo potem, co się z nim stało.

Z chorób najczęściej spotykanych w praktyce lekarskiej, są choroby organów brzusznych i oddechowych. W r. 1894 z chorobami organów brzusznych było 583, z chorobami narządów oddechowych 519, żołądki i ropnica 135, niedokrwistość 109, rany i stłuczenia 159, choroby organów płciowych żeńskich 43 choroby oczu 121 i t. p.

Żadną miarą nie można oduczyc kobietę wiejską od prania bielizny w strudze i w przeręblu zimową porą. Sposób prania bielizny za pomocą uderzania kijanką, stojąc po kilka godzin w rzece, lub klęcząc na łodzie przy przeręblu, bardzo źle oddziaływa na zdrowie kobiet wiejskich. Najczęściej jedyną przyczyną wywiązania się chronicznej choroby organów płciowych, jest właśnie silne przeziębienie, podczas prania bielizny w rzece.

Na tem zakończymy nasze sprawozdanie o higienie wsi, która jak widzimy, w ostatnim 10-ciu leciu, nie zrobiła prawie żadnego postępu. Niechaj chociaż za zasługę piszącemu poczytanem będzie to, że w powiecie węgrowskim wprowadził zmianę w szczepieniu ospy ochronnej. Przed 10-ciu laty, gdy piszący objął posadę lekarza powiatu, zastał stary zwyczaj szczepienia ospy humanizowanej, bo to nie kosztowało. Manipulacja ta odbywała się w ten sposób, że na wiosnę, lekarz powiatu pisał odezwę do Instytutu szczepienia ospy przy szpitalu Dzieciątka Jezus w Warszawie, ztamtąd otrzymywał bezpłatnie limfę i takową powiatowy felczer szczepił, zbierał z dzieci i tym sposobem rozmnażał. Pomijając inne względy, działały się przytem nadużycia ze strony panów felczerów.

Matki niezadowolone były z tego, że dziecku felczer rozdrapywał rączkę przy zbieraniu limfy, a i owa zbierana limfa była bardzo podejrzanej czystości i w wielu razach zawodziła. Trzeba było przekonywających argumentów, nim się kobiety zgodziły na nowy sposób szczepienia ospy ochronnej, bo chociaż na stary sposób szczepienia narzekały, to nie dowierzały nowemu, dla tego tylko że to nowość. Dziś już od 8-u lat szczepi się detryt, który daje świetne rezultaty. Pomimo to jednak okazało się, że dużo było dzieci wieku do lat 12 i starszych, które wcale nie miały szczepionej ospy, dla tego też w zeszłym roku na przedstawienie piszącego, naczelnik powiatu wydał cyrkularz do wójtów, żeby zrobili przegląd dzieci poczynając od 6 tygodni życia

do lat 12 i wykazali wszystkich, które dotąd nie miały szczepionej ospy ochronnej. Tym sposobem w roku 1894 zaszczepiono ospę 3496 dzieciom, gdy innych lat zaledwie połowa tej ilości była szczepioną. W roku bieżącym piszący ma zamiar zrobić takiż przegląd ludności od najmłodszych lat życia do 20 roku, a może się uda dojść do tego rezultatu, żeby w powiecie nie było osobnika, niemającego szczepionej ospy. Że nie łatwo to przyjdzie, na to trzeba być z góry przygotowanym, trzeba zwalczać rozmaite przesady, prosić, przekonywać a czasem i grozić.

W innych kierunkach po wsiach, pod względem hygjenicznym, dużo, bardzo dużo pozostaje do zrobienia, ale niepodobienstwem przeprowadzić wszystko tak, jakby należało.

Ogólnem złem po wsiach, jest zanadto blizkie sąsiedztwo obór i chlewów z mieszkaniami ludzkiemi, a w wielu miejscach rowy po bokach drogi wiodącej przez wieś, źle urządzone, nie mają dobrego spadku, przeto woda się zatrzymuje nieraz tak długo, że robi się zielona i cuchnie, gdzieindziej znowu stojąca woda w jakiej kałuży, niby sadzawce, nie wpływa dodatnio na zdrowie mieszkańców.

Takich i tym podobnych wiele znalazłoby się braków, a na to wszystko wypada patrzeć, jeżeli nie obojętnie, to przynajmniej jak się mówi przez szpary; czasem gdzieś da się co poprawić, ale to wszystko za mało.

Komitet sanitarny, zorganizowany w 1892 r. podczas epidemii cholery, był też czynnym tylko podczas epidemii, a chociaż komitet ten bynajmniej nie jest rozwiązany, istnieje jednak na papierze, cały zaś sanitarny nadzór nad powiatem, spoczywa w ręku lekarza powiatu i straży ziemskiej.

O ile siły i zdrowie pozwalają piszącemu, stara się on w imię nauki robić coś przecie, ale zadalekoby rozszerzył niniejsze sprawozdanie, gdyby zechciał szczegółowo opisać trudności i przeszkody, z jakimi walczyć nieraz wypada.

Do przyczyn bardzo źle oddziaływających na zdrowotność ludzi w ogóle, jest wielka ilość felczerów osiadłych po wsiach i osadach. Już w tej kwestji kolega Tchórnicki wyczerpująco pisał, i zdaje mi się, że bynajmniej nie przesadzę, gdy powiem, że ogół lekarzy uważa felczerystkę w ogóle za ranę społeczną. Trzeba się ocierać o lud wiejski, mieć z nim ciągle do czynienia, żeby się przekonać, ile felczerzy złego robią ludziom, nie tyle środkami lekarskiemi silnie działającymi, ile przeciąganiem choroby, leczeniem na własną rękę, lu-

dzeniem chorego, doprowadzają go do opłakanego stanu, i dopiero wtedy odsełają do lekarza. Od lekarza zaś ludzie wymagają, żeby cuda czynił i tracą zaufanie i wiarę w pomoc lekarską, gdy po użyciu jednego łyku lekarstwa, zdrowie choremu nie powróciło.

Jak temu zaradzić? Z praktyki piszącemu aż nadto wiadomem jest, że ściganie na drodze sądowej szkodliwie działającego felczera, nie wiele pomaga, proceder sądowy pod tym względem jest bardzo obszerny i skomplikowany, a władzą administracyjną nic prawie zrobić nie można.

Piszący w ciągu swojej służby państwowej 5-u felczerów skarżył do sądu, czem zasłużył sobie na nienawiść leczących szarlatanów, ale za to i uczucie strachu nie jest im obce.

DZIAŁ SPRAWOZDAWCZY.

Cholera w Anglii w roku 1893.

Nadesłany nam gruby tom urzędowego sprawozdania o cholery w Anglii w r. 1893 wraz z naukowemi poszukiwaniami nad istotą takowej, zasługuje ze wszech miar na uznanie ze względu na staranność opracowania naukowego, literackiego i wydawniczego. Tekst ilustrują dziesiątki tablic, kartogram i obrazów bakterjologicznych. Książka składa się ze wstępu opracowanego przez medycznego urzędnika centralnego biura sanitarnego (Local Government Board) i z szeregu sprawozdań rozmaitych autorów o przebiegu cholery w pojedynczych miejscowościach Anglii. Oto są główne szczegóły z dzieła w mowie będącego wyjęte:

W czerwcu i w lipcu 1893 r. pojedyncze wypadki cholery zdarzyły się w portach angielskich, ale dopiero w sierpniu przybrała choroba quasi-epidemiczną cechę pojawiwszy się w liczniejszych przypadkach w Grimsby i Hull, skąd rozsianą została po wyspie, trwając do października włącznie, lecz zawsze w minimalnej postaci i głównie koncentrując się na przestrzeni trójkąta którego wierzchołek przypadł na Humber, zaś boki: północny i południowy przechodziły przez Leicester i York. Z liczby 50 miejscowości dotkniętych cholera 34 znajdowały się w obrębie tego trójkąta. Wszystkich wypadków liczono 287 i z wyjątkiem 39, we wszystkich dała się wykryć pewną styczność z miejscowością nadbrzeżną Humber rzęsiście odwiedzaną przez letników. Oprócz przeniesienia zarazka jako przyczynę sprzyjającą rozwojowi cholery we wskazanej miejscowości wymienia sprawozdanie składy ostryg i ryb w portach Grimsby i Clethorfoes, gdzie morska woda zanieczyszczoną jest ściekami.

Bakterjologiczne badania w biurze sanitarnem (oprócz dokonywanych przez miejscowych urzędników zdrowia) wykonywane były przez

Dra Kleina. Wszystkich wypadków spostrzegął ten uczony 53, posługując się badaniem mikroskopowym świeżych wypróżnień i skrawków oraz wykonywaniem hodowli na żelatynie, agarze i w roztworze peptonu i soli. Wypadki te podzielił autor na trzy serie: Pierwsza seria obejmowała przypadki, w których wibrjony Kocha wykrywano mikroskopijnie od razu i hodowle potwierdzały badanie pierwotne, druga seria obejmowała wypadki, w których wibrjonów tych wykryć wcale nie było można. Pierwsza i druga seria obejmowały po 15 przypadków, trzecia 23, ze względów wszakże klinicznych i te wypadki traktowane były jak cholera; z pierwszych dwóch serii zmarło osób 28. Zarówno pod względem wyglądu bakterji jak i własności hodowli, rozrzedzania żelatyny i t. p., rozróżnić mógł Klein kilka odmian wibrjonów i przypuszcza wreszcie że nazwa „wibrjonów Kocha“ odpowiada kilku gatunkom bakterji.

O sterylizacji mleka. Prof. Flügge (Zeitschr. f. Hyg. u. Infect. T. XVII), poddaje krytyce dotychczasowe sposoby sterylizacji. Według zdania tego uczonego, które to zdanie opiera on na licznych pracach bakterjologicznych, mleko sterylizowane wolne od zarodków, na wielką skalę nie uprawia się w żadnym zakładzie w Niemczech. Istniejące zaś tu i owdzie mleko sprzedawane pod tytułem „mleko wolnego od zarodków“ przedstawia przetwór bardzo niepewny. W mleku takim znajdują się często bakterje peptonizujące, bardzo odporne, które nie zmieniając widocznie mleka, w ogólności szkodliwe i przy doświadczeniach na zwierzętach dokonywanych okazują po prostu trujące własności. Aparat Soxletha znany powszechnie nie zawsze daje mleko wolne od zarodków, zdarza się bowiem, że jeżeli mianowicie flaszki nie są bardzo czyste a ciepłota otaczająca dość niska, bakterje peptonizujące rozwijają się szybko, tembardziej, że rozwojowi ich sprzyja brak tlenu. Dla tych powodów Flügge doradza, aby mleko od zdrowej krowy zebrane oddzielać w ilości nie przewyższającej dzienną porcję dla dziecka, zbierać w naczynia możliwie absolutnie czyste i gotować w ciągu 10 minut w garnku Bunzlau, poczem natychmiast wstawiać w lodownię pokojową lub w naczynie z zimną wodą. Samo przez się rozumi się, że zwierzęta znajdować się powinny w skrupulatnie czysto utrzymywanych oborach; naczynia zaś najlepiej wygotowywać w sodzie. Aparat Soxletha może być używany z powodzeniem w domach prywatnych dających gwarancję zamięłowania czystości.

Hygiena sportu welocypedowego. Dr Reuss uznaje sport welocypedowy jako najbardziej rozpowszechniony we Francji, i w miastach nie masz prawie domu, w którym nie znalazłaby się przynajmniej jedna maszyna. Kobiety bynajmniej nie pozostawiły mężczyznom monopolu bicyklu. Ze stanowiska higieny jednak sport ten bynajmniej opracowanym nie jest dostatecznie; w Akademji lekarskiej znajduje on więcej przeciwników niż zwolenników, w Towarzystwie

hygjeny publicznej również zaznaczano bardzo często strony ujemne tego sportu.

Człowiek zupełnie zdrowy, powiada autor, tylko korzyści otrzymać może dla zdrowia ze sportu welocypedowego, mianowicie jeżeli nie będzie starał się o zbytnią szybkość jazdy.

Oskarżano sport jako przyczynę wypadków nieszczęśliwych; odnosi się to jednak przeważnie do profesjonalistów jako do nadużywających jazdy szybkiej. Oskarżano go dalej jako przyczynę złej postawy, ale i to zależy od mniej poważnego traktowania rzeczy; używającemu bicykla dla przejażdżki nie chodzi o zwalczenie oporu powietrza i dla tego niema powodu do zgarbionego, dzokiejkiego trzymania się na maszynie. Lucas-Championniere przytaczał nawet wypadki sprostowania kręgosłupa u cyklistów poprzednio mających pewien stopień skrzywienia. Zniekształcenia mięśniowe, wbrew mniemaniu niektórych autorów, również nie są udziałem cyklistów, przeciwnie, według autora, u zawodowców spostrzegają się zwykle zupełnie prawidłowe kształty ciała; zresztą bynajmniej nie tylko nogi ale również ręce i tułów funkcjonują podczas biegu; znużenie uczuwa się zarówno w tych ostatnich częściach ciała.

Ogólny stan zdrowia doznaje pożądanego wpływu sportu: oddech staje się o wiele głębszym, a z nim i utlenienie krwi się wzmacnia; ilość mocznika zwiększa się po przejażdżce. Na płuca umiarkowane użycie bicyklu działa dobroczynnie; nie obserwowano też aby u zawodowców ćwiczenia źle oddziaływały na serce. Ujemny wpływ na narządy moczopłciowe nie ulega wątpliwości, ale zależny jest, według autora, od złego siedzenia i złej konstrukcji bicykla. Należy siedzieć opierając się kulszową okolicą nie zaś kroczem; siodło powinno być szerokie i garb jego umiarkowany.

Wypadki traumatyczne niekiedy śmiertelne, zdarzały się zwykle w następstwie chęci pochłaniania przestrzeni nie licząc się z przepisami ostrożności.

Autor wreszcie zaleca oględziny lekarskie osobników pragnących uprawiać sport będący w mowie. Dotknięci chorobami serca, zwyrodnieniem naczyń, suchotnicy nie powinni oddawać się jemu, podobnie jak i innym gwałtowniejszym ćwiczeniom fizycznym. Do przeciwwskazań należą również: zapalenie żył, przepukliny, rzeżączka, zapalenie gruczołu krokowego.

Natomiast przy niedostatecznym lub wolnym odżywianiu sport ten jest pożyteczny. Do wskazań należą: reumatyzm, podagra, piasek moczowy, otyłość, zaparcie przewlekłe, przewlekły katar oskrzeli, neurastenja, niedokrwistość, niektóre choroby nerwowe.

Autor żąda, aby kobiety oprócz ogólnego badania poddawały się w szczególności badaniu części płciowych przed rozpoczęciem sportu. Do przeciwwskazań należą: różne choroby macicy, ciąża, usposobienie do poronień. Oskarżającym bicykl o masturbowanie kobiet odpowiada autor, że nie od bicykla ale od bicyklistki to za-

leży, resp. od jej woli, ale zdaje nam się, że usprawiedliwienie to, wrzekome tylko, również do innych odmian masturbacji dało by się zastosować.

Autor, jak widzimy, gorliwy propagator sportu welocypedowego, zwraca wreszcie uwagę na pożytek jego pod względem socjalnym, jako środka odciągającego od pijaństwa i t. p.

O jednej z przyczyn nagłej śmierci u małych dzieci. Nagła śmierć u dzieci zdarza się daleko rzadziej niż u dorosłych. Wyjątek stanowią dzieci małe nie mające roku lub nieco starsze nad rok. Śmierć nagła, niespodziewana zdarza się u nich dosyć często. Przyczynę śmierci przy autopsji znajdujemy niekiedy: przekrwienie lub obrzęk płuc, nieżyt oskrzeli i t. p. Jeżeli jednak dziecko zupełnie zdrowe umiera nagle, zwykle w czasie snu, przy badaniu pośmiertnem nie znajdujemy żadnych zmian, któreby nam przyczynę śmierci wyjaśniły. Zwykle w tych razach przypuszczamy uduszenie poduszką lub kołdrą i obwiniamy matkę lub piastunkę o niedbalstwo. Dr Vibert dokonał autopsji u 96 dzieci zmarłych nagle i dochodzi do następujących wniosków. Nagła śmierć zdarza się najczęściej u dzieci niemających jeszcze roku. Jedno tylko dziecko z tej liuzby miało 1 $\frac{1}{2}$ roku, jedno miło tylko 6 dni.

Wszystkie prawie narządy były zupełnie zdrowe, u siedmiu tylko dzieci znaleziono przewlekłe cierpienia płucne lub kiszkowe. Wszystkie dzieci umarły nagle w czasie snu, leżąc w pościeli, troje tylko na rękach matek, dwoje w podróży. Badanie pośmiertne trupów daje nam zwykle ujemny rezultat, żadnych objawów uduszenia nie znajdujemy zwykle. Rozbierając możliwe przyczyny śmierci Vibert wyklucza przeto uduszenie. Przypuszcza jednak, że przyczyną śmierci jest niekiedy powiększenie glandulae thymus i kurcz przepono-główniowy. Kurcz ten wywołuje nagle powstrzymanie oddechania z następnymi drgawkami, w czasie których dziecko umiera.

Postępy praktyki sanitarnej.

Ankieta o restauracjach warszawskich.

Latem roku zeszłego do szeregu prac programowych urzędu lekarskiego miasta Warszawy weszła ankieta jadłodajni tutejszych, zapoczątkowana raportem urzędowym jednego z lekarzy miejskich. Celem ankiety było możliwie dokładne i kompetentne rozejrzenie się w stanie higienicznym zakładów, oraz następne opracowanie regulaminu, któryby służyć mógł jako stałe kryterjum wymagań policji sanitarnej. Do ułożenia kwestjonariusza oraz do pierwszych prac ankiety zaproszono oprócz personelu urzędu lekarskiego, dwóch delegatów od cechu kucharskiego, w tej liczbie przewodniczącego cechu, p. Sochackiego.

Pytania ułożono następujące:

1) gdzie znajduje się restauracja, 2) piętro, 3) wodociąg, 4) kanalizacja, 5) ilość pokoi, 6) kuchnia pod względem obszerności, 7) stan trzonu kuchennego (blachy, fajerki i t. p.), 8) lodownia, 9) średnia liczba gości, 10) czy wydawane są obiady? 11) Ceny (wysokie, średnie, niskie). 12) Gdzie nabywane są produkty spożywcze. 13) Co robi się z resztkami potraw. 14) Czystość kuchni, spiżarni, statków kuchennych i stołowych. 15) Czystość i obfitość bielizny stołowej i kuchennej. 16) Gatunek produktów spożywczych (wysoki, średni, niski). 17) Świeżość produktów. 18) Czy restauracja służy za lokal. 19) Czy w kuchni sypia ktokolwiek. 20) Czy są oddzielne ustępy. 21) Usługa (mężska, żeńska, mieszana). 22) Uwagi.

Do zebrania danych wydelegowano 3 podkomisje, z których każda składała się z jednego lekarza i jednego urzędnika do szczególnych zleceń przy p. Oberpolicmajstrze. Z lekarzy w dzielnicach południowo-wschodnich miasta zbierał dane Dr Janowski, w półn.-zach. Dr Sawczenko, w centralnych i na Pradze — autor niniejszego. Temu ostatniemu polecono następnie opracowanie nagromadzonego materiału, który się składał ze 167 opisów pojedynczych zakładów według przytoczonego wyżej schematu.

Zakłady te podzielić było można na następujące grupy, kierując się po części wysokością cen, po części firmą, ulicą, komfortem ogólnym, klasą publiczności:

- 1) Restauracje pierwszorzędne — w liczbie 13.
- 2) „ drugorzędne „ 23.
- 3) „ trzeciorzędne „ 95.
- 4) „ czwartorzędne „ 17.
- 5) „ żydowskie pierwszorzędne w liczbie 5.
- 6) „ „ drugorzędne „ 5.
- 7) Szynki w których sprzedaje się żywność w liczbie 9.

Restauracje żydowskie pod względem pomieszczenia, komfortu, urządzenia i t. p. o tyle mało się różnią od siebie, że tylko na dwie klasy mogły być podzielone; jadłodajnie żydowskie wyższej klasy zbliżają się do drugo lub częściej — trzeciorzędnych restauracji chrześcijańskich, zaś niższej klasy jadłodajnie — do czwartorzędnych chrześcijańskich.

Rezultaty ankiety zestawilem w postaci tablicy, której tu nie zamieszczam, a z której następujące wnioski wyprowadzić się dają:

1) Większość a mianowicie $\frac{6}{7}$ ogólnej liczby restauracji mieści się na parterze.

2) $\frac{10}{11}$ ogólnej liczby zaopatrzone są w wodę z nowego wodociągu.

3) natomiast liczba nieskanalizowanych jadłodajni przewyższa $\frac{1}{3}$ cyfry ogólnej.

4) Większość restauracji składa się z 2 — 4 pokoi dla gości; w większości bywa 50—200 osób dziennie, lubo istnieją restauracje

liczące przeszło po 1000 gości dziennie. Ogrody i werendy napotymano tylko przy restauracjach pierwszych trzech klas i nigdy przy żydowskich jadłodajniach.

5) Kuchnię ciasną obserwowano w $\frac{1}{4}$ ogólnej liczby restauracji; w 10 zakładach kuchnia znajdowała się w mieszkaniu właściciela lub nawet w pokoju jadalnym dla gości.

6) Sam trzon kuchenny z bardzo małymi wyjątkami znajdował się w porządku, co łatwo jest zrozumiałem, gdyż stanowi on warunek najniezbędniejszy funkcji zakładu.

7) Lodownie pokojowe niezmiernie rozpowszechnione są w restauracjach; znaleziono je w $\frac{2}{3}$ ogólnej liczby zakładów, a w niektórych, mianowicie pierwszorzędnych zakładach znajduje się 2 lub więcej takich lodowni. Natomiast lodownie podwórzowe lub w piwnicach do rzadkich rzeczy zaliczone być winny, a przytem, nawet jeżeli istnieją to zwykle tylko do konserwowania piwa są używane.

8) Całkowite obiady wydawane są w $\frac{7}{10}$ ogólnej liczby zakładów (szynki wyłączając), a cena ich bywa najrozmaitszą począwszy od 20 a nawet — zwłaszcza w niektórych garkuchniach staromiejskiej okolicy — od 15 kopiejek, a kończąc na 1—2 rubli.

9) W ogólności przeszło połowa restauracji odznacza się niskimi cenami: prosta mięsna potrawa (pieczeń, kotlet) kosztuje w nich około 20 kopiejek. Za średnią cenę takiej porcji przyjęliśmy 25—35 kopiejek, zaś objadu 30—40 kopiejek. Liczba takich zakładów wynosiła $\frac{1}{3}$ ogólnej cyfry. Zaś restauracji o cenach wyższych (porcja około 40 kop., śniadania i objady od 50 kop.) znalazła się $\frac{1}{10}$ liczby ogólnej.

10) Produkta spożywcze w stanie surowym podzieliliśmy na trzy gatunki: wysoki, średni i niski. Otóż w $\frac{2}{3}$ ogólnej liczby zakładów znajdowano produkta w średnim gatunku, zbliżone do gatunków używanych w domach prywatnych średniej zamożności. W $\frac{1}{3}$ liczby zakładów obserwowano wysokie gatunki artykułów spożywczych, reszta przypada na niski gatunek. Przeważnie odnosi się to do mięsa. Na szczególną uwagę zasługuje t. z. okrasa, czyli tłuszcze używane do przyrządzania potraw. Otóż restauracje o cenach niskich nie używają masła wcale, najczęściej zaś posługują się szmalcem, a rzadko t. z. fryturą, t. j. tłuszczem wytopionym z resztek mięsa. W restauracjach wyższych rzędów masło przeważnie sprowadza się ze wsi, najczęściej na podstawie ręcznej umowy z producentami. Oleo-margaryna nie znaleziona była ani razu i widocznie nie używa się ona wcale w restauracjach tutejszych, co wytłómaczyć się da okolicznością, że cena jej u nas nie wiele jest niższą od cen masła; dla restauracji więc tanich produkt ten nie jest przystępnym, dla drogich zaś nazbyt mała różnica w cenie z masłem czyni artykuł ten niepożądanym o ile że pod względem gastronomicznym niewątpliwie ustępuje on masłu.

Produkta zupełnie zepsute wykryto w dwóch restauracjach, wątpliwej zaś świeżości w 8.

Nadmienić tu można, że $\frac{3}{4}$ jadłodajni nabywają produkta na targach, pozostałe zaś w sklepach i sklepikach. W ogólności produkta w rodzaju mięsa, jarzyn i t. p. nabywane są codziennie, co w Warszawie oczywiście nie jest rzeczą trudną przy obfitości sklepów spożywczych i targów w różnych częściach miasta.

11) Wbrew rozpowszechnionemu mniemaniu o używaniu w restauracjach niedojedzonych potraw do przyrządzania pasztecików, pierogów i t. p., podejrzenie to nie potwierdziła bynajmniej nasza ankieta. W 16 tylko jadłodajniach niższego rzędu wykryto resztki schowane do użycia na dzień następny. W 107 jadłodajniach resztki od potraw zrzucają się do kubłów i sprzedają stałym odbiorcom jako pokarm dla zwierząt, w 5 używane są na miejscu w tymże celu, w 19 oddają się służbie lub ubogim. Tłuszcz pozostały (topiony) w większych restauracjach zlewa się do kadzi lub beczek i sprzedaje do fabryk mydła i świec, zaś w jednej z liczby zbadanych restauracji służy do przyrządzania mydła do własnej pralni. Potrawy mięsne dla służby często przyrządzane są, mianowicie w większych zakładach z obrzynków surowych produktów, naprz. poledwicy i t. p.

12) Kuchnie zaniedbane pod względem czystości ogólnej obserwowano przeszło w $\frac{1}{4}$ ogólnej liczby jadłodajni, prawie wyłącznie w zakładach niższych kategorii. Przytem zauważyć wypada, że częstokroć potrawy niesmaczne czyniące złą opinię zakładom, przyrządzane są w najczystszych kuchniach, czyli że gastronomia nie idzie tu często w parze z czystością i higieną.

13) Śpiżarni brak w mniejszej połowie liczby ogólnej zakładów; wytłomaczyć się to daje rozpowszechnieniem lodowni pokojowych. W 17 wypadkach śpiżarnia była brudno utrzymaną. Tu można wtrącić fakt spostrzeżony, że w niektórych (w tej liczbie żydowskich przeważnie) restauracjach lodownie pokojowe źle były utrzymane lub znajdowały się w podwórzu nad rynsztokiem, nawet raz—koło wychodka.

14) W $\frac{1}{7}$ wypadków statki kuchenne nie znajdowały się w stanie należytej czystości lub też rądle były niepobielone.

15) Czyszczenie noży i tembardziej widelców pozostawia wiele do życzenia, często nawet po porządniejszych restauracjach, podobnie jak mycie statków kuchennych i talerzy; takowe dla oszczędności gorącej wody, rzadko zmienianej, często w brudnych pomyjach są płukane.

16) Bielizna stołowa nie używa się w $\frac{1}{5}$ ogólnej liczby zbadanych zakładów. W połowie pozostałej liczby restauracji bielizna stołowa była brudną. W wielkich restauracjach zwłaszcza przy hotelach istnieją własne pralnie do serwet i obrusów, inne zakłady oddają te rzeczy do pralni lub praczkom prywatnym; zdarza się też w mniejszych restauracjach, że bielizna stołowa i kuchenna pierze się w mieszkaniu właściciela lub w kuchni nawet.

17) Kuchnia służy za sypialnię dla służby w $\frac{1}{6}$ części ogólnej liczby zbadanych zakładów.

18) Oddzielne ustępy znajdują się prawie wyłącznie w restauracjach pierwszego i drugiego rzędu; $\frac{4}{5}$ restauracji pozbawione są tej dogodności.

19) W 23 zakładach służby oddzielnej niema, a posługują gospodarze; w pozostałej liczbie usługa męska, żeńska i mieszana prawie zupełnie równo jest podzielona.

Zasługują na uwagę następujące jeszcze okoliczności:

1) Że liczba gości bywa najrozmaitszą w restauracjach wszystkich rzędów.

2) Że we wszystkich zakładach pierwszorzędnych wydawane są całkowite objady i śniadania; z drugorzędnych zaś (po części dla tego że do nich odniesiono wiele restauracji przy handlach win) tylko połowa wydaje obiady.

3) Że wyłącznie męska służba znajduje się tylko w zakładach pierwszorzędnych.

4) Że we wszystkich zakładach pierwszorzędnych bez wyjątku znajdują się oddzielne ustępy.

5) Że w ogóle wykroczenia sanitarne tylko w zakładach niższych dwóch klas, w restauracjach żydowskich i w szynkach znaleziono, zaś w restauracjach pierwszych dwóch klas wyjątkowo rzadko, wyjąwszy chyba wspomniane wyżej mycie statków.

Zdobyta przez ankietę diagnoza posłużyć ma do postawienia wskazań dla usunięcia objawów patologicznych jadłodajni tutejszych, których zresztą stan ogólny acz pozostawia jeszcze nie mało do życzenia, lepszym się nawet wydał od opinii publicznej o restauracjach; a zważyć należy że oględziny we wszystkich wypadkach były niespodziewane i dokładne.

Ze środków jakie uważamy za właściwe zastosować w myśl ogólnych sanitarnych wymagań prawa, wymienić należy przedewszystkiem następujące:

1) Wszystkie restauracje powinny być zaopatrzone w wodociąg, nowe zaś zakłady otwierane przy ulicach skanalizowanych powinny się mieścić w domach skanalizowanych i same posiadać kanalizację.

2) Zastosowane być powinny ze szczególnym rygiorem przepisy względem czystości wszystkich pomieszczeń restauracji. W szczególności do mycia statków należy mieć dwa naczynia z gorącą wodą, aby po umyciu naczyń takowe jeszcze raz były w czystej wodzie opłukiwane. Co zaś do czystości serwet i obrusów, należy zaznaczyć, że bielizna stołowa obowiązującą dla restauracji nie jest i może być zastępowana zawsze świeżą bibułą, a serwety mogą być zastępowane również zawsze czysto utrzymywaną jasną ceratą. Służba powinna zachowywać jak największą czystość.

3) Produkta spożywcze nie tylko zawsze świeże być winny ale konserwowane w czystym otoczeniu, najlepiej zaś w lodowniach po-

kojowych. Chowanie resztek niezjedzonych ponownie dla użytku gości winno być wzbronionem. J. Polak.

K R O N I K A

Komisja do uregulowania przemysłu winnego przez urząd lekarski utworzona ukończyła już swe czynności i złożyła wnioski odnośne oraz projekt regulaminu rzezonemu urzędowi, który przedstawi je niebawem władzy celem wyjednania odnośnego prawa.

Konkurs Gimnastyczny urządził w d. 12 maja znany nauczyciel gimnastyki p. Olszewski. Zebrani w liczbie około stu uczniowie i uczennice jego, wyłącznie dzieci, wykonali szereg ćwiczeń przeważnie bez przyrządów, z towarzyszeniem i bez towarzyszenia muzyki, wykazując w ogólności dobrą zręczność i karność jako oznaki staranności nauczyciela. Kierunek ćwiczeń racjonalny polegający na ruchach wolnych rytmicznych, zasługuje na uznanie.

Z Krakowa. W dniu 28 Czerwca r. b. przypada 50-letnia rocznica promocji dr-a Michała Zieleniewskiego, najzasłużeńszego balneologa polskiego, na doktora medycyny w uniwersytecie Jagiellońskim.

Dr. Michał Zieleniewski ur. 27 Sierpnia 1821 r. w Krakowie, po ukończeniu liceum św. Anny, zapisał się w r. 1839 na wydział lekarski Uniw. Jag. który ukończył w r. 1844 i gdzie promowany został na doktora medycyny 28 Czerwca 1845. Przez 2 lata następne był asystentem kliniki lekarskiej w Krakowie przy prof. Brodowiczu, potem kliniki położniczo-ginekologicznej przy prof. Kwaśniewskim przez lat cztery, w r. 1857 powołany na stanowisko lekarza rządowego w Krynicy, był nim przez lat 30, t. j. do r. 1887 i w tym okresie czasu zdodał miejscowość tę podnieść do wysokości pierwszorzędnego polskiego zdrojowiska, zaczynając pracę od podstaw, gdyż w początkach zabiegów swoich zastał Krynice w stanie najzupełniejszego upadku, niemal nicości.

Niezmordowany pracownik na polu balneologii krajowej, ogłosił dotąd drukiem 168 dzieł i broszur.

Pierwszą pracą jubilata była inauguralna rozprawa doktorska p. t. „O przesądach lekarskich ludu naszego“ (1845).

Oprócz całego szeregu broszur odnoszących się do naszych zdrojowisk, zwłaszcza Krynicy, wydał:

Rys Balneologii powszechnej. Warszawa 1873, str. 1879.

Rys Balneoterapii. Kraków 1886 str. 391.

Słownik bibliograficzno-balneologiczny polskich zdrojowisk. Kraków 1889 str. 170.

Rys Balneotechniki. Warszawa 1890.

Opis krajowych zakładów zdrojowo-kąpielowych. Kraków 1894 str. 117.

Przez lat 5 wydawał czasopismo „Krynica.“

Pomijamy mnóstwo drobnych broszur i rozpraw, przez jubilata ogłoszonych; zajęłoby to zbyt wiele miejsca.

Skrzeczny zbieracz wszystkiego, co do polskich zdrojowisk odnosić się mogło, ofiarował bibliotece kurnickiej przeszło 600 publikacji odnośnych, Jagiellońskiej zaś obok podobnego zbioru, 10 woluminów, obejmujących materiały do monografii Krynicy.

Członek wielu towarzystw lekarskich (warszawskiego, paryzkiego, podolskiego, wileńskiego, charkowskiego i krakowskiego), b. Towarzystwa przyjaciół nauk w Krakowie i Poznaniu, był sekretarzem Komisji balneologicznej Tow. nauk. krakowskiego przez lat 14.

Należał też do założycieli i pierwszych redaktorów „Przeglądu lekarskiego“ krakowskiego a w r. 1872 do redakcji czasopisma „Zdrowiska.“

Cholera w Mekce. Sprawozdania o cholery w Mekce nie są zgodne ze sobą. Według niektórych raportów liczą tam około 25 wypadków śmierci dziennie, według innych źródeł a mianowicie francuzkich liczą się zmarli na setki dziennie. W Djeddah 1-go maja liczono 30,000 pielgrzymów, w dniu tym zmarło tam 28 osób.

(*The Brit. Med. Journal.* 25 maja 1895).

Szczepienie cholery. Dr. Haffkin czyni dalsze studia nad szczepieniem cholery w Indjach, mianowicie w Kalkucie i Assamie. Dotychczas zaszczepiono cholery 4000 osób. Wyniki ogłoszone jeszcze nie zostały. Zarząd Kalkuty dzięki zabiegom lekarskiego zwierzchnika jej D-ra Simpsona, ponosi koszt eksperymentów, które, według Simpsona, mają bardzo poważne znaczenie.

(*The Brit. Med. Journal.* 25 maja 1895).

Rozporządzenie o handlu czekoladą i kakao w Belgji. „Moniteur belge“ ogłasza wyjaśnienie praw uprzednich o handlu pomienionemi produktami. Według rozporządzenia ministra rolnictwa, dozwolone jest dodawanie do kakao przy wyrobie czekolady, bez oznaczania dodanych składników, tylko cukru i wanilji; orzechy, migdały, pistacje nie mogą być dodawane do czekolady normalnej, podobnie jak tłuszcze obce, przetwory mączne i środki barwiące. Do fabrykacji nie wolno używać naczyń lub przyrządów, zawierających w składzie swym ołów, cynk, antymon, arsenik. Cynkfolja do owijania czekolady nie powinna zawierać więcej nad 1% ołowiu lub antymonu i ani śladu rtęci lub arseniku.

(*Veröff. d. kais. Gesundheitsamtes* 29 maja 1895).

Towarzystwo politechniczne we Lwowie. Z ogłoszonego w № 4 r. b. „Czasopisma Technicznego“—sprawozdania z działalności Towarzystwa za rok ubiegły (od 15 marca 1894 do 7 marca 1895) widać, że Towarzystwo to liczy obecnie 8 członków honorowych, 1 dożywotniego i 627 zwyczajnych. W ciągu roku przyjęto 26 członków, wystąpiło 19, umarło 3. Najważniejszym objawem działalności Towarzystwa był zjazd techników polskich w d. 7 — 12 lipca 1894 i połączona z nim wystawa, na której zasługiwały na uwagę plany wzorowych miejskich budynków mieszkalnych i gospodarskich. Na zjeździe międzynarodowym higienicznym w Peszcie miało Towarzystwo również swego reprezentanta. Posiedzeń odbył zarząd 17, a załatwił spraw 143.

Nowy szpital w Birmingham. Ostatnie słowo wentylacji, według komisji czasopisma angielskiego „The Lancet“ zastosowano w nowym szpitalu miejskim w Birmingham. Powietrze zmienia się tam na godzinę 10 razy,

właczane będąc za pomocą 8 pomp poruszanych elektrycznością. Powietrze włączane pozbawionem zostaje uprzednio kurzu i drobnoustrojów, za pomocą filtracji. Filtr przedstawia olbrzymią powierzchnię złożoną z sieci sznurkowej rozciągniętej pomiędzy prętami metalowymi i zwilżanej automatycznie. Dla spłukiwania filtru tego automatycznie zalewa się on od czasu do czasu wodą, powietrze przecedzone jest prawie zupełnie wolne od kurzu i drobnoustrojów. Ogrzewa się ono siecią rur parowych długości 35000 stóp. Zużyte powietrze wyciąga się przez filtry umieszczone przy łózkach chorych.

Redaktor i Wydawca *J. Polak.*

KĄPIELE BOROWINOWE W DOMU.



JEDYNY SPOSÓB
Zastąpienia mineralnych
kąpeli
Borowinowych
w domu i w każdej porze
roku.

MATTONIE'GO SÓL BOROWINOWA

(wyciąg suchy)

w paczkach po 1 kilo

MATTONIE'GO ŁUG BOROWINOWY

(wyciąg płynny)

w butelkach po 2 kilo

Henryk Mattoni, Franzensbad, Giesshübl Sauerbrunn,
Wiedeń, Karlsbad, Peszt. 136811

NATURALNY COGNAC

Z WINOGRON KRYMSKICH

fabryki „IMPERIAL“

W WARSZAWIE.

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

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

TOWARZYSTWO AKCYJNE BROWARU

W. KIJOK & C^o

ulica Żelazna Nr. 59.

Telefonu Nr. 596.

S P E C Y J A L N A

Fabrykacya Lodu Sztucznego

KRYSTALICZNEGO i HYGIENICZNEGO

za pomocą maszyn systemu Lindego.

Cena za blok wagi 1½ puda 60 kop.

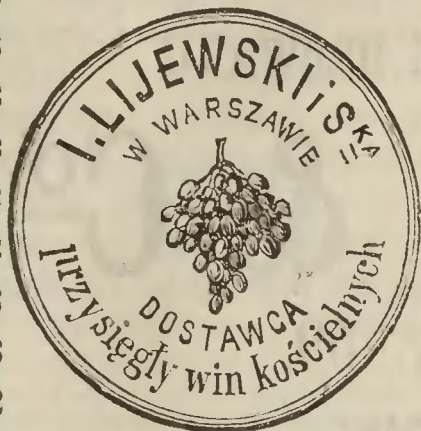
w abonamencie 10% rabatu.

Do wewnętrznego użytku dla Restauracyi, Cukierni,
Aptek, Szpitali, Domów prywatnych etc. etc.

Lód sztuczny przewyższa swą twardością, przezroczystością i siłą oziębiającą lód naturalny, nadto wyrobiony z wody wodociągowej lub dystylowanej — nie posiada bakteryi.

BROWAR wyrabia:

Piwo Bawarskie Lagrowe.
" Pilzeńskie na sposób zagraniczny.
" Monachijskie ciemne.
" Export.



SKŁAD WIN

J. LIJEWSKIEGO S^{KA}

Przysięgły dostawca win

DLA KOŚCIOŁÓW,

w Warszawie Krakowskie-Przedmieście Nr. 6.

naprzeciw Kościoła Ś-go Krzyża.

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

Cenniki na żądanie franco, bezpłatnie.

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

Дозволено Цензурою.—Варшава 8 Іюня 1895 г.

W Drukarni St. Niemiery, Plac Warecki № 4.

ZAKŁADY ROLNICZO-PRZEMYSŁOWE

Wystawa Hy-
gieniczna
w Warszawie
1887 r.

GOSPODARSTWO MLECZNE

DYPLOM
UZNANIA

MŁYN PAROWY.

Gorzelnia i Rektyfikacja Spirytusu

oraz FABRYKA DROŻDŻY PRASOWANYCH

KAROLA HENNEBERGA

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

poleca:

MLEKO HYGIENICZNE NIEZBIERANE.

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

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

Zarząd interesu mlecznego w Warszawie

Królewska Nr. 21.

MAGAZYN OPTYCZNY G. GERLACHA

w Warszawie, ul. Czysta Nr. 4

przyjąwszy reprezentację Instytutu Optycznego **E. Hartnack** poleca **Mikroskopy** tejże firmy po cenach fabrycznych.

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

Dla kaszlących i osłabionych SŁODOWY EKSTRAKT i KARMELKI

z Miodu, Słodu i Ziół leczniczych,

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

Fabryki

„LELIWA” w Warszawie

ulica

Zgoda Nr. 6.

Wyłączna sprzedaż w Aptekach i Składach aptecznych

Strzedz się podrabia-
nych i naśladowanych

Zwracać uwagę na fir-
mę i na opakowania.

PAROWA FABRYKA
CZEKOLADY, KAKAO I CUKRÓW DESEROWYCH
Jana Fruzińskiego

w Warszawie,
poleca

Wyborną Czekoladę i Kakao w proszku
na sposób holenderski

oraz

Cukry deserowe, Czekoladki, Karmelki i t. p.
Wielki wybór

B o m b o n i e r e k

krajowych i zagranicznych po cenach niskich.

Cukry, zgodnie z wymaganiami *hygjeny* przyrządzane są na *naturalnych sokach owocowych*.

Fabryka: Polna № 26/28, róg Mokotowskiej (dom własny).

Skład Główny i Kantor: Marszałkowska № 133.

Filja: Senatorska № 6, róg Miodowej.

Istniejący od roku 1845.

INSTYTUT WÓD MINERALNYCH
W OGRODZIE SAŚKIM
W WARSZAWIE

Graniczna Nr. 14. Telefonu 422.

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

Wody mineralne naturalne świeżego czerpania, wprost ze źródeł sprowadzone.

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

Wodę destylowaną do celów chemicznych, leczniczych i przemysłowych.
Syropy prawdziwe owocowe.

Sezon kuracyjny rozpoczął się 10 Maja, (trwać będzie do końca Września), Lekarz stały na miejscu, cienisty ogród, Galeria spacerowa, koncerty muzyczne poranne.

Expedycja szybka i akuratna na miasto i na prowincję.