

Бактеріологическое изслѣдованіе сухихъ молочныхъ препаратовъ фабрики Эмиля Пасбурга въ Берлинѣ. Berlin, N. W. Brücken—Ailee № 33.

старшаго ординатора казанскаго военнаго госпиталя.

д-ра А. Д. Никольскаго,

Молочные сухіе препараты Эмиля Пасбурга получилъ я изъ Казанскаго Окружнаго Военно-Медицинскаго Управленія съ предложеніемъ ознакомиться съ этими препаратами и представить заключеніе относительно пригодности ихъ, какъ пищевыхъ продуктовъ. Они присланы были изъ Москвы отъ представителя фабрики Эмиля Пасбурга для Россіи Э. О. Вурцингера при письмѣ въ закупоренномъ и запечатанномъ ящикѣ. По вскрытіи ящика въ немъ оказалось девять жестяныхъ банокъ, плотно закрытыхъ такими же крышками, обклеенныхъ бумагою, на которой подробно изложено пищевое значеніе содержащагося въ банкѣ молочнаго препарата, способъ употребленія и Химическій анализъ. Каждая банка вѣсомъ $\frac{1}{4}$ кло.

Въ числѣ девяти банокъ оказалось семь сортовъ сухихъ молочныхъ препаратовъ, а именно: въ трехъ банкахъ было сушеное молоко въ порошокѣ, а въ остальныхъ—дѣтская мука, молоко-какао, молоко-солодъ, и еще три сорта сушеннаго молока въ порошокѣ съ различнымъ процентнымъ содержаніемъ жира.

Приступая къ изученію молочныхъ консервовъ Пасбурга я рѣшилъ руководствоваться мненіемъ на этотъ предметъ Парижскаго Профессора Гигіены Vaillard'a (Professeur au Val de Grâce), который на послѣднемъ X международномъ гигіеническомъ конгрессѣ, бывшемъ въ Парижѣ въ 1900 году, (который и я посѣщалъ въ качествѣ члена), доложилъ, что въ послѣднее время во французской арміи стали часто обнаруживаться случаи отравленія при употребленіи консервовъ. Послѣ сдѣланныхъ изслѣдованій выяснилось, что яды въ консервахъ производятся бактеріями, остав-

шимися въ коробкахъ послѣ недостаточной стерилизацій. Въ 70% изслѣдованныхъ коробокъ находились бактеріи, между которыми иногда встрѣчались и болѣзнетворныя.

Помня этотъ докладъ я и началъ изученіе съ того, что изъ трехъ банокъ, содержавшихъ сухеное молоко въ порошокѣ, я сдѣлалъ поствъ на глицериновомъ агарь-агарѣ въ трехъ чашкахъ Petri и поставилъ эти чашки въ термостатъ при 37°C., чтобы испытать—не выростутъ ли на агарь-агарѣ микробы? На слѣдующій день по приложеннымъ наставленіямъ приготовилъ изъ порошка сухенаго молока и $\frac{1}{2}$ литра сливокъ; то и другое попробовалъ самъ. Оба напоминаютъ молоко и сливки но гораздо менѣе вкусны, чѣмъ натуральное коровье молоко и сливки. Приготовленныя мною изъ вышеупомянутаго порошка сухенаго молока искусственное молоко и сливки оказались, не бѣлаго цвѣта, а бѣловато-мутнаго съ большимъ осадкомъ на днѣ посуды. Пробуя искусственное молоко и сливки я старательно взбалтывалъ послѣднія, какъ это рекомендуется и въ наставленіи.

Черезъ часъ послѣ пробы я почувствовалъ небольшую рѣзь въ желудкѣ, и потомъ еще черезъ три часа было два небольшихъ послабленія. Имѣющимъ въ бактериологическомъ кабинетѣ Госпиталя лактоскопомъ Feser'a я опредѣлилъ % содержаніе жира въ искусственномъ молокѣ и въ сливкахъ Пасбурга, при чемъ въ первомъ оказалось отъ $\frac{1}{2}$ —1% жиру, а въ сливкахъ $3\frac{1}{2}$ %. Наше Госпитальное молоко, доставляемое подрядчикомъ, неснятое даетъ $3\frac{1}{2}$ % жиру. Такимъ образомъ по содержанію жира искусственное молоко Пасбурга въ шесть разъ ниже натурального коровьяго молока; натуральное коровье молоко должно содержать жиру не меньше 3%.

Таковыя опыты я повторилъ нѣсколько разъ и всякій разъ вновь приготовленное молоко и сливки имѣли бѣловато-мутный видъ съ громаднымъ осадкомъ, не такъ вкусны, какъ натуральное молоко и сливки, и каждый разъ послѣ пробы у меня получалось кратковременное раздраженіе желудка, и % содержаніе жира оставалось неизмѣннымъ, не смотря на усиленное взбалтываніе: въ молокѣ отъ $\frac{1}{2}$ —1%, а въ сливкахъ $3\frac{1}{2}$ —0%.

Искусственное молоко и сливки я предлагалъ пробовать нѣкоторымъ сослуживцамъ; у однихъ получалось легкое раздраженіе желудка, у другихъ нѣтъ. Всѣ пробовавшіе нашли, что искусственное молоко и сливки по Пасбургу далеко не такъ вкусны, какъ натуральныя. Три раза по приложенному наставленію приготовляя какао, получался вкусный напитокъ, похожій на какао, но и какао изъ консерва Пасбурга у нѣкоторыхъ, пробовавшихъ его, вызывалъ раздраженіе желудка. Остальныхъ вышеупомянутыхъ образцовъ молочныхъ препаратовъ я не подвергалъ изслѣдованію,

такъ какъ всѣ они составлены главнымъ образомъ изъ сушеннаго молока въ порошкѣ.

Изъ вышеупомянутыхъ посѣвовъ на агарь-агаръ въ чашкахъ Petri черезъ недѣлю выросло нѣсколько бактеріальныхъ колоній, по тщательномъ изслѣдованіи которыхъ оказалось, что одни состояли изъ бѣлаго стафилококка, и другія образованы были какимъ-то бациллою. Съ цѣлю извѣщенія свойствъ полученныхъ микробовъ я эмульсію изъ ихъ культуръ впрыскивалъ подъ кожу двумъ морскимъ свинкамъ и двумъ кроликамъ. Первымъ я впрыскивалъ эмульсію стафилококка, а вторымъ эмульсію бацилла. У одной морской свинки и у обоихъ кроликовъ на мѣстѣ укола черезъ нѣсколько дней развилось ограниченное нагноеніе въ подкожной клѣтчаткѣ въ видѣ маленькихъ гнойничковъ, а у другой свинки на мѣстѣ укола образовался плотный инфильтратъ въ подкожной клѣтчаткѣ. Таковыя результаты прививокъ животнымъ доказываютъ патогенность микробовъ, полученныхъ изъ консервовъ Пасбурга. Вѣроятно присутствіемъ этихъ микробовъ или ихъ токсиновъ и обуславливалось вышеописанное раздраженіе въ желудкѣ и въ кишкахъ при пробованіи мною и другими лицами напитковъ изъ консервовъ Пасбурга.

На основаніи всего выше изложеннаго слѣдуетъ придти къ заключенію, что молочные препараты Пасбурга суть образцы не только консервовъ неудачныхъ, но и не безвредны, такъ какъ содержатъ въ себѣ два вида патогенныхъ микробовъ. Мы только осторожно пробовали консервы Пасбурга, но что получилось бы при продолжительномъ ихъ употребленіи?