

Серія докторських диссертаций, допущенихъ къ защите въ ИМПЕРАТОРСКОЙ  
Военно-Медицинской Академії въ 1894—1895 учебномъ году.

№. 85.

КЪ БІОЛОГІИ

Ф О С Ф О Р А.

XXX  
47

ДИССЕРТАЦІЯ

НА СТЕПЕНЬ ДОКТОРА МЕДИЦИНЫ

Н. З. Умикова.

Изъ лабораторії медицинской хімії ИМПЕРАТОРСКОЙ Военно-  
Медицинской Академії проф. А. Я. Данилевскаго.

Цензорами диссертаций, по поручению Конференції, были:  
профессора А. Я. Данилевскій, А. П. Діанинъ и приватъ доцентъ  
К. Э. Вагнеръ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типографія Министерства Путей Сообщенія  
(Высочайше утвержденного Товарищества И. Н. Кушнеревъ и Ко), Фонтанка, 117.

1895.

Въ Императорскую лабораторію  
Инженерного Харківської Університета  
от А. Немова

Серія докторських диссертаций, допущених къ защите въ ИМПЕРАТОРСКОЙ  
Военно-Медицинской Академії въ 1894—1895; учебною год.

1-Ноярь 2012

№ 85.

КЪ БІОЛОГІИ  
ФОСФОРА.

ДИССЕРТАЦІЯ

НА СТЕПЕНЬ ДОКТОРА МЕДИЦИН

Н. З. Умикова.

Изъ лабораторії медицинської хімії ІМПЕРАТОРСКОЇ Военно-  
Медицинської Академії проф. А. Я. Данилевського.

Цензорами диссертаций, по порученню Конференції, були:  
професора А. Я. Данилевського, А. П. Діанина і приватъ доцентъ  
К. З. Вагнеръ.

63983



С.-ПЕТЕРБУРГЪ.  
Типографія Міністерства Путей Сообщенія  
(Высочайше утвержденного Товарищества И. Н. Кузнецова и К°, Фонтанка 117).  
1895.

1950

Библиотека

7 - Июль 2012

Докторскую диссертацию лекаря Перееса Захарьевича Умикова подъ заглавием: "Къ биологии фосфора" печатать разбѣшается съ тѣмъ, чтобы, по отпечатаніи ея, 125 экземпляровъ было представлено въ Конференцію ИМПЕРАТОРСКОЙ Военно-Медицинской Академіи, а остальные 375 экземпляровъ въ академическую библиотеку. С.-Петербургъ, 15 апреля 1885 г.

Ученый Секретарь, Профессоръ А. Данини.

63683

## I.

Биологическая роль фосфора въ животныхъ и растительныхъ организмахъ намъ хотя мало извѣстна, но уже то обстоятельство, что фосфоръ въ разнородныхъ его соединеніяхъ является постоянной составной частью животныхъ и растительныхъ тканей и что отсутствіе фосфора въ питательной средѣ приводитъ животные и растительные организмы въ состояніе истощенія и останавливаетъ ихъ развитіе, доказываетъ, что фосфору принадлежитъ совершенно определенная и немаловажная роль въ процессахъ жизнедѣятельности организмовъ.

Животные, какъ извѣстно, не обладаютъ такою синтетической способностью, какъ растенія, и изъ неорганическихъ элементовъ почвы и воздуха не образуютъ органическихъ соединений своихъ тканей и органовъ. Для продолженія своей жизнедѣятельности они принуждены принимать эти органические соединенія готовыми извѣнѣ и уже изъ нихъ, при помощи ли синтетическихъ ферментовъ, или иныхъ ненизвѣстныхъ намъ силъ, образовать свои ткани и органы. По этой причинѣ и наука установила, что животная пища непремѣнно должна содержать въ качествѣ пищевыхъ началь: белки, жиры, углеводы, но о фосфорѣ, какъ о пищевомъ началь и о его соединеніяхъ, въ какихъ онь непремѣнно долженъ находится въ нормальной пище, до настоящаго времени существуютъ лишь недостаточные данные.

Соединенія фосфора, находящіяся въ пищѣ животныхъ, по мнѣнію проф. А. Я. Данилевского, дѣлятся на три категории: 1) неорганическія соединенія фосфора, какъ напримѣръ: фосфорно-кислые кальций, магній, натрій, калий и жѣлѣзо; 2) органическія небѣлковые соединенія фосфора, представителемъ которыхъ служить лецитинъ; къ этой же группѣ относятся: глицерофосфорная кислота, экоринъ и нуклеиновая кислота; 3) фосфористыя бѣлковыя вещества.

Въ виду того, что животный организмъ, какъ мною было упомянуто уже раньше, нуждается вообще въ готовыхъ органическихъ соединеніяхъ, уже а рѣзіи можно предположить, что и органическая соединенія фосфора: лецитинъ и фосфористы бѣлковыхъ вещества должны находиться готовыми въ пищѣ животныхъ.

По этому поводу проф. А. Я. Данилевскій, на основаніи своихъ наблюдений<sup>1)</sup>, говоритъ слѣдующее:

„Громадную важность имѣтъ для нормального питанія взрослого организма, а въ особенности для нормального развитія молодого ростущаго организма, поступление съ пищей въ тѣмъ или другомъ видѣ органическихъ соединеній фосфора, необходимыхъ для организаціи бѣлковъ.

Лецитинъ представляется намъ въ настоящее время единственной формой такихъ соединеній фосфора. Мы не знаемъ въ точности, существуютъ ли въ протоплазмѣ другія фосфоросодержащія вещества, аналогичные лецитину. Фосфоросодержащий Іесогін, найденный Дрехслеромъ, еще слишкомъ мало известенъ какъ по своему биологическому значенію, такъ и по своему распространению. Насколько мы извѣстны изъ моихъ собственныхъ изслѣдований, фосфористы бѣлковыхъ вещества (стромоновая форма, нуклеинъ) содержатъ фосфоръ въ своей частицѣ также въ видѣ атомной группы лецитина. Содержитъ ли мозговая ткань иныя соединенія фосфора, на которыхъ указываетъ *Thudichum*, не выяснено съ достовѣрностью. Лецитинъ встрѣчается во всякой формѣ протоплазмы животной, растительной и даже въ самыхъ низшихъ, извѣстныхъ намъ формахъ. Лецитинъ представляетъ вещества, крайне необходимое всякому живому организму для его пластическихъ цѣлей".

О роли лецитина въ животномъ организме *Bunge*<sup>2)</sup> говоритъ: „ пока мы однако ровно ничего не знаемъ о значеніи, какое могутъ имѣть лецитины при какихъ бы то ни было жизненныхъ отправлѣніяхъ. Прежде всего настъ должна интересовать вопросъ, образуются ли лецитины въ самихъ тканяхъ изъ лецитиновыхъ пищи, или же они образуются

синтетически изъ другого матеріала, напр.: жировъ, бѣлковъ и фосфорной кислоты. Опытами, произведенными въ лабораторіи *Hoppe-Seyler*'а, доказано, что при искусственномъ панкреатическомъ пищевареніи лецитины легко распадаются при восприятіи воды на глицеринофосфорную кислоту, жирные кислоты и нейринъ. Бываетъ ли этотъ распадъ только при искусственномъ пищевареніи, или же всасывается извѣстная часть нераспавшагося лецитина, какъ велика эта часть, можетъ ли то, что всасалось нераспавшимися, пойти на построеніе тканей, или же всосанные продукты расщепленія опять вступаютъ въ соединеніе, можетъ ли, наконецъ, лецитинъ образоваться изъ другого матеріала,— объ этомъ мы еще ничего не знаемъ. Во всякомъ случаѣ всасываемость лецитина или продуктовъ его расщепленія вполнѣ: въ калѣ не удается найти ни лецитина, ни глицеринофосфорной кислоты. За необходимость присутствія лецитина въ пищѣ говорить, повидимому, присутствіе его въ пищи<sup>3)</sup>.

Относительно синтеза лецитина въ животномъ организмѣ проф. А. Я. Данилевскій говоритъ<sup>4)</sup>: „сомнительно, чтобы животный организмъ способенъ былъ синтетически произвести лецитинъ изъ его составныхъ атомныхъ группъ. По аналогіи съ происходящимъ въ животномъ организмѣ синтезомъ среднего жира изъ глицерина и жирныхъ кислотъ должно допустить возможность образования лецитина изъ глицеринофосфорной кислоты жирныхъ кислотъ и нейрина, но едва ли организмъ способенъ синтетически создать эти вещества изъ ихъ ближайшихъ частей".

Далѣе проф. А. Я. Данилевскій полагаетъ, что организмъ животныхъ для покрытия своихъ нуждъ въ лецитинѣ для пластическихъ цѣлей долженъ получать его въ готовой формѣ вмѣстѣ съ пищею. Если не весь лецитинъ пищи, то нѣкоторыя доли его частицы положительно необходимы.

Колпаковъ<sup>5)</sup> въ лабораторіи проф. А. Я. Данилевской, изучалъ сравнительную распадаемость тканевыхъ и нетканевыхъ бѣлковыхъ видовъ въ животномъ организмѣ, между прочимъ, припель къ слѣдующимъ выводамъ:

<sup>1)</sup> Проф. А. Я. Данилевскій. Вопросы питанія и пластики. Физиологический сборникъ. Т. II. стр. 211.

<sup>2)</sup> *Bunge* Учебникъ физиологии и патологической химіи 1888 г., стр. 87.

<sup>3)</sup> Проф. А. Я. Данилевскій. I. c.

<sup>4)</sup> Колпаковъ. Сравнительная распадаемость тканевыхъ и нетканевыхъ бѣлковыхъ видовъ въ животномъ организмѣ. Физиологич. Сборникъ. Т. I.

1) „При распадении белка в организме, безразлично — буде ли это белок тканевой, или нетканевой, фосфорная кислота выделяется из организма в количестве, соответствующем величине и качеству распадающегося белка. Если организм усваивает часть пищевого белка, вступившего в него, то взаимное отношение N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> в усвоенном белке равно отношению этих элементов в пищевом белке“.

2) Организм способен ассимилировать только ту фосфорную кислоту, которая поступает в него в связанным состоянием с белковой частицей; фосфорная же кислота, вводимая в тело в виде фосфорникислоты соли, целиком выделяется кровью более или менее быстро в первые же часы после еды приема“.

Мой товарищ М. М. Зеленский<sup>1)</sup> произвел один опыт над собакой, давая ей пищу со лецитином, то без него. При этом наблюдало, что собака в дни лецитиновой пищи удержала некоторое количество N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Наконец проф. А. Я. Данилевский на В Пироговском съезде врачей сделал сообщение о значении лецитина въ дѣлѣ питания.

В виду того, что вся вышеизложенная работы, имѣвшая целью выяснить значение фосфора въ питательныхъ процессахъ организма, по разнымъ обстоятельствамъ не вполнѣ достигали намѣченной цѣли, проф. А. Я. Данилевский предложилъ мнѣ заняться: 1) изучениемъ сравнительной метаморфозы пищевого белка подъ влияниемъ: лецитина, глицеринофосфорной кислоты и неорганическихъ солей фосфора, принимаемыхъ вместе съ пищей, и 2) количественнымъ определениемъ неорганическихъ, лецитиновыхъ и белковыхъ соединений фосфора въ наиболѣе употребительныхъ пищевыхъ средствахъ.

Прежде, чѣмъ приступить къ изучению литературы данного предмета и къ описание методовъ и опытовъ, я считаю уместнымъ привести нѣсколько данныхъ о лецитинѣ и глицеринофосфорной кислотѣ, съ которыми мнѣ предстояло

<sup>1)</sup> Въ виду того, что онъ за смертью не окончилъ работы, я, съ разрешения проф. А. Я. Данилевского, приведу ниже этотъ его опытъ.

экспериментировать. Что же касается до неорганическихъ соединений фосфора, то натура ихъ слишкомъ проста и известна.

Лецитинъ — весьма сложное тѣло, очень распространенное какъ въ животномъ, такъ и въ растительномъ царствѣ. Въ эфирномъ экстрактѣ изъ яичныхъ желтковъ Gobley нашелъ въ 1847 году фосфоросодержащее тѣло, которое при кипяченіи со щелочами давало, кроме жирныхъ кислотъ, глицеринофосфорную кислоту. Вещество это онъ назвалъ лецитиномъ. Liebreich<sup>2)</sup> въ 1864 г. нашелъ въ головномъ мозгу характерное фосфоросодержащее тѣло, которому онъ далъ название протагонъ. Въ виду того, что въ продуктахъ распада протагона, помимо жирныхъ кислотъ, Liebreich находилъ еще нейринъ и глицеринофосфорную кислоту, онъ высказалъ предположеніе, что лецитинъ ничто иное, какъ нечистый протагонъ.

Дляконовъ<sup>3)</sup>, производившій цѣлый рядъ изслѣдований надъ фосфоросодержащими тѣлами яичныхъ желтковъ, между прочимъ, пришелъ къ слѣдующимъ выводамъ:

1) „Лецитинъ Gobleyа и фосфоросодержащая тѣла, получаемыя изъ вителлина и ихтина, при кипяченіи первыхъ съ баритовой водой даютъ тѣ же самые продукты распада, какъ и протагонъ Liebreich'a“.

2) „Однако вышеизложенные тѣла содержать въ два раза больше фосфора, чѣмъ протагонъ, и такимъ образомъ они суть, или совершенно разны отъ протагона тѣла, или же состоять изъ протагона и какихъ то другихъ фосфоросодержащихъ тѣлъ“.

Въ слѣдующихъ своихъ работахъ Дляконовъ<sup>3)</sup> предполагалъ существование разныхъ видовъ лецитиновъ, аналогичныхъ нейтральнымъ жирамъ: тристеарину, триальгиниту и триоленну. По его мнѣнию, лецитинъ солеобразное соединеніе дистеарилглицеринофосфорной кислоты съ нейриномъ, который играетъ роль основанія.

Позднѣшіе изслѣдователи Strecker<sup>4)</sup> и Hundeshagen<sup>5)</sup>

<sup>2)</sup> Liebreich. Annal d. Chemie und Pharm. T. CXXXIV, стр. 29.

<sup>3)</sup> Дляконовъ. Ueber die Phosphorhaltigen Körpere der Hühner und Störeier. Medic. Chem. Unters. von Horpe-Seyler, Heft 2, стр. 221. 1867 г.

<sup>4)</sup> Дляконовъ. Ueber das Lecithin. Medic. Chem. Unters. Heft 3, стр. 405. 1868.

<sup>5)</sup> Hundeshagen. Zur Synthese des Lecithins. Journ. f. pract. Chem.

Bd. 28, стр. 219.

полагаютъ, что лецитинъ — эфирообразное соединеніе, въ которомъ дистеарилглицеринофосфорная кислота соединена съ нейриномъ кислороднымъ атомомъ гидроксила.

По *Hoppe-Seyler*<sup>1)</sup> лецитинъ представляетъ воскообразную мягкую массу, легко растворимую въ алкоголь, немного трудѣе, но все же въ значительномъ количествѣ, — въ эфирѣ; лецитинъ растворяется также въ хлороформѣ, сѣроуглеродѣ, бензолѣ и въ жирныхъ маслахъ. Въ водѣ лецитинъ образуетъ клейстерообразную массу и подъ микроскопомъ представляетъ картину взбухшихъ жирообразныхъ пистилей. Лецитинъ бурѣетъ при нагреваніи до 70° Ц., а также и при долгомъ стояніи, и обнаруживается при этомъ кислую реакцію. Онъ очень трудно кристаллизуется изъ концентрированного раствора въ алкоголь при долгомъ стояніи при 0°.

Подъ влияніемъ разведенныхъ кислотъ, лецитинъ, очень медленно разлагается на свои составные части: глицеринофосфорную кислоту, фосфорную кислоту и холинъ. Щелочи омылиаютъ лецитинъ скоро, даже въ сильно разведенныхъ растворахъ при нагреваніи послѣднихъ. Алкогольный растворъ ѳлкаго патра уже на холодѣ омыляетъ лецитинъ. При кипяченіи съ крѣпкимъ растворомъ ѳлкаго барита, лецитинъ очень быстро разлагается и въ продуктахъ распада, кромѣ холина и глицеринофосфорокислого бария, остающихся въ растворѣ, образуется стеариновокислый барий, который вынашиваетъ. Лецитинъ даетъ при своемъ сожиганіи 8,798% Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Совершенно особенного взгляда на лецитинъ держится *Thudichum*<sup>2)</sup>, который нашелъ въ мозгу цѣлый рядъ фосфоросодержащихъ тѣлъ. Въ виду того, что одно изъ этихъ фосфоросодержащихъ тѣлъ, сфингомиалиновая кислота, несодержащая глицерина, при своемъ распадѣ не даетъ глицеринофосфорной кислоты, а фосфорную кислоту, не связанныю ни съ какими органическими радикалами, *Thudichum* говоритъ, что „всѣ фосфоросодержащія тѣла не представляются исключительно глицеридами, какъ ихъ принялъ обыкновенно разматривать, и не имѣютъ ничего общаго съ жирами, прини-

<sup>1)</sup> *Hoppe-Seyler*. Handbuch der Physiol. und Pathol. chem. Analyse. 1893 г., стр. 83.

<sup>2)</sup> *Thudichum*. Физиология. химія головного мозга. Перев. М. Лиона. 1885 г.

маемыми за глицериды, развѣ только то, что нѣкоторыя изъ нихъ содержатъ и известныя жирныя кислоты, присутствующія также въ жирахъ. По физическимъ же и химическимъ свойствамъ своимъ вещества эти рѣзко отличаются отъ жировъ<sup>3)</sup>.

*Thudichum* признаетъ существованіе трехъ формъ лецитина: а) олео-пальмито-глицери-нейро-фосфатидъ, б) олео-маргаро-глицери-нейро-фосфатидъ, с) олео-стеаро-глицери-нейро-фосфатидъ.

Въ качествѣ фактическихъ данныхъ, указывающихъ въ одномъ или другомъ отношеніи на роль лецитина въ отдѣльныхъ тканяхъ или въ цѣломъ организма, можно привести слѣдующее.

Проф. А. Я. Данилевскій и Е. Шипилова<sup>4)</sup> въ 1881 г., изучая натуру анизотропического вещества поперечно-полосатого мышечного волоконца, между прочимъ, пришли къ выводу, что лецитинъ принимаетъ важное участіе въ структурѣ мышечного волоконца.

*Weyl* и *Zeidler*<sup>5)</sup> въ 1882 г. нашли, что въ мышечной ткани, при тетанізаціи послѣдней, разрушается нѣкоторое количество лецитина и нуклена, вслѣдствіе чего количество неорганическихъ солей фосфора увеличивается, отчего зависитъ усиленіе кислотности работающихъ мышцъ.

Наиболѣе важная работа о биологической роли лецитина принадлежитъ *W. Maxwell*<sup>6)</sup>. Онъ выразилъ сѣмена обыкновенной фасоли, хлончатника и манса и опредѣлялъ количество лецитина, какъ въ сѣменахъ, такъ и въ росткахъ соотвѣтственныхъ сѣмянъ, при чѣмъ развитіе ростковъ *Maxwell* дѣлилъ на три стадіи: за первую стадію развитія было принято по состояніе, когда ростокъ достигалъ  $\frac{3}{4}$  вершины; за вторую, когда раскрывались первые сѣмядолевые листочки; за третью, когда растеніе вполнѣ развивалось и

<sup>3)</sup> *Catherine Schipiloff* und *A. Danilevsky*. Ueber die Natur der anisotropen Substanzen der quergestreiften Muskels. Zeitschr. f. physiol. Chemie 1881 г.

<sup>4)</sup> *Weyl* und *Zeidler*. Ueber die sâure Reaction des thâtigen Muskels und über die Rolle des Phosphorsâure bei Muskeltetanus. Zeitschr. f. physiol. Chemie. Bd. 6, стр. 557. 1882 г.

<sup>5)</sup> *W. Maxwell*. Ueber das Verhalten der Fettkörpere und die Rolle der Leцитine während der Keimung. Chem. Centr. Bl. 1891 г. Bd. I, стр. 364.

весь запасной материалъ былъ всосанъ и оставалась одна оболочка съмени. Количественное определение лецитина, какъ въ съменахъ, такъ и въ росткахъ дало слѣдующія числа:

	Фасоль.	Хлончатникъ.	Маисъ.
Сѣжія съмена . . .	0,833%	0,94%	0,186%
I Стадія . . . .	1,841%	2,15%	0,193%
II " . . . .	3,230%	2,00%	0,319%
III " . . . .	—	1,808%	0,436%

Количество лецитина вычислено на сухой остатокъ. На основании этихъ данныхъ *Maxwell* полагаетъ, что изслѣдованныхъ растеній въ первой стадіи развитія образуютъ лецитинъ изъ неорганической фосфорной кислоты, какъ, напр., въ фасоли. Въ дальнѣйшихъ же стадіяхъ развитія, когда молодое растеніе становится независимымъ отъ съмени и запасного материала, оно разлагаетъ свой лецитинъ и употребляетъ его для своего дальнѣйшаго роста.

Въ слѣдующей своей работе<sup>1)</sup> *Maxwell*, изучая движение фосфора въ куриныхъ яйцахъ въ разныхъ стадіяхъ высиживанія, получила слѣдующія данные: Общее количество фосфора принято за 100.

Время высиживанія	% органическ. Ph	% неорганическ. Ph.
0 день . . . .	58,5	41,5
12 , . . . .	31,1	62,9
17 , . . . .	43,0	57,0
20 , . . . .	27,0	73,0

На основании этихъ данныхъ *Maxwell* полагаетъ, что въ первой стадіи развитія (0—12<sup>1</sup> день) происходитъ переходъ органическаго фосфора въ неорганический; въ слѣдующей стадіи 12—17 дн., однако, совершается вновь переходъ неорганическаго фосфора въ органический, что было наблюдаемо и *Hoppe-Seyler*омъ. Чтобы быть послѣдовательнымъ, *Maxwell* долженъ быть на основаніи этой таблицы заключить, что въ послѣднемъ періодѣ развитія снова органический фосфоръ усиленно переходитъ въ неорганическую форму. Такія колебанія то въ одну, то въ другую сторону маловѣроятны и заставляютъ думать, что въ таблицѣ

<sup>1)</sup> W. Maxwell. Bewegung des Elementes Phosphor in dem Mineral. Pflanzen und Thiereich und die biologische Function der Lecithine. Chem.-Centr. Bl. 1893 г., Bd. I, стр. 842.

*Maxwell*'а упущенъ какой то третій факторъ, играющій роль въ метаморфозѣ фосфористыхъ соединений въ организмахъ.

*Bokau*<sup>1)</sup>, работавшій въ лабораторіи *Hoppe-Seyler*'а, нашелъ, что, при искусственномъ панкреатическомъ пищевареніи лецитина легко разлагаются при восприятіи воды на глицеринофосфорную кислоту, жирныхъ кислоты и нейрина.

*Tихомировъ*<sup>2)</sup> нашелъ, что въ лицахъ насѣкомыхъ при развитіи теряются нерастворимыя бѣлковые вещества: гликогенъ, жиры и холестеаринъ, но увеличивается количество лецитина и пентонина.

*Karl Hasebrok*<sup>3)</sup> задался цѣлью изучить дальнѣйшую судьбу продукта распада лецитина: глицеринофосфорной кислоты, жирныхъ кислоты и нейрина. Въ виду того, что подъ влияніемъ гнѣнія глицеринофосфорной кислоты не получалось такихъ же продуктовъ распада, какіе получались при гнѣніи нейрина, онъ полагаетъ, что глицеринофосфорная кислота всасывается, какъ таковая.

*Arthur Heffter*<sup>4)</sup>, изучая роль лецитина въ печени, нашелъ, что содержание лецитина находится въ извѣстномъ отношеніи къ массѣ печечной ткани. При голоданіи уменьшилось количество лецитина. При отравленіи фосфоромъ количество лецитина уменьшалось на 50% и это уменьшеніе было тѣмъ значительнѣе, тѣмъ сильнѣе раздавалось жировое перерожденіе печени. Это явление *Heffter* объясняетъ тѣмъ, что при фосфорномъ отравленіи лецитинъ не является промежуточнымъ продуктомъ жирового перерожденія бѣлковыхъ веществъ, но наоборотъ является съ бѣлковыми веществами самъ разлагается.

*Kossel*<sup>5)</sup> различаетъ между составными частями клѣтки вещества, необходимыя для ея организаціи (примарныя вещества), и такіе, которыхъ небезусловно необходимы (секундарныя вещества). Къ числу первыхъ веществъ *Kossel* относитъ, между прочими, и лецитинъ.

*Gobley*<sup>6)</sup>, впервые открывшій лецитинъ въ мозгахъ цып-

<sup>1)</sup> Буне, I. с.

<sup>2)</sup> Тихомировъ. Zeitschr. f. physiol. Chemie. Bd. 9, стр. 519.

<sup>3)</sup> Karl Hasebrok. Zeitschr. f. physiol. Chemie, Bd. 12, стр. 148.

<sup>4)</sup> Arthur Heffter. Das Lecithine der Leber. Chem. Centr. Bl. 1891 г.

Bd. I, стр. 459.

<sup>5)</sup> Kossel. Chemische Zusammensetzung der Zell. Chemis. Centr. Bl. 1891 г.

<sup>6)</sup> Gobley. Ueber das Eigelb. Pharm. Centr. Bl. 1847 г., стр. 584.

лять, человѣка, овцы и личныхъ желткахъ, произвелъ и первыя количественные опредѣленія лецитина въ желткахъ, при этомъ онъ нашелъ въ нихъ 8,426% Phosphorusubstanz. Въ другой своей работѣ *Gobley* въ икрѣ нашелъ 3,04% лецитина.

Далѣе нѣсколько количественныхъ опредѣленій лецитина производили въ 1867 г. *Hoppe-Seyler*, *Дѣккоѳ*, а въ слѣдующемъ въ 1868 году *Parke*<sup>1)</sup> нашелъ въ личныхъ желткахъ 8,944% протагона.

Болѣе многочисленныя количественные опредѣленія лецитина, особенно въ сѣменахъ растеній, принадлежать позднѣйшимъ изслѣдователямъ.

*Töpler*<sup>2)</sup> въ 1861 г. экстрагировалъ превращенный въ порошокъ сѣмена растеній эфиромъ и въ эфирномъ экстрактѣ опредѣлялъ количество фосфора, которое всѣчло относилось къ лецитину, содержащемуся въ сѣменахъ. Онъ изслѣдовалъ лупинъ, горохъ, полевой бобъ, чечевицу, пшеницу, рожь, ячмень, овесъ и конскій каштанъ.

*Jacobson*<sup>3)</sup> въ 1889 г. опредѣлялъ составные части сѣмянъ бобовъ, гороха, вики, лупинъ и между прочимъ, опредѣлилъ также количество лецитина.

— *E. Schulze* и *E. Steiger*<sup>4)</sup> въ 1889 г., въ виду противорѣбія между данными *Töpler*'а и *Jacobson*'а, произвели цѣлый рядъ опредѣленій лецитина въ сѣменахъ, причемъ обработку сѣмянъ вели слѣдующимъ образомъ: превращенный въ мелкій порошокъ сѣмена сначала обрабатывали нѣсколько разъ эфиромъ, а затѣмъ раза два алкогольемъ. Количество фосфора, находящееся въ эфирныхъ и алкогольныхъ экстрактахъ, всѣцѣло относили къ фосфору лецитина. Они изслѣдовали желтый лупинъ, бобъ, вику, пшеницу, рожь, ячмень и ленъ.

Наконецъ, въ 1894 году *E. Schulze* и *S. Frankfurt*<sup>5)</sup>, изслѣдовали около 40 родовъ сѣмянъ, пользуясь только что упомянутымъ методомъ, выработаннымъ *Schulze* и *Likernik*'омъ и *E. Schulze* и *Steiger*'омъ.

<sup>1)</sup> *Parke*. Ueber die chemische Constitution des Eidotters. Zeitschr. f. Chemie. 1868 г. стр. 157.

Питиривано по работѣ *E. Schulze* и *Steiger*. См. ниже.

<sup>2)</sup> *Jacobson*. Ueber einige Pflanzenfette. Zeitschr. f. physiol. Chemie. 1889 г. Bd. 13, стр. 32.

<sup>3)</sup> *E. Schulze* и *E. Steiger*. Ueber den Leicithingehalt der Pflanzen-samen. Zeitschr. f. physiol. Chemie. 1889 г. Bd. 13, стр. 365.

<sup>4)</sup> *E. Schulze* и *S. Frankfurt*. Der Leicithingehalt einiger vegetabili-scher Substanzen. Chemis. Centr. Bl. 1894 г. Bd. I. стр. 434.

Въ литературѣ существуетъ еще нѣсколько единичныхъ опредѣленій лецитина, сдѣланныхъ попутно во время иныхъ работъ, но онѣ не вносятъ ничего существенно новаго или опредѣляющаго.

*Drozdowz*<sup>1)</sup>, производившій анализъ крови венаe portae и венаe hepaticae, находилъ постоянно увеличеніе лецитина въ крови венаe hepaticae сравнительно съ количествомъ лецитина въ крови v. portae.

*Cahn*<sup>2)</sup> опредѣлялъ количество лецитина въ нормальномъ хрусталикѣ и при катарактѣ.

*Schmidt-Mâlheim*<sup>3)</sup>, изучая азотистыя вещества коровьяго молока, нашелъ въ послѣднемъ 0,0038% лецитина; въ бо-ровьемъ маслѣ было 0,1736% — 0,153% лецитина.

*Walther*<sup>4)</sup> въ хилусѣ нашелъ 0,03—0,0096% лецитина.

*Manasse*<sup>5)</sup> нашелъ, что лецитинъ красныхъ кровяныхъ тѣлца идентиченъ съ лецитиномъ личныхъ желтковъ и мозга и количество его въ красныхъ кровяныхъ тѣлцахъ въ сред-немъ равняется 1,867%.

*Gobley* впервые открылъ также глицеринофосфорную кис-лоту въ личныхъ желткахъ и мозгу. Глицеринофосфорная кис-лота по строенію своему представляетъ глицеринъ  $C_3H_5(OH)_3$ , въ которомъ Н одной гидроксильной группы замѣщенъ остаткомъ фосфорной кислоты  $PO(OH)_2$ , структурная формула гли-циперинофосфорной кислоты будетъ:



Глицеринофосфорная кислота двусоставна, сиропообразна на видъ, сильно-кислой реакциѣ, легко растворяется въ водѣ и въ твердомъ состояніи неизвѣстна. При нагреваніи съ во-дой, а еще быстрѣе при нагреваніи съ кислотами и щелочами,

<sup>1)</sup> *Drozdowz*. Vergleichende chemische Analyse des Blutes der venae portae und venaee hepaticae. Zeitschr. f. physiol. Chemie. Bd. I, стр. 223.

<sup>2)</sup> *Cahn*. Zur physiologische und pathologische Chemie des Blutes. Zeitschr. f. physiol. Chemie. Bd. V, стр. 213.

<sup>3)</sup> *Schmidt-Mâlheim*. Ueber stickstoffhaltige Körpere in der Kühlmilch. Mâly's Jahresbericht. 1884 г., стр. 116.

<sup>4)</sup> *Walther*. Zur Lehrer von der Fettresorption. Mâly's Jahresbericht. 1890 г., стр. 44.

<sup>5)</sup> *Manasse*. Ueber das Lecithin und Cholesterin der rothen Bluthörnchen. Zeitschr. f. physiol. Chemie. Bd. 14, стр. 437.

она быстро распадается на глицеринъ и фосфорную кислоту. Глицеринофосфорная кислота ни въ животныхъ жидкостяхъ, ни въ тканяхъ въ свободномъ состояніи не встречается, являясь продуктомъ распада лецитина. Кислота эта содержитъ 18,02% фосфора.

Сотниковскій<sup>1)</sup> признаетъ глицеринофосфорную кислоту за постоянную составную часть мочи; лецитина она не содержитъ въ мочѣ.

R. Lépine и Eymonnet<sup>2)</sup>, занимаясь определеніемъ глицеринофосфорной кислоты въ мочѣ, нашли въ літре человѣческой мочи 15 миллигр. глицеринофосфорной кислоты или на 100 частей N мочи 0,15 — 0,30 частей глицеринофосфорной кислоты. Въ собачьей мочѣ находится больше глицеринофосфорной кислоты. Увеличеніе глицеринофосфорной наблюдали также у чахоточныхъ людей съ жирной печенью.

Bálow<sup>3)</sup> на основаніи своихъ изслѣдований утверждаетъ, что глицеринофосфорная кислота, безъ различія будетъ ли она прината вмѣстѣ съ пицѣ, или произойдетъ, какъ результатъ обмѣна въ самомъ организме, въ концѣ концовъ совершенно разлагается. Дѣйствительно, вводя изслѣдователю животному глицеринофосфорокислый кальций, соответствующій 11,52 гр. дистеариллекитина, Bálow находилъ, что изъ организма выводится лишь незначительное количество глицеринофосфорной кислоты. Поэтому Bálow и полагаетъ, что освобождающаяся отъ лецитина глицеринофосфорная кислота въ кишечномъ каналѣ или въ тканяхъ совершенно разлагается и выдѣляется изъ организма въ формѣ фосфорной кислоты.

По наблюденіямъ Guisto Pasqualis<sup>4)</sup>, глицеринофосфорокислый кальций легче всасывается и скорѣе переходитъ въ общий кругъ кровообращенія, чѣмъ центральный фосфоронокислый кальций. Глицеринофосфорная кислота большою частию, какъ таковая, переходитъ въ кровь и выдѣляется въ формѣ фосфорной кислоты. Такимъ образомъ, по Pasqualis'у, въ ка-

кому-то органѣ глицеринофосфорная кислота разлагается на ортофосфорную кислоту и глицеринъ.

Изъ этого обзора приведенной литературы о лецитинѣ и глицеринофосфорной кислотѣ видно, что Horre-Seyler и Bunge, въ виду постоянного нахожденія лецитина въ пищѣ, считаютъ лецитинъ необходимымъ составною частию пищи, а Kossel, на основаніи постоянного присутствія лецитина въ клѣткахъ, признаетъ его необходимомъ составною частью клѣтки. Но ни первые, ни второй не даютъ указаний, почему присутствіе его въ пищѣ важно и необходимо для организма и какую роль исполняетъ лецитинъ въ клѣткахъ. Поэтому вопросъ о биологической роли лецитина, какъ въ протоплазмѣ, такъ и въ пищѣ, остается открытымъ. Необходимость его присутствія въ пищѣ можетъ быть призната эмпирически, какъ указаніе диетическое, но оно научно этимъ однѣмъ фактамъ вовсе не освѣщается и не становится понятнымъ. Поэтому подробное изслѣдованіе самой роли лецитина въ протоплазмѣ или въ организмѣ животнаго явилось вопросомъ насущной научной потребности.

## II.

Прежде чѣмъ приступить къ изложению моихъ наблюдений надъ голубями, мышами и собаками, и привести количественные определенія трехъ формъ фосфора въ пищевыхъ веществахъ, я считаю необходимымъ сказать пѣсколько словъ о методахъ, которыми я пользовался при обработкѣ матеріала.

Во всѣхъ моихъ опытахъ соблюдалась возможно строгая аккуратность и однообразіе. Опытныя животные содержались въ определенной комнатѣ лабораторіи, въ которой воздухъ, сѣть, темпера тура при всѣхъ опытахъ были возможно одноковы. Температура въ этой комнатѣ колебалась между 14 и 17° R.

Собаки содержались въ желѣзной клѣткѣ съ двумя днами, изъ которыхъ верхнее состояло изъ металлической сѣти, а нижнее было цинковое, покатое, съ отверстіемъ по срединѣ

<sup>1)</sup> Сотниковскій. Maly's Jahresbericht. 1881 г., стр. 249.

<sup>2)</sup> R. Lépine und Eymonnet. Ueber die quantitative Bestimmung der Glycerinphosphorsäure im Urin. Maly's Jahresbericht. 1882 г., стр. 193.

<sup>3)</sup> Bálow. Glycerinphosphorsäure. Chem. Centr. Bl. 1894 г. Bd. II, стр. 158.

<sup>4)</sup> Guisto Pasqualis. Absorption und Elimination der Glycerinphosphorsäure. Chem. Centr. Bl. 1894 г. Bd. II, стр. 709.

для стока мочи въ подставленный подъ отверстие сосудъ. Моча у собакъ собиралась путемъ катетеризации, которая производится довольно скоро и безъ всякаго ущерба для здоровья животнаго. Необходимо только выбрать самку, прозвѣтѣй въ *Falk'овской операциѣ*<sup>1)</sup>, заживить рану, а затѣмъ въ теченіе нѣкотораго времени пріучить собаку къ катетеризации. *Falk'овская операциѣ* производится чрезвычайно легко и не сопровождается потерей крови. Для катетеризации употребляется тонкій эластичный английскій катетеръ. По *Feder'у*<sup>2)</sup> путемъ катетеризации удаляется вся моча.

Въ отношеніи пищи и питья соблюдалась большая точность, при чёмъ мною лично производилось взвѣшиваніе, приготовленіе пищи и кормленіе. Во всѣхъ случаяхъ опытного дѣянія продолжался съ 11 час. утра до 11 час. утра слѣдующаго дня. За нѣсколько минутъ до начала опыта днія я выпускалъ мочу у собаки и пускалъ ее побѣгать по комнатѣ; черезъ нѣсколько минутъ собака давала маль. Затѣмъ она взвѣшивалась на десятичныхъ вѣсахъ и ровно въ 11 ч. получала пищу, которую въ большинствѣ случаевъ сѣдала всю за разъ. Пища и питье давались собакѣ вѣтъ клѣтки и по окончаніи кормленія собака помѣщалась въ клѣтку. Моча постоянно собиралась въ чистые стеклянныя сосуды, въ которыхъ опредѣлялась реакція и удѣльный вѣсъ; вымѣривался объемъ всего количества мочи и оставлялось около 100 куб. ц. ея для опредѣленія количества N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Каль предварительно сушился въ воздушной банѣ при 70—80° Ц., взвѣшивался для опредѣленія всего количества его, превращался въ однообразный порошокъ изъ послѣдняго бралось нѣсколько граммовъ для опредѣленія количества N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Разгражденіе кала въ начальѣ и въ концѣ опыта производилось отваромъ черники. Подробное описание отдѣленія кала черникой описано въ диссертациѣ *Курченко*<sup>3)</sup>.

Опредѣленіе азота какъ въ мочѣ и въ калѣ, такъ и во

<sup>1)</sup> Limpert und Falk. Untersuchungen über die Ausscheidung des Zuckers durch die Nieren nach der Einspritzung desselben in das Blut. *Virchow's Archiv.* Bd. IX стр. 166.

<sup>2)</sup> Ludwig Feder. Der zeitliche Ablauf der Zersetzung in Thierkörper. *Zeitschr. f. Biolog.* 1881 г. стр. 594.

<sup>3)</sup> Курченко. Материалъ къ вопросу объ усвояемости азота содержащихъ частей пищи. Дисс. 1887 г., стр. 28.

всѣхъ изслѣдованныхъ мною пищевыхъ веществахъ, я, по предложению проф. А. Я. Данилевского, производилъ по способу *Kjeldahl-Wilfarth'a*. Преимущество этого способа опредѣленія азота въ сравненіи со всѣми другими способами заключается, во первыхъ, въ точности получаемыхъ результатовъ и, во вторыхъ, въ быстротѣ окисленія анализируемаго вещества и въ возможности производить нѣсколько анализовъ одновременно. Способъ этотъ въ 1888 г. тщательно проверенъ и дополненъ проф. П. М. Арутинскимъ-Долоруковымъ<sup>4)</sup>. Въ теченіе своей работы я много разъ производилъ нѣсколько анализовъ N въ однихъ и тѣхъ же пищевыхъ веществахъ и иногда только получалъ разницу въ десятыхъ доляхъ процента; въ большинствѣ же случаевъ разница не переходила предѣла сотыхъ долей процента.

Для опредѣленія азота въ мочѣ я постоянно бралъ ее въ количествѣ 5 куб. ц., которая переводилась въ колбу изъ одной и той же бюретки. Порошкообразный же вещества бралися, смотря по содержанию въ нихъ азота, въ количествѣ отъ 0,3 до 1,0 грам. и вводились въ *Kjeldahl'евскую* колбу завернутыми въ тонкую фильтровальную, не содержащую азота, шведскую бумагу. Для послѣдней цѣли брались кружики изъ шведской бумаги *Schleier'a* и *Schull'a* около 9 ц. въ диаметрѣ. Нѣсколько анализовъ на азотъ, произведенныхъ мною надъ этой бумагой, дали полное отсутствіе въ ней азота. Эти анализы выѣѣтъ стѣмъ показали, что всѣ жидкости, употребляемыя мною для анализовъ, какъ напримѣръ, сѣрная кислота, щѣккій натръ, сѣрнистый калій, точно также не содержали слѣдовъ азота.

Для разрушения органическихъ веществъ удобно брать *Kjeldahl'евскую* колбу емкостью въ 250 куб. ц. Къ введеному въ нее веществу прибавлялось 20 куб. ц. смѣси химически чистой англійской сѣрной кислоты и фосфорного ангидрида и 0,1 куб. ц. металлической ртуты. Для приготовленія смѣси сѣрной кислоты и фосфорного ангидрида въ 1 літрѣ сѣрной кислоты небольшими порціями (съ цѣлью избѣжать сильнаго нагреванія) растворялось 200 граммъ фосфорного ангидрида. Постѣлъ прибавленіемъ кислоты начиналось нагреваніе смѣси на

<sup>4)</sup> Арутинский-Долоруковъ. О способѣ *Kjeldahl Wilfarth'a* опредѣленія азота въ органическихъ соединеніяхъ. Дисс. 1888 г. Сб.

Крейзлеровской печи. Сначала зажигался очень слабый огонь; затмъ, когда колба достаточно разогрѣвалась, огонь усиливался для растворенія ртути; по растворенію ртути огонь усиливался настолько, что вызывалось тихое кипѣніе сѣрной кислоты, которое поддерживалось до совершенного обезщѣчванія содержимаго колбы.

Продолжительность окисленія зависитъ отъ природы окисляемаго вещества: моча требовала для полнѣшаго окисленія отъ  $\frac{3}{4}$  до 1 часу времени; трудно окисляемыя вещества, какъ напримѣръ, мясо, каль, требуютъ отъ 2 до 4 час. времени. По окончаніи окисленія въ колбѣ получалась въ прозрачной жидкости блѣдый кристаллический осадокъ ртутной соли, легко растворяющейся при разведеніи кислоты небольшимъ количествомъ дестиллированной воды.

По охлажденіи колбы содержимое ея разбѣгалось небольшимъ количествомъ дестиллированной воды (около 50 куб. ц.), причемъ жидкость сильно разогрѣвалась, осадокъ ртутной соли растворился и совершенно прозрачная и безвѣтная жидкость переливалась въ дестилляционную колбу емкостью 500 куб. ц., сжигательная колба споласкивалась 2—3 раза дестиллированной водой, которая выливалась въ дестилляционную колбу. Общее количество жидкости въ дестилляционной колбѣ равнялось 150—180 куб. ц. Для нейтрализации жидкости употреблялся свободный отъ аммиака 50% йодид натр., а для разложенія амидныхъ соединеній ртути употреблялся сѣристый кальций въ количествѣ 10 куб. ц. 66% раствора.

Приемникомъ служила мѣшь трубка Пелиго, въ которую наливалось 50 куб. ц. дениормального раствора сѣрной кислоты. По соединеніи всѣхъ частей перегоннаго аппарата начиналось подогреваніе дестилляционной колбы, сначала слабо, затмъ сильнѣе, до кипѣнія содержимаго колбы, и кипѣніе поддерживалось до конца перегонки. Чтобы кипѣніе шло спокойно, безъ толчковъ и не очень бурно, въ колбу вносились 2 грамма, предварительно промытая СИИ и водой, высушенней и прокаленой. Пемза поддерживаетъ болѣе покойное кипѣніе, чѣмъ талькъ, который предлагается Арутинскій. Когда содержимое трубки Пелиго доходило до 200 куб. ц., перегонка прекращалась. Жидкость изъ трубки Пелиго переливалась въ стаканъ, трубка раза 2—3 спо-

ласкивалась дестиллированной водой, которая прибавлялась къ дестилляту. Содержимое стакана окрашивалось растворомъ лакмона и титровалось дениормальнымъ растворомъ йодиднаго натр. до появленія характернаго фиолетового окрашиванія. При приготовленіи дениормальныхъ растворовъ  $SO_4H_2$  и  $NaOH$  и страго слѣдовалъ указаніемъ Менишумкина<sup>1)</sup> и Фрезеніуса<sup>2)</sup>. Лакмонъ гораздо чувствительнѣе кощенили, которую советуетъ Арутинскій. При употребленіи лакмона уже двѣ-три капли кислоты или щелочи даютъ замѣтное измѣненіе въ окрашиваніи жидкости, чего не наблюдается при употребленіи кощенили. Число кубическихъ цент. дениормального раствора  $NaOH$ , прибавляемое до появленія фиолетового окрашиванія вычитывалось изъ 50; полученнее число умноженное на 0,0028, показывало количество N, соотвѣтствовавшее взятой мочѣ.

Определеніе фосфорной кислоты въ мочѣ производилось по способу титрованія ея азотнокислою окисью урана, употребляя показательный конца реакціи желѣзистосинеродистый кальцій. При приготовленіи всѣхъ необходимыхъ растворовъ для количественного определенія  $P_2O_5$ , какъ то: раствора фосфорнокислого натр., окиси урана, уксуснокислой смѣсіи, и страго слѣдовалъ указаніемъ Лейбе и Залковского<sup>3)</sup>, Нейбауера и Фогеля<sup>4)</sup>, поэтому я не описывать подробностей какъ приготовленіи растворовъ, такъ и способа производства самаго определенія  $P_2O_5$  въ мочѣ. Прибавляю только, что предъ началомъ каждого опыта или какой либо серіи опредѣленій  $P_2O_5$  въ пищевыхъ веществахъ я постоянно провѣрялъ титръ урановой раствора фосфорнокислого натроя, приготовленнымъ вновь для каждой пробы титра. Титръ фосфорнокислого натр. въ свою очередь былъ провѣряемъ по пирофосфорной кислотѣ. Мочи брались для определенія  $P_2O_5$  постоянно въ количествѣ 20 куб. ц. и разводились водой до 50 куб. ц.

Определеніе фосфорной кислоты въ пищевыхъ веществахъ и въ испражненіяхъ производилось слѣдующимъ об-

<sup>1)</sup> Менишумкинъ. Аналитическая химія. 1894 г.

<sup>2)</sup> Фрезеніусъ. Количественный анализъ.

<sup>3)</sup> Лейбе и Залковский. Ученіе о мочѣ. Переv. Шербакова. 1884 г.

<sup>4)</sup> Нейбауэръ и Фогель. Руководство къ качественному и количественному анализу мочи. 1873 г.

разомъ. Определенное по вѣсу количество испытуемаго вещества сжигалось со смѣсью соды и селитры въ платиновой чашкѣ. Нечего говорить о томъ, что сода и селитра не содержали и слѣдовъ  $P_2O_5$ . На одну часть селитры брались дѣй части выѣтренной соды. При вѣсѣ моихъ сжиганийъ употреблялось определенное количество смѣси соды и селитры (15 грамм.), которые были вполне достаточны для полнѣшаго сжиганія вещества. Сжиганіе производилось постепенно, начиная съ краевъ платиновой чашки, доводилось до средины и прекращалось тогда, когда получался совершенно прозрачный, безцвѣтный, жидкій сплавъ.

По охлажденіи сплава я растворилъ его въ небольшомъ количествѣ дестиллированной воды при легкѣмъ подогреваніи и растворъ переливалъ въ стаканъ; чашку разъ два сполоскивалъ горячей, слабо подкисленной СИН дестиллированной водой и приливалъ къ раствору сплава въ стаканъ, количество котораго затѣмъ прибавлялось дестиллированной водой доводилось до 50 куб. ц.

Щелочная реакція раствора нейтрализовалась и доводилась до слабо кислой реакціи соляной кислотой, причемъ соляная кислота прибавлялась по каплюмъ съ перерывами, чтобы не вызвать бурного выѣденія углекислого газа, могущаго унести съ собой частички при быстромъ выѣденіи его. Кислая жидкость послѣ пятиминутнаго кипѣнія въ водянѣ ваннѣ оставалась совершенно прозрачной, безъ всякихъ слѣдовъ какихъ либо осадковъ или помутнѣй, что указывало на то, что изслѣдуемыя мною вещества не содержали кремневой кислоты. Затѣмъ соляную кислоту я нейтрализовалъ амміакомъ, прибавляя 5 куб. ц. уксусно-кислой смѣси и жидкость нагрѣвалъ до кипѣнія. При этомъ получался хлопчатый осадокъ фосфорнокислой окиси желѣза, который собирался на небольшомъ фильтрѣ Schleifer'a и Schull'a, промывался нѣсколькими кубическими куб. ц. горячей дестиллированной водой для удаленія оставшагося въ фильтрѣ или въ осадкѣ раствора фосфорной кислоты и эта небольшая порція промывной воды прибавлялась къ общему раствору, содержащему фосфорную кислоту. Затѣмъ осадокъ фосфорнокислой окиси желѣза вновь промывался горячей дестиллированной водой,

сушился, прокаливался и взвѣшивался<sup>1)</sup>. 47,02% полученнаго вѣса состоять изъ  $P_2O_5$ . Фильтратъ послѣ отдѣленія фосфорнокислой окиси желѣза я титровалъ урановымъ растворомъ.

Концомъ реакціи служило первое слабое окрашиваніе, получающееся отъ желѣзистосинеродистаго калія и не исчезающее при новой пробѣ послѣ вспышки раствора въ теченіе нѣсколькихъ минутъ. Изъ числа кубическихъ центиметровъ уранового раствора, потребленныхъ на титрованіе, я вычитывала 0,15 куб. ц., а затѣмъ по остатку куб. ц. уравнила я вычислья соответствующее количество  $P_2O_5$ , прибавляя  $P_2O_5$ , полученный въ формѣ фосфорнокислой окиси желѣза, и все полученное такимъ образомъ количество  $P_2O_5$  от送去ль къ взятой навѣсѣ для сжиганія. 0,15 куб. ц. уранового раствора, которые я вычитывала изъ общаго количества потребленныхъ на титрованіе фосфорной кислоты, я вводилъ какъ поправку. Послѣдня была мною определена нѣсколько разъ титрованіемъ однихъ только растворовъ сплавовъ, съединенныхъ безъ введенія органическихъ веществъ и обработанныхъ, какъ выше описано. Такое количество уранового раствора, (0,15 куб. ц.) требовалось потратить, чтобы получить окрашиваніе отъ желѣзисто синеродистаго калія въ растворѣ сплава извѣстнаго количества сожигательной смѣси. Прибавлю еще, что во вѣсѣ моихъ анализахъ какъ азота, такъ и фосфорной кислоты мочи и кала, я бралъ по дѣй порцій, а пищевыхъ веществъ отъ двухъ до трехъ порцій, такъ что показанные числа составляютъ среднее изъ двухъ или трехъ совершенно близкихъ по результатамъ анализовъ.

Прежде чѣмъ остановиться на вышеизложенномъ количественномъ определеніи  $P_2O_5$ , мѣхъ хотѣлся выработать такой способъ определенія  $P_2O_5$  въ пищевыхъ веществахъ, чтобы не пришлось опредѣлять отдельно количество фосфорнокислой желѣза. Съ этой цѣлью я испытывалъ дѣйственный способъ Notiz'a, Crispo, Lorenz'a, Märcker'a, A. Lolle'sa, Spica, Karl Arnold'a и др.<sup>2)</sup>, предложенныхъ для определенія количества  $P_2O_5$ , но все эти способы или были не примѣнимы для моихъ цѣлей, или если и давали хорошие

<sup>1)</sup> Гоппе-Зѣльеръ. Руководство къ физиолого- и патолого-химическому анализу. Пер. Шербакова. 1876 г., стр. 385.

<sup>2)</sup> Chem. Centr. Bl. за 1886—1893 гг.

результаты, то были гораздо сложнее и кропотливее, чѣмъ изложенный мною способъ.

Перехожу къ описанію аналитическихъ данныхъ, полученныхъ надъ пищевыми средствами, которымъ давались опытными собаками.

Мясо, употреблявшееся въ опытахъ, покупалось ежедневно, тщательно очищалось отъ жира, сухожилей, соединительно-тканыхъ образованій и изъ него отбѣшивалось необходимое количество. Въ виду того, что % содержание N и  $P_2O_5$  въ разныхъ сортахъ мяса колеблется <sup>1)</sup>, зависитъ ли это отъ степени упитанности, корма, состояния здоровья, покоя или движений убойного животного и проч., изъ ежедневной порции мяса брались навѣски для определенія % N и  $P_2O_5$  и среднее изъ цѣлаго ряда опредѣленій принималось для вычисленія количества видимыхъ элементовъ.

ТАБЛИЦА № 1.

## Анализы мяса.

№ ани- ализовъ.	Число, жгасъ.	Навѣска для плотного остатка.	% воды.	% $P_2O_5$ въ свѣжемъ мясѣ.	% N въ свѣжемъ мясѣ.
					%
1	11/жг 94	2,1781	74,58	0,48	3,30
2	12	4,1545	75,69	0,49	3,41
3	13	3,7121	72,94	0,45	3,17
4	14	0,9702	77,79	0,42	3,52
5	15	0,9137	74,57	0,47	3,62
Среднее . . .		75,12	0,45		3,40

Личный альбуминъ давался въ чистомъ видѣ; съ этой цѣлью яйца предварительно варились въ крутую и затѣмъ блокъ отдѣлялся отъ желтка. Внутренняя поверхность блока, прилегающая къ желтку, очищалась отъ послѣдняго.

<sup>1)</sup> König. Chemische Zusammensetzung der menschlicher Nahrung's und Genussmittel. T. I, стр. 5.

ТАБЛИЦА № 2.

## Анализы яичнаго блока.

№ ани- лизовъ.	% воды.	% $P_2O_5$ во влаж- номъ блокѣ.	% N во влаж- номъ блокѣ.
1	86,27	0,047	2,11
2	86,77	0,035	2,19
3	86,15	0,040	2,17
4	86,39	0,037	2,21
5	86,60	0,039	2,08
6	86,20	0,041	2,10
Среднее . . .	86,40	0,040	2,14

Ржаной хлѣбъ предварительно былъ разрѣзанъ на тонкія пластинки, высушены при 70—80° Ц., превращены въ однородный порошок и просыпаны черезъ сито. Ежедневно употреблялось определенное количество такого порошкообразного ржаного хлѣба, приготовленного заранѣе въ большомъ количествѣ.

ТАБЛИЦА № 3.

## Анализы порошка ржанаго хлѣба.

№ ани- лизовъ.	% N.	% $P_2O_5$ .
1	2,58	0,80
2	2,38	0,79
3	2,47	0,79
Среднее . . .	2,48	0,79

Сало употреблялось топленое говяжье, смѣшанное съ небольшимъ количествомъ, прожареннымъ въ салѣ лука для придания вкуса.

ТАБЛИЦА № 4.

## Анализы говяжьяго сала.

№ ани- лизовъ.	% N.	% $P_2O_5$ .
1	0,29	0,02
2	0,36	0,02
3	0,30	0,03
Среднее . . .	0,32	0,02

Поваренная соль, глицеринъ, фосфорнокислый натръ и фосфорнокислый кальцій употреблялись чистые.

Для придания вкуса пищѣ къ послѣдней прибавлялось 80% алкогольное извлечеіе изъ Либиховскаго мясного экстракта, по удаленіи алкоголя на водяной банѣ. Каждая супочная порція алкогольного извлечеія содержала 0,27 гр. N, 0,05 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Лецитинъ добывался изъ кругосваренныхъ яичныхъ желтковъ путемъ экстрагированія послѣднихъ горячимъ безводнымъ алкогольемъ и эфиромъ, взятыхъ въ равныхъ объемахъ. Затѣмъ части алкоголя и весь эфиръ отгонились и остающаяся масса выпаривалась на водяной банѣ до полнаго удаленія алкоголя. Въ получающейся густой массѣ опредѣлялось % P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, который принимался за P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, полученный отъ скжиганія лецитина. Въ виду того, что % содержаніе P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> могло разниться въ каждой новой порціи добытаго алкогольно-эфирнаго экстракта, будеть ли это зависѣть отъ болѣе или менѣе полнаго экстрагированія яичныхъ желтковъ, или отъ большаго или меньшаго содержанія жира въ экстрактѣ, въ каждой новой порціи добытаго экстракта производилось нѣсколько опредѣленій P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> и N. Нечего говорить о томъ, что въ алкогольно-эфирномъ экстрактѣ изъ яичныхъ желтковъ я не имѣлъ чистаго лецитина, а смѣсь его съ жиромъ и, для краткости, эту смѣсь я буду называть „лекитиновой массой“.

ТАБЛИЦА № 5.

## Анализы лекитиновой массы.

Порціи добытой лекитиновой массы.	№№ анализовъ.	% N.	% P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	% лекитина.
I	1	0,52	2,61	—
	2	0,55	2,89	—
	3	0,53	2,74	—
II	Среднее .	0,53	2,75	31,26
	1	0,47	2,49	—
	2	0,51	2,61	—
	3	0,41	2,50	—
	Среднее .	0,46	2,53	28,75

Глицеринофосфорная кислота для первого опыта была получена отъ профессора Варшавскаго Университета Д. И. Даымова, и по просьбѣ профессора А. Я. Данилевского, приготовленная имъ самимъ; для втораго опыта куплена у Schuchardt'a въ Götting'ѣ и для пятаго опыта отъ Merk'a. Во всѣхъ полученныхъ препаратахъ глицеринофосфорной кислоты сжиганиемъ со смѣсь соды и селитры опредѣлялось % содержаніе P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> и по P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> вычислялось количество супочнай порціи глицеринофосфорной кислоты.

ТАБЛИЦА № 6.

## Анализы глицеринофосфорной кислоты.

Отъ кого полученъ препаратъ.	% P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
отъ профессора Даымова.	19,85
" Schuchardt'a	31,05
" Merk'a.	10,84

Во всѣхъ порціяхъ глицеринофосфорной кислоты чистота препарата опредѣлялась реакцией натріевой, калийной и кальциевої соли глицеринофосфорной кислоты и реакцией на свободную фосфорную кислоту.

Фосфатный бѣлокъ изъ коровьяго молока добывался слѣдующимъ образомъ: „изъ снятаго молока осаждалась весъ казеина уксусной кислотой; казеинъ отдѣлялся проце́живаниемъ черезъ подотно и мутная процеженная сыворотка фильтровалась черезъ бумагу. Изъ полученнаго прозрачнаго, слегка желтоватаго фильтрата амміакомъ осаждалась бѣльковое вещество, которое профессоръ А. Я. Данилевский называетъ фосфатнымъ бѣлкомъ, вслѣдствіе весьма большаго содержанія имъ въ химической связи фосфорнокальциевой соли. Собранный на фильтрѣ фосфатный бѣлокъ, промывался дистиллированной водой, затѣмъ снимался съ фильтры, растирался съ небольшимъ количествомъ глицерина, слегка подкислялся вновь уксусной кислотой для растворенія бѣлка въ глицеринѣ и въ этой массѣ опре-

дѣлался % P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> для дозировки его въ пшцѣ. По содержанию P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> вычислялось количество суточной порции фосfatнаго бѣлка съ глицериномъ. Смѣсь фосфатнаго бѣлка съ глицериномъ содержала 2,21% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

### III.

Изложеніе своихъ опытовъ и начну съ болѣе простыхъ, сдѣланныхъ въ болѣе общей формѣ для выясненія изучаемаго мною вопроса въ общемъ его результатномъ видѣ, т. е. въ формѣ колебанія вѣса тѣла опытнаго животнаго, измѣненія его характера, его движений и, наконецъ, состояніе кишечника подъ вѣнцемъ разныхъ видовъ пищи.

Для такого общаго изученія вопроса произведены опыты надъ голубями, надъ щенками одного помета и надъ бѣлыми мышами, при чемъ одна группа каждого рода опытныхъ животныхъ получала пшцу, не содержащую ни бѣлковаго, ни лецитинового фосфора, другая группа получала пищу съ фосфористыми бѣлковыми веществами, третьей давалась органический фосфор въ формѣ лецитина, четвертая со всѣмы формами фосфорной кислоты и, наконецъ, пятая группа съ глицеринофосфорной кислотой.

И начну описание съ опытовъ надъ голубями, такъ какъ они были произведены раньше остальныхъ, затѣмъ перейду къ изложению опытовъ надъ щенками и надъ мышами.

#### Опыты надъ голубями.

Эти опыты производились съ цѣлью изучить влияніе пищи, не содержащей въ своемъ составѣ фосфористыхъ бѣлковыхъ веществъ и лецитина, или содержащей таковыя въ отдѣльности или вмѣстѣ на измѣнение вѣса опытнаго животнаго. Для этой цѣли голуби получали искусственную пищу, содержащую либо желатину, или личинъ альбуминъ, или коллагенъ, какъ бѣлковую основу, не содержащую фосфора, мѣоструму — какъ фосфористое бѣлковое вещество, мозгъ — какъ фосфористое бѣлковое вещество + лецитинъ и, наконецъ, одинъ лецитинъ съ личиной альбуминомъ.

Пища готовилась такимъ образомъ, что содержаніе въ ней пищевыхъ началъ соотвѣтствовало составу овса. Овесъ по Koenig'у изъ среднемъ содержитъ 10,41% бѣлковыхъ веществъ, 5,23% жировъ и 57,78% углеводовъ. Сообразно съ этимъ, напр., для приготовленія *желатиновой* пищи брались: 10,41 граммъ сухой желатины, 5,23 граммъ говяжьего сала, 57,78 граммъ крахмала, поваренной соли, воды и небольшое количество 80% алкогольного извлечения изъ Лѣбѣховскаго мясного экстракта (по удаленіи алкоголя на водной банѣ), для приданія вкуса приготовляемой пищи. Желатина распускалась въ небольшомъ количествѣ воды и къ ней прибавлялись остальные составные части пищи. Все это выѣѣлось перемѣшанное въ полужидкую массу и стущалось на водяной банѣ до тѣхъ поръ, пока вся масса принимала густую консистенцію. Изъ этой массы затѣмъ готовились крупуники величиной отъ пшеничного до чечевичного зерна и въ такой формѣ давались голубямъ. Такую пищу голуби Ѳили охотно, особенно, если они предварительно голодали дня два или три. Въ *альбуминовой* пищѣ вмѣсто желатинъ вводилось соотвѣтственное количество бѣлковыхъ веществъ сырого личинаго альбумина.

#### Опытъ № 1.

Опытъ длился 8 дней. Голубь сначала голодать по-потери 31,0% вѣса, а затѣмъ получать *желатиновую* пищу. Воду во все время опыта получалъ ad libitum. Голубь черезъ два дня погибъ.

Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 7.

№ дни- ческ. число,	Месецъ, год.	Вѣсъ,	Количество вѣса въ %	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дни- ческ. число,	Месецъ, год.	Вѣсъ,	Количество вѣса въ %	ПРИМѢЧАНІЯ.
				Начало	конецъ					
1888 г.										
1 апр. 27		271	—			5	31	209	—22,8	
2 28		262	—3,3			6	1 сент.	187	—31,6	
3 29		244	—10,0			7	2	189	—90,2	Началъ кормиться <i>желатиномъ</i> , пшцѣ.
4 30		232	—15,1			8	3	173	—36,2	Умеръ.

## Опыт № 2.

Опыт длился 33 дня. Голубь сначала голодал до потери 21,7% вёса, а затем получал желатиновую пищу ad libitum. Воду во все время опыта получал ad libitum. К 4-му дню опыта голубь потерял в вёссе 29,4%, тела и был очень слаб, вследствие чего желатиновая пища была оставлена и голубю было дано просо ad libitum. От проса голубь скоро поправился и когда потеря вёса его тела вновь достигла до 20,2%, он был поставлен на альбуминовую пищу. На 11 день питания альбуминовой пищей голубь погиб, потеряв в вёссе 28,6%.

Изменение вёса голубя шло следующим образом:

ТАБЛИЦА № 8.

№№ дн.	Месцы, число,	Весъ,	Количество пиши в %	ПРИМЕЧАНИЯ.	
				№№ дн.	Месцы, число,
1888 г.					
1 авг. 27	265	—			
28	263 — 1,0				
29	253 — 4,5				
30	243 — 8,3				
31	226 — 14,5				
6 1 сент.	209 — 21,7				
Началь кормиться желатиновой пищей.	22	17	212 — 20,2		
	Съѣсть самъ охотъ	23	18 225 — 15,2	Самъ ѿѣтъ отъ 20	
	но 25 гр.	24	19 223 — 15,4	до 30 гр.	
	20 гр.	25	232 — 12,6	Самъ ѿѣтъ отъ 20 до	
	31 гр.	26	21 217 — 18,0	30 гр. скученъ	
	27	22 222 — 16,0		Самъ ѿѣтъ 20 гр.	
	28	23 210 — 20,9		слабъ.	
6	213 — 20,0				
7	218 — 18,0				
8	209 — 21,8				
9	210 — 20,8				
10	204 — 23,3				
11	214 — 20,0				
12	215 — 19,0				

Опыт № 3.

Опыт длился 23 дня. Голубь сначала голодал до потери 23,1% вёса, а затем получал альбуминовую пищу

ad libitum. Воду во все время опыта получал ad libitum. На 17 день питания альбуминовой пищей голубь погиб, потеряв в вёссе 26,4%. Голубь в последнее 10 дней опыта был скучен, вял, сидѣлъ безъ движений, нахохлившись. Ослабленіе организма было сильно выражено, чѣмъ сравнительно невысокая потеря вёса (26,4%) требовалась бы.

Изменение вёса голубя шло следующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 9.

№№ дн.	Месцы, число,	Весъ,	Количество пиши в %	ПРИМѢЧАНІЯ.		№№ дн.	Месцы, число,	Весъ,	Количество пиши в %	ПРИМѢЧАНІЯ.
				1888 г.	1888 г.					
1 10 сент.	307	—				13 22 сент.	282	— 8,3	35 гр. бодръ.	
2 11	302 — 1,6			Голодаетъ, воду получ. ad. выѣтъ изъ кѣлѣкъ.		14 23	295 — 3,7	10 "	"	
3 12	287 — 6,6					15 24	268 — 12,7	20 "	"	
4 13	274 — 10,8					16 25	274 — 10,8	20 гр. скученъ, сидитъ безъ движ.		
5 14	257 — 16,3									
6 15	236 — 23,4									
				Данъ альбуминовъ, коркуѣтъ 60 гр.		17 26	265 — 13,7	5 гр. "		
7 16	287 — 6,5			10 гр. бодръ.		18 27	252 — 18,0	"		
S 17	256 — 16,4			30 "		19 28	232 — 18,0	20 "	"	
9 18	265 — 13,7			35 "		20 29	243 — 20,8	15 "	"	
10 19	296 — 3,6			39 "		21 30	248 — 19,2	30 " Очень слабъ.		
11 20	290 — 5,5			39 "		22 1 окт.	242 — 20,9	5 "		
12 21	290 — 5,5			25 "		23 2	226 — 26,4	0 " Умеръ.		

Опыт № 4.

Опыт длился 23 дня. Голубь сначала голодал до потери вёса 19,9%, а затем получал желатиновую пищу ad libitum. Воду во все время опыта получал ad libitum. На 15 день питания желатиновой пищей голубь погиб, потеряв в вёссе 27,5%. Съ третьего дня питания желатиновой пищей у голубя появился поносъ, который держался до конца опыта.

Изменение вёса голубя шло следующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 10.

№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				1888 г.	1888 г.					1888 г.	Месец, число.
1 10 сент.	295	—		12	22	239	—19,8				
2 11	293	— 0,7		14	23	225	—24,3	Бѣть отъ 20 до			
3 12	288	— 2,4		15	24	226	—23,4	25 гр. Слабъ			
4 13	279	— 5,4		16	25	217	—26,4	дикжетъ мало.			
5 14	270	— 8,5		17	26	223	—21,3	Ионосъ.			
6 15	260	— 12,0		18	27	225	—24,4				
7 16	249	— 15,6		19	28	217	—26,4	Ионосъ спльбѣ.			
8 17	238	— 19,9		20	29	228	—22,7	Сидитъ на од-			
				21	30	214	—27,4	номъ мѣстѣ.			
9 18	229	— 22,4		22	1 окт.	213	—27,4	Бѣть отъ 15 до			
10 19	224	— 24,1		23	2	213	—27,5	25 гр.			
11 20	242	— 18,0									
12 21	224	— 24,1	*								

ОПЫТЪ № 5.

Опытъ длился 18 дней. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 22%, а затѣмъ получалъ альбуминовую пищу ad libitum. Воду во все времена опыта получалъ ad libitum. На 11 день питавшій альбуминовой пищѣ голубь погибъ, потерявъ въ вѣсѣ 35,7%.

Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 11.

№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				1888 г.	1888 г.					1888 г.	Месец, число.
1 14 сент.	265	—		10	23	225	—15,9				
2 15	241	— 9,4		11	24	213	—19,6	Скучень, сидить безъ движенія.			
3 16	240	— 9,5		12	25	211	—20,4	Ослабъ.			
4 17	226	— 15,0		13	26	200	—24,5				
5 18	226	— 15,6		14	27	196	—26,0				
6 19	207	— 22,6		15	28	189	—28,7				
7 20	260	+ 1,5		16	29	188	—28,8				
8 21	253	+ 4,7		17	30	170	—35,9				
9 22	239	+ 9,6		18	1 окт.	173	—35,7	Умеръ.			

ОПЫТЪ № 6.

Опытъ длился 16 дней. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 20,6%, а затѣмъ получалъ желатиновую пищу ad libitum. На 12 день питавшій желатиновой пищѣ голубь погибъ, потерявъ въ вѣсѣ 35,2%. У голубя вскорѣ послѣ питанія развилися поносы, началь быстро слабѣть и все времена сидѣть на одномъ и томъ же мѣстѣ безъ движеній.

Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 12.

№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				1888 г.	1888 г.					1888 г.	Месец, число.
1 14 сент.	276	—		Голодаетъ, воду ад. лібітім.		9	22	218	—20,1		
2 15	249	— 10,9				10	23	202	—26,8	Слабъ, ионосъ си- дитъ безъ движ.	
3 16	235	— 14,8		Бѣтсѧ.		11	24	207	—25,0		
4 17	219	— 20,6				12	25	194	—29,7		
5 18	225	— 18,5		Желатиновая, коры- мъ.		13	26	193	—30,0	Очень слабъ. Бѣть отъ 15 до 15 гр.	
6 19	225	— 18,5				14	27	188	—32,0		
7 20	225	— 18,5		Бѣть отъ 15 до 25 гр. Ионосъ, зол- ъть.		15	28	179	—35,1		
8 21	207	— 25,0				16	29	178	—35,2	Умеръ.	

Изъ вышеприведенныхъ шести опытовъ питанія голубей желатиновой и альбуминовой пищѣ видно слѣдующее:

1) Ни та, ни другая пища не въ состояніи поддержать жизнь голубя, несмотря на присутствіе въ пищѣ бѣлковъ, жировъ, углеводовъ и солей въ достаточномъ количествѣ. Голуби погибаютъ на 10—15 день питанія, потерявъ среднимъ числомъ около 30% въ вѣсѣ.

2) Вскорѣ послѣ начала такого питанія развивается поносъ, который остается во все времена опыта.

3) Не смотря на то, что голуби во все времена голоданія были бодры, бѣлись въ кѣлѣѣ, послѣ получения означеннай пищи скоро становились вялыми, старались дѣлать по возможности менѣе движеній, сидѣли на одномъ мѣстѣ, находясь въ пись.

## Опыт № 7.

Опыт длился 28 дней. Голубь сначала голодал до постриги вѣса 23,7%, а затѣмъ сталъ получать *альбуминовую пищу съ міостромой говядины*. Съ 13 дня питанія голубь получалъ *альбуминовую пищу съ варенымъ бычачимъ мозгомъ*. Пища готовилась такимъ образомъ, что соотвѣтственно составу овса брались бѣлковыя вещества сыраго яичного альбумина и міостромы или бѣлковыя вещества варенного бычачаго мозга пополамъ. Міострома бралася съѣже добытая изъ говядины. Въ остальномъ пища готовилась такъ, какъ описано выше.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 13.

№ поп.	Месецъ, число,	Вѣсъ,	Погодные условія вѣса %	ПРИМѢЧАНІЯ.		ПРИМѢЧАНІЯ.	
				№ поп.	Месецъ, число,	Вѣсъ,	Кондиціе пищи вѣса %
1	1888 г. 23 нояб.	291	—	Испаница овесь, ад. libitum.	15 7 дек. 16 8 17 9 18 10	222 — 23,7 219 — 24,7 224 — 24,0 210 — 27,6	Самъ ёсть 20 гр. зел., бодр., 25 % Каль хиж., 15 % зеленѣе, 20 %
2	24	293 + 0,7					
3	25	269 — 7,5					
4	26	260 — 10,6					
5	27	246 — 15,8					
6	28	237 — 18,5					
7	29	222 — 23,7					
8	30	230 — 20,9					
9	1 дек.	258 — 11,3					
10	2	245 — 15,8					
11	3	245 — 15,8					
12	4	245 — 15,8					
13	5	235 — 19,0					
14	6	230 — 20,9					

## Опыт № 8.

Опыт длился 16 дней. Голубь сначала голодалъ до постриги вѣса 19,7%, а затѣмъ получалъ *альбуминовую пищу съ міостромой говядины*. На 9 день питанія голубь погибъ, потерявъ вѣсъ 23,2%.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 14.

№ поп.	Месецъ, число,	Вѣсъ,	Кондиціе пищи вѣса %	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ поп.	Месецъ, число,	Вѣсъ,	Кондиціе пищи вѣса %	ПРИМѢЧАНІЯ.
				1888 г.	123 нояб.					
1	24	280	—			9	1 дек.	255	— 8,9	Самъ ёль 40 гр.
2	24	275 — 1,9				10	2	255	— 8,9	Каль хиж., 40 %
3	25	256 — 8,6				11	3	250 — 10,7		зеленѣе ёль, 40 %
4	26	248 — 11,4				12	4	247 — 11,8		личитъ, 30 %
5	27	240 — 14,3				13	5	240 — 14,3		сидитъ безъ 30 %
6	28	232 — 17,1				14	6	241 — 14,2		живленіе 40 %
7	29	225 — 19,7				15	7	221 — 21,0		скучнѣй, 25 %
8	30	250 — 10,7				16	8	215 — 23,2		Умеръ.

## Опыт № 9.

Опыт длился 28 дней. Голубь сначала голодалъ до постриги вѣса 21,9%, а затѣмъ получалъ пищу съ міостромой и коллагеномъ. Міострома и коллаген добывались изъ говядины, обработкою ея слабою СН(1:1000). Растворъ міозина процѣживался и оставлялся на полотнѣ міострома со взвѣшшимъ коллагеномъ смѣшивались съ дестиллированной водой, реакція воды доводилась до нейтральной и отдѣленная процѣживаніемъ міострома съ коллагеномъ употреблялась для приготовленія пищи. На 10 день питанія міостромовая пища была оставлена и голубь получалъ *альбуминовую пищу съ варенымъ бычачимъ мозгомъ*.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 15.

№ дн.	Месец, число.	Вѣк.	Колосаніе вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣк.	Колосаніе вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				1888 г.	1888 г.					1888 г.	1888 г.
1	25нояб.	315	—	Получаетъ ишено ад libitum.	15 7 дек.	251 — 30,5					
2	24	319 + 2,2			16 8	245 — 22,2					
3	25	307 — 2,6			17 9	241 — 23,3	Скучені.				
4	26	295 — 6,3			18 10	236 — 25,0					
5	27	285 — 9,3			19 11	234 — 25,7	Альбуминъ + мозгъ.				
6	28	277 — 12,1			20 12	245 — 22,2					
7	29	267 — 15,2			21 13	246 — 22,0					
8	30	258 — 18,2			22 14	257 — 18,3	Самъ ѳль еже- денно отъ 25 до 40 гр. Бодръ.				
9	1 дек.	245 — 21,0			23 15	264 — 16,3	Каль гуше, нормалъне.				
10	2	202 — 16,0			24 16	265 — 16,2					
11	3	255 — 19,0			25 17	968 — 15,0					
12	4	250 — 20,4			26 18	268 — 15,0					
13	5	282 — 16,0			27 19	264 — 16,3					
14	6	261 — 17,0			28 20	264 — 16,3	Отпущенъ на волю.				

Опытъ № 10.

Опытъ длился 17 дней. Голубь сначала голодалъ до потери 22,3% вѣса, а затѣмъ получалъ пищу съ мѣстороминой и коллагеномъ. На 9 день питанія голубь погибъ, потерявъ въ вѣсѣ 25,2%.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 16.

№ дн.	Месец, число.	Вѣк.	Колосаніе вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣк.	Колосаніе вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				1888 г.	1888 г.					1888 г.	1888 г.
1	23нояб.	278 — 1			10 2 дек.	239 — 14,0					
2	24	275 — 1,4			11 3	239 — 14,0					
3	25	271 — 2,5			12 4	249 — 10,4					
4	26	260 — 6,4			13 5	249 — 10,4					
5	27	250 — 10,1			14 6	234 — 16,0					
6	28	242 — 13,0			15 7	227 — 18,3					
7	29	230 — 17,3			16 8	222 — 20,0					
8	30	215 — 22,3			17 9	208 — 25,2	Умеръ.				
9	1 дек.	222 — 19,0									

Опытъ № 11.

Опытъ длился 24 дня. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 22,7%, а затѣмъ получалъ альбуминовую пищу съваренымъ бычачимъ мозгомъ. На 17 день питанія голубь былъ отпущенъ на волю вполнѣ нормальнымъ, съ потерей вѣса 8,7%. Воду во все время опыта получалъ ad libitum. Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 17.

№ дн.	Месец, число.	Вѣк.	Колосаніе вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣк.	Колосаніе вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				1888 г.	1888 г.					1888 г.	1888 г.
1	27нояб.	290 —				13 9 дек.	321 + 10,9				
2	28	272 — 6,2				14 10	289 — 0,3				
3	29	260 — 10,4				15 11	285 — 1,8				
4	30	255 — 12,1				16 12	280 — 3,6				
5	1 дек.	247 — 14,8				17 13	280 — 3,6				
6	2	238 — 18,0				18 14	280 — 3,6				
7	3	224 — 22,7				19 15	280 — 3,6				
8	4	244 — 15,9				20 16	265 — 8,6				
9	5	278 — 4,1				21 17	267 — 8,3				
10	6	281 — 3,1				22 18	264 — 8,7				
11	7	288 — 0,7				23 19	264 — 8,7				
12	8	304 + 6,0				24 20	264 — 8,7				
											Отпущенъ.

Опытъ № 12.

Опытъ длился 24 дня. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 20,1%, а затѣмъ получалъ альбуминовую пищу съваренымъ бычачимъ мозгомъ. Воду во все время опыта получалъ ad libitum. На 15-й день питанія голубь былъ отпущенъ на волю вполнѣ нормальнымъ, съ потерей вѣса 9,2%. Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 18.

№ № Абс.		ПРИМЪЧАНІЯ.		№ № Абс.		ПРИМЪЧАНІЯ.	
Місяцъ, число.	Вѣкъ.	Колебаніе вѣка въ %.		Місяцъ, число.	Вѣкъ.	Колебаніе вѣка въ %.	
1888 г.							
1 27	293	—		13	9	284	— 2,0
2 28	285	— 2,7		14	10	280	— 4,4
3 29	274	— 6,5		15	11	283	— 3,1
4 30	265	— 8,5		16	12	275	— 6,4
5 1	262	— 10,5	Голодъ, воду полу- чучъ ad libitum.	17	13	265	— 9,2
6 2	255	— 12,9	Бѣться.	18	14	168	— 8,3
7 3	245	— 16,4		19	15	267	— 8,8
8 4	239	— 18,4		20	16	255	— 12,8
9 5	234	— 20,1		21	27	275	— 6,4
10 6	266	— 9,2	Альбуминъ + мозгъ.	22	18	270	— 8,3
11 7	278	— 5,1	Голубъ ежедневно ѣть отъ 20—35 гр.	23	19	263	— 10,3
12 8	280	— 4,4		24	20	265	— 9,2

### Опытъ № 13.

Опыты № 13 и № 14 произведены с целью подтвердить данные, полученные от питанія голубей одной альбуминовой пищей и альбуминовой пищей с варенымъ бычачимъ мозгомъ. Општъ № 13 длился 21 день. Голубь сначала голодалъ до потери 13,9% вѣса, а затѣмъ получалъ альбуминовую пищу. Воду во все время получалъ ad libitum.

Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 19.

ПРИМѢЧАНІЯ.					
№ відм.	Місця, число.	Відсн.	Голодані вісім шт. на 1000	№ відм.	Місця, число.
1 1889	21 нар.	247		1 1889	1 април.
2 22	325—	6.3	Голодаетъ.	2	294—14.8
3 23	312—10.3			3	273—21.3
4 24	301—	13.3	Подгнастъ альбу- минову піци.	4	270—21.4
5 25	301—	13.3	Голубъ самъ щѣтъ	5	264—23.9
6 26	296—	14.7	піну єжевицю	6	270—22.2
7 27	295—	14.9	отъ 25—40 гр.	7	257—26.0
8 28	290—	16.4	18	8	257—26.0
9 29	295—	14.6	Синіца безъ пів- зений, скучень,	10	245—29.4
10 30	295—	14.6	виль.	20	237—31.7
11 31	286—	17.6		21	

### Опытъ № 14.

Опыт длился 31 день. Голубь сначала голодал до потери 9% вѣса, а затѣмъ получалъ альбуминовую пищу съ варенымъ бычачиимъ мозгомъ. Воду во все времена опыта получалъ ad libitum. На 17 день опыта голубь потерялъ 29,6% вѣса и былъ отпущенъ на волю.

Измѣненіе вѣса тѣла голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 20.

ПРИМѢЧАНІЯ.				ПРИМѢЧАНІЯ.			
№ дні.	Місяць, число.	Вікъ.	Колобій піка въ %.	№ дні.	Місяць, число.	Вікъ.	Колобій піка въ %.
1889 р.							
1 21 нар.	336	—					
2 22	325	— 3,2					
3 23	315	— 6,2					
4 24	306	— 9,0					
5 25	300	— 10,7	Голедасть.				
6 26	318	— 5,5		12	1 апр.		320 — 4,7
7 27	328	— 4,7					310 — 7,9
8 28	317	— 5,5	Альбуминовий кормъ-мозгъ.	13	2		300 — 10,7
9 29	326	— 3,1					290 — 13,7
10 30	325	— 3,2		14	3		270 — 16,6
11 31	325	— 3,2					272 — 19,0
			Голубъ самъ єль пичу єжевицю	15	4		260 — 22,6
				16	5		250 — 26,0
				17	6		245 — 27,0
				18	7		245 — 27,0
				19	8		235 — 29
			отъ 20—40 гр.	20	9		236 — 29,6
				21	10		0тиущенъ.

На основаниі опытовъ №№ 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 и 14 можно сдѣлать слѣдующіе выводы:

а) Пища с мюстромой сравнительно с альбуминовой или желатиновой пищей лучше поддерживает жизнь голубя, и в первые дни питания голубь увеличивается въ весѣ, затмъ все же начинается вновь паденіе вѣса и голубь погибаетъ съ потерей 23% — 25% вѣса, если не дается ему пища съ мозгомъ. Голубь вѣтъ избѣгає движений или движется очень мало. Кальцикъ зеленоносатель

в) Пища съ варенымъ бычачьимъ мозгомъ дѣйствуетъ лучше, чѣмъ всѣ другіе виды пищи. При этой пищѣ голубь возвращаетъ большую часть потерянаго своего вѣса, бодръ, движется хорошо, силенъ. Кальцъ на голубы густой нормальный

Опредѣлилъ, чтовареный бычачій мозгъ лучше поддерживаетъ жизнь голубя, я задался цѣлью изучить, какая составная часть мозга дѣйствуетъ такъ благопріятно: *лецитинъ* или *фосфористыя белковыя вещества мозга*, такъ какъ оба вводились въ организмъ голубя съ мозговой пищѣ. Для этой цѣли въ одномъ случаѣ къ альбуминовой пищѣ прибавлялся мозгъ, изъ котораго повторной обработкой холоднымъ эфиромъ была удалена вся лецитиновая часть и въ которомъ оставались только фосфористыя белковыя вещества и пуриновая кислота, если она есть въ мозговой ткани; въ другомъ случаѣ къ альбуминовой пищѣ прибавлялась только лецитиновая часть, добытая изъ бычачаго мозга.

#### Опытъ № 15.

Опытъ длился 22 дня. Голубь сначала голодалъ до потери  $14,5\%$  вѣса, а затѣмъ получалъ *альбуминовую пищу* съ *бычачимъ мозгомъ*, изъ котораго повторной обработкой холоднымъ эфиромъ была удалена вся лецитиновая часть. Воду во все время опыта получалъ *ad libitum*.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 21.

№ дней.	Мѣсяц, число.	Вѣсъ.	Коэффициентъ вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		ПРИМѢЧАНІЯ.
				Хе. № дней.	Мѣсяц, число.	
<b>1889 г.</b>						
1	21 мар.	267	—	Голодаѣтъ.	12	1 апр.
2	22	250	— 6,3		13	2
3	23	240	— 10,1		14	3
4	24	228	— 14,5		15	4
5	25	230	— 14,0	<i>Альбуминовый</i>	16	5
6	26	258	— 3,3	<i>корка + мозг,</i>	17	6
7	27	272	+ 1,8	<i>обработан, холодн.</i>	18	7
8	28	247	— 8,2	<i>фіброп.</i>	19	8
9	29	250	— 6,3	Голубъ ежедневно	20	9
10	30	245	— 8,9	пищу ежедневно	21	10
11	31	233	— 13,4	отъ 20 до 40 гр.	22	11
			30—40 гр. пищи.	Силень, зелѣ.		
			30—40 гр. пищи.	отпушенъ.		

#### Опытъ № 16.

Опытъ длился 22 дня. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса  $13,5\%$ , а затѣмъ получалъ *альбуминовую пищу* съ *лецитиновой* частью, добытой изъ сырого бычачаго мозга. Вода во все время опыта давалась *ad libitum*.

Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 22.

№ дней.	Мѣсяц, число.	Вѣсъ.	Коэффициентъ вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		ПРИМѢЧАНІЯ.
				Мѣсяц, число.	Вѣсъ.	
1	1889 г.					
1	21 мар.	310	—	Голодаѣтъ.	12	1 апр.
2	22	300	— 3,2		13	2
3	23	280	— 9,6		14	3
4	24	268	— 13,5		15	4
5	25	275	— 11,3	<i>Альбумин. пищ.+лецитиновое</i>	16	5
6	26	285	— 8,9	<i>масса мозга.</i>	17	6
7	27	288	— 7,1	Голубъ съѣлъ щѣл.	18	7
8	28	285	— 8,9	пищу ежедневно	19	8
9	29	292	— 5,8	отъ 20 до 40 гр.	20	9
10	30	298	— 3,9	Силень, зелѣ.	21	10
11	31	295	— 4,9		22	11
						отпушенъ.

При сравненіи этого опыта съ предыдущимъ опытомъ видно, что лецитиновая пища гораздо лучше поддерживаетъ жизнь голубя, чѣмъ мозговая пища, лишенная лецитиновой части. При первой пищѣ потеря вѣса гораздо меньше, чѣмъ при второй.

Во всѣхъ предыдущихъ опытахъ изученіе влиянія фосфористыхъ белковыхъ веществъ и лецитина производилось при искусственно составленной пищѣ, которая, несмотря на присутствіе всѣхъ необходимыхъ питательныхъ элементовъ, могла вліять неблагопріятно на жизнедѣятельность опытныхъ животныхъ, хотя я долженъ при этомъ прибавить, что и при искусственной пищѣ уже видно было важное питательное значеніе лецитина. Чтобы исключить влияніе искусственности пищи, въ слѣдующихъ шести опытахъ голубью давалась болѣе нормальная пища, въ однихъ случаяхъ безъ лецитина, въ другихъ съ лецитиномъ.

## ОПЫТЪ № 17.

Опытъ длился 21 день. Голубь сначала голодалъ одинъ день, потерявъ въ вѣсѣ 7,8%, а затѣмъ получалъ манную крупу, перемѣшанную съ водой въ тѣстообразную консистенцію, а затѣмъ раздробленную въ мелкія крупинки. Вода во все время давалась ad libitum; манная крупа была взята потому, что послѣднія содержатъ лишь слѣды лецитина.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 23.

№ дн.	Мѣсяцъ, число,	Вѣсъ.	Количество вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Мѣсяцъ, число,	Вѣсъ.	Количество вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				№ дн.	Мѣсяцъ, число,					№ дн.	Мѣсяцъ, число,
1889 г.											
1	4 февр.	297	—	Голодаѣтъ.	12	15	270 — 9,1				
2	5	274 — 7,8			13	16	268 — 9,8				
3	6	278 — 6,4			14	12	268 — 9,8				
4	7	280 — 5,7			15	18	270 — 9,1				
5	8	280 — 5,7			16	19	270 — 9,1				
6	9	292 — 1,7			17	20	260 — 12,4				
7	10	280 — 5,7			18	21	240 — 19,2				
8	11	270 — 9,1			19	22	240 — 19,2				
9	12	270 — 9,1			20	23	212 — 28,9				
10	13	270 — 9,1			21	24	212 — 28,5				
11	14	270 — 9,1									

Не смотря на постоянный прѣемъ пищи голубь все болѣе и болѣе слабѣлъ и терялъ въ вѣсѣ. На 19 день голубь былъ уже близокъ къ погибели, вслѣдствіе чего опытъ былъ прекращенъ. Голубь былъ отпущенъ на волю съ потерей вѣса 28,6%.

## ОПЫТЪ № 18.

Опытъ длился 21 день. Голубь сначала голодалъ одинъ день, потерявъ въ вѣсѣ 9,7%, а затѣмъ получалъ манную крупу съ лецитиновой массой изъ бычачьего мозга, перемѣшанную въ тѣстообразную массу и раздробленную въ мелкія крупинки. Вода во все время опыта давалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 24.

№ дн.	Мѣсяцъ, число,	Вѣсъ.	Количество вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Мѣсяцъ, число,	Вѣсъ.	Количество вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				№ дн.	Мѣсяцъ, число,					№ дн.	Мѣсяцъ, число,
1889 г.											
1	4 февр.	337	—	Голодаѣтъ.	12	15 февр.	310 — 8,0				
2	5	306 — 9,7			13	16	313 — 7,9				
3	6	300 — 11,0			14	17	310 — 8,0				
4	7	295 — 12,4			15	18	310 — 8,0				
5	8	300 — 11,0			16	19	310 — 8,0				
6	9	305 — 9,5			17	20	300 — 11,0				
7	10	305 — 9,5			18	21	290 — 13,9				
8	11	305 — 9,5			19	22	270 — 19,8				
9	12	305 — 9,5			20	23	280 — 16,0				
10	13	310 — 8,0			21	24	280 — 16,0				
11	14	310 — 8,0									

На третій день питанія голубь быстро поднялся въ вѣсѣ и держался на одномъ и томъ же уровнѣ около 12 дней; въ послѣдніе четыре дня вновь началъ падать въ вѣсѣ и въ концѣ опыта потеря вѣса достигла до 16,9%. Голубь во все время опыта охотноѣлъ пищу и былъ вполнѣ нормаленъ. На 19 день питанія отпущенъ на волю въ отличномъ состояніи.

Сравнивая этотъ опытъ съ опытомъ № 17, мы видимъ, что манная крупа съ лецитиновой массой имѣеть преимущество предъ одной манной крупою въ питаніи голубя.

## ОПЫТЪ № 19.

Опытъ длился 22 дня. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 20,9%, а затѣмъ получать смѣсь разныхъ сортовъ муки (горохъ, пшено, рожь, ячмень, овесъ, кукуруза, просо, гречиха), изъ которой повторной обработкой эфиromъ была удалена почти вся лецитиновая часть. Вода во все время опыта получалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 25.

№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				№ дн.	Месец, число.					№ дн.	Месец, число.
1889 г.											
1 21 мар.	287	—	Голодаєть.	12	1 апр.	275	—	4,2		12	1 апр.
2 22	256	-10,8	"	13	2	275	—	4,2		13	2
3 23	237	-17,4	"	14	3	271	—	5,6		14	3
4 24	225	-20,9	Смѣсь разн. сортов муки, обработанной эфиром.	15	4	271	—	5,6	Голубь самъ Ѳль	15	4
5 25	230	-19,9	"	16	5	273	—	4,9	иницу ежедневно	16	5
6 26	235	-18,1	(горохъ, пшено,	17	6	271	—	5,6	отъ 20 до 40 гр.	17	6
7 27	243	-15,4	ржанъ, ячменъ,	18	7	267	—	6,6		18	7
8 28	261	-9,1	овечъ, кукуруза,	19	8	275	—	4,9		19	8
9 29	257	-10,6	исро, гречиха).	20	9	277	—	3,5		20	9
10 30	267	-6,9	Голубь самъ Ѳль	21	10	281	—	2,1		21	10
11 31	266	-7,0	иницу ежедневно	22	11	275	—	4,2	отиущенъ.	22	11
			отъ 20 до 40 гр.								

Опытъ № 20.

Опытъ длился 22 дня. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 10,6%, а затѣмъ получалъ смѣсь тѣхъ же сортовъ муки, что и голубь № 19, но не обработанную эфиромъ. Вода давалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 26.

№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				№ дн.	Месец, число.					№ дн.	Месец, число.
1889 г.											
1 21 мар.	265	—	Голодаєть.	12	1 апр.	265	—	1,5		12	1 апр.
2 22	249	-6,0	"	13	2	280	—	1,4		13	2
3 23	245	-8,3	"	14	3	260	—	1,9		14	3
4 24	237	-10,8	"	15	4	264	—	1,6		15	4
5 25	250	-5,9	Смѣсь тѣхъ же сортовъ муки, изъ которыхъ предыдущую	16	5	264	—	1,6	Гороховая мука, обработанная эфиромъ + 3% жира.	16	5
6 26	260	-1,9	пополнила, не обработанную эфиромъ.	17	6	264	—	1,6	317 - 3,9	17	6
7 27	235	-3,7	"	18	7	265	—	1,5	330 - 8,2	18	7
8 28	230	-2,6	"	19	8	272	—	2,6	335 - 8,8	19	8
9 29	265	-0,6	"	20	9	268	—	1,1	330 - 8,8	20	9
10 30	261	-1,5	"	21	10	270	—	1,5	330 - 8,8	21	10
11 31	261	-1,5	эфиромъ.	22	11	260	+ 0,4	0,4	отиущенъ.	22	11

При сравненіи этого опыта съ опытомъ № 12, опять видно преимущество пищи съ лецитиномъ, чѣмъ безъ него.

Опытъ 21.

Опытъ длился 22 дня. Голубь сначала голодалъ до потери 10,8% вѣса, а затѣмъ получалъ гороховую муку, изъ которой почти вполнѣ былъ удаленъ весь лецитинъ повторной обработкой холоднымъ эфиromъ. Въ виду того, что эфиръ извлекаетъ изъ гороховой муки, для восполненія ихъ въ пищѣ прибавлялось около 3% говяжаго сала. Вода во все время опыта давалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 27.

№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Месец, число.	Вѣс.	Голодание вѣса въ %.	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				№ дн.	Месец, число.					№ дн.	Месец, число.
1889 г.											
1 21 мар.	305	—	Голодаєть.	12	1 апр.	309	—	1,3		12	1 апр.
2 22	290	-4,9	"	13	2	315	—	3,2		13	2
3 23	280	-8,0	"	14	3	310	—	3,6		14	3
4 24	272	-10,8		15	4	320	—	4,9		15	4
5 25	272	-10,8		16	5	317	—	3,9		16	5
6 26	272	-10,8		17	6	330	—	8,2		17	6
7 27	292	-4,0	3% жира.	18	7	330	—	8,2		18	7
8 28	284	-6,0	"	19	8	335	—	8,8		19	8
9 29	302	-1,0	Голубь самъ Ѳль	20	9	330	—	8,8		20	9
10 30	302	-1,0	корич., бодрый,	21	10	330	—	8,8		21	10
11 31	308	-1,0	живой, тучный.	22	11	330	—	8,8		22	11

Опытъ № 22.

Опытъ длился 22 дня. Голубь сначала голодалъ до потери вѣса 9,1%, а затѣмъ получалъ гороховую муку нормальную съ прибавлениемъ 3% жира. Вода давалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса голубя шло слѣдующимъ образомъ:

ТАБЛИЦА № 28.

№ дн.	Мѣсяц, число,	Вѣкъ,	Колебание пищи въ %	ПРИМѢЧАНІЯ.		№ дн.	Мѣсяц, число,	Вѣкъ,	Колебание пищи въ %	ПРИМѢЧАНІЯ.	
				дней.	месяца.					дней.	месяца.
1889 г.											
1 21 мар.	275	—				12	1 апр.	293	+ 6,5		
2 22	270	— 1,8				13	2	293	+ 6,5		
3 23	262	+ 4,8				14	3	292	+ 6,3		
4 24	250	+ 9,1				15	4	296	+ 7,3		
5 25	255	+ 7,9				16	5	300	+ 9,1		
6 26	260	+ 3,4				17	6	300	+ 9,1		
7 27	258	+ 1,8				18	7	300	+ 9,1		
8 28	280	+ 1,8				19	8	295	+ 7,3		
9 29	283	+ 2,9				20	9	300	+ 9,1		
10 30	280	+ 3,4				21	10	300	+ 9,1		
11 31	290	+ 5,4				22	11	300	+ 9,1	Отшепень.	

Въ этомъ опытѣ голубь гораздо быстрѣе вернулся свой вѣсъ, чѣмъ въ предыдущемъ.

На основаніи вышеизведенныхъ опытовъ питанія голубей можно сдѣлать слѣдующіе выводы:

1) Альбуминовая или желатиновая пища не въ состояніи поддерживать жизнь животнаго, не смотря на присутствіе въ пищѣ бѣлковъ, жировъ, углеводовъ и солей въ достаточнономъ количествѣ. Голуби погибаютъ отъ такой пищи на 10—15 день питанія.

2) Голуби отъ альбуминовой или желатиновой пищи становятся вялыми, дѣлаютъ мало движений, быстро ослабѣваютъ (дѣляются злыми). Вскорѣ послѣ начала такого питанія у голубей развивается поносъ. Кальвъ становится жидкимъ и зеленоватымъ.

3) Пища съ міостроминомъ, сравнительно съ альбуминовой или желатиновой, лучше поддерживаетъ жизнь голубей и въ первые дни питанія голуби увеличиваются въ вѣсѣ, но затѣмъ вновь начинается паденіе вѣса; голуби погибаютъ съ потерей  $23\%$ — $25\%$  вѣса, если имъ не дать лучшую пищу, напр. вареный бычачій мозгъ. Голуби сидѣть безъ движений или двигаются мало.

4) Пища съ варенымъ бычачімъ мозгомъ дѣйствуетъ лучше чѣмъ другіе виды пищи. При этой пищѣ голуби возвращаютъ большую часть потери своего вѣса, бодры, не

быются при дотрогиванії, дѣлаютъ больше движений, сильны. Кальвъ у нихъ густой, нормальный.

5) Пища, лишенная лецитина, поддерживаетъ жизнь голубя подобно пищѣ съ міостроминомъ или нѣсколько лучше; послѣднее относится къ растительной пищѣ.

6) Пища такого рода, содержащая свой нормальный или искусственный лецитинъ, поддерживаетъ жизнь животнаго, подобно пищѣ съ варенымъ бычачімъ мозгомъ, т. е. какъ наилучшая натуральная пища.

### Опыты надъ щенками.

Для этихъ опытовъ взяты 4 щенка одного помета. Возрастъ щенковъ въ началь опыта былъ около 2 мѣсяцевъ. Первую недѣлю щенки кормились молокомъ и бѣлымъ хлѣбомъ, а потомъ каждый щенокъ получалъ особую пищу. Во все время кормленія каждый щенокъ отдѣлялся отъ другихъ, получалъ свою пищу и оставался подъ моямъ наблюдениемъ до тѣхъ поръ пока не дѣйдалъ всю порцію. Въ остальное время щенки были вѣсты.

Щенки были распределены такимъ образомъ, что наиболѣе сильный и вѣсѣлъ больше другихъ получалъ альбуминовую пищу, т. е. опредѣленное количество вареного личинаго альбумина съ небольшимъ количествомъ жира, соли и остатка алкогольного извлечения изъ Либиховскаго мясного экстракта. Второй щенокъ слабѣе первого и вѣсомъ меньше первого получалъ круто сваренный личинный альбуминъ и вареный бычачій мозгъ съ поваренной солью. Третій щенокъ получалъ такой же личинный альбуминъ и желтки и, наконецъ, четвертый щенокъ, самый слабый изъ всѣхъ четырехъ, получалъ личинный альбуминъ и лецитиновую массу, полученную изъ говядины.

По вечерамъ всѣ щенки вѣсты получали вареный картофель съ небольшимъ количествомъ жира и поваренной соли. Количество пищи въ разные periods питанія обозначено въ самыхъ таблицахъ. Вода щенкамъ давалась ad libitum и только на ночь отымалась для того, чтобы выпитая ночью и рано утромъ вода не вліяла на колебаніе вѣса при взѣшиваніи въ 9 ч. утра.

Измѣненіе вѣса четырехъ щенковъ указаны въ слѣдующихъ таблицахъ.

## Опыт № 23. Щенок № 1.

ТАБЛИЦА № 29.

№ вл. дней.	Месец, число.	Весн.	ПРИМЕЧАНИЯ.		ПРИМЕЧАНИЯ.
			Молоко вкус ил. %	Мясист, число.	
1889 г.					
1 22 апр.	2175	—			
2 23	2275	—	Молоко + хлебъ.	18 9 мая 2863 +19,0	Съ 1 по 5 мая по
3 24	2405	—	Альбуминовая ма- тица, состоящая из варен. яичного	19 10 3004 +24,9	184 гр.
4 25	2345 + 2,4			20 11 2920 +21,4	Съ 5 по 15 мая
5 26	2450 + 1,8			21 12 3160 +32,6	гр.
6 27	2450 + 1,8			22 13 3135 +30,0	съ 15 по 23 мая
7 28	2395 + 0,4			23 14 3025 +25,7	гр.
8 29	2245 + 0,8			24 15 3005 +24,9	и 240 гр.
9 30	2485 + 3,3			25 16 3291 +36,4	
10 1 мая	2300 + 3,0			26 17 3185 +32,4	
11 2	2363 + 6,6			27 18 3245 +34,9	
12 3	2575 + 7,6			28 19 3160 +32,6	
13 4	2615 + 5,7			29 20 3260 +35,5	
14 5	2665 + 10,8			Съ 24 по 30 апреля	
15 6	2740 + 13,9			30 21 3281 +40,6	
16 7	2740 + 13,9			31 22 3345 +39,0	
17 8	2950 + 22,6			32 23 3450 +43,4	Отпущен на волю.

Щенок № 1 из всех четырех был самим сильней и самым веселым из остальных от картофеля. В течение опыта веселость постепенно придавала ему сильные и слабые, другие отнимали его у щенка. Глаза потеряли блеск, стали бледнеть. Шерсть из гладкой сделалась лохматой.

## Опыт № 24. Щенок № 2.

ТАБЛИЦА № 30.

№ вл. дней.	Месец, число.	Весен.	ПРИМЕЧАНИЯ.		ПРИМЕЧАНИЯ.
			Молоко вкус ил. %	Мясист, число.	
1889 г.					
1 22 апр.	1911	—			
2 23	2065	—	Молоко и хлебъ.	17 8 мая 2735 +29,9	Съ 1 по 5 мая по
3 24	2185	—	Альбуминовая ма- тица, корзм.+мозг.	18 9 2650 +26,3	блѣда и 138
4 25	2075 + 5,0			19 10 2670 +31,3	гр. мозга.
5 26	2345 + 7,3			20 11 2720 +29,7	Съ 5 по 15 мая по
6 27	2185 + 0,6			21 12 2900 +32,7	97 гр. блѣда
7 28	2145 + 1,9			22 13 2960 +35,0	и бѣлая
8 29	2170 + 0,7			23 14 2910 +35,0	156 гр. мозга.
9 30	2225 + 3,2			Съ 15 по 23 мая	
10 1 мая	2233 + 2,3			24 15 2910 +35,0	по 120 блѣда и
11 2	2345 + 7,3			25 16 3020 +38,2	174 мозга.
12 3	2395 + 9,9			26 17 3000 +37,6	
13 4	2587 + 9,8			27 18 3095 +41,7	
14 5	2495 + 14,2			28 19 3000 +37,6	
15 6	2550 + 16,9			29 20 3070 +40,5	
16 7	2550 + 16,9			30 21 3080 +41,6	
				31 22 3090 +41,4	
				32 23 3130 +43,5	Отпущен на волю.

Собачка сперва самая вялая к концу опыта стала самой сильной, бодрой, но движение. Глаза блестят. Шерсть гладкая. Тѣло не жирное, но гибкое.

## Опыт № 25. Щенок № 3.

ТАБЛИЦА № 31.

№ вл. дней.	Месец, число.	Весен.	ПРИМЕЧАНИЯ.		ПРИМЕЧАНИЯ.
			Молоко вкус ил. %	Мясист, число.	
1889 г.					
1 22 апр.	1695	—			
2 23	2785	—	Молоко + хлѣбъ.	17 8 мая 2880 +30,8	Съ 1 по 5 мая по
3 24	1735	—	Альбуминовая ма- тица, ягненки.	18 9 2570 +30,2	88 гр. блѣда и
4 25	1780 + 2,3			19 10 2510 +37,5	71 гр. желтка.
5 26	1955 + 7,4			20 11 2420 +33,0	Съ 5 по 15 мая по
6 27	1950 + 7,1			21 12 2610 +43,3	97 гр. блѣда и
7 28	1925 + 5,8			22 13 2570 +41,2	84 гр. желтка.
8 29	1900 + 8,9			23 14 2630 +44,5	Съ 5 по 23 мая по
9 30	2000 + 9,9			24 15 2720 +49,4	125 гр. блѣда и
10 1 мая	2018 + 10,8			25 16 2690 +47,9	104 гр. желтка.
				26 17 2685 +47,5	
11 2	2075 + 14,0			27 18 2720 +49,4	
12 3	2100 + 15,4			28 19 2775 +52,4	
13 4	2119 + 16,5			29 20 2805 +54,2	
14 5	2165 + 18,8			30 21 2870 +57,9	
15 6	1265 + 24,5			31 22 2890 +58,9	
16 7	2270 + 24,6			32 13 2960 +62,6	Отпущен на волю.

Собачка для охоты никаку, весела, все веселѣ становилась. Жирна къ концу опыта. Глаза ясны; шерсть волниста, чистая и очень густая.

## Опыт № 26. Щенок № 4.

ТАБЛИЦА № 32.

№ вл. дней.	Месец, число.	Весен.	ПРИМЕЧАНИЯ.		ПРИМЕЧАНИЯ.
			Молоко вкус ил. %	Мясист, число.	
1889 г.					
1 22 апр.	1695	—			
2 23	2185	—	Молоко + хлѣбъ.	17 8 мая 2170 +25,1	Съ 1 по 5 мая по
3 24	1735	—	Альбуминовая ма- тица, ягненки.	18 9 2250 +29,9	176 гр. блѣда и
4 25	1785 + 2,8			19 10 2355 +35,7	6½ гр. лепитин.
5 26	1940 + 11,8			20 11 2210 +27,3	масем.
6 27	1850 + 6,9			21 12 2310 +33,3	Съ 5 по 23 мая по
7 28	1850 + 6,5			22 13 2280 +31,4	200 гр. блѣда и
8 29	1875 + 8,3			23 14 2230 +28,6	и 8 гр. лепитин.
9 30	1900 + 9,3			24 15 2235 +29,9	масем.
10 1 мая	1905 + 9,8			25 16 2348 +35,4	Отпущен на волю.
11 2	1920 + 10,6			26 17 2230 +28,6	
12 3	1965 + 13,2			27 18 2235 +29,9	
13 4	1945 + 12,1			28 19 2220 +27,9	
14 5	2000 + 15,3			29 20 1175 +26,0	
15 6	2045 + 17,8			30 21 2248 +30,0	
16 7	2000 + 15,3			31 22 2260 +30,3	
				32 23 2400 +34,4	

Для опыта были взяты самая слабая из всех четырех собачек. По временному она очень некротична. Мясной электропарикон не правил тѣло. Она весела и блестяще, но блестяще и ясно. Глаза блестят. Шерсть гладкая. Тѣло не жирное, но гибкое.

Изъ этихъ опытовъ видно, что мозговая и желтковая пища вліяетъ наиболѣе благопріятно на ростъ, общее состояніе и питаніе щенковъ, чѣмъ пища альбуминовая.

Рѣзкой разницы между щенками, питавшимися альбуминовой пищей № 1 и альбуминовой пищей съ лецитиновой массой № 4, незамѣчено; разъѣ только что состояніе щенка № 4 было все же значительно лучше, чѣмъ состояніе щенка № 1. Можетъ быть если бы щенокъ № 4 не былъ самыи слабыи изъ всѣхъ четырехъ, то онъ далъ бы еще лучшіе результаты.

#### Опыты надъ бѣлыми мышами.

Для опыта взяты шесть бѣлыхъ мышей. Всѣ мыши подъ продолженіе двухъ недѣль получали гречневую крупу и воду ad libitum. Отъ гречневой крупы всѣ мыши пали въ всѣхъ, а №№ 5 и 6 ослабѣли такъ сильно, что были близки къ погибели. Съ 15-го ноября мыши были раздѣлены на три группы: первая группа (№№ 1 и 2), въ которую вошли наиболѣе сильные, получала пищу съ фосфорнокислымъ натромъ; вторая группа (№ 3 и 4) получала пищу съ глицеринофосфорной кислотой и третья группа, въ которую вошли самые слабыи (№№ 5 и 6), получала пищу съ лецитиновой массой.

Для приготовленія пищи для первой группы брались: 100 гр. гречневой муки, содержащей 1,11 гр. Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub> и такое количество раствора фосфорнокислого натра, чтобы въ немъ содержалось 0,89 гр. Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Такимъ образомъ пища содержала около 2% Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Затѣмъ брались два яичныхъ альбумина, 20 гр. жира, 5 гр. глицерина и 2 гр. поваренной соли. Всѣ это выѣѣствѣ перемѣшивалось въ тѣстообразную массу, скручивалось на водяной банѣ, превращалось въ мелкія крунички и въ такой формѣ давалось мышамъ.

Для приготовленія пищи для второй группы брались: 100 гр. гречневой муки, 20 гр. жира, 2 гр. поваренной соли, 2 яичныхъ альбумина и глицеринофосфорной кислоты, содержащей 0,89 гр. Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Для третьей группы брались: 100 гр. гречневой муки, 2 гр. поваренной соли, 2 яичныхъ альбумина и лецитиновой массы изъ яичныхъ желтковъ, содержащей 0,89 гр. Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Измѣненіе вѣса мышей указано въ слѣдующей таблицѣ:

#### Опыты №№ 27—32. Шесть мышей.

ТАБЛИЦА № 33.

Нр днѣй	Мѣсяцъ	число	Всѣ мыши въ грам.						ПРИМѢЧАНІЯ
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	
1894 г.									
13	ноябрь	19	20	14	18	23		17	
3	6	19	20	14	18	22		20	
7	9	18	19	14	18	21		18	
10	12	18	18	14	17	21		17	
13	15	18	18	14	17	19		16	
16	18	17	18	15	16	19		18	
19	21	15	18	15	15	19		20	
22	24	15	17	15	15	20		20	
25	27	18	17	15	15	21		20	
28	30	13	16	14	16	21		18	
31 декабря									
34	6	—	16	14	17	21		17	
37	9	—	13	14	14	20		17	
40	12	—	14	14	16	21		18	
43	15	—	13	14	16	22		19	
46	18	—	13	14	15	23		19	
49	21	—	14	14	16	23		21	
52	24	—	13	14	15	25		23	
55	27	—	13	14	15	26		23	
58	30	—	13	15	15	26		23	
1895 г.									
61	2 января	—	—	13	15	26		23	
64	5	—	—	—	15	26		22	
67	8	—	—	—	15	27		22	
70	11	—	—	—	15	29—25		23	
73	14	—	—	—	14	25		23	
76	17	—	—	—	13,9	24		23	
79	20	—	—	—	—	25		23	
82	23	—	—	—	—	25		23	
85	26	—	—	—	—	26		24	

Мышь № 1 погибла на 15-мъ днѣ питанія, потерявъ въ всѣхъ 31,5%; № 2 погибла на 42-мъ днѣ, потерявъ 35%; № 3 погибла на 48 днѣ, потерявъ 7,1%; № 4 погибла на 63-мъ днѣ, потерявъ 25%. Мыши №№ 5 и 6 были отпущены на волю, причемъ № 5 увеличилась въ вѣсъ на 13%, а № 6 на 35,3%. Вскрытие первыхъ четырехъ мышей не показало ничего, кроме сильного исхуданія. Во время кормленія шерсть мыши №№ 5 и 6 приняла желтоватую окраску, быть можетъ, зависящую отъ лутяниа желтковъ. Кромѣ того, шерсть мыши № 5 и № 6 сдѣлалася на видъ болѣе рѣдкою и щетинистою. Въ каждой группѣ были взяты самецъ и самка; въ первыхъ двухъ группахъ не было никакого оплодотворенія; напротивъ,

№ 5 на 57-мъ днѣ питанія родила восемь мышатъ, вслѣдствіе чего вѣсъ ея изъ 29 гр. упалъ на 25.

### Опыты №№ 33—37. Пять мышей.

Для изученія вліянія искусственно составленной пищи съ разными формами фосфорной кислоты, я произвелъ еще опыты. надъ пятью бѣлыми мышами. Для приготовленія пищи соответственно составу овса брались: яичный альбуминъ, крахмаль, жиръ, поваренная соль. Пища готовилась такимъ же образомъ, какъ она готовилась для голубей; только для мышей №№ 7 и 8, къ пищѣ привбавлялись растворъ фосфорно-кислого натра и глицерина; для мыши № 9 10 привбавлялась глицерино-фосфорная кислота; для мыши № 11—лекарственная масса. Каждой форме фосфорной кислоты брались такое количество, что пища содержала около 2% P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Вода мышамъ давалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса мышатъ указано въ слѣдующей таблицѣ.

ТАБЛИЦА № 34.

№ днѣ.	Мѣсяцъ, число.	Вѣсъ мышатъ въ грам.					ПРИМѢЧАНІЯ.
		7.	8.	9.	10.	11.	
	21 ноября 1894 г.						
1	21	17	16	20	17	15	
4	24	15	15	20	17	16	
7	27	15	15	20	17	16	
10	30	15	15	19	17	16	
13	3 декабря. 1894 г.	15	15	20	16	17	
16	6	15	15	21	16	17	
19	9	14	15	21	16	17	
22	12	14	15	21	17	17	
25	15	14	14	20	17	17	
28	18	15	14	20	16	18	
31	21	15	14	19	16	19	
34	24	14	13	20	16	21	
37	27	14	13	20	16	21	
40	30	14	13	19	17	21	
	2 января 1895 г.						
43	5	12	19	16	21		
46	5	14	12	19	16	23	
49	8	14	12	19	16	23	
52	11	14	12	19	16	24	
55	14	13	—	18	16	24	
58	17	13	—	18	15	24	
61	20	—	—	16	15	24	
64	23	—	—	16	15	24	
67	26	—	—	15	15	24	

### Опыты №№ 38—45. Восемь мышей.

Наконецъ я произвелъ опыты надъ восемью мышатами, которые родились отъ одной матери, съ цѣлью наблюдать увеличеніе вѣса тѣла при ростѣ подъ вліяніемъ разныхъ формъ фосфорной кислоты пищи. Мышата родились въ лабораторіи и по прошествіи пятидесяти дней, когда они могли питаться безъ матери, были раздѣлены на четыре группы: первая группа №№ 12 и 13 получала пищу съ фосфорно-кислымъ натромъ; вторая группа №№ 14 и 15 — съ глицеринофосфорной кислотой; третья группа №№ 16 и 17 — съ ледитиновой массой; и четвертая группа №№ 18 и 19 получала натуральную пищу, а именно канареечное сѣмѧ. Пища для мышатъ первыхъ трехъ группъ готовилась такимъ же образомъ и въ той же пропорціи, какъ для мышей №№ 1—6. Вода давалась ad libitum.

Измѣненіе вѣса мышатъ указано въ слѣдующей таблицѣ:

ТАБЛИЦА № 35.

№ днѣ.	Мѣсяцъ и число.	Вѣсъ мышатъ въ грам.									ПРИМѢЧАНІЯ.	
		I.	II.	III.	IV.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	
1894 г.												
1	15 декабря	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
4	18	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
7	21	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
10	24	6	6	6	6	6	7	9	6			
13	27	7	6	6	6	7	7	6	6			
16	30	7	6	7	7	7,5	7	7	7			
1895 г.												
19	2 января	7	6,5	7	7	7	7	7	7	7	7	
22	5	7	7	7	7,5	7	7	7	7	7	7	
25	8	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	
28	11	7,5	7,5	7,5	7,5	7,5	8	8	8	7,5	8	
31	14	8	7,5	8	7,5	7,5	7,5	8	9	8	8	
34	17	7,5	8	8	8	8	8	8	9	9	9	
37	20	8	6	8	9	9	10	10	10	10	10	
40	23	7,5	8,5	8	9	9	10	11	11	11	11	
43	26	—	7	8	8	9	9	10	11	11	11	
46	29	—	7	8	8	9	9	10	11	11	11	
49	4	—	—	7	7	7	10	10	12	12	12	
52	7	—	—	—	7	7	10	10	12	12	12	
55	10	—	—	—	—	7	10	11	12	12	12	

Мышата охотно ѣли пищу, при чемъ мышата I и II группъ были вліяніи и менѣ подвижными во время опыта. Наоборотъ, мышата III и IV особенно были наиболѣе подвижными и силными.

Мышенокъ № 32 погибъ на 32-мъ днѣ питанія, увеличившись въ вѣсѣ только на 25%; мышонокъ № 13 погибъ на 44-мъ днѣ, увеличившись на 16,6%; мышонокъ № 14 погибъ на 50 днѣ питанія, увеличившись на 16,6%. Мышенокъ № 15 отпущенъ на волю очень слабымъ съ увеличениемъ вѣса на 16,6%; мышата №№ 16, 17, 18 и 19 отпущены на волю сильными и подвижными, причемъ № 16 увеличился въ вѣсѣ на 66,6%, № 17—на 83,3%, №№ 18 и 19 на 100%.

На основаніи опытовъ надъ мышами можно сдѣлать следующіе выводы:

1) Мыши, получающія фосфоръ только въ формѣ не органическихъ солей, неминуемо погибаютъ съ потерей вѣса тѣла отъ 25% до 35%. Ростъ мышатъ при такой пищи задерживается или увеличивается очень медленно и къ концу концовъ они погибаютъ.

2) Глицерифосфорная кислота нѣсколько дольше и лучше поддерживаетъ жизнь животнаго нормально и очень продолжительна. Мыши погибаютъ отъ пищи съ глицеринофосфорной кислотой, потерявъ вѣсъ отъ 7 до 25%. Ростъ мышей идетъ такъ же, какъ и при неорганической формѣ фосфора.

3) Наиболѣе благопріятнымъ, какъ для нормальной жизнедѣятельности, такъ и для роста мышей, является лецитиновая пища. При такой пищи мыши увеличиваются въ вѣсѣ, оплодотворяются рожаютъ щетинистой и ростутъ правильно. Подвижность мышей нормальна.

#### IV.

При изученіи вліянія пищи, содержащей лецитинъ или фосфористыхъ бѣлковыхъ вещества и не содержащей постѣднихъ, выяснилось, что лецитиновая пища имѣетъ наиболѣе рѣшительное значеніе для поддержания нормальной жизнедѣятельности организма и такимъ образомъ является важной составной частью пищи. Во всѣхъ предыдущихъ опытахъ вліяніе различныхъ родовъ пищи изучалось только въ общемъ видѣ, не касаясь деталей метаморфоза бѣлковыхъ веществъ въ животномъ организмѣ. Въ нынѣсledующихъ опытахъ надъ собаками задача состояла въ выясненіи, такъ сказать, самаго механизма этого вліянія органическаго фосфора на метаморфозъ бѣлковыхъ веществъ въ животномъ организмѣ подъ вліяніемъ пищи, содержащей фосфоръ въ формѣ неорганическихъ солей, глицерифосфорной кислоты или лецитина. Что же касается до фосфористыхъ бѣлковыхъ веществъ, то изученіе значенія его въ метаморфозѣ бѣлка въ организмѣ составляетъ предметомъ особаго изслѣдованія.

По *Bokau* лецитинъ при искусственному панкреатическомъ пищевареніи распадается на глицерифосфорную кислоту, жирные кислоты и пейринъ; по *Vunge* и *Hasebroek* глицерифосфорная кислота изъ кишечника всасывается, какъ таковая, и всасываемость ея полна, такъ какъ въ калѣ не удается найти глицерифосфорной кислоты. На основаніи этихъ данныхъ и главнымъ образомъ извѣстного факта, что въ организме образуется средний жиръ изъ глицерина и жирныхъ кислотъ, рождался вопросъ, не происходитъ ли въ кишечникѣ или гдѣ нибудь въ тканяхъ аналогичное синтетическое образование лецитина изъ глицерифосфорной кислоты, жирныхъ кислотъ и пейрина и такимъ образомъ вновь образованный лецитинъ идти на пластическая цѣль организма.

Если вышеупомянутое соображение верно, то лецитинъ хотя и разлагается въ кишечномъ каналѣ, для его частицы, глицеринофосфорная кислота, является необходимою для цѣлей организма, если только не предположить вмѣстѣ съ тѣмъ, что и глицеринофосфорная кислота въ свою очередь можетъ быть создана синтетически организмомъ изъ глицерина и фосфорной кислоты ея неорганическихъ солей.

Вотъ почему на ряду съ пищѣй, содержащей лецитинъ, я произвелъ еще опыты обмѣна веществъ съ пищѣй, содержащей глицеринофосфорную кислоту. Наконецъ, для разясненія и прѣбѣги вышеуказанного предположения о синтезѣ самой глицеринофосфорной кислоты внутри тѣла животнаго, я произвелъ опыты обмѣна веществъ съ пищѣй, съ которой одновременно съ глицериномъ вводились неорганическія соединенія фосфора: фосфорнокислый натръ и фосфорнокислый кальций.

Пища для опытныхъ собакъ готовилась слѣдующимъ образомъ: опредѣленное количество порошкообразнаго ржанаго хлѣба варилось съ небольшимъ количествомъ воды (200 куб. ц.), со взвѣшенымъ количествомъ говяжьаго сала, поваренной соли и съ остаткомъ алкогольнаго извлечения изъ Либиховскаго мясного экстракта. Когда вся масса принимала густую кашицеобразную консистенцію, она снималась съ огня и къ ней прибавлялось взвѣшеннное количество круто свернутаго личнаго альбумина и опредѣленное количество какой либо формы фосфора. Все вмѣстѣ хорошо перемѣшивалось въ однообразную массу и въ такомъ видѣ давалось опытнымъ собакамъ.

Для каждого опытнаго дnia опредѣлялась величина вводимыхъ и выводимыхъ азота и фосфорнаго антигидрида. Я опредѣлялъ эти элементы въ пищѣ и въ выдѣленіяхъ потому, что для правильности сужденія о питательности того или другого пищевого средства не достаточно опредѣлять одинъ азотъ изъ пищѣ въ выдѣленіяхъ, но необходимо, по крайней мѣрѣ, въ нихъ опредѣлять и величину фосфорнаго антигидрида и сравнивать отношеніе величины фосфорнаго антигидрида къ азоту въ пищѣ и въ выдѣленіяхъ. Такой способъ изученія обмѣна веществъ даетъ возможность судить распадается ли въ организмѣ тканевой или пищевой блокъ при извѣстномъ родѣ пищи.

Опыты производились слѣдующимъ образомъ: прежде всего опытная собака, получая мясо, устанавливалась приблизительно въ азотное и фосфорное равновѣсіе. Затѣмъ, не измѣняя условий обстановки опыта, измѣнялось качество и количество получаемой собакой пищи и изъ сравненія количества вводимыхъ и выводимыхъ элементовъ и изъ сравненія отношеній ихъ въ пищѣ и въ выдѣленіяхъ дѣлалось заключеніе о томъ, отложился ли блокъ въ организмѣ или, наоборотъ, организмъ потерялъ свой тканевой блокъ.

Выше, при изложеніи литературы этого и соприкасающихся вопросовъ, я, имѣя случай указать, что товарищъ мой М. М. Зеленский сдѣлалъ въ лабораторіи проф. А. Я. Данилевского одинъ продолжительный опытъ надъ собакой для выясненія одного изъ изучаемыхъ мною вопросовъ. Этотъ опытъ Зеленского никогда не напечатанъ и, такъ какъ онъ по времени сдѣланъ раньше моихъ и въ отдѣльности взятый не можетъ служить основой для рѣшенія всей задачи, то, согласно желанію проф. А. Я. Данилевского и воздаялъ должное покойному товарищу, я привожу этотъ опытъ впереди моихъ собственныхъ. М. М. Зеленский, какъ это видно изъ обзора его опыта, потратилъ на производство этого опыта массу труда и вторая половина опыта вышла особенно демопративно.

## ТАБЛИЦА № 36.

Число, месец,	ММ. дн.	Вес в кграм.	ПРИХОДЪ.			РАСХОДЪ.						Сумма выдѣленій.	
			СОСТАВЪ ПИЩИ.		N.	$P_2O_5$ .	МОЧА.		КАЛЪ.		N.	$P_2O_5$ .	
			Количе-ство.	N.			Количе-ство.	N.	Количе-ство.	N.			
П е р i													
12	и	7,96	720 гр. яичн. бѣлка, 25 гр. крахм.,	15,250	0,352		590	10,864	0,072	18	0,301	0,611	11,165 0,783
13	2	7,89	5 гр. сала, 10 гр. ClNa.	—	—		670	11,513	0,025		0,301	0,011	11,814 0,466
14	3	8,61	5 гр. жира, соль и масной экстрактъ.	—	—		725	11,359	0,034		0,301	0,011	11,651 0,645
				45,750	1,056								34,630 0,164
П е р i													
15	4	8,23	1080 гр. яичн. бѣлка, 25 гр. крахм.,	22,574	0,521		750	15,129	0,101		0,992	0,611	15,431 0,202
16	5	8,25	5 гр. сала, 10 гр. ClNa.	—	—		910	21,584	0,054	19,5	0,302	0,611	21,887 0,045
17	6	8,37	1065 гр. яичн. бѣлка, 15 гр. крахм. etc.	21,287	0,485		1215	19,453	1,054		0,302	0,611	19,754 1,045
18	7	8,25	1080 гр. яичн. бѣлка etc.	22,574	0,521		1220	17,986	0,597		0,523	0,172	18,508 0,769
19	8	8,25	1080 гр. яичн. бѣлка etc.	—	—		760	18,549	0,672	24	0,523	0,172	19,065 0,244
20	9	8,28	1070 гр. яичн. бѣлка etc.	22,622	0,516		855	19,312	0,169		0,523	0,172	19,835 0,341
21	10	8,40	1080 гр. яичн. бѣлка etc.	22,574	0,521		890	18,644	0,151		1,284	0,291	20,230 0,442
22	11	8,43	1080 гр. яичн. бѣлка etc.	—	—		950	20,066	0,225	41,6	1,286	0,291	21,352 0,354
23	12	8,39	" " "	—	—		900	21,450	0,276		1,286	0,291	22,736 0,570
24	13	8,37	" " "	—	—		930	22,010	0,313	8	0,558	0,113	22,885 0,426
				622,601	5,169								201,066 4,598
П е р i													
25	14	8,45	Яичн. бѣлокъ + желат. + ClNa.	30,684	0,471		940	27,067	0,062	17,3	0,859	0,113	27,926 0,175
26	15	8,27	" " "	25,670	0,433		680	22,216	0,167		0,859	0,564	23,073 0,281
				55,154	0,924								51,601 0,456
П е р i													
27	16	8,06	360 гр. яичн. бѣлка, 5 гр. крахм.,	7,280	0,140		600	13,164	0,334		0,912	0,073	13,376 0,494
28	17	7,97	5 гр. сала, 5 гр. ClNa.	—	—		400	9,648	0,388		—	—	9,860 0,461
29	18	7,83	" " "	—	—		420	7,938	0,380		—	—	8,120 0,433
1/III	19	7,83	" " "	—	—		410	8,233	0,492	19,4	—	—	8,465 0,475
2	20	7,77	" " "	—	—		410	8,414	0,397		—	—	8,626 0,380
3	21	7,64	" " "	—	—		570	8,245	0,333		0,213	—	8,488 0,406
4	22	7,60	" " "	—	—		420	8,184	0,181		—	—	8,367 0,254
5	23	7,51	" " "	—	—		400	8,237	0,375	20,25	0,547	0,174	8,784 0,449
6	24	7,49	" " "	—	—		475	8,580	0,228	8	0,427	0,102	9,124 0,492
				65,520	1,530								83,680 3,789

\* ) N и  $P_2O_5$  въ калѣ, выдѣленіемъ за избѣлько днѣй 1 разъ, дѣлились по

ровину на число днѣй.

Число, номер.	№ лаб.	Весъ въ кгм.	ПРИХОДЪ				РАСХОДЪ				Сумма выдѣлений.	
			СОСТАВЪ ИНЦИ.		N.	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	МОЧА.		КАЛЪ		N.	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
			Количе- ство.	N.	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Количе- ство.	N.	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	N.	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>		
П е р i                    О д ъ V.												
7	25	7,58	{ 360 гр. личи. бѣлка + 58 *) гр. ленит. массы + 5 гр. сала + 25 гр. крахмала,	8,370	1,448	455	8,292	0,857	—	—	8,292	0,857
8	26	7,59	соль.	—	—	610	8,609	1,132	0,370	0,609	8,970	1,141
9	27	7,59	{ 360 гр. личи. бѣлка, 50 гр. ленит. массы, соль.	8,220	1,271	640	7,355	0,886	24,5	—	7,525	0,885
10	28	7,59	440 гр. бѣлка + 47,5 ленит. etc.	9,790	1,217	515	8,875	0,781	—	—	9,246	0,791
11	29	7,60	440 гр. бѣлка + 61 гр. ленит. etc.	8,755	1,344	385	8,570	0,943	0,372	0,610	8,941	0,933
12	30	7,67	440 гр. бѣлка + 67 гр. ленит. etc.	9,580	1,383	900	8,565	1,255	0,245	0,150	8,750	1,405
13	31	7,56	440 гр. бѣлка + 58 гр. ленит. etc.	9,475	1,709	825	8,432	1,250	12	—	8,677	1,409
				63,560	10,475						60,901	6,851
П е р i                    О д ъ VI.												
14	32	7,65		8,897	0,206	650	8,612	0,505	0,245	0,131	8,857	0,634
15	33	7,62	{ 440 гр. личи. бѣлка, 25 гр. крахм.,	—	—	525	8,592	0,017	—	—	8,837	0,168
16	34	7,64	5 гр. сала, 5 гр. соль.	—	—	580	9,362	0,025	25,4	—	9,607	0,176
17	35	7,59	9,564	0,211	670	9,421	0,019	—	—	—	9,666	0,170
				36,245	0,829						36,967	1,170
П е р i                    О д ъ VII.												
18	36	7,47	{ 440 гр. личи. бѣлка, + 7,5 гр. P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Na <sub>2</sub> H	9,544	1,031	505	9,659	1,066	0,176	0,055	9,835	1,721
19	37	7,43	Тоже + 30 гр. сала.	9,544	2,171	480	8,712	1,666	6,0	—	8,888	2,161
				19,108	4,162						18,723	3,882
П е р i                    О д ъ VIII.												
20	38	7,55	{ 440 гр. б. 25 ленит. ж. соль.	9,486	1,110	490	9,216	0,900	0,177	0,055	9,393	0,865
21	39	7,54	“ + 45 ленит. ж.	10,340	1,884	?	8,632	1,449	10,6	—	8,869	1,504
22	40	7,50	“ + 45 ленит. ж.	9,810	1,884	?	8,306	1,526	—	—	8,483	1,281
				29,665	4,778						26,685	4,040
П е р i                    О д ъ IX.												
23	41	7,48	{ 440 гр. б., крахм., сало, соль.	9,554	0,211	570	9,747	0,403	20	1,147	10,894	0,783
24	42	7,55	9,480	0,207	440	9,454	0,307	8	0,537	0,176	9,991	0,483
				18,984	0,418						20,885	1,216

\*) Ленитиновая масса добыта изъ круто сваренныхъ яичныхъ желтковъ

ЧИСЛО, МЕСЯЦЫ.	ХВ. ДНЕЙ.	ВСЕГО, ВГ. КЛГРМ.	ПРИХОДЪ.		N°	$P_2O_5$ .	
			СОСТАВЪ ПИЩИ.				
П е р и							
25	43	7,43	440 гр. бѣлка, 4 гр. $PO_4Na_2H$ + 2 гр. $PO_4K_2H$ , крахм., соль, сало.	9,786	2,088		
П е р и							
26	44	7,46	440 гр. бѣлка, + 45 лецит. м., крахм., соль.	9,833	2,194		
27	45	7,46	440 гр. бѣлка, + 50 лецит. м.	10,111	2,430		
				19,944	4,624		
П е р и							
28	46	7,38	440 гр. б., крахм., соль, сало.	8,810	0,225		

Общий сводъ результатовъ предыдущей таблицы по периодамъ будеть слѣдующій:

ТАБЛИЦА № 37.

ХВ. ПЕРИОДОВЪ. СКОЛЬЗЯЩІЙ КЪ НЕРВОВЪ.	РОДЬ ПИЩИ.	Количество Н вг. СУЖИ.	Приходъ въ періодъ.		Расходъ въ періодъ.		Балансъ въ періодъ.	
			N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$
1	3	Яичный бѣлокъ . . . .	15,3	45,730	1,056	31,630	0,164	+11,120 +0,862
2	2	Бѣлокъ . . . .	22,6	226,901	5,169	201,606	4,568	+25,235 +0,571
3	2	Бѣл.+желат.	27,5	55,154	0,924	51,001	0,456	+4,153 +0,468
4	9	Бѣлокъ . . . .	7,5	65,532	1,539	83,836	3,789	-18,166 -2,256
5	7	Бѣл.+лецитин.	9,0	63,556	10,473	60,401	6,851	+3,159 +3,624
6	4	Бѣлокъ . . . .	9,0	36,345	0,882	36,367	1,176	-0,722 -0,341
7	2	Бѣл.+ $PO_4Na_2H$	9,5	19,106	4,162	18,721	3,882	+0,385 +0,220
8	3	Бѣл.+лецитин.	9,9	29,666	4,778	26,885	4,040	+2,981 +0,788
9	2	Бѣлокъ . . . .	9,5	18,944	0,418	20,885	1,216	-1,901 -0,788
10	1	Бѣл.+ $PO_4Na_2H$	9,5	9,786	2,088	9,997	1,067	-0,311 +0,181
11	2	Бѣл.+лецитин.	9,0	19,644	4,684	19,225	3,681	+0,719 +0,943
12	1	Бѣлокъ . . . .	8,8	8,810	0,225	9,376	0,990	-0,166 -0,770

Этотъ опытъ М. М. Зеленской показываетъ:

а) что прибавленіе лецитиновой массы къ яичному бѣлку даетъ организму средства и возможность задержать часть пищеваго бѣлка, сохранить его и уберечь отъ распада;

Количе- ство.	РАСХОДЪ.		Сумма выдѣленій.
	МОЧА.	КАЛА.	
535	9,640	1,730	8
615	9,428	1,442	10
735	9,025	1,870	5
980	8,712	0,863	5
			0,234
			0,192
			0,970
			0,095

  

ОДЪ X.		ОДЪ XI.		ОДЪ XII.	
535	9,640	1,730	8	0,537	0,177
615	9,428	1,442	10	0,537	0,177
735	9,025	1,870	5	0,234	0,192
				0,970	2,062
				19,325	3,681

б) что соотвѣтствующее количество фосфорной кислоты въ формѣ неорганической соли, данное съ пищею, такого вліянія не оказываетъ.

Въ этомъ опыте, представляющемъ лишь первый шагъ развитія заданной темы, Зеленскій желалъ получить первое, хотя бы и грубое, указаніе на характеръ ожидаемыхъ результатовъ, чего онъ вполнѣ и достигъ.

Дальнѣйшее развитіе этой темы, за неожиданную смертью Зеленской, было передано мнѣ.

Къ описанію моихъ собственныхъ опытовъ надъ собаками я теперь и перехожу.

### Опытъ № 1.

Опытъ длился 19 дней. Собака № 1, вѣсомъ 13,51 кг. привыкла къ катеризаціи и къ содержанию въ клѣткѣ. Falkовская операция была произведена за  $1\frac{1}{2}$  мѣсяца до опыта. Весь опытъ раздѣленъ на 5 периодовъ: въ I періодѣ собака получала мясо, очищенное отъ сухожилей, жира и соединительнотканыхъ образованій, во II—недостаточное количество N; въ III—недостаточное количество N съ  $PO_4Na_2H$  и глицериномъ; въ IV—недостаточное количество N съ глицеринофосфорной кислотой и въ V—избыточное количество N съ глицеринофосфорной кислотой.

## ТАБЛИ

Число, месяцъ,	Хл. дн.	Вѣсъ въ кг.тн.	ПРИХОДЪ		
			СОСТАВЪ ПИЩИ.		N. $P_2O_5$
П е р i					
1894					
11/III	1	13,51	500 гр. мяса, 50 гр. сух. ржан. хлѣба, 10 гр. сала, 5 гр. СІНа Лібхов. экстракт.	18,272	2,652
12	2	13,54		—	—
13	3	13,57		—	—
14	4	13,57		—	—
15	5	13,57		—	—
				91,260	13,200
П е р i					
16	6	13,57	400 гр. личи. фѣнка, 100 гр. ржан.	11,342	1,012
17	7	13,56	хл., сало, соль, экстрактъ.	—	—
18	— 8	13,56		—	—
				34,026	3,006
П е р i					
19	9	13,56	To же + $Po_4Na_2H$ содержанія, 1,088	11,342	3,000
20	10	13,56	$P_2O_5$ + 5 гр. глицерина.	—	—
21	11	13,54		—	—
22	12	13,56		—	—
				45,368	12,000
П е р i					
23	13	13,62	To же + глицерин. ф. к. содер. 1,088	11,342	3,000
24	14	13,61	гр. $P_2O_5$ .	—	—
25	15	13,53		—	—
26	16	13,58		—	—
				45,368	12,000
П е р i					
27	17	13,58	750 гр. личи. б., 150 гр. ржан. хл. etc. + глицерин. ф. к. (1,088 $P_2O_5$ ). 1000 гр. личи. б. etc. глицерин. ф. к. (1,045 $P_2O_5$ ).	20,104	3,542
28	18	13,60		25,470	3,000
				45,574	6,542

\*) Каль за весь періодъ собранъ вмѣстъ. Опредѣлено общее количество N и  $P_2O_5$ 

## Ц А Н 28.

Количе- ство.	Р А С Х О ДЪ		Сумма видѣлений.				
	М о ч а .	К а л .					
Количе- ство.	N.	$P_2O_5$ .	N.	$P_2O_5$ .	N.	$P_2O_5$ .	
420	15,758	1,117	—	—	16,790	2,115	
980	17,552	2,058	—	—	18,884	3,056	
890	17,299	2,172	115 *)	—	18,232	3,170	
670	15,544	1,759	—	—	16,576	2,747	
1060	16,754	1,929	—	—	17,786	2,928	
					87,968	14,016	
590	13,216	1,658	—	—	14,378	1,519	
565	12,656	1,316	59	1,152	—	13,988	1,765
700	13,413	1,399	—	—	14,545	1,848	
					42,751	5,182	
785	11,634	2,887	—	—	13,623	3,917	
950	11,284	2,917	98	—	12,673	3,577	
830	11,686	2,864	—	—	12,775	3,324	
770	10,718	3,049	—	—	12,407	3,569	
					51,778	13,527	
945	10,684	3,000	—	—	11,733	3,561	
805	10,483	2,764	93	1,669	—	11,832	3,265
690	11,398	2,757	—	—	12,467	3,258	
875	10,762	2,887	—	—	11,831	3,358	
					47,963	13,882	
1120	16,240	2,363	31	2,600	0,576	18,240	2,909
1340	18,760	1,987	42	2,750	0,612	21,510	2,569
					39,750	5,538	

и раздѣлено поровну на число опитныхъ дней.

Общий сводъ результатовъ таблицы № 38 по періодамъ будеть слѣдующій:

ТАБЛИЦА № 39.

Длѣ періодовъ. Сколько дней въ періодѣ.	Родъ пищи.	Количество N въ сутки.	Приходъ въ періодѣ.		Расходъ въ періодѣ.		Балансъ въ періодѣ.	
			N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
1	5	Мясо . . . . .	18,372	91,360	13,260	87,968	14,016	+3,302 -0,756
2	3	Бѣлокъ . . . . .	11,342	34,020	3,009	42,751	5,132	-8,725 -2,096
3	4	Бѣлокъ + P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> + H + глицер.	11,342	45,368	12,000	51,778	13,557	-6,410 -1,527
4	4	Бѣлокъ + глицер. фосф. к.	11,342	45,368	12,000	47,603	13,352	-2,235 -1,382
5	2		22,787	45,574	6,542	39,756	5,553	+5,824 +1,004

Обзоръ таблицъ № 38 и № 39 показываетъ, что ежедневная порція въ 500 гр. мяса и 50 гр. сухого рожаного хлѣба оказалась немножко большею, чмъ нужно для установления полнѣшаго N равновѣсія, хотя вѣсъ собаки въ послѣдніе три дни кормленія установился. Въ общемъ организмъ въ I-мъ періодѣ опыта удерживалъ въ себѣ 3,392 гр. N и потерялъ 0,756 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>.

Опредѣливъ приблизительное количество N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> въ пищѣ, нужная для удержанія постоянного вѣса тѣла собаки и для обезспеченія организма отъ потерь N, я во II періодѣ давалъ собакѣ недостаточное количество N въ формѣ яичного альбумина безъ прибавленія какихъ либо формъ фосфора. Вмѣстѣ съ уменьшеніемъ суточной порціи N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> въ пищѣ, понизилась и суточная величина выдѣляемыхъ N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Собака за три дня II періода потеряла 8,725 гр. N и 2,096 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> изъ своихъ собственныхъ тканей.

Въ III періодѣ суточная порція N осталась такою же, какая была во II періодѣ, только къ пищѣ прибавлялся P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, соотвѣтствовавший по содержанию фосфора 1,988 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Собака за 4 дни III періода, несмотря на прибавку къ пищѣ P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, потеряла 6,410 гр. N и 1,527 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Такимъ образомъ прибавка къ пищѣ фосфорной кислоты напра, при недостаточномъ количествѣ N въ последній, не произвела пониженія общей потери N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, особенно, если принять во вниманіе то обстоятельство, что въ общей

потерѣ азота во II періодѣ принималъ участіе азотъ, накопленный въ I періодѣ.

Въ IV періодѣ количество N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> въ пищѣ осталось безъ измѣненія противъ II-го и III-го періодовъ, только вмѣсто P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> давалась глицеринофосфорная кислота въ количествѣ, содержащемъ 1,988 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Въ этомъ періодѣ общая потеря N съ 6,410 гр. пала на 2,235 гр. Поэтому слѣдуетъ заключить, что глицеринофосфорная кислота какъ бы ограничиваетъ потерю N самимъ организмомъ при недостаткѣ постѣнного въ пищѣ. Этотъ выводъ тѣмъ вѣрнѣе, что животное уже прожило 2 періода = 7 дніямъ при вѣдомо недостаточномъ количествѣ пищевого N, что, само собою разумѣется, располагаетъ организмъ къ потерѣ своихъ организованныхъ блоковъ.

Въ V періодѣ собака получала нѣсколько избыточное количество N съ глицеринофосфорной кислотой; при этомъ, съ увеличеніемъ N въ пищѣ, увеличивалась, конечно, и суточная величина выдѣляемаго N. Однако, несмотря на такое параллельное увеличеніе количества выдѣляемаго N, прямой пропорциональности нѣть, потому что собака за 2 дни V періода задержала въ тѣлѣ 5,824 гр. N и 1,004 гр. P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>. Такимъ образомъ при небольшомъ избыткѣ N въ пищѣ глицеринофосфорная кислота уже способствуетъ накопленію постѣнно въ организме собаки.

Для проверки данныхъ, полученныхъ въ IV и V періодахъ I опыта, былъ произведенъ II опыт при тѣхъ же условіяхъ и при тѣхъ же количествахъ суточной порціи N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, какіе давались въ IV и V періодахъ I опыта.

#### Опытъ № II.

Послѣ недѣльного отѣха собака № 1 вновь была взята для опыта. Во время отѣха собака ежедневно получала около 500—600 гр. мяса и небольшое количество рожаного хлѣба для того, чтобы не вызвать рѣзкаго измѣненія бѣлковаго состоянія ея тканей.

Опытъ № II длился семь дней и былъ раздѣленъ на три періода. Въ I періодѣ собака получала недостаточное количество N съ глицеринофосфорной кислотой, во II — избыточное количество N съ тою же кислотой, а въ III — голодала.

## ТАБЛИЦА

ЧАСТЬ № 40.

Число, мѣсяцъ,	№ днѣй,	Вѣсъ въ кгм.	ПРИХОДЪ.				РАСХОДЪ.				Сумма выдѣленій.	
			СОСТАВЪ ПИЩИ.		N.	$P_2O_5$ .	МОЧА.		КАЛЪ.		N.	$P_2O_5$ .
			Количество.	N.			Количество.	N.	Количество.	N.		
П е р i												
1894 г. 6/xii	1	13,64	400 гр. бѣлка, 100 гр. ржан. хл., сало, соль, етс. + глицер. ф.к. содерх.,	11,342	3,000		650	11,929	2,359	28	1,072	0,596
	7	13,62	1,888 гр. $P_2O_5$ ,	—	—		600	10,751	2,281	32	1,315	0,726
				22,684	6,000						24,167	5,962
П е р i												
8	3	13,62	700 гр. бѣлка, 200 гр. ржан. хл.,	20,274	3,000		790	14,115	1,917	41	3,157	0,730
9	4	13,69	etc. + глицер. ф.к. содер., 1,066 гр. $P_2O_5$ ,	—	—		710	14,723	2,009	40	2,315	0,811
10	5	13,70		—	—		570	14,827	1,879	29	2,154	0,519
				60,822	9,000						51,191	7,856
П е р i												
11	6	13,71	Голоданіе.	—	—		210	8,001	1,107	11	0,610	0,210
12	7	13,56		—	—		105	5,001	0,610	—	—	—
											13,612	1,927

Общий сводъ результатовъ таблицы № 40 по периодамъ будеть слѣдующій:

ТАБЛИЦА № 41.

№ періодъ, Складко чист въ періодъ.	РОДЪ ПИЩИ.	Количество N въ стуки	Приходъ въ періодъ.		Расходъ въ періодъ.		Балансъ въ періодъ.	
			N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$
1	2	Бѣлкотъ + глицер. ф.к.	11,342	22,684	6,000	24,187	5,962	- 1,483 + 0,008
2	3		20,274	60,822	9,000	51,191	7,856	+ 9,631 + 1,068
3	2	Голоданіе	—	—	—	13,612	1,927	- 13,612 - 1,927

Изъ обзора таблицы № 41 видно, что въ этомъ опыте еще рѣзче выразилась способность глицеринофосфорной

кислоты ограничить распадъ тканевого бѣлка при недостаткѣ въ организме при небольшомъ уже избыткѣ пищевого N. Такъ, за два дня I періода, при значительномъ недостаткѣ пищевого N собака потеряла только 1,483 гр. N и вмѣсто потери задержала даже 0,038 гр.  $P_2O_5$ , хотя эта задержка ничтожная. Во II же періодѣ, при небольшомъ уже избыткѣ N (считая норму для азотнаго равновѣсія собаки на основаніи I періода I опыта = 18,272 гр. N) собака за три дня задержала 9,631 гр. 1,144 гр.  $P_2O_5$ .

Чтобъ определить, произошло ли это накопление въ формѣ организованного тканевого или циркулирующаго бѣлка, въ III періодѣ собака была поставлена на полное пищевое голоданіе; при этомъ оказалось, что собака въ 1-ый день голоданія выдѣлила почти весь задержанный во

II періодѣ N, и только  $\frac{1}{9}$  часть его выдѣлилась во второй день голодания, что даетъ поводъ допустить, что только части задержанного N успѣли организоваться уже во II періодѣ. Если это такъ, то отсюда слѣдуетъ, что глицеринофосфорная кислота при небольшомъ избыткѣ пищевою N до некоторой степени все же можетъ произвести организацию задержанной пищевой N.

### Опытъ III.

Этотъ опытъ произведенъ съ цѣлью изучить вліяніе лецитина на метаморфозъ бѣлка въ организмѣ, сравнительно

ТАБЛИЦА

Число, эксперимент.	ХХ дней.	Вѣсъ въ кгм.	ПРИХОДЪ		N.	$P_2O_5$ .	
			СОСТАВЪ ПИЩИ.				
II ері							
1895 г.							
8/1	1	15,20	450 гр. бѣлка, 120 гр. ржан. хл., 10 гр. сала, 5 гр. ClNa, Либхов. экст. + лецит. масса, содерг. 1,998 гр. $P_2O_5$ .	13,258	3,000		
9	2	15,20		—	—		
10	3	15,15		—	—		
				39,774	9,300		
III ері							
11	4	15,15		20,481	3,000		
12	5	15,25	700 гр. бѣлка, 200 гр. ржан. хл., etc. + лецит. масса, содерг. 1,066 $P_2O_5$ .	—	—		
13	6	15,30		—	—		
14	7	15,42		—	—		
				81,924	12,000		
IV ері							
15	8	15,57		—	—		
16	9	15,43		—	—		
17	10	15,34	Голодание.	—	—		
18	11	15,38		—	—		

съ вліяніемъ неорганической соли фосфорной кислоты, а именно, съ фосфорникислымъ кальциемъ.

Опытъ длился 18 дней. После мѣсячаго отдыха собака № I вновь была взята для опыта. Опытъ раздѣленъ на 5 періодовъ. Въ I періодѣ собака получала недостаточное количество N съ лецитиновой массой; во II — избыточное количество N съ лецитиновой массой; въ III — голодала; въ IV — получала недостаточное количество N съ фосфорникислымъ кальциемъ и глицериномъ и въ V — избыточное количество N съ фосфорникислымъ кальциемъ и глицериномъ. Такимъ образомъ вся обстановка опыта оставалась такою же, какъ и въ предыдущихъ случаяхъ.

ЦЛАН 42.

Количество,	Мо ч а.	РАСХОДЪ		Сумма выдѣлений.
		К а л тъ.	Количество,	
Количество,	N.	$P_2O_5$ .	Количество,	N.
N.	$P_2O_5$ .	N.	$P_2O_5$ .	
одъ I.				
470	10,675	2,594	73	12,181 3,061
420	8,988	2,112	—	11,094 2,669
590	10,968	2,678	—	15,011 3,145
				36,289 8,815
одъ II.				
710	14,732	1,997	2,522	17,274 2,661
850	13,914	2,001	—	16,496 2,665
743	13,712	1,910	152	16,231 2,514
825	14,712	2,179	—	17,334 2,774
				67,178 10,694
одъ III.				
290	7,034	1,670	14	1,117 0,324
270	5,979	0,809	—	— 0,689
109	5,764	0,703	—	— 0,703
123	5,043	0,790	—	— 0,790
				25,777 3,696

Число, 'макс.	М.Е. дней.	Весъ въ кг.р.	ПРИХОДЪ.			N.	$P_2O_5$ .
			СОСТАВЪ ИНЩИ.				
19	12	15,22	450 гр. бѣлка, 120 гр. ржан. хл., etc. + $Ca_3(PO_4)_2$ , содерг. 1,808 гр. $P_2O_5$ + 6 гр. глицер.	12,908	3,000		
20	13	15,20		—	—	487	10,933
21	14	15,14		—	—	520	11,057
				33,724	9,000	610	11,873

## П е р i

			П е р i		
22	15	15,10	700 гр. бѣлка, 200 гр. ржан. хл., etc. + 3,4 гр. глицер. $Ca_3(PO_4)_2$ , содерг. $P_2O_5$	20,274	3,000
23	16	15,10		—	—
24	17	15,12		—	—
25	18	15,10	1,066 гр. $P_2O_5$ .	—	—
				81,906	12,000

Общий сводъ результатовъ таблицы № 42 по периодамъ будеть слѣдующій:

ТАБЛИЦА № 43.

№ периода	Сколькочный въ первомъ	РОДЪ ПИЩИ.	Количество N въ ступн.	Приходъ въ периодѣ.		Расходъ въ периодѣ.		Балансъ въ периодѣ.	
				N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$
1	3	Бѣлка+лецитинъ	13,255	39,774	9,000	36,259	8,815	+ 3,485	+ 0,185
2	4	Бѣлка+лецитинъ	20,480	81,921	12,000	67,778	10,404	+ 1,746	+ 1,066
3	4	Голодание	—	—	—	23,777	3,696	- 23,777	- 3,096
4	3	Бѣлка+ $Ca_3(PO_4)_2$	12,908	33,724	9,000	40,909	9,941	- 2,185	- 0,941
5	4	Бѣлка+ $Ca_3(PO_4)_2$	20,274	81,096	12,000	79,912	12,355	+ 1,184	- 0,356

Обзоръ таблицы № 43 показываетъ съ одной стороны болѣе разнѣе результаты, чѣмъ въ предыдущихъ опытахъ, съ другой стороны разнѣе различія между данными разнѣхъ периодовъ самого III опыта. Такъ въ I периодѣ собака при недостаточномъ количествѣ N въ пищѣ подъ влияніемъ лецитина задержала не только 3,485 гр. N, но и 1,065 гр.  $P_2O_5$ . Въ II периодѣ, при небольшомъ избыткѣ N въ пищѣ, эта задержка достигла большихъ размѣровъ, а именно

Количе- ство.	РАСХОДЪ.			Сумма выдѣленій.
	М о ч а .	К а . л .		
487	10,933	2,714		13,295
520	11,057	2,813	61	13,349
610	11,873	2,410		14,215
				40,909
				9,000
750	16,910	2,354		19,885
675	17,272	2,410		20,247
710	14,310	2,057	141	17,485
854	19,820	3,075		22,295
				79,012
				12,000

14,746 гр. N и 1,506 гр.  $P_2O_5$ . Въ III периодѣ собака выдѣлила весь задержанный N в продолженіе двухъ съ половиною дней голоданія, что даетъ поводъ предположить, что часть или, можетъ быть, весь задержанный N и  $P_2O_5$  принялъ организованную форму тканевого бѣлка. Такимъ образомъ лецитинъ пищи способствуетъ не только задержкѣ N и  $P_2O_5$  въ ткань, но и переходу пищевого бѣлка въ тканевый бѣлокъ.

Въ III периодѣ голоданіе собаки было продолжено дольше, съ цѣлью лишить организмъ собаки не только задержанного предыдущимъ питаніемъ бѣлка, но даже заставить потратить свой собственный организованный бѣлокъ, чтобы привести ее въ болѣе благопріятныя условія для новой задержки пищевого бѣлка. Собака въ III периодѣ всего выдѣлила 25,777 гр. N и 3,696 гр.  $P_2O_5$ .

Если изъ этого количества вычесть весь задержанный N и  $P_2O_5$  въ первые два периода, то всеста собака въ III периодѣ изъ своихъ тканей потеряла 7,546 гр. N и 2,005 гр.  $P_2O_5$ . Несмотря на такую потерю N и  $P_2O_5$  въ III периодѣ, собака въ IV периодѣ, при недостаточномъ N съ  $Ca_3(PO_4)_2$  и глицериномъ въ пищѣ, продолжала терять

Н и  $P_2O_5$  своихъ тканей, а въ V періодѣ при избыткѣ Н съ  $Ca_3(PO_4)_2$  и глицериномъ въ пищѣ впродолженіе четырехъ дней еле еле задержала 1,184 гр. Н, а потеря  $P_2O_5$  продолжалась безъ остановки.

Такимъ образомъ фосфорнокислый калий и пищевинъ, принятые въ пище, при недостаточномъ ли пищевомъ  $N$  или даже при избыткѣ послед资料 въ пище, не въ состояніи не только задержать въ организмѣ пищевой  $N$ , но даже не ограничиваютъ поглощеніе последнимъ самимъ организмомъ.

Глицинеринъ прибавлялся къ пищѣ съ цѣлью уяснить себѣ до чѣмьтоже степени, въ состояніи ли организма собаки изъ глицимера и  $\text{Ca}_5(\text{PO}_4)_2$  синтезировать глицинеринофосфорную кислоту и образовавшееся глицинеринофосфорное кислото влѣять на усвоееніе пищевого бѣлка. Но, какъ показываетъ опытъ, такого синтеза въ организме собаки не происходитъ и весь принятый съ пищѣ фосфоръ въ формѣ фосфорно-

кислого кальция циликомъ выдѣляется изъ организма собаки, такъ какъ послѣдняя въ IV и V периодахъ постоянно теряла свой тканевой  $P_2O_5$ .

#### Опытъ IV.

Для проверки данныхъ, полученныхъ въ III опытѣ, произведенъ опыт IV. Обстановка опыта и количество пищи оставлена безъ измѣненій, только измѣненъ порядок дачи лецитиновой массы и  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ . Для опыта, послѣ недѣльного отдыха, была взята собака № 1. Опыт длился 11 дней и раздѣленъ на 6 періодовъ: въ I періодѣ собака получала недостаточное количество N съ  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ ; во II—избыточное количество N съ  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ ; въ III—голодала; въ IV—получала недостаточное количество N съ лецитиновой массой; въ V—избыточное количество N съ лецитиновой массой и въ VI—голодала.

ТАБЛИ

II A № 44.

Число, мѣс.	Мѣс.	Вѣсъ въ пріи.	ПРИХОДЪ.		N	$P_2O_5$
			СОСТАВЪ ПИЩИ.			
7	5	15,57	Голоданіе.		—	—
8	6	15,47	Тоже, что изъ I періодѣ + лецит. ж.,	13,230	3,000	
9	7	15,46	содерж. 1,868 гр. $P_2O_5$ .	—		
				26,460	6,000	
10	8	15,46	Тоже, что во II періодѣ + лецит. ж.,	22,675	3,500	
11	9	15,59	содерж. гр. 1,526. $P_2O_5$ .	—	—	
				45,350	7,000	
12	10	15,64	Голоданіе.	—	—	
13	11	15,58		—	—	

Общий сводъ результатовъ таблицы № 44 по періодамъ будетъ слѣдующій:

ТАБЛИЦА № 45.

№	періодъ,	количество пищи въ періодѣ.	Родъ пищи.	Количество въ стуки. N въ періодѣ.	Приходъ въ періодѣ.		Расходъ въ періодѣ.		Балансъ въ періодѣ.	
					N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$	N	$P_2O_5$
1	2	Бѣлътокъ + $Ca_2(Po_4)_2$		12,908	25,816	6,000	26,046	6,448	— 0,230	- 0,448
	2	Бѣлътокъ + $Ca_2(Po_4)_2$		22,410	44,820	7,000	42,374	7,247	+ 2,146	- 0,247
3	1	Голоданіе		—	—	—	8,866	0,870	8,866	- 0,870
4	2	Бѣлътокъ + лецитинъ		13,230	26,460	6,000	25,771	6,112	+ 0,689	- 0,112
5	2	Бѣлътокъ + лецитинъ		22,675	45,350	7,000	39,914	5,883	+ 5,436	+ 1,111
6	2	Голоданіе		—	—	—	12,760	1,277	- 12,760	- 1,277

Количе- ство.	РАСХОДЪ.		Сумма выдѣленій.	
	МОЧА.	КАЛЪ.	N.	$P_2O_5$
одъ III.	283	7,002	0,769	13
одъ IV.	457	11,745	2,005	53
	790	10,870	2,163	
			1,578	1,902
				13,323
				12,448
				25,771
				6,112
одъ V.	1095	17,312	2,003	96
	978	16,992	1,995	
			2,865	0,897
				20,317
				19,797
				39,914
				5,833
одъ VI.	215	6,003	0,710	15
	156	5,144	0,470	
			0,713	0,097
				7,616
				5,144
				0,470
				12,760
				1,277

Въ этомъ опытѣ получены точно такіе же данные относительно влиянія лецитина и фосфорнокислого кальція на метаморфозъ бѣлка въ организмѣ собаки, какіе были получены въ опытѣ № III. Отсюда выводы, сдѣланные на основваніи предыдущаго опыта, вполнѣ подтверждаются настоящимъ.

## Опытъ V.

Въ опытахъ № I и № II я не изучалъ влиянія неорганической соли фосфорной кислоты сравнительно съ глицерофосфорной кислотой при избыточномъ пищевомъ N. Для восполненія этого проблѣа произведенъ опытъ V. Для этого опыта взята собака № 2, которая еще до опыта привыкла къ катетеризаціи и къ содержанию въ кѣлѣтѣ Falk'овской операциіи была произведена за 1 мѣсяцъ. Опытъ

длился 5 дней и раздѣленъ на 3 періода. Въ I періодѣ собака получала избыточное количество N съ  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$  и

ТАБЛИЦА

Число, мѣс.- сант.	№ днѣй.	Вѣсъ въ кгм.	ПРИХОДЪ.			Составъ пищи.	N	$\text{P}_2\text{O}_5$			
			СОСТАВЪ ПИЩИ.								
			N	$\text{P}_2\text{O}_5$							
П е р i											
18/III	1	15,10	1100 гр. бѣлка, 200 гр. ржан. хл., 30 гр. сала, 15 гр. $\text{CINa}$ , экстрактъ 6 грам. глицер. и $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ , содержит 2,000 гр. $\text{P}_2\text{O}_5$ .	28,860	4,696						
19	2	15,35		—	—						
				57,720	8,192						
П е р i											
20	3	15,40	Голодание.	—	—						
П е р i											
21	4	15,67	Тоже, что въ первомъ періодѣ + глицер. фос. кис., содержит 2,000 грам.	28,860	4,696						
22	5	15,47	$\text{P}_2\text{O}_5$ .	—	—						
				57,720	8,192						

Общий сводъ результатовъ таблицы № 46 по періодамъ будетъ слѣдующій:

ТАБЛИЦА № 47.

№ періодъ, съставленій къ періодѣ.	РОДЪ ПИЩИ.	Количество N въ сутки.	Приходъ въ періодѣ.		Расходъ въ періодѣ.		Балансъ въ періодѣ.	
			N	$\text{P}_2\text{O}_5$	N	$\text{P}_2\text{O}_5$	N	$\text{P}_2\text{O}_5$
1	2	Бѣлокъ + $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ + глицеринъ . . . . .	28,860	57,720	8,192	52,119	8,299	+ 5,601 - 0,647
2	1	Голоданіе . . . . .	—	—	—	12,168	2,553	- 12,168 - 2,553
3	2	Бѣлокъ + глиц. ф. к.	28,860	57,720	8,192	46,231	7,351	+ 11,399 + 0,841

глицериномъ; во II—голодала; въ III—получала избыточное количество N съ глицерофосфорной кислотой.

ТАБЛИЦА № 46.

М о ч а .	РАСХОДЪ.			Сумма выдѣлений.	
	К А Л Т.		Сумма выдѣлений.		
	Количе- ство.	N.	$\text{P}_2\text{O}_5$		
О Д Т І.					
805	16,651	2,447	167	9,957 1,567 26,698 3,954	
876	15,554	2,778	—	— 25,511 4,285	
				52,119 8,299	
О Д Т ІІ.					
476	8,758	1,853	29	3,410 0,700 12,169 2,553	
О Д Т ІІІ.					
931	18,354	2,673	93	4,485 0,947 22,839 3,620	
1073	18,067	2,784	—	— 23,392 3,731	
				46,231 7,351	

Обзоръ таблицы № 47 показываетъ, что собака въ I періодѣ задержала 5,601 гр. N и потеряла 0,047  $\text{P}_2\text{O}_5$ ; съдовательно, весь принятый выѣхъ съ пищею фосфоръ въ формѣ  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$  выдѣлился изъ организма. Во II періодѣ при однодневномъ голоданіи собака выдѣлила весь, задержанный въ I періодѣ, N и еще своего 6,567 гр. N и 2,553 гр.  $\text{P}_2\text{O}_5$  своихъ тканей. Отсюда ясно, что фосфорокислый кальций съ глицериномъ, несмотря на значительный избытокъ водянаго съ пищею N, что вообще способствуетъ задержанію бѣлка и изъ организма въ ткань, не обусловилъ организму задержанія въ I періодѣ бѣлка, иначе при однодневномъ голоданіи организмъ не потерялъ бы такой массы бѣлка и кромѣ того въ теченіе I періода ор-

анизмъ задержалъ бы часть  $P_2O_5$ . Въ III періодѣ собака сравнительно съ I періодомъ задержала вдвое больше пищевого N и пѣкоторое количество  $P_2O_5$ . Къ сожалѣнію, я не имѣю данныхъ относительно выдѣленія N и  $P_2O_5$  въ послѣдующее время послѣ III періода, чтобы можно было судить какъ произошло бы выдѣленіе задержанныхъ N и  $P_2O_5$  въ III періодѣ. Однако же одна такая значительная задержка N и  $P_2O_5$  въ III періодѣ даетъ поводъ къ предположенію, принимая въ разсчетъ данныхъ I и II опытовъ, что подъ влияниемъ глицериноглобиновой кислоты задержка бѣлка организма значительно облегчается, хотя невозможно рѣшить, организуется ли этотъ бѣлокъ, т. е. превращается ли въ тканевую форму, или остается циркулирующимъ. Задержка значительного количества  $P_2O_5$  даетъ пѣкоторую вѣроятность и послѣдней мысли.

ТАВЛИ

Число мѣ- сяца.	Кѣ дн.	Вѣсъ въ кгм.	Н Р И Х О Д ТЪ.		Р А С Х О Д ТЪ.		Сумма выдѣленій.	
			СОСТАВЪ ПИЩИ.		N	$P_2O_5$	М О Ч А.	
			Количе- ство.	N	$P_2O_5$	Количе- ство.	N	$P_2O_5$
И								
1895 г.								
24	1	15,71	450 гр. бѣлка, 120 гр. ржан. хл., 10 гр. сала 5 гр. C1Na экстрактъ и фосфати.	12,968	3,000	550	14,400	1,672
25	2	15,69		—	—	470	10,528	1,522
26	3	15,66	бѣлокъ съ глиц. содержитъ 1,808 гр. $P_2O_5$ .	—	—	479	12,617	1,740
				33,724	9,000			
II								
27	4	15,64	800 гр. бѣлка, 200 гр. ржан. хлѣба	22,410	3,500	623	15,400	1,878
28	5	15,69	etc.—фосфати. бѣлокъ съ глицер., со-	—	—	751	20,069	2,459
1 III	6	15,70	держ. 1,526 гр. $P_2O_5$ .	—	—	704	19,524	2,706
				67,230	10,500			
III								
2	7	15,73		—	—	297	8,113	1,039
3	8	15,67	Голоданіе.	—	—	107	5,976	0,563
				—	—			

Общий сводъ результатовъ таблицы № 48 по періодамъ

будетъ слѣдующій:

## Опытъ VI.

Опытъ произведенъ съ цѣлью изучить вліяніе фосфатнаго бѣлка коровьяго молока на метаморфозъ N. Фосфатный бѣлокъ былъ взятъ потому, что послѣдний по изслѣдованию проф. А. Я. Данилевской содержитъ въ химической связи большое количество фосфорокальциевой соли. Полученіе фосфатнаго бѣлка молока описано въ главѣ II-ой. Обстановка опыта такая же, какая была во всѣхъ предыдущихъ. Для опыта взята собака № 1 послѣ 11 дневнаго отдохъ. Опытъ длился 8 дней и раздѣленъ на три періода. Въ I періодѣ собака получила недостаточное количество N съ фосфатнымъ бѣлкомъ и глицериномъ; во II избыточное количество N съ фосфатнымъ бѣлкомъ и глицериномъ и въ III голодала.

Ц А № 48.

ТАБЛИЦА 49.

М.к. периодъ	Число дней из периода.	Родъ пищи.	Количество N въ стаканѣ.	Приходъ въ периодѣ.		Расходъ въ периодѣ.		Балансъ въ периодѣ.	
				N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	N	P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
1	3	Яичный бѣл., + фосфаты.	12,908	38,724	9,000	43,837	8,900	- 5,133	+ 0,691
2	3	бѣлокъ и глицеринъ	22,410	67,230	10,366	63,939	11,198	+ 3,291	- 0,698
3	2	Галоданіе . . . . .	—	—	—	15,696	1,743	- 15,996	- 1,743

Обзоръ таблицы № 49 показываетъ, что при дачѣ съ пищею фосфатного бѣлка коровьяго молока съ глицериномъ получаются такія же данныя, какъ и при дачѣ одной фосфорнокальциевой соли съ глицериномъ, а потому выводы, сдѣланыя относительно вліянія послѣдней соли на метаморфозъ N въ тѣлѣ, вполнѣ приложими къ фосфатному бѣлку молока.

Резюмируя всѣ выводы, полученные какъ на основаніи кормленія голубей, щенковъ и мышей, такъ и на основаніи опыта по обмѣну веществъ надъ собаками, мы приходимъ къ слѣдующимъ положеніямъ:

1) Пища, не содержащая ни бѣлковаго, ни лецитинового фосфора, не въ состояніи поддержать жизнь животнаго, несмотря на присутствіе въ пищѣ необходимаго количества бѣлковъ, жировъ, углеводовъ и солей. Организмъ при такой пищѣ для продолжительности своей жизнедѣятельности продолжаетъ разрушать свои ткани, выдѣляя ежедневно N и P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>, разрушенныхъ тканей. Когда же организмъ настолько бѣднѣеть органическимъ фосфоромъ, что онъ не въ состояніи больше найти его для организаціи пищевого бѣлка, который онъ продолжаетъ принимать и усваивать, то, повидимому, съ этимъ состояніемъ органическаго фосфора въ тѣлѣ совпадаетъ такое нарушение функций важныхъ органовъ, можетъ быть мозга, сердца и т. д., что жизнь становится невозможной.

2) Неорганическіе соли фосфора глицеринъ, даваемые одновременно съ пищею животнымъ, не въ состояніи замѣ-

шить собою бѣлковую или лецитиновую формы фосфорной кислоты въ пищѣ и потому не задерживаются распада тканевого бѣлка. Животное относится къ такой пищѣ почти также, какъ къ къ пищѣ не содержащей ни лецитинового, ни бѣлковаго фосфора.

3) Организмъ неспособенъ синтезировать изъ глицерина и неорганическихъ солей фосфорной кислоты глицерофосфорную кислоту. Ему необходимо получить эту кислоту уже готовою въ пищѣ или воспользоваться ею какъ продуктомъ распада лецитина въ самомъ организмѣ.

4) Фосфористыя бѣлковыя вещества, хотя и дольше поддерживаютъ жизнь опытнаго животнаго, но не въ состояніи поддерживать ее нормально и очень продолжительно. Животные и при пищѣ съ фосфористыми бѣлковыми веществами рано или поздно погибаютъ.

5) Глицеринофосфорная кислота, прибавляемая къ пищѣ, вліяетъ нѣсколько лучше: она способна нѣсколько ограничить разрушеніе тканевого бѣлка и при небольшомъ избыткѣ пищевого N способна даже обусловить задержаніе N пищи въ тѣлѣ и организацію его въ тканевой бѣлокъ.

6) Наилучшимъ образомъ поддерживается жизнь животныхъ въ присутствіи лецитина въ пищѣ. При такой пищѣ они живутъ продолжительно, вполнѣ нормально оплодотворяются и рожаютъ дѣтеныши и увеличиваются въ вѣсѣ вообще. Лецитинъ не только ограничиваетъ распадъ бѣлка, но при достаточномъ количествѣ N въ пищѣ способствуетъ къ задержанію послѣднаго и къ организаціи его въ тканевой бѣлокъ.

Такимъ образомъ лецитинъ является необходимымъ питательнымъ и пластическимъ пищевымъ началомъ для правильной жизнедѣятельности животного и имѣть не менѣе важное значение, чѣмъ бѣлковыя и другія основныя вещества пищи.

## V.

Послѣ выясненія въ предыдущемъ важного значенія лецитина для питанія является вопросъ о сравнительномъ содержаніи лецитина въ различныхъ пищевыхъ средствахъ, такъ какъ распределеніе лецитина въ животныхъ и расти-

тельныхъ продуктахъ далеко не равнозначное. Хотя предыдущие опыты показали, что неорганический фосфоръ можетъ замѣнить липинин въ процессахъ питанія и пластики, но онъ все же приноситъ какую-то пользу при своемъ прохожденіи черезъ организмъ (опытъ Зеленского). Наконецъ, фосфоръ бѣлковый, судя теоретически, долженъ быть не менѣе лецитинового важенъ для питанія, хотя и нельзѧ еще теперь представить числовыхъ доказательствъ въ пользу этого предположенія.

Въ виду изложенного я счѣль интереснымъ опредѣлить въ пищевыхъ средствахъ не только лецитиновую, но и другія двѣ формы фосфора, т. е. неорганическую и бѣлковую.

Ниже я приступаю къ описанію метода и результатовъ анализовъ довольно большого числа питательныхъ средствъ въ этомъ направленіи.

Всѣ изслѣдованныя пищевыя средства предварительно подвергались очисткѣ. Мясо тщательно очищалось отъ соединительнотканыхъ образованій, жира, видимыхъ крупныхъ сосудовъ и нервныхъ волоконъ; мясо рыбъ очищалось отъ видимыхъ костей и чешуекъ; растительные пищевые средства—отъ всякой посторонней примѣси. Отъ очищенного такимъ образомъ вещества брались двѣ навѣски для опредѣленія процента воды и плотныхъ веществъ въ каждомъ сбѣжемъ пищевомъ средствѣ. Затѣмъ вся оставшаяся масса высушивалась въ воздушной банѣ при 50°—70° Ц. въ живой струѣ воздуха. Послѣ сушки, продолжавшагося приблизительно отъ 24—48 ч., смотря по роду высушиваемыхъ веществъ, послѣдній становились настолько сухими, что легко превращались въ порошокъ и просыпались сквозь мелкое сито.

12 грам. полученнаго такимъ образомъ мелкаго порошка въ небольшой стеклянной баночкѣ съ притертой пробкой подвергались дальнѣйшему высушиванию при 105° Ц. до постояннаго вѣса и затѣмъ изъ нихъ отбѣнявалось нѣсколько плавѣскъ, а именно:

3 навѣски для опредѣленія общаго количества N,  
3 навѣски для опредѣленія общаго количества  $P_2O_5$ ,  
1 навѣска для опредѣленія общаго количества экстрапируемыхъ алкоголя, эфиромъ и водой веществъ.

Отъ 25—30 грам. порошкообразнаго вещества всыпалось

въ небольшой полотинный мѣшочекъ, не пропускающій сквозь себя ни малѣйшей частички вещества. Мѣшочекъ этотъ вносился въ большой цинковый конический сосудъ съ герметически закрывающейся крышкой; въ крышкѣ было сдѣлано отверстіе для соединенія съ концомъ обратного ходильника. Въ сосудъ наливалась смѣсь безводныхъ алкоголя и эфира, взятыхъ въ пропорціи 1 : 3 и при нагреваніи смѣси до слабаго кипѣнія вещество подвергалось экстрагированію.

Послѣ нагреванія, продолжавшагося отъ 12—15 час., изъ аппарата сливалась смѣсь алкоголя и эфира, наливалась новая порція послѣднихъ и вновь продолжалось экстрагированіе. Иногда во время перемѣны алкоголя и эфира вещество въ мѣшечкѣ перемѣшивалось, чтобы частички, находящіеся въ центрѣ мѣшечка, подвергались вполнѣ экстрагированію. Экстрагированіе продолжалось до тѣхъ поръ, пока алкоголь и эфиръ уже больше ничего не извлекали, что удавалось такъ, что небольшая порція смѣси, въ количествѣ 5 куб. с., выпаренная на часовомъ стеклышикѣ, не оставляла никакого слѣда.

Для вполнѣго экстрагированія алкоголя и эфиромъ требовалось отъ 12 до 15 перемѣнъ послѣднихъ и вся операциѣ продолжалась до 20 дней. По окончаніи экстрагированія мѣшочекъ помѣщался въ воздушную печь при 45° Ц. Алкоголь и эфиръ быстро улетучивались и вещество вновь принимало форму сухого порошка. Половина вещества изъ мѣшочки высипалась въ небольшую стеклянную балочку съ притертой пробкой, подвергалась дальнѣйшему высушиванию при 105° Ц. до постояннаго вѣса, и изъ неї отбѣнявались три навѣски для опредѣленія количества  $P_2O_5$ .

Другая половина вещества, оставшаяся въ мѣшочекѣ, подвергалась дальнѣйшему извлечению дестиллированной водой, содержащей нѣсколько капель хлороформа для предупрежденія гниенія. Мясо рыбъ извлекалось дестиллированной водой + 0,01% СИП. Соляная кислота привлекалась съ цѣлью растворить фосфорнокислую соль кальция мельчайшихъ косточекъ, которая механически неудалимы изъ мяса рыбъ.

Рождалось подозрѣніе, не извлекаетъ ли вода кромѣ не-

органическихъ солей еще какія-либо бѣлковыя вещества изъ пищевыхъ средствъ. Съ этой цѣлью почти со всѣми порціями водного экстракта продѣльвались реакціи Милдона и біуретовая и ни разу не получался положительный результатъ. Только водная вытяжка изъ растительныхъ пищевыхъ средствъ, обработанныхъ по предыдущему, кромѣ неорганическихъ солей извлекала еще крахмаль, на присутствіе котораго указывала реакція съ йодомъ.

Извлеченіе водой точно также продолжалось до тѣхъ поръ, пока небольшая порція водной вытяжки, выпаренная на часовой стеклинкѣ, не оставляла никакого слѣда. Для полнѣйшаго извлечения требовалось отъ 12 до 16 перемѣнъ воды. По окончаніи экстрагированія водой мѣшочекъ помѣщался въ безводный алкоголь на 24 часа для вытѣсненія воды. Затѣмъ вещество изъ мѣшочекъ высушивалось при 50° П. для удаленія алкоголя, высипалось въ стеклянную баночку, подвергалось дальнѣйшему высушиванію при 105° Ц. до постояннаго вѣса и изъ него брались три навѣски для опредѣленія количества  $P_2O_5$ .

Точно такой же обработкѣ подвергалась навѣска, назначеннай для опредѣленія общаго количества экстрагируемыхъ веществъ. Навѣска эта виспалась въ небольшой мѣшочекъ, вѣтъ котораго послѣ высушивания при 105° Ц. былъ опредѣленъ. Затѣмъ мѣшочекъ герметически зашивался. Отъ встрихванія и удара мѣшочекъ о край стола не терялось не малѣйшей частички вещества. Послѣ каждого окончательнаго экстрагированія алкоголь + эфир + водой, мѣшочекъ высушиваніемъ при 105° Ц. доводился до постояннаго вѣса и взвѣшивался.

Экстрагированіемъ пищевыхъ средствъ смѣсь алкоголя и эфира извлекались только органическіе небѣлковые соединенія фосфора: лецитинъ, глицерофосфорная кислота, дистеарилглицерофосфорная кислота, екоринъ; между тѣмъ какъ неорганическія соединенія фосфора и фосфористы бѣлковыя вещества оставались въ пищевыхъ средствахъ по причинѣ нерастворимости послѣднихъ въ алкоголь и эфирѣ. Разность между количествомъ всей фосфорной кислоты, находящейся въ первоначальномъ веществѣ, и тѣмъ количествомъ фосфорной кислоты, которая осталась въ веществѣ послѣ

экстрагированія его горячимъ алкоголемъ и эфиромъ, очевидно, указываетъ на количество фосфорной кислоты, которая находится въ веществѣ главнымъ образомъ въ формѣ лецитина.

Дальнѣйшимъ же экстрагированіемъ одной дестиллированной водой и слабо подкисленной СІН извлекались только неорганическія соединенія фосфора: фосфорнокислые К, Na, Ca, Mg и Fe. Фосфористы же бѣлковыя вещества нуклеиновая кислота оставались въ пищевыхъ средствахъ неизвлеченными. Такимъ образомъ, количество фосфорной кислоты, находящейся въ остаткѣ, послѣ дѣйствія на него дестиллированной воды, указываетъ на количество фосфорной кислоты въ формѣ фосфористыхъ бѣлковыхъ веществъ и нуклеиновой кислоты; разность же между количествомъ фосфорной кислоты, оставшейся въ веществѣ послѣ экстрагированія алкоголемъ + эфиръ и количествомъ фосфорной кислоты, оставшейся въ веществѣ послѣ экстрагированія водой, указываетъ на количество неорганическихъ соединеній фосфорной кислоты.

Такимъ образомъ при помощи только что описанной обработки пищевыхъ средствъ, я опредѣлялъ въ послѣдніхъ слѣдующія формы фосфорной кислоты:

- 1) Общее количество фосфорной кислоты.
- 2) Количество неорганическихъ соединеній фосфорной кислоты.
- 3) Количество лецитиновой фосфорной кислоты.
- 4) Количество бѣлковой фосфорной кислоты.

Описавъ методъ изслѣдованія пищевыхъ средствъ, перехожу къ изложенію моихъ аналитическихъ данныхъ.

#### А. Мясо и органы рогатаго скота.

Черкасскій жирный быкъ около 5—6 лѣтъ возраста. Для изслѣдованія взять *musc. rectoralis major*, очищенный отъ всѣхъ соединительнотканыхъ образованій, видимыхъ невидимыхъ волоконъ и сосудовъ, разрѣзанъ на тонкія пластинки, высушены при 50°—70° Ц., затѣмъ измельченъ и просыпанъ сквозь мелкое сито. Полученный такимъ образомъ порошокъ подвергнутъ анализу.

#### Вычисление процента экстрактивныхъ веществъ.

Для определеній общаго количества всѣхъ экстрагируемыхъ веществъ, взято 1,4875 грам. порошкообразнаго мяса.

Послѣ экстрагированія алкоголемъ и эфиромъ остатокъ вещества вѣсилъ 1,0850 грам.

Послѣ послѣдовательнаго экстрагированія водой вещества вѣсило 0,9862 грам.

Такимъ образомъ 1,4875 грам. первоначальнаго вещества отъ экстрагированія алкоголемъ и эфиромъ теряетъ (1,4875 — 1,0850) 0,4025 грам. или 27,06% своего вѣса, а отъ экстрагированія водой теряетъ (1,0850 — 0,9862) еще 0,0988 грам. или 6,64% своего первоначальнаго вѣса.

#### Вычисление процента лецитинового фосфора.

Въ первоначальномъ сухомъ порошкообразномъ мясе найдено 1,75%  $P_2O_5$ .

Послѣ экстрагированій алкоголемъ и эфиромъ взята навѣска 1,4070 грам., въ которой определено 0,0243 грам.  $P_2O_5$ . Но %  $P_2O_5$  здесь вычисляется не во взятой навѣскѣ (1,4070 грам.), а въ соотвѣтствующемъ ей первоначальному веществу, которое вычисляется слѣдующимъ образомъ.

Первоначальное порошкообразное вещество теряетъ отъ экстрагированія алкоголемъ и эфиромъ 27,06%, слѣдовательно изъ 100 частей первоначальнаго вещества получается 72,94 частей вещества послѣ извлечений эфиромъ; если же взята навѣска 1,4070 гр., то соотвѣтствующее ей первоначальное вещество вычисляется по пропорціи  $x : 100 = 1,4070 : 72,94$   
откуда  $x = 1,9290$  гр.

Итакъ, въ 1,9290 грм. первоначальнаго вещества находится 0,0243 гр.  $P_2O_5$  (неограниченный и бѣлковый  $P_2O_5$ ) или 1,26%  $P_2O_5$ .

Разность же между общимъ количествомъ  $P_2O_5$  (1,75%) и неограниченнымъ + бѣлковымъ  $P_2O_5$  (1,26%) указываетъ на % лецитинового  $P_2O_5$ , который равняется 0,49%.

#### Вычисление процента неорганическаго и бѣлковаго фосфора.

Послѣ экстрагированія водой взята навѣска 0,7448 гр., въ которой определено 0,0066 грам.  $P_2O_5$ .

1,4875 грм. первоначальнаго вещества послѣ экстраги-

рованія водой даетъ 0,9862 грам., если же взята навѣска 0,7448 грм., то соотвѣтствующее ей первоначальное вещество вычисляется по пропорціи

$$x:1,4875 = 0,7448:0,9862; \text{ откуда } x = 1,1234 \text{ грм.}$$

Итакъ, въ 1,1234 грм. первоначальнаго вещества находится 0,0066  $P_2O_5$  или 0,59%, который всѣдѣло относится къ бѣлковому фосфору, такъ какъ послѣ извлечений водой въ остаткѣ остается лишь фосфорная кислота, принадлежащая бѣлковымъ веществамъ и (пукленновой кислотѣ?).

Разность же между % содеряніемъ  $P_2O_5$  послѣ экстрагированія спиртомъ + эфиръ и водой укажетъ на % содеряніе неорганическихъ соединений фосфора, который равняется (1,26% — 0,59%) 0,80%.

По вышеприведенному образцу вычислены какъ общее количество экстрактивныхъ веществъ, такъ и % содеряніе различныхъ формъ фосфорной кислоты во всѣхъ остаточныхъ изслѣдованныхъ пищевыхъ средствахъ.

2) Черкасскій художественный, около 5—6 лѣтъ возраста; для изслѣдованія взять musc. pectoralis major.

3) Телятина отъ теленка — сосуна, не очень жирная; для изслѣдованія взять musc. glutaei.

4) Языкъ воловой очень жирный.

5) Телячий мозгъ. Снятъ всѣ мозговые оболочки, мосьтъ слегка обмыты дистиллированной водой для удаленія оставшихся на поверхности мозга свертковъ крови. Вода удалена тотчасъ же пропускной бумагой. Для изслѣдованія взяты сѣрое и бѣлое вещества вѣбръ.

6) Glandula Thymus тщательно очищена отъ всѣхъ соединительнотканыхъ оболочекъ и для изслѣдованія взята чистая желѣзистая ткань.

7) Свинина очень жирная; для изслѣдованія взяты musc. glutaei.

8) Поросенокъ жирный; взяты musc. glutaei.

9) Баранина жирная; взяты musc. glutaei.

10) Ягненокъ жирный; взяты musc. glutaei.

11) Оленина. Для изслѣдованія взяты musc. glutaei.

При анализѣ всѣхъ перечисленныхъ сортовъ мяса и органовъ получены слѣдующія цифры:

Таблица № 50.

№ номера предмета,	НАЗВАНИЕ ПШЕЧНЫХ СРЕДСТВЪ.	№ аналогов.	Изучение пшечных средствъ.						Изучение Абсолюта всего $P_2 Q_3$ .				
			% настич.	% изделия	% изделия	% изделия	% изделия	% изделия					
1	Черкасский жирный бискъ	1	25,64	—	—	—	—	—	0,5544	12,28	0,9725	1,75	1,4070
		2	—	1,4875	—	1,0880	27,06	0,9802	0,4454	12,18	1,0906	1,78	0,9848
2	Черкасский худощ. бискъ	1	23,83	1,9561	1,6001	18,20	1,4326	8,56	0,5708	13,54	1,4237	1,93	1,1507
		2	—	—	—	—	—	—	0,7572	13,62	0,3683	1,99	0,9664
3	Телятина . . . . .	1	21,70	2,2323	1,9881	10,94	1,7834	9,17	0,5060	15,00	0,8441	2,58	0,8861
		2	—	—	—	—	—	—	0,8414	14,78	1,0122	2,44	0,9700
4	Языкъ воловій . . . . .	1	26,45	2,4659	1,6054	33,25	1,3629	10,08	0,5369	11,98	1,4193	2,10	1,5666
		2	—	—	—	—	—	—	0,5211	11,94	1,7812	1,90	1,3715
5	Телячий мозгъ . . . . .	1	18,80	2,6233	1,3750	47,58	1,1394	8,98	0,4253	11,19	0,0939	3,78	0,8766
		2	—	—	—	—	—	—	0,4458	11,25	1,0882	3,65	1,1713
6	Glandula Thymus . . . . .	1	18,31	2,7469	2,1517	21,66	1,6855	16,97	0,6302	14,96	1,5743	5,60	1,3747
		2	—	—	—	—	—	—	0,8005	14,83	1,7470	5,60	1,4466
7	Свинина . . . . .	1	22,46	2,3313	1,8620	20,14	1,6171	10,50	0,3229	11,56	1,2874	2,15	0,9886
		2	—	—	—	—	—	—	0,4719	11,61	1,6325	2,19	1,1504
8	Поросенокъ . . . . .	1	18,36	2,6801	1,6657	19,92	1,4966	8,42	0,5004	13,71	0,0765	2,52	1,0263
		2	—	—	—	—	—	—	0,6155	13,66	1,0619	2,41	1,2160
9	Баранина . . . . .	1	24,10	2,9241	1,9317	13,14	1,6989	10,49	0,4239	15,87	1,2960	1,89	0,6312
		2	—	—	—	—	—	—	0,5341	15,81	1,1715	1,99	0,9228
10	Игненокъ . . . . .	1	26,07	1,7560	1,5205	13,41	1,8181	11,52	0,4229	14,09	0,9964	2,37	0,9920
		2	—	—	—	—	—	—	0,7031	14,16	1,2610	2,45	0,7893
11	Оленина . . . . .	1	27,16	2,3730	2,0483	13,69	1,8145	9,84	0,6958	14,09	1,1331	2,25	0,9964
		2	—	—	—	—	—	—	0,8554	14,05	0,9981	2,26	1,3993

## Б. М я с о

У птицъ для изслѣдованія взяты только одинъ грудныи мышцы, первыхъ волоконъ, выслушены, превращены въ порошокъ, про-

## П Т И Ц Ъ.

очищены отъ всѣхъ соединительнотканыхъ образованій, сосудовъ, сѣянія сквозь снѣгъ и подвергнуты дальнѣйшему изслѣдованію.

Т а б л и ц а № 51.

№ № номеръ средствъ,	НАЗВАНИЕ НИЦЕВЫХЪ СРЕДСТВЪ.	№№ анализа, % влаги на всемъ,	Найдена для опре- дѣлки №				Найдена для опре- дѣлки №	% №№ сухой вещества,	% №№ сухой вещества,	Соотноше- ніе первич- ного вещества къ общему	% №№ сухой вещества,	% №№ сухой вещества,	Соотноше- ніе первич- ного вещества къ общему	% №№ сухой вещества,	% №№ сухой вещества,			
			% влаги на одинъ воло- кно,	Всѣ влаги на одинъ воло- кно,	Сумма влаги на одинъ воло- кно,	% влаги на одинъ воло- кно.												
12	Каплунъ (жирный) . . . . .	1 2 —	27,11 — —	1,8178 — —	1,0650 — —	8,41 — —	1,4706 — —	10,69 — —	0,7632 0,8356 —	15,51 15,54 15,53	1,1553 1,2828 2,41	2,44 2,38 2,41	0,9619 1,1592 —	2,05 2,07 2,06	0,8001 1,1048 0,35	0,46 0,40 0,43	1,63	
13	Пѣтухъ (жирный) . . . . .	1 2 —	26,32 — —	2,1276 — —	1,9990 — —	6,04 — —	1,6974 — —	14,17 — —	0,6682 0,5678 —	15,45 15,40 15,43	1,5298 1,6998 2,06	2,02 2,09 2,06	0,9930 1,0011 1,0368	1,95 1,86 1,91	0,6117 0,8663 0,15	0,47 0,44 0,46	1,45	
14	Курица . . . . .	1 2 —	26,60 — —	3,5388 — —	3,2731 — —	7,51 — —	2,8133 — —	12,90 — —	0,7369 0,8803 —	15,39 15,59 15,49	1,2165 1,2481 2,13	2,16 2,09 2,13	1,2964 1,1666 1,3967	1,84 1,89 1,87	1,3636 1,2014 0,36	0,35 0,43 0,39	1,48	
15	Утка (жирная) . . . . .	1 2 —	31,58 — —	1,9981 — —	1,6456 — —	17,64 — —	1,4034 — —	12,12 — —	0,5677 0,2440 —	13,50 13,45 13,48	0,9505 1,1715 13,48	2,39 2,41 2,40	0,5761 0,7611 0,9241	2,12 2,15 2,14	1,1449 0,8569 0,26	0,48 0,49 0,49	1,65	
16	Вальдшнепъ (жирный) . . . . .	1 2 —	26,41 — —	2,5920 — —	2,1613 — —	16,62 — —	1,3937 — —	9,32 — —	0,7803 0,9633 —	13,63 13,40 13,52	0,8834 1,2412 2,66	2,67 2,64 2,66	0,7050 1,0350 1,2413	2,62 2,06 2,04	0,5631 0,7386 0,62	0,50 0,50 0,50	1,54	
17	Тетеръ (жирный) . . . . .	1 2 —	27,38 — —	2,7101 — —	2,4354 — —	10,14 — —	2,1551 — —	10,34 — —	0,3751 0,3866 —	15,09 15,04 15,07	1,1765 0,8804 2,35	2,49 2,60 2,35	1,3285 1,4398 1,6023	1,80 1,79 1,80	1,0796 1,5659 0,75	0,40 0,40 0,40	1,40	
18	Рябчикъ . . . . .	1 2 —	24,32 — —	4,6267 — —	3,4624 — —	6,18 — —	2,9485 — —	12,49 — —	0,6188 0,6615 —	15,62 15,66 15,64	1,0973 1,1355 2,00	2,02 1,98 2,00	1,3896 1,3280 1,4155	1,2979 1,2967 1,2971	1,1348 1,0249 1,37	1,3957 1,2906 0,33	0,56 0,42 0,46	1,21

## В. М я с а р ё ч н ы хъ и м о р с к и хъ р ы бъ.

У рыбъ для изслѣдованія бралась только одна мышечная тщательно очищалась отъ кожи, чешуекъ и видимыхъ косточекъ,

ткань, главнымъ образомъ спинныя мышцы, которыхъ по возможности а затѣмъ подвергались вышеописанной обработкѣ и анализамъ.

Т а б л и ца № 52.

№ № индивидуальныхъ специаль.	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВЫХЪ СРЕДСТВЪ.	№ № анализаютъ, % плотныхъ веществъ.	Навѣска для опре- дѣленія Абеля Л.										Изъ навѣски для опре- дѣленія Абеля Л. % № № изъ сухой веществъ.	Навѣска для опре- дѣленія всего $P_2O_5$ , % $P_2O_5$ изъ сухой веществъ.	Навѣска для опре- дѣленія липогена и ненасыщенныхъ жир. и фармак.	$P_2O_5$ , % ледитинового $P_2O_5$ .	Навѣска вещества послѣ вычитки всехъ вѣществъ, % $P_2O_5$ въ остат.	Соотвѣтств. коли- честву изъ навѣски всехъ вѣществъ, % $P_2O_5$ .	Навѣска вещества послѣ вычитки всехъ вѣществъ, % $P_2O_5$ въ остат.
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10							
19	Корюшка . . . . .	1 20,97 —	2,5423 —	2,2632 —	10,98 —	2,0718 —	7,53 —	0,6081 0,7323	14,55 14,60	0,9919 1,1010	2,09 2,10	1,1069 1,0466	1,2494 1,1757	1,68 2,01	1,0634 1,2942	1,3050 0,5880	0,42 0,36		
20	Судакъ . . . . .	1 21,44 —	2,8810 —	2,7658 —	3,86 —	2,5150 —	8,84 —	0,9223 0,8989	15,58 15,64	1,2854 1,3712	2,38 2,31	1,3801 1,4487	1,4355 1,5068	2,05 2,01	1,2986 1,6885	1,4533 1,9342	0,37 0,27		
21	Шука . . . . .	1 22,39 —	2,7426 —	2,5434 —	7,26 —	2,3121 —	8,43 —	0,6280 0,5498	15,16 15,12	1,0586 1,0110	2,23 2,37	1,0513 1,3691	1,1334 1,4792	1,78 1,79	1,4383 1,6374	1,7061 1,9423	0,31 0,33		
22	Навага . . . . .	1 18,56 —	2,9031 —	2,6837 —	7,48 —	2,3133 —	12,83 —	0,7453 0,7571	14,84 14,80	1,1981 1,8061	2,26 2,25	1,6059 1,3718	1,7359 1,9747	1,84 1,89	1,3173 1,4058	1,6963 1,7642	0,40 0,40		
23	Окунь . . . . .	1 22,61 —	2,4744 —	2,3290 —	5,88 —	2,1468 —	7,24 —	0,4453 0,4792	14,96 15,02	0,8800 0,8403	2,30 2,40	1,1799 1,0228	1,2336 1,0866	2,29 2,25	1,3855 1,0611	1,5980 1,1529	0,35 0,34		
24	Осетрина (очень жирная) . . .	1 25,03 —	2,6587 —	1,8630 —	24,23 —	1,6629 —	10,57 —	0,6605 0,3940	12,95 12,28	1,3540 1,5037	2,10 1,99	0,8658 0,7940	1,1426 1,0479	1,88 1,90	1,4333 0,9001	2,3519 1,3801	0,25 0,26		
25	Селедка <sup>1)</sup> (жирная) соленая . . .	1 34,59 —	2,6453 —	1,6132 —	43,20 —	0,7888 —	28,95 —	0,5069 0,6921	8,38 8,40	1,2282 1,3576	1,31 1,22	1,7403 1,6017	3,0692 2,8779	0,65 0,70	0,9517 1,0012	3,4320 3,6114	0,16 0,19		
26	Треска ( <i>Gadus molva</i> ) . . .	1 — —	2,5663 —	2,5063 —	0,81 —	2,6602 —	9,36 —	0,7151 1,0923	15,67 15,67	1,4403 1,5521	2,49 2,49	2,3109 1,7563	2,3296 1,7645	1,83 1,87	1,7974 1,0991	2,0000 1,1226	0,57 0,55		
																0,56 0,56	1,29 1,29		
Средн. . . . .																			
<sup>1)</sup> Небольшая навѣска селедки сожжена для определенія % содержания																			
золь, которое вычтено изъ % плотныхъ веществъ.																			

<sup>1)</sup> Небольшая навѣска селедки сожжена для определенія % содержания

№ номеръ средствъ,	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВЫХЪ СРЕДСТВЪ.											
	№№ анализовъ.		% плотныхъ веществъ.		Нарбека для опре- дѣлки экстрактъ, веществъ.		Вѣсъ вещества послѣ экстракции, спиртъ и эфиромъ, сушка, вѣсъ водой.		Вѣсъ вещества послѣ экстрактъ, водой.			
27	Треска (Gadus polachius) . . .	1	—	—	1,7390	1,6881	2,93	1,4706	12,50	0,4807	15,05	
		2	—	—	—	—	—	0,6128	15,03	1,0858	3,02	
Средн. . . . .										15,04		
Средн. нее . . . . .										3,00		
28	Морской скатъ (Raja alba) . . .	1	—	—	1,9313	1,7972	6,94	1,4762	16,62	0,6442	16,05	
		2	—	—	—	—	—	0,7120	16,94	1,2864	2,70	
Средн. нее . . . . .										15,05		
Средн. нее . . . . .										2,65		
29	Лангустъ (Palinurus vulg.) . . .	1	—	—	1,9267	1,6974	11,33	1,3598	22,70	0,4492	14,94	
		2	—	—	—	—	—	0,3891	14,97	1,2675	3,90	
Средн. нее . . . . .										15,96		
Средн. нее . . . . .										3,92		
30	Камбала (Solea vulgaris) . . .	1	—	—	2,0472	2,0216	1,35	1,7832	16,62	0,4315	15,52	
		2	—	—	—	—	—	0,5371	15,54	0,9207	3,10	
Средн. нее . . . . .										15,53		
Средн. нее . . . . .										3,09		
31	Угорь (Conger vulgaris) . . .	1	—	—	2,4289	2,3586	2,88	2,0976	10,75	0,6639	15,80	
		2	—	—	—	—	—	0,4572	15,82	1,2261	3,35	
Средн. нее . . . . .										15,81		
Средн. нее . . . . .										3,38		
32	Сардины (Alosa sardina) . . .	1	—	—	1,6693	1,5055	9,33	1,3676	14,33	0,5096	12,81	
		2	—	—	—	—	—	0,4162	12,78	1,3108	3,42	
Средн. нее . . . . .										12,80		
Средн. нее . . . . .										3,45		
33	Икра <sup>1)</sup> паюсная . . . . .	1	61,86	5,6984	3,5500	30,94	2,9053	12,66	1,0204	9,70	1,5839	2,33
		2	—	—	—	—	—	0,7350	9,93	1,2311	2,46	
Средн. нее . . . . .										9,67		
Средн. нее . . . . .										2,30		
34	Омаръ <sup>2)</sup> (Homarus vulgaris) взяты мышцы хвоста . . .	1	—	—	1,5538	1,4011	8,77	1,0037	25,87	0,4670	14,84	
		2	—	—	—	—	—	0,5041	14,78	1,3152	3,72	
Средн. нее . . . . .										14,80		
Средн. нее . . . . .										3,74		

<sup>1)</sup> Небольшая наѣбка сожжена для определенія % содержанія золы, нѣкоторыхъ веществъ, N, общаго количества  $P_2O_5$  при брались безъ предварительной выщелачиваніи.

<sup>2)</sup> Мышицы рыбъ за №№ 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32 и 34 собраны проф. почему я не могу определить % плотныхъ веществъ въ мышицахъ перечис-

Нарбека для опре- дѣлки веществъ N. №№ анализовъ.	% N въ сухомъ веществѣ.		Нарбека для опре- дѣлки вещества $P_2O_5$ , веществѣ.	% $P_2O_5$ въ сухомъ веществѣ.		Нарбека для опре- дѣлки вещества $P_2O_5$ , веществѣ.	% $P_2O_5$ въ сухомъ веществѣ.		Нарбека для опре- дѣлки вещества $P_2O_5$ , веществѣ.	% $P_2O_5$ въ сухомъ веществѣ.
	% веществъ N.	% веществъ N.		% веществъ $P_2O_5$ .	% веществъ $P_2O_5$ .		% веществъ $P_2O_5$ .	% веществъ $P_2O_5$ .		% веществъ $P_2O_5$ .
Нарбека для опре- дѣлки вещества N. №№ анализовъ.	1,6406	1,6406	1,5424	2,32	2,32	1,6406	1,4040	0,37	1,1177	0,39
Нарбека для опре- дѣлки вещества $P_2O_5$ , веществѣ.	1,5700	1,5700	1,4882	2,21	2,19	1,5700	2,3758	0,38	1,2000	0,41
Сообщество, кон- ечно, первично- извлечено веществъ.	1,4880	1,4880	1,3060	3,37	3,29	1,4880	2,3758	0,32	0,9011	0,54
Сообщество, кон- ечно, извлечено веществъ.	1,7934	1,7934	1,6890	2,55	2,53	1,7934	2,3490	0,58	0,9575	0,58
Сообщество, кон- ечно, первично- извлечено веществъ.	1,7934	1,7934	1,6721	2,53	2,53	1,7934	2,3490	0,58	1,2542	0,58
Сообщество, кон- ечно, извлечено веществъ.	1,4424	1,4424	2,1719	1,76	1,68	1,4424	2,3690	1,69	1,1552	1,12
Сообщество, кон- ечно, извлечено веществъ.	1,1111	1,1111	1,5125	2,46	2,46	1,1111	2,0264	1,61	0,5552	0,55

которое вычитано изъ % плотныхъ веществъ. Для определенія экстрактивнаго высушивания при  $105^{\circ}\text{C}$ .  
А. Я. Даннелевскій на берегу Атлантическаго океана и высушены тамъ же, лежащихъ рыбъ.

## Г. Я Й Ц О К У Р И Н О Е И

*Желтокъ и бѣлокъ куринаго яйца* предварительно варились веществъ, экстрактивныхъ веществъ, азота и всего  $P_2O_5$ . Полученный и въ нижеслѣдующей таблицѣ приведено % содержаніе

*Молоко коровье.* Для опредѣленія плотныхъ веществъ, азота ленія же экстрактивныхъ веществъ и разныхъ формъ фосфора такого высушенаго молока подвергалась дальнѣйшему высушиванию навѣски. Всѣ числовыя данныя перечислены на сухой остатокъ.

*Сыръ русскій швейцарскій.* Для изслѣдованія взять свѣжій числовыя данныя перечислены на сухой остатокъ.

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.

въ крутую, а потомъ брались навѣски для опредѣленія плотныхъ чинныхъ при этомъ числовыя данныя перечислены на сухой остатокъ элементовъ въ сухомъ веществѣ.

и всего фосфора взяты навѣски цѣльнаго молока. Для опредѣленія молока выпаривалось на водяной банѣ до суха и небольшая порція при  $105^{\circ}\text{Ц}.$  до постояннаго вѣса, изъ которой затѣмъ брались.

протертый сыръ безъ предварительного высушиванія. Полученнымъ

ТАБЛИЦА № 53.

№ испытаний средствъ.	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВЫХЪ СРЕДСТВЪ.	№ испытаний. % плотныхъ веществъ.		Навѣска для опре- дѣленія $P_2O_5$ .		Навѣска для опре- дѣленія $P_2O_5$ .		Навѣска для опре- дѣленія $P_2O_5$ .		Навѣска для опре- дѣленія $P_2O_5$ .		Навѣска для опре- дѣленія $P_2O_5$ .						
		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2					
35	Желтокъ куринаго яйца .	1 50,36 2 —	2,2582 —	0,8505 —	62,94 —	0,7250 —	5,55 —	0,5121 0,3006	5,07 5,12	0,8488 0,8905	3,13 3,00	0,9118 1,0891	2,4912 2,8657	1,05 1,09	1,0100 1,5534	3,1459 4,8384	0,91 0,84	0,88 0,19
		Среднее .						5,10	3,07				1,07	2,00				
36	Бѣлокъ . . . . .	1 13,60 2 —	0,7366 —	0,7051 —	4,27 —	0,5935 —	15,15 —	0,3605 0,3767	15,94 15,97	1,9931 1,1908	0,29 0,29	1,0491 0,7111	1,0886 0,7429	0,20 0,20	1,2348 0,5605	1,5542 0,6232	0,66 0,95	0,66 0,14
		Среднее .						15,96	0,29				0,20	0,69				
37	Молоко коровье . . . . .	1 11,77 2 —	1,8920 —	1,2070 —	36,20 —	0,5310 —	35,34 —	0,4236 0,5491	3,32 3,36	1,2476 1,0953	3,58 3,72	2,4448 1,0973	3,8304 1,5790	2,12 2,14	1,7603 1,9650	6,2621 6,7890	0,51 0,55	0,53 1,60
		Среднее .						3,34	3,65				2,13	1,52				
38	Сыръ . . . . .	1 65,71 2 —	1,3500 —	0,7182 —	47,15 —	0,3587 —	26,44 —	0,3393 0,4752	7,79 7,79	1,4949 1,0772	3,42 3,50	2,3979 1,8930	4,5376 3,5818	2,67 2,62	1,2163 1,1192	4,6000 4,2391	0,46 0,43	0,45 2,15
		Среднее .						7,79	3,46				2,60	0,89				

**Д. Растительные пищевые средства.**

Для исследования всех сортов хлеба взяты целикомъ, корка и превращены въ мелкій порошокъ. Овощи предварительно тща-щались въ порошокъ и просеивались сквозь сито. Полученные лись дальнѣйшему анализу.

**Таблица № 54.**

№ номера спредств.	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВЫХЪ СРЕДСТВЪ.	№ анализовъ, изъ которыхъ использованы	Найдена для опре- дѣленія $P_2$ .			Найдена для опре- дѣленія $P_2$ , послѣ вымачивания въ водѣ.			
			% $P_2$	% $O_2$	% $O_2$				
39	Французская булка . . . . .	1	52,49	—	3,329	3,2654	1,84	2,8198	14,31
		2	—	—	—	—	—	1,9091	2,84
40	Бѣлый хлѣбъ . . . . .	1	56,21	4,1241	4,1159	0,20	—	—	2,84
		2	—	—	—	—	—	3,5051	12,65
41	Полубѣлый пшенич. хлѣбъ . . . . .	1	61,72	4,2003	4,1604	0,95	3,2476	19,35	—
		2	—	—	—	—	—	—	1,1452
42	Ржаной черн. хлѣбъ . . . . .	1	64,75	5,2966	5,2766	0,38	4,4526	15,56	—
		2	—	—	—	—	—	1,4983	2,77
43	Зерновой ржаной хлѣбъ . . . . .	1	63,21	3,4980	3,4388	1,69	2,7918	18,49	—
		2	—	—	—	—	—	1,3969	2,14
44	Пшеничная мука I сорта . . . . .	1	86,56	4,0763	4,0760	0,02	3,7647	7,65	—
		2	—	—	—	—	—	1,0983	3,03
45	Пшеничная мука II сорта . . . . .	1	85,21	4,4227	4,4224	0,02	4,0935	7,44	—
		2	—	—	—	—	—	1,4761	3,22
46	Ржаная мука . . . . .	1	86,97	2,6075	2,5415	2,53	2,1658	14,41	—
		2	—	—	—	—	—	1,0122	2,76
47	Обыкновенный горохъ . . . . .	1	86,40	4,4216	4,3215	2,26	3,7508	12,91	—
		2	—	—	—	—	—	2,2174	4,70
48	Зеленый горошекъ . . . . .	1	85,70	4,3293	4,1342	4,57	3,2350	20,77	—
		2	—	—	—	—	—	1,2494	4,93
								1,0888	4,90
								1,3384	3,97
								4,92	—
								1,92	—
								0,98	0,34
								0,98	0,49
								0,98	0,49

съ мякишемъ, разрѣзаны на пластинки, высушены при  $50^{\circ}$ — $70^{\circ}$  Ц. Тельно очищались отъ постороннихъ примѣсей, превращались образомъ порошкообразными пищевыми средствами подвергались

ца № 54.

№ № написаных средств.	НАЗВАНИЕ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	№№ анализов, % влаги нах. недост.	Индик для опре- длений засухи.	Влаж. недостаточ- ная засуха и физич. % засухи.	Индик. недостаточ- ной засухи.	Индик для опре- длений засухи N.		Индик для опре- длений засухи P <sub>1</sub> .	Индик для опре- длений засухи P <sub>2</sub> .		Индик. недостаточ- ной засухи.	Индик для опре- длений засухи P <sub>3</sub> .		Индик для опре- длений засухи P <sub>4</sub> .			
						% влаги нах. недост.	Индик для опре- длений засухи N.		% влаги нах. недост.	Индик для опре- длений засухи P <sub>1</sub> .		% влаги нах. недост.	Индик для опре- длений засухи P <sub>2</sub> .				
49	Чечевица . . . . .	1 87,70 2 —	3,2228 —	3,1568 —	2,04 —	2,5490 —	18,85 —	1,3942 1,9762	4,48 4,32	2,0230 1,02	0,98 1,00	1,5549 1,2173	1,5873 1,4469	0,77 0,75	1,4312 1,2030	1,8136 0,50	
50	Фасоль . . . . .	1 84,32 2 —	3,0709 —	3,0664 —	0,10 ↑	2,5727 —	16,07 —	0,9719 0,7132	4,49 4,45	1,6815 1,7129	1,22 1,26	2,0783 1,7165	2,0896 1,7188	1,60 0,95	1,6396 1,2529	1,9873 0,35	
51	Ячменя крупа . . . . .	1 86,27 2 —	1,9366 —	1,9366 —	0,02 —	1,6636 —	14,18 —	0,6971 0,9176	2,20 2,11	1,6672 1,8736	1,14 1,14	0,9139 1,4761	0,9146 1,1766	1,02 1,07	1,5179 1,3170	1,7690 0,24	
52	Овсяная крупа . . . . .	1 86,21 2 —	2,3297 —	2,3284 —	0,22 —	2,0317 —	12,78 —	0,9490 0,9576	2,28 2,34	1,5986 1,3595	1,23 1,27	1,9171 1,3125	1,9176 1,3129	1,00 0,98	1,4993 1,2175	1,7193 0,30	
53	Гречневая крупа . . . . .	1 89,51 2 —	3,6781 —	3,6778 —	0,03 —	3,2617 —	10,46 —	0,9601 1,0021	1,77 2,06	1,6996 1,5394	0,45 0,52	1,5054 1,3241	1,5957 1,3244	0,47 0,45	1,6034 1,4752	1,9633 0,22	
54	Рисъ . . . . .	1 87,00 2 —	3,1273 —	3,1270 —	0,02 —	2,9737 —	4,94 —	0,9841 1,1121	1,37 1,45	1,5668 1,4631	0,52 0,53	1,8813 1,2163	1,8817 1,2167	0,51 0,50	2,3814 1,7635	2,3992 0,31	
55	Картофель <sup>1)</sup> . . . . .	1 29,66 2 —	3,2741 —	3,2737 —	0,01 —	2,7044 —	17,39 —	1,3147 1,6621	1,02 0,96	1,6640 2,0254	0,79 0,74	2,0350 2,3541	2,0936 2,3547	0,71 0,73	1,8384 1,3125	2,2239 1,5860	
56	Грибы сухие . . . . .	1 79,41 2 —	2,6410 —	1,8347 —	10,10 —	1,1479 —	33,65 —	0,7841 1,1621	4,28 4,20	1,4717 1,3637	1,89 0,94	1,3842 1,3179	1,5386 1,4660	0,63 1,58	1,3853 1,4214	2,4632 0,34	
57	Миндаль <sup>2)</sup> . . . . .	1 93,64 2 —	4,1984 —	1,5274 —	63,62 —	0,7246 —	19,12 —	0,6184 0,7049	4,27 4,27	1,1326 1,2648	1,37 1,27	1,6004 1,4537	2,7490 4,0013	1,16 1,12	0,6154 0,7568	3,5643 4,3849	
58	Орехъ грецкій . . . . .	1 97,06 2 —	3,5339 —	0,9304 —	73,67 —	0,7025 —	6,47 —	1,2867 1,7558	3,30 3,31	1,8390 2,1747	1,22 1,29	1,2048 1,3010	4,5778 5,0090	1,07 1,04	0,0258 0,1517	4,6590 5,7966	
59	Капуста свѣжая <sup>3)</sup> . . . . .	1 13,11 2 —	1,6776 —	1,7610 —	12,30 —	0,8125 —	47,96 —	0,5302 0,4732	6,34 6,34	1,3939 1,5986	1,68 1,68	1,2915 1,8151	1,4734 2,0690	1,62 1,60	0,0019 0,7884	2,1032 1,9189	
60	Трава свѣжая . . . . .	1 19,36 2 —	1,1122 —	1,6672 —	9,39 —	0,7407 —	23,96 —	0,7807 0,9175	6,09 6,09	1,3423 1,7819	1,42 1,41	1,0676 1,3541	1,1782 1,4944	1,38 1,36	0,9150 0,7361	1,5689 1,1354	
									6,09	1,42			1,39	0,93		0,28	1,11

<sup>1)</sup> Картофель предварительно сварен и очищен от кожицы, а затем.<sup>2)</sup> Миндаль и орехъ очищены от кожицы и для исследования взяты перечеслены на сухой остаток.<sup>3)</sup> Для исследования взяты одни свѣдѣнія листья безъ кочережки.

разрубанъ на пластинки и высушенъ.  
свѣжіе безъ предварительного высушивания при 105° Ц. Всѣ числовыя данныя

Для удобства сравнения я соединяю все аналитические данные пищевых средств в две общие таблицы, причем привожу только средние числовые данные.

### Пищевые средства животного происхождения.

ТАБЛИЦА № 55.

№	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ПЛОТНОСТИ и вещества	% электрол. и синер- томъ							
1	Черкасский жирный биск	25,64	27,06	6,64	12,57	1,77	0,80	0,45	0,52	
2	Черкасский художественный биск	23,83	18,29	8,56	13,58	1,96	1,29	0,21	0,52	
3	Летицки	21,70	10,94	9,17	14,99	2,51	1,61	0,43	0,47	
4	Языкъ золотой	26,45	33,25	10,08	11,96	2,00	1,04	0,63	0,33	
5	Мозгъ телячий	18,80	47,57	8,98	11,22	3,72	0,68	2,33	0,53	
6	Gland. Thymus	18,31	21,66	16,97	14,57	5,60	2,35	0,20	3,07	
7	Свиная	22,46	20,14	10,50	11,59	2,17	1,46	0,27	0,50	
8	Поросенокъ	18,56	19,92	8,42	13,69	2,47	1,47	0,62	0,40	
9	Баранина	24,10	13,14	10,49	15,84	1,94	1,01	0,24	0,69	
10	Ягненокъ	26,07	13,41	11,32	14,13	2,51	1,57	0,39	0,55	
11	Оленина	27,16	13,69	9,84	14,07	2,26	1,14	0,48	0,54	
12	Калупуль	27,11	8,41	10,69	15,53	2,41	1,63	0,35	0,43	
13	Пѣтухъ	26,32	6,54	14,17	15,43	2,06	1,45	0,35	0,40	
14	Курица	26,60	7,51	12,90	15,49	2,13	1,48	0,26	0,39	
15	Утка	31,58	17,64	12,12	13,48	2,40	1,65	0,26	0,49	
16	Вальдшнепъ	26,41	16,62	9,32	13,52	2,66	1,54	0,62	0,50	
17	Тетеревъ	27,38	10,34	10,34	15,07	2,55	1,46	0,75	0,40	
18	Рябчикъ	24,32	6,18	12,49	15,64	2,00	1,21	0,33	0,46	
19	Корюшка	20,97	10,98	7,58	14,58	2,10	1,36	0,41	0,39	
20	Судакъ	21,44	3,86	8,84	15,61	2,35	1,76	0,22	0,27	
21	Шука	22,39	7,26	8,40	15,15	2,35	1,47	0,46	0,32	
22	Нога	18,56	7,48	12,89	14,89	2,06	1,47	0,20	0,40	
23	Окуль	22,01	5,88	7,24	14,49	2,40	1,06	0,18	0,35	
24	Осетрина	25,08	24,23	10,37	12,46	2,05	1,65	0,18	0,26	
25	Селедка	34,56	43,20	28,85	8,39	1,37	0,56	0,59	0,18	
26	Треска (Gadus morva)	—	—	0,81	9,20	15,37	2,46	1,21	0,64	0,56
27	Треска (Gadus polachinus)	—	—	2,63	12,62	13,94	2,00	0,68	0,38	
28	Катерь	—	—	0,64	16,62	2,45	1,80	0,43	0,40	
29	Лампушть	—	—	11,33	22,70	14,96	3,99	2,60	0,29	0,53
30	Камбала	—	—	1,65	16,62	15,53	3,09	2,07	0,29	0,53
31	Угорь	—	—	2,88	17,75	15,83	3,38	2,06	0,83	0,47
32	Гардина	—	—	9,33	14,33	12,69	3,45	1,06	0,91	0,56
33	Икра	61,86	30,84	12,66	9,67	2,50	0,68	0,78	1,11	
34	Онтаръ	—	—	8,77	25,87	14,89	3,74	2,57	0,59	0,58
35	Желтоп.	50,36	62,35	5,55	5,10	3,07	0,19	2,60	0,88	
36	Бѣлысь	13,69	4,27	15,15	15,96	0,29	0,14	0,69	0,96	
37	Молотъ	11,77	36,39	35,34	3,84	3,65	1,69	1,82	0,53	
38	Сиръ	65,71	47,15	26,44	7,79	3,46	2,15	0,80	0,45	

### Пищевые средства растительного происхождения.

ТАБЛИЦА № 56.

№	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ПЛОТНОСТИ и вещества	% электрол. и синер- томъ	% неэлектрол. и синер- томъ	% неизвестн. и синер- томъ					
1	Франканская булка	52,49	0,84	14,31	2,84	0,45	0,11	0,16	0,38	
2	Бѣлый хлѣбъ	55,21	0,20	12,63	3,26	0,57	0,18	0,20	0,28	
3	Синий хлѣбъ	61,72	0,26	19,35	3,26	0,59	0,18	0,05	0,26	
4	Ржаной хлѣбъ	64,75	0,28	15,56	2,77	0,74	0,22	0,02	0,40	
5	Зерновой рожаный хлѣбъ	63,31	1,69	18,49	2,17	0,90	0,57	0,02	0,11	
6	Испанский мука I сорта	80,56	0,02	7,55	3,04	0,53	0,03	0,03	0,38	
7	Испанский мука II сорта	83,81	0,02	7,44	3,22	0,56	0,03	0,01	0,40	
8	Ржаная мука	86,57	2,53	14,41	2,78	0,64	0,37	0,13	0,24	
9	Обжаренный горохъ	86,40	2,26	12,91	4,65	1,19	0,44	0,20	0,19	
10	Зеленый горохъ	83,70	4,57	20,77	4,92	1,32	0,49	0,24	0,19	
11	Чечевица	87,70	2,04	18,83	4,56	1,00	0,36	0,34	0,50	
12	Фасоль	84,42	0,10	16,07	4,47	1,24	0,61	0,26	0,37	
13	Яичная крупа	86,57	0,02	14,13	2,16	1,14	0,88	0,09	0,22	
14	Овсяная крупа	86,31	0,22	12,78	2,31	1,35	0,68	0,26	0,31	
15	Ржаная крупа	89,31	0,03	10,49	1,89	0,49	0,25	0,03	0,21	
16	Рисъ	87,60	0,02	4,91	1,41	0,53	0,17	0,02	0,24	
17	Картофель	79,40	0,01	17,38	0,99	1,77	0,26	0,05	0,46	
18	Сухие грибы	79,41	10,10	33,65	4,24	1,92	1,24	0,22	0,36	
19	Миндаль	93,64	63,62	19,12	4,27	1,32	0,90	0,18	0,24	
20	Орѣхъ грецкій	97,69	73,67	6,47	3,31	1,26	0,69	0,20	0,37	
21	Капуста свѣжая	13,11	12,30	47,96	6,34	1,68	1,45	0,07	0,16	
22	Трава свѣжая	19,26	9,39	23,98	6,69	1,42	1,11	0,03	0,28	

Чтобы удобнѣе сравнить результаты анализовъ и вмѣстѣ съ тѣмъ этому сравненію дать однообразное основаніе, въ нижеслѣдующихъ двухъ таблицахъ  $\%$  общаго количества Р<sub>2</sub>O<sub>5</sub> каждого пищеваго средства принять равными 100 и къ этому числу отнести аналитическіе данныя азота и разныхъ формъ фосфора.

## Пищевые средства животного происхождения.

ТАБЛИЦА № 57.

№	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	N.	Общее количество P <sub>0,5</sub>				Номера P <sub>0,5</sub>
			Белков.	Жиров.	Углевод.	Белков. Жиров.	
1	Черкасский яловый бикъ .	691	100	45	26	29	
2	Черкасский худощавый бикъ .	693	100	63	11	26	
3	Телятина .	593	100	64	17	19	
4	Языкъ воловой .	598	100	52	32	16	
5	Мозгъ .	302	100	23	63	14	
6	Тхуимъ .	266	100	41,5	3,5	55	
7	Свинина .	534	100	65	12	23	
9	Поросенокъ .	554	100	59	25	16	
6	Баранина .	816	100	52	12	36	
10	Ягненокъ .	563	100	62,5	15,5	22	
11	Оленина .	622	100	50,5	25	24	
12	Каплузъ .	644	100	65,5	14,5	18	
13	Пѣтухъ .	749	100	70	8	22	
14	Пурпра .	727	100	70	12	18	
15	Утка .	562	100	68	11	20	
16	Бѣллинецъ .	508	100	60	23	17	
17	Тетеревъ .	591	100	55	30	15	
18	Рябчикъ .	782	100	60,5	16,5	23	
19	Коровина .	694	100	62	19,5	18,5	
20	Сулацъ .	664	100	75	13,5	11,5	
21	Шукъ .	673	100	65	21	14	
22	Навага .	655	100	66	17	17	
23	Окуни .	612	100	78,5	7,5	14	
24	Беетрина .	597	100	79,5	7,5	13	
25	Селедка .	660	100	39,5	46,5	14	
26	Треска G. molva .	629	100	59	26	22	
27	Треска G. polachius .	501	100	65	26	12	
28	Скатъ .	639	100	68	17	15	
29	Лангусть .	282	100	72	15	13	
30	Камбалы .	503	100	67	13	20	
31	Угорь .	468	100	61	25	14	
32	Сардини .	372	100	57	26	17	
33	Икра .	387	100	24,5	31	44,5	
34	Онтаръ .	396	100	68	16	16	
35	Желтокъ .	166	100	6	65	29	
36	Бѣлокъ .	5504	100	48	33	21	
37	Молоко .	92	100	44	42	14	
38	Сиръ .	225	100	62	25	13	

## Пищевые средства растительного происхождения.

ТАБЛИЦА № 58.

1	Французская булка .	481	100	18,5	17	64,5	Номера P <sub>0,5</sub>	
							% непротеин. P <sub>0,5</sub>	% непротеин. P <sub>0,5</sub>
2	Бѣлый хлѣбъ .	572	100	31,5	2	66,5		
3	Сѣтый хлѣбъ .	553	100	30,5	5,5	61		
4	Ржаной хлѣбъ .	374	100	43	3	54		
5	Зерновой ржаной хлѣбъ .	241	100	63	2	35		

№	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	N.	Общее количество P <sub>0,5</sub>				Номера P <sub>0,5</sub>
			Белков.	Жиров.	Углевод.	Белков. Жиров.	
6	Ишеничная мука I сорта .	574	100	22	6	72	
7	Ишеничная мука II сорта .	575	100	26,5	2	71,5	
8	Ржаная мука .	434	100	42	20,5	57,5	
9	обмыкновенныхъ горохъ .	411	100	39	17,5	43,5	
10	Зеленый горошекъ .	373	100	37	26	37	
11	Чечевица .	450	100	26	24	50	
12	Фасоль .	362	100	49	21	30	
13	Чечевица крупа .	190	100	73	8	19	
14	Овсяная крупа .	185	100	54	21	15	
15	Греческая крупа .	336	100	51	6	43	
16	Рисъ .	266	100	32	4	64	
17	Картофель .	129	100	34	6	60	
18	Сухие грибы .	221	100	65	16	19	
19	Миндаль .	323	100	68	13,5	18,5	
20	Орехъ .	263	100	55	16	29	
21	Капуста .	378	100	86	4	10	
22	Трава .	429	100	78	2	20	

Въ таблицахъ № 59 и № 60 пищевые средства расположены въ нисходящемъ порядке по содержанию неорганическаго фосфора.

## Пищевые средства животного происхождения.

ТАБЛИЦА № 59.

№	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	N.	Номера P <sub>0,5</sub>				Номера P <sub>0,5</sub>
			% непротеин. P <sub>0,5</sub>	% непротеин. P <sub>0,5</sub>	% непротеин. P <sub>0,5</sub>	% непротеин. P <sub>0,5</sub>	
1	Лангусть .	2,80	14	0,63	27	Треска (Gad. molva) .	1,29
2	Онтаръ .	2,57	15	1,61	28	Черн. худ. бикъ .	1,28
3	Gland. Тхуимъ .	2,33	16	1,60	29	Рѣбенокъ .	1,21
4	Сиръ .	2,15	17	1,57	30	Оленина .	1,14
5	Камбалы .	2,07	18	1,54	31	Языкъ .	1,04
6	Угорь .	2,06	19	1,48	32	Баранина .	1,03
7	Сардини .	1,96	20	1,47	33	Мозгъ .	0,96
8	Треска (Gad. polach.) .	1,94	21	1,47	34	Черн. жирн. бикъ .	0,90
9	Окуни .	1,92	22	1,45	35	Икра .	0,61
10	Скатъ .	1,80	23	1,45	36	Селедка .	0,56
11	Судакъ .	1,76	24	1,46	37	Желтокъ .	0,36
12	Угъ .	1,65	25	1,46	38	Бѣлокъ .	0,31
13	Каплузъ .	1,63	26	1,39			

## Пищевые средства растительного происхождения.

ТАБЛИЦА № 60.

№.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	
1	Капуста . . . . .	1,45	9	Зернов. ржан. хл. . . . .	0,57	Ситный хлебъ . . . . .	0,18
2	Сухие грибы . . . . .	1,31	10	Зеленый горошокъ . . . . .	0,46	Белый хлебъ . . . . .	0,18
3	Трава съезжая . . . . .	1,11	11	Обыкн. горохъ . . . . .	0,44	Рисъ . . . . .	0,11
4	Миндаль . . . . .	0,90	12	Ржаной хлебъ . . . . .	0,35	Ишен. мука I сор. . . . .	0,12
5	Яичная крупа . . . . .	0,88	13	Ржаная мука . . . . .	0,37	Ишен. мука II сор. . . . .	0,17
6	Орехъ . . . . .	0,69	14	Чечевица . . . . .	0,36	Франц. булка . . . . .	0,15
7	Овсяная крупа . . . . .	0,68	15	Картофель . . . . .	0,26		
8	Фасоль . . . . .	0,61	16	Гречневая крупа . . . . .	0,25		

Въ таблицахъ № 61 и № 62 пищевые средства расположены въ исходящемъ порядке по содержанию лептиногого фосфора.

## Пищевые средства животного происхождения.

ТАБЛИЦА № 61.

№.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	
1	Мозгъ . . . . .	2,32	14	Лангуистъ . . . . .	0,59	Рябчикъ . . . . .	0,33
2	Желтокъ . . . . .	2,06	15	Омаръ . . . . .	0,59	Судакъ . . . . .	0,32
3	Молоко . . . . .	1,53	16	Селедка . . . . .	0,59	Синнина . . . . .	0,27
4	Сардины . . . . .	0,91	17	Оденингъ . . . . .	0,58	Утка . . . . .	0,26
5	Сыръ . . . . .	0,86	18	Шука . . . . .	0,46	Курица . . . . .	0,20
6	Угорь . . . . .	0,88	19	Скатъ . . . . .	0,47	Баранина . . . . .	0,24
7	Икра . . . . .	0,78	20	Черк. жирн. быкъ . . . . .	0,45	Баранина . . . . .	0,21
8	Тетеревъ . . . . .	0,76	21	Телятина . . . . .	0,43	Черк. худ. быкъ . . . . .	0,21
9	Треска (Gad. polach.) . . . . .	0,68	22	Корюшка . . . . .	0,41	Глад. Тилапия . . . . .	0,20
10	Треска (Gad. molva) . . . . .	0,64	23	Камбалъ . . . . .	0,38	Черк. худ. быкъ . . . . .	0,20
11	Изъязъ . . . . .	0,65	24	Итенникъ . . . . .	0,39	Балтийск. . . . .	0,18
12	Вальянинецъ . . . . .	0,62	25	Навага . . . . .	0,39	Ишен. мука . . . . .	0,16
13	Поросенокъ . . . . .	0,62	26	Каплуцъ . . . . .	0,38	Белекъ . . . . .	0,05

## Пищевые средства растительного происхождения.

ТАБЛИЦА № 62.

№.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ЛЕПТИНО-НОГО Р.О. по К.К.	
1	Зеленый горошекъ . . . . .	0,38	9	Ржаная мука . . . . .	0,19	Гречневая крупа . . . . .	0,03
2	Сухие грибы . . . . .	0,30	10	Франц. булка . . . . .	0,10	Берн. ржан. хлебъ . . . . .	0,02
3	Фасоль . . . . .	0,20	11	Ишен. крупа . . . . .	0,09	Ржаной хлебъ . . . . .	0,02
4	Овесная крупа . . . . .	0,26	12	Капуста . . . . .	0,07	Рисъ . . . . .	0,02
5	Чечевица . . . . .	0,24	13	Картофель . . . . .	0,05	Белый хлебъ . . . . .	0,01
6	Горохъ обыкновен. . . . .	0,20	14	Ситный хлебъ . . . . .	0,05	Ишен. мука II сор. . . . .	0,01
7	Орехъ . . . . .	0,20	15	Трава . . . . .	0,03		
8	Миндаль . . . . .	0,18	16	Ишен. мука I сор. . . . .	0,03		

Въ таблицахъ № 63 и № 64 пищевые средства расположены въ исходящемъ порядке по содержанию белкового фосфора.

## Пищевые средства животного происхождения.

ТАБЛИЦА № 63.

№.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ФОСФОВОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ФОСФОВОГО Р.О. по К.К.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	% ФОСФОВОГО Р.О. по К.К.	
1	Gland Thunins . . . . .	3,07	14	Черк. худ. быкъ . . . . .	0,32	Поросенокъ . . . . .	0,40
2	Икра . . . . .	1,11	15	Черк. жир. быкъ . . . . .	0,28	Навага . . . . .	0,40
3	Желтокъ . . . . .	0,88	16	Вальянинецъ . . . . .	0,28	Курица . . . . .	0,39
4	Баранина . . . . .	0,69	17	Синнина . . . . .	0,26	Корюшка . . . . .	0,39
5	Камбалъ . . . . .	0,63	18	Утка . . . . .	0,48	Треска (G. polach.). . . . .	0,38
6	Омаръ . . . . .	0,58	19	Угорь . . . . .	0,47	Бокунъ . . . . .	0,33
7	Сардинъ . . . . .	0,58	20	Телятина . . . . .	0,45	Языки . . . . .	0,33
8	Треска (G. molva) . . . . .	0,52	21	Ильтухъ . . . . .	0,46	Шука . . . . .	0,32
9	Лягушка . . . . .	0,55	22	Рябчикъ . . . . .	0,46	Судакъ . . . . .	0,27
10	Оливки . . . . .	0,54	23	Бестрица . . . . .	0,45	Белокъ . . . . .	0,26
11	Лангуистъ . . . . .	0,53	24	Каплюцъ . . . . .	0,43	Селедка . . . . .	0,18
12	Мозгъ . . . . .	0,52	25	Скатъ . . . . .	0,40		
13	Молоко . . . . .	0,52	26	Тетеревъ . . . . .	0,40		

## Пищевые средства растительного происхождения.

ТАБЛИЦА № 64.

№	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	%	блѣканого Р <sub>2</sub> O <sub>5</sub> А. М.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	%	блѣканого Р <sub>2</sub> O <sub>5</sub> А. М.	НАЗВАНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕДСТВЪ.	%	блѣканого Р <sub>2</sub> O <sub>5</sub>
1	Чечевица . . . . .	0,50	9	Ишпен. мука 1 сор.	0,95	17	Трава . . . . .	0,38	
2	Зеленый горошек . . . . .	0,49	10	Орѣхъ . . . . .	0,37	18	Миндаль . . . . .	0,34	
3	Горохъ обыкн. . . . .	0,49	11	Фасоль . . . . .	0,37	19	Ржаная мука . . . . .	0,24	
4	Картофель . . . . .	0,46	12	Грибы сушен. . . . .	0,38	20	Ячменная крупа . . . . .	0,22	
5	Ржаной хлѣбъ . . . . .	0,46	13	Спичневая хлѣбъ . . . . .	0,36	21	Гречневая крупа . . . . .	0,21	
6	Пшенич. мука И сор.	0,46	14	Рисъ . . . . .	0,34	22	Капуста . . . . .	0,16	
7	Франц. булка . . . . .	0,48	15	Овсяная крупа . . . . .	0,31				
8	Бѣлый хлѣбъ . . . . .	0,48	16	Зерн. ржан. хлѣбъ . . . . .	0,31				

Изучение вышеприведенныхъ таблиц показываетъ, что по качеству составныхъ частей животныхъ и растительныхъ пищевыхъ средствъ не отличаются другъ отъ друга, такъ какъ и тѣ и другія содержатъ всѣ формы экстрактивныхъ веществъ, всѣ формы фосфорной кислоты и азотъ. Что же касается количества составныхъ частей, то здѣсь выступаютъ интересные различія между растительными и животными средствами съ одной стороны, а съ другой—между отдельными пищевыми средствами въ каждой группѣ.

Процентное содержание плотныхъ веществъ въ животныхъ пищевыхъ средствахъ колеблется между 11,77 и 34,50%; исключение составляютъ желтокъ 50,36%, икра 61,86% и супъ 65,71%.

Въ растительныхъ же пищевыхъ средствахъ % содержание плотныхъ веществъ колеблется между 13,11 и 97,09%. Такимъ образомъ по содержанию плотныхъ веществъ животная пища уступаетъ растительной.

Общая сумма веществъ, извлекаемыхъ спиртомъ, эфиромъ и водой въ животныхъ пищевыхъ средствахъ, больше, чѣмъ въ растительныхъ, и притомъ въ первыхъ въ общемъ преобладаютъ вещества, извлекаемыя спиртомъ и эфиромъ, надъ водными; въ послѣднихъ, наоборотъ, количество водныхъ экстрактивныхъ веществъ преобладаетъ надъ спиртовыми и эфирными.

% содержание N въ плотномъ остаткѣ животныхъ пищевыхъ средствъ почти въ пять разъ больше, чѣмъ въ

растительныхъ пищевыхъ средствахъ, точно также и содержание общаго количества фосфорной кислоты въ первыхъ больше, чѣмъ въ послѣднихъ, но не въ такой степени, какъ содержание азота.

Поэтому-то въ общемъ отношенія азота къ фосфорной кислотѣ въ животныхъ и растительныхъ пищевыхъ средствахъ различны.

Такъ, въ 1 части P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> (табл. № 50 и 51) въ животныхъ пищевыхъ средствахъ приходится отъ 5 до 7 частей N; въ растительныхъ же, въ среднемъ, отъ 2 до 4 частей N.

Что же касается до распределенія разныхъ формъ фосфорной кислоты, то неорганическіе соединенія фосфорной кислоты какъ въ животныхъ, такъ и растительныхъ пищевыхъ средствахъ, занимаютъ по количеству первое мѣсто, за исключеніемъ мозга, селезени и желтка, въ которыхъ такое мѣсто занимаетъ лецитиновая форма фосфорной кислоты, и gland, Thymus и икра, въ которыхъ бѣлковая форма фосфорной кислоты преобладаетъ надъ другими.

Въ сортахъ же хлѣба и мукѣ, бѣлковая форма занимаетъ первое мѣсто. Даѣтъ въ животныхъ пищевыхъ средствахъ въ однихъ преобладаетъ лецитиновая форма фосфорной кислоты, въ другихъ бѣлковая; во всѣхъ же растительныхъ пищевыхъ средствахъ бѣлковая форма фосфорной кислоты, преобладаетъ надъ лецитиновой. Это отношеніе разныхъ формъ фосфорной кислоты особенно рѣзко видно въ таблицахъ № 50 и 51.

Наконецъ, пищевые средства животного происхожденія содержатъ большия лецитина, чѣмъ растительные пищевые средства.

Что же касается до богатства разныхъ пищевыхъ средствъ тѣми или другими формами фосфора, то это ясно видно изъ таблицъ №№ 59—64.

Въ заключеніе считаю своимъ пріятнѣмъ долгомъ выразить искреннюю мою благодарность учителю моему, многоуважаемому профессору Александру Яковлевичу Данилевскому какъ за предложенную миѣ тему, такъ и за его указанія и постоянное вниманіе ко мнѣ во время моихъ занятій въ его лабораторії.

### Положенія.

- 1) Количество запаснаго бѣлка, накапливающагося въ организмѣ, зависитъ отъ условій питания организма (отъ степени упитанности).
- 2) Запасной бѣлокъ въ организмѣ скопляется въ мышечной ткани, а не въ циркулирующемъ бѣлкѣ, какъ учитъ *Voit.*
- 3) Натура запаснаго бѣлка глобулинова и состоитъ главнымъ образомъ изъ міозина.
- 4) Минеральные источники, которыми изобилуетъ Закавказье, требуютъ научного изслѣдованія.
- 5) Для правильности сужденій о питательности того или другого пищеваго средства недостаточно изученіе обмѣна одного N, такъ какъ подобное изученіе не даетъ указанія—распадается ли въ организмѣ тканевой или пищевой бѣлокъ, но необходимо одновременное изученіе обмѣна, по крайней мѣрѣ, еще фосфорной кислоты и изученіе отношенія этихъ элементовъ въ пищѣ и выдѣленіяхъ.
- 6) Почти всѣ бѣлковыя вещества головного мозга фосфористы.
- 7) При лечениі холерныхъ больныхъ не слѣдуетъ пользоваться однимъ какимъ либо способомъ, но необходимо приимѣнить всѣ способы, дезинфицирующіе кишечникъ и поднимаящіе сердечную и кожную дѣятельности холераго болѣнья.

### Curriculum vitae.

Врачъ Нерсесъ Захарьевичъ Умиковъ армяно-григорянскаго вѣроисповѣданія, родился въ г. Тифлісѣ въ 1865 г. По окончаніи курса въ Тифлісской первой классической гимназіи въ 1886 году зачисленъ въ число студентовъ медицинскаго факультета Императорскаго Харьковскаго университета, въ которомъ окончилъ курсъ въ ноябрѣ 1891 года со степенью лекаря съ отличиемъ и званіемъ уѣзднаго врача. Съ 1-го ноября 1891 г. былъ оставленъ при университѣтѣ въ должности ассистента при каѳедрѣ гигиены и пробыль въ этой должности до 1-го января 1894 года. Съ 1-го января 1894 года по 1-е марта 1895 г. былъ зачисленъ сверхштатнымъ младшимъ медицинскимъ чиновникомъ при Медицинскомъ Департаментѣ Министерства Внутреннихъ Дѣлъ и прикомандированъ къ Императорской Военно-Медицинской Академіи для усовершенствованія въ медицинскихъ наукахъ. Съ 1-го марта 1895 года назначенъ врачомъ интерномъ въ Императорскомъ С.-Петербургскомъ Воспитательномъ домѣ, где состоять и въ настоящее время. Лѣтомъ 1892 г., по приглашенію Тифлісского губернатора, принялъ участіе въ борбѣ съ холерной эпидеміей въ Тифлісской губерніи. Лѣтомъ 1894 года завѣдывалъ временнымъ земскими холерными лазаретомъ на ст. Удѣльной Финляндской желѣзной дороги, а съ 20 августа по 20 октября 1894 года былъ командированъ Медицинскимъ Департаментомъ въ Витебскую губернію для борьбы съ холерной эпидеміей.

Эзамены на степени доктора медицины сдалъ въ Харьковскомъ университѣтѣ въ теченіе 1892—1893 года.

Имѣетъ слѣдующія печатныя работы:

- 1) „Физиология бѣлковаго запаса въ животномъ организме“. Работа удостоена золотой медали медицинскимъ факультетомъ Императорскаго Харьковскаго университета.
- 2) Совмѣстно съ проф. А. И. Данилевскимъ: „Фосфористы бѣлковыя вещества головного мозга“.
- 3) Настоящая работа, подъ заглавіемъ: „Къ біологіи фосфора“ представлена на соисканіе степени доктора медицины.