

Серія докторськихъ диссертаций, допущенныхъ къ защите въ
ІМПЕРАТОРСКОЙ Военно - Медицинской Академіи въ
1899—1900 учебномъ году.

6/3.953

№ 60.

147
3.

КЪ ВОПРОСУ
ОБЪ
ИЗМѢНЕНІЯХЪ БѢЛКОВАГО СОСТОЯНІЯ
МОЛОЗИВА И МОЛОКА.

ДИССЕРТАЦІЯ

НА СТЕПЕНЬ ДОКТОРА МЕДИЦИНЫ

Г. Б. КОНУХЕСА.

Цензорами диссертаций по поручению конференції были профессоры:
А. Я. Данилевский, Н. П. Гундобинъ и приват-доцентъ Д. А. Курاءвъ.



КАФЕДРА ГИСТОЛОГИИ
1-го Х.М.И.
№ 1604

С.-ПЕТЕРБУРГЪ
„Центральная“ Типо-Литографія М. Л. Минкова, 3-я Рождественская, 7.
1900.

Докторскую диссертацию лекаря Г. Б. Конухеса подъ заглавиемъ: Къ
вопросу объ измѣненіяхъ белковаго состоянія молозива и молока" печатать
разрѣшается, съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи было представлено въ Конфе-
ренцію ИМПЕРАТОРСКОЙ Военно-Медицинской Академіи 500 экземпляровъ
диссертациі (125 экземпляровъ диссертациі и 300 отдѣльныхъ оттисковъ
краткаго реюма (выводовъ)—въ Конференцію и 375 экземпляровъ диссера-
тациі—въ академическую библіотеку).

С.-Петербургъ, Марта 18-го дня 1900 года.

Ученый Секретарь,

Ординарный профессоръ А. Діанинъ.

Посвящаю

свой трудъ

дорогимъ родителямъ.

Физиолого-химическое и биологическое изучение молока составляеть важный отдель научной педиатрии, ибо молоко является на 1-мъ году жизни ребенка исключительной пищей способной благодаря счастливому сочетанию своихъ составныхъ частей вполнѣ покрыть все траты дѣтского организма и дать пластический материалъ для дальнѣйшаго роста тканей. Кромѣ того рациональное искусственное питание, на которое къ сожалѣнію обречена огромная масса дѣтей, также должно опираться на полное знакомство съ составомъ какъ женскаго, такъ и коровьяго молока, какъ въ качественномъ такъ и въ количественномъ отношеніи. Обозрѣвъ между тѣмъ старую, и новую литературу о молокѣ, мы убеждаемся однако, что относительно главной составной части молока, наиболѣе насыщенной интересющей, именно — белковъ, существуютъ весьма серьезныя разногласія. Прежде всего относительно числа белковъ. Одна группа авторовъ признаетъ въ молокѣ только одинъ белокъ.

*Duclaux*¹⁾ признаетъ въ белкѣ только — казеинъ, находящійся притомъ въ нормальномъ молокѣ въ трехъ состояніяхъ:

1) въ твердомъ, взведенномъ въ видѣ мельчайшихъ студенистыхъ сгустковъ, осѣдающихъ при весьма продолжительномъ отстаиваніи молока (при отсутствии всякихъ постороннихъ веществъ, въ томъ числѣ — и микроорганизмовъ);

2) въ коллоидномъ состояніи; этотъ видъ казеина проходитъ даже черезъ бумажные фильтры, но задерживается вирочемъ, какъ и предыдущий видъ казеина на поверхности порозного фарфорового фильтра при фильтраціи черезъ него молока, и

3) въ растворенномъ состояніи; этотъ видъ казеина проходитъ черезъ порозный фарфоровый фильтръ при фильтраціи черезъ него молока. Всѣ эти 3 вида находятся въ молокѣ до извѣстной степени въ неустойчивомъ равновѣсіи, изъ котораго они выводятся при прибавлении небольшого количества различныхъ веществъ (минеральныхъ солей, ферментовъ и проч.), причемъ твердый и коллоидный казеинъ выдѣляются или свертываются. Кромѣ того эти 2 казеина переходятъ при извѣстныхъ условіяхъ (при прибавлении къ молоку воды, подъ влияніемъ нѣкоторыхъ ферментовъ) въ растворо-

римую форму. Итакъ, по Дюкло, значительная часть казеина находится въ молокѣ не въ растворенномъ видѣ, а въ состояніи сильного набуханія.

Подобно Дюкло, въ молокѣ признаютъ только казеинъ въ различныхъ состояніяхъ также Pfeiffer²⁾ и Biedert³⁾. Оба они различаютъ *a*—казеинъ, осаждаемый кислотой и сычугомъ, *b*—казеинъ, свертывающійся при кипяченіи, *c*—казеинъ, легко выпадающій самопроизвольно или отъ прибавленія сычужнаго фермента (но не отъ кислоты!) въ теплѣ и на холоду и *d*—казеинъ, осаждаемый таниномъ.

Peters⁴⁾ считаетъ въ коровьемъ молокѣ только одинъ бѣлокъ—казеиногенъ.

Мороховецъ⁵⁾, исходя изъ своихъ основныхъ воззрѣй на единство протеиновыхъ тѣлъ также признаетъ въ молокѣ одинъ только видъ бѣлка—лактоглобинъ.

Несостоятельность воззрѣй о единомъ бѣлкѣ въ молокѣ врядъ ли подлежитъ сомнѣнію въ настоящее время. Растворенный казеинъ Дюкло, и казеинъ Pfeiffer'a и Biedert'a, свертывающійся отъ кипяченія суть ничто иное, какъ альбуминъ или лактальбуминъ, (ибо истій казеинъ отъ жара не свертывается) и считать ихъ модификаціями одного и того же бѣлка нельзіи помимо другихъ оснований главнымъ образомъ еще потому, что одно изъ этихъ тѣлъ казеинъ, содержитъ фосфоръ, да еще въ двойномъ и сложномъ соединеніи, а въ другомъ, альбуминѣ—его нѣтъ и это отсутствіе элемента является важнейшимъ отличительнымъ ихъ признакомъ.

Первый доказалъ, присутствіе въ молокѣ помимо казеина еще и лактальбуминъ Hoppe-Seyler⁵⁾ съ помощью діализа свѣжевыдѣянаго молока черезъ ткань человѣческаго мочеточника.

Такое же механическое отдѣленіе казеина отъ альбумина было достигнуто затѣмъ Zahn'омъ⁶⁾, который первый воспользовался по указаніямъ Гельмгольца порозной глиной для діализа молока и отдѣленіе казеина отъ альбумина. Его фільтръ представлялъ собой глиняный цилиндръ, (изъ котораго выкачанъ воздухъ), вставленный въ сосудъ съ молокомъ.

Работу Zahn'a подтвердилъ затѣмъ Kehrer⁷⁾, а въ новѣйшее время Lehmann, усовершенствованный способъ котораго опубликованъ Hemptel'омъ⁸⁾.

Благодаря этимъ опытамъ съ діализомъ присутствіе въ молокѣ другого бѣлка, отличного по своимъ свойствамъ отъ казеина, без-

спорно доказано и за немногими исключеніями, о которыхъ выше сказано не оспаривается изслѣдователями.

Halliburton⁹⁾ только 2 бѣлка и признаетъ въ нормальномъ молокѣ: растворимый казеинъ («казеиногенъ») и лактальбуминъ. Первый свертывается подъ влияніемъ сычужнаго или т. п. брода, причемъ изъ него образуется казеинъ.

Doyere¹⁰⁾, Crusius¹¹⁾, Heynsius¹²⁾ также принимаютъ, что въ молокѣ находятся только 2 бѣлковыхъ вещества: взвѣшенній—казеинъ и растворенный альбуминъ.

Существование 3-хъ бѣлковъ въ молокѣ также признается многими авторами, но въ то время какъ одни (Kihne¹³⁾, Sal-kowsky¹⁴⁾, Schmidt¹⁵⁾, признаютъ какъ третій бѣлокъ—альбумозу, геміальбумозу, впервые открытую въ молокѣ Queesenne и Bouchardat¹⁶⁾, другие считаютъ третьимъ бѣлкомъ нормального молока—глобулинъ (Sebelien¹⁷⁾, Schlossmann¹⁸⁾ Arthus²⁴⁾.

Указанный Millon и Comaille'sъ¹⁹⁾ лактопротеинъ, какъ третій бѣлокъ молока, оказался при прояврѣ Hammarskron'омъ²⁰⁾—сигнатиномъ («ациальбуминомъ»).

Нѣкоторые авторы признаютъ въ молокѣ еще большее количество бѣлковъ.

Такъ, Kirchner²¹⁾ и Konig²²⁾ насчитываютъ въ молокѣ слѣдующіе четыре бѣлковыхъ тѣла: 1) казеинъ, 2) альбуминъ, 3) лактоглобулинъ, и 4) лактопротеинъ (альбуминоза или галактинъ).

Въ новѣйшее время появилось сообщеніе Вроблевскаго³⁶⁾ о томъ, что кроме казеина, альбумина и глобулина въ молокѣ существуетъ еще 4-й бѣлокъ, названный имъ опализиномъ.

Dанилевский и Раденгаузен²³⁾ отличаютъ въ молокѣ кроме казеина, представляющаго собою тѣсную смѣсь двухъ тѣлъ—альбуминового и протальбуминового еще слѣдующіе бѣлки: бѣлковое тѣло молочнаго шариковъ, похожее по своимъ свойствамъ на пуклеинъ и бѣлковый вещества щелочной сыворотки: а) орпротеинъ—хондриновидное тѣло, б) свертывающійся альбуминъ, состоящий изъ синтопротальбовъ—бѣлковое тѣло шариковъ, с) синтогенъ и д) пептонъ (пепсинно-кислотный и трипсинно-щелочный).

Изъ этого краткаго литературанаго обзора ясно выступаетъ разногласіе авторовъ о количествѣ бѣлковъ въ нормальномъ молокѣ. Но оставляя въ сторонѣ спорный вопросъ, существуютъ-ли въ дѣйствительности всѣ указанные разными авторами бѣлки въ нормальномъ молокѣ или же они являются продуктами искусственной обработки казеина или переходными формами его, образующимися

вслѣдствіе окисленія молока на воздухѣ или дѣйствія на него бродиль, мы должны признать, что существованіе въ молокѣ казеина и альбумина, какъ двухъ отдельныхъ белковъ неоспоримо. Они могутъ быть, какъ выше сказано, изолированы другъ отъ друга безъ помощи химическихъ реагентовъ, и представляютъ вполнѣ характерныя отличія какъ въ своемъ составѣ, какъ по отношенію къ слабымъ кислотамъ и къ высокой t^0 , такъ и по продуктамъ, образующимся при искусственномъ перевариваніи ихъ (*Lubavin*²⁵).

Все то, что сказано о молокѣ относится и къ молозиву. И здѣсь относительно белковъ существуетъ разногласіе. Такъ *Grottenfels*²⁶) отрицаютъ въ молозивѣ казеинъ и признаютъ въ немъ только альбуминъ, другие же авторы, какъ *König*²²) *Fleischmann*²⁷) *Engling*²⁸) *Schrodt* и *Hansen*²⁹) утверждаютъ, что въ молозивѣ есть и казеинъ и альбуминъ, причемъ относительно количественнаго ихъ содержанія приводимы различными авторами данными чрезвычайно разнится, откуда можно лишь заключить о томъ, что белковый составъ молозива колеблется въ очень широкихъ предѣлахъ, и не представляетъ болѣе или менѣе постоянной величины. Надо сказать при этомъ, что коровы, отъ которыхъ было взято молозиво для изслѣдованія принадлежали къ различнымъ расамъ.

Кромѣ этихъ двухъ белковъ, *Sebelien*³⁰) и *Emmerling*³¹), указываютъ еще на третій белокъ въ молозивѣ — глобулинъ, присутствіе котораго подтверждается *Tietmann*³²), пользовавшійся способомъ *Lehmann*'а, т. е. отфильтровываніемъ черезъ порозныя глиняныя яѣла.

Неменышее разногласіе, чѣмъ о количествѣ белковъ въ молозивѣ гесп. молокѣ, существуетъ и о натурѣ и происхожденіи ихъ. Интересно, что *Pfeiffer* и *Biedert*, отрицающіе альбуминъ въ молокѣ, признаютъ его въ молозивѣ.

Что альбуминъ молока и молозива идентичны другъ другу и вмѣстѣ съ альбуминомъ, это доказалъ *Sebelien* на основаніи одинаковости ихъ оптическихъ свойствъ.

Какъ ни велико значеніе альбумина молока для питанія ребенка и хотя въ новѣйшее время *Schlossmann*¹⁸) даже пытаются доказать, что альбуминъ какъ легче перевариваемый белокъ имѣть даже преимущество передъ казеиномъ, но значеніе послѣдняго не можетъ быть отнюдь этимъ поколеблено, ибо онъ является въ молокѣ главнейшимъ носителемъ фосфора этого, необходимѣйшаго при построеніи клѣтки, элемента. Не удивительно поэтому, что казеинъ привлекъ къ себѣ постоянно вниманіе изслѣдователей въ особенности въ послѣдніе годы, когда выяснилось, что онъ является

сложнымъ белкомъ, который при перевариваніи распадается на альбуминъ и нуклеинъ (*paranuclein Kossel*'я или псевдонуклеинъ *Nashmarsten*'а). Но если вопросы о свойствахъ и о натурѣ коровьяго казеина болѣе или менѣе выяснены, хотя и въ этомъ отношеніи мы должны указать на серьезное разногласіе между проф. *Daniilevskim* и *Nashmarsten*'омъ, изъ которыхъ послѣдній считаетъ его однороднымъ химическимъ веществомъ, а первый смыслью двухъ тѣлъ, именно нуклеоальбумина и его альбуминовой формы — нуклеоальбуминовой кислоты, то происхожденіе и образованіе казеина являются совершенно не выяснены. Такъ какъ казеина въ крови нетъ, а при секреціи грудной железы онъ выдѣляется, то естественно предположить, какъ это все и дѣлаютъ, что образованіе его происходитъ въ самой железѣ. Но насчетъ какихъ белковъ? Происходитъ ли образованіе казеина изъ самой клѣтки грудной железы, какъ думалъ *Furstenberg*³³), или клѣтки, выдѣляютъ особый ферментъ, переводящій альбуминъ кровяной сыворотки въ казеинъ, какъ первый думалъ — *Kemmerich*³⁴) или казеинъ образуется вслѣдствіе химическаго соединенія альбумина изъ транссидирующей альвеолярно сыворотки съ нуклеиновой кислотой, освобождающейся при распаденіи ядеръ въ клѣткахъ грудной железы, какъ высказался въ новѣйшее время *Basch*³⁵)?

Предположеніе, высказанное *Kemmerich*'омъ, основывалось на сдѣланныхъ имъ наблюденіяхъ, что если въ цилиндръ, заключенный въ ледь наливать послѣдній порцій молока и поставить его затѣмъ въ термостатъ, то количество казеина, какъ будто увеличивалось, а альбумина уменьшалось. Увеличеніе казеина достигало максимума въ теченіе первыхъ 3 часовъ, а затѣмъ къ 6 часамъ — обратно уменьшалось. Такое же образованіе казеина происходитъ и на воздухѣ при комнатной температурѣ. Ему казалось даже, что онъ наблюдаетъ прямой переходъ альбумина въ казеинъ, согрѣвая теплой рукой пробирку съ прозрачнымъ альбуминомъ по отдѣленіи казеина онъ видѣлъ, какъ жидкость мутнѣла и даже выдѣлялись хлопья.

На послѣднѣмъ его доказательствѣ можно было бы и не останавливаться, такъ какъ слишкомъ очевидно, что это могъ быть и не казеинъ, а другой белокъ, который свертывался при t^0 тѣла.

По значительную поддержку взгляду *Kemmerich*'а, оказалъ въ свое время *Danhardi*³⁶), выдѣливший изъ грудной железы морской свинки ферментъ, который при дѣйствіи въ теченіи 18 час. на яичный альбуминъ далъ вещество, близкое по составу и свой-

ствамъ къ алкалиальбуминату. А послѣдний считался тогда идентичнымъ съ казеиномъ по сходству слѣдующихъ признаковъ: растворы при нагрѣвѣ не свертываются, свертываніе появляется при прибавлѣніи небольшого количества уксусной кислоты; большое количество послѣдней вызываетъ свертываніе на холоду, причемъ избытокъ опять растворяетъ осадокъ; прибавленіе щелочи осаждаетъ и тотъ и другой изъ кислого раствора; хлористый кальций и сѣрнокислая магнезія также вызываютъ осадокъ.

Съ современной точки зрѣнія о сходствѣ казеина и алкалиальбумината не можетъ быть и рѣчи, а следовательно нельзя считать, что *Dänhardt* выдѣлилъ именно казеинообразовательный ферментъ изъ железы. Но указаніе *Kemmerich'a* на наростаніе казеина въ организма животнаго, но при t° тѣла, представляло столь выдающійся интересъ для вопроса о происхожденіи казеина, что естественно вскорѣ были произведены работы, съ цѣлью пропроверить указаніе *Kemmerich'a*. Такія работы были произведены *Zahn'омъ*⁶⁾, *Schmidt-Mülheim'омъ*⁷⁾ и *Thiersfelder'омъ*⁸⁾. Первый подтверждаетъ данныя *Kemmerich'a*, тогда какъ второй, осаждая бѣлы по тому же способу Норре-Seyler'a какъ и *Kemmerich* и при тѣхъ же условіяхъ, не только не нашелъ увеличенія казеина на сачетъ альбумина, но наоборотъ—уменьшеніе его. Эти противорѣчія примиряетъ *Thiersfelder*. По его даннымъ при обыкновенныхъ условіяхъ, количество казеина дѣйствительно не увеличивается, но если прибавить къ молоку кровяной сыворотки, то количество его увеличивается. Другими словами, онъ объясняетъ причину, почему *Schmidt-Mülheim* не находилъ увеличенія казеина, тѣмъ, что въ молокѣ при маломъ содержаніи альбумина нетъ достаточного материала для образования изъ него казеина при содѣйствіи находящагося въ молокѣ фермента, а прибавленіе серумальбумина даетъ этотъ материалъ; поэтому *Theirsfelder* и присоединяется къ взгляду *Kemmerich'a*, что казеинъ образуется изъ альбумина при помощи фермента находящагося въ грудной железѣ и что ферментъ этотъ выходитъ въ молокѣ.

Такъ-какъ рѣшеніе важнаго вопроса⁹⁾ о происхожденіи казеина въ значительной степени связано съ возможностью получить его въ животнаго организма, то въ виду вышесказанныхъ противорѣчій и принимая во вниманіе, что работы эти были произведены около двадцати лѣтъ тому назадъ, явилось желательнымъ и умѣстнымъ проверить ихъ; поэтому когда проф. И. П. Гундобинъ предложилъ намъ заняться изученіемъ молозива, какъ мало подвергав-

шагоса разработки предмета, то мы по совѣщаніи съ проф. А. Я. Данилевскимъ, въ лабораторіи которого произведены были никакъ-нибудь изслѣдованія, поставили себѣ задачей рѣшеніе именно этого вопроса, т. е. образуется ли при благопріятныхъ условіяхъ казеинъ они животнаго организма и находится ли въ молокѣ, resp. молозивѣ тотъ казеинообразовательный ферментъ, который подозрѣвается въ клѣткахъ железы.

Намъ молозиво представлялось для этого особенно пригоднымъ объектомъ, гораздо больше, чѣмъ молоко. Въ немъ есть форменные элементы, которые по мнѣнію многихъ являются отторгнутыми клѣтками железы, и такъ-какъ жизнь ихъ при условіи сохраненія¹⁰⁾ можетъ быть продолжена, пѣкоторое время и въ организма, (*Stricker*¹¹⁾ и *Schwarz*¹²⁾) наблюдалася на нагрѣвательномъ столикѣ движенія молозивныхъ тѣлецъ, захватывавшихъ зернышки кармина), то можно думать, что, не прекратится и дѣятельность ихъ связанныя съ образованіемъ казеина.

Первоначальное наше намѣреніе было изслѣдовать женское молозиво, но тѣ количества, которыя намъ удавалось получать у родильницъ въ Надеждинскомъ Родовспомогательномъ Заведеніи были настолько недостаточны (шахіши—3 к. с.) для химическихъ анализовъ, въ особенности при необходимости раздѣлить полученное количество на 2 и даже 3 порціи, что мы, къ сожалѣнію должны были отказаться отъ женскаго молозива и обратиться къ коровьему.

Для нашихъ изслѣдованій мы брали молозиво въ Петербургѣ на разныхъ фермахъ и дворахъ для продажи коровъ спустя короткое время послѣ того какъ корова отелилась. Обыкновенно намъ удавалось получать молозиво отъ 1—3 удоя, иногда и позднѣйшаго, къ которому приходилось прибѣгать за недостаткомъ материала. При удоѣ мы всегда лично присутствовали. Вымы коровы обмывалось тщательно мыльной, а затѣмъ борной водой; молозиво падаивалось въ нашу стеклянную стерилизованную посуду, послѣ чего оно теплымъ транспортировалось въ лабораторію, где немедленно дѣлилось на 2 порціи, изъ коихъ одна ставилась въ термостатъ, гдѣ t° поддерживалася при 38° , а другая тотчасъ подвергалася дальнѣйшей обработкѣ.

Сдвоенное молозиво (въ количествѣ 400—1000 к. с.) представлялось густой жидкостью, желтаго цвета различныхъ оттенковъ, отъ кремового до свѣтлооранжеваго. Реакція была амфотерная, нейтральная или слабощелочная. Подъ микроскопомъ мы ви-

дѣли известную картину молозива: среди массы мелких шариковъ и обрывковъ элементовъ — тѣльца различной величины и формы, то круглые, то продолговатые, то съ отростками; то крупно, то мелкозернистый, съ 1 или съ 2 ядрами, наконецъ клѣтки съ скоплениемъ зернистаго вещества на одномъ изъ полюсовъ, клѣтки съ шапками, какъ ихъ называютъ.

Химическое исследование молозива какъ до термостата, такъ и тѣхъ порций, которая стояли то или иное время въ термостатѣ, производилось совершенно тождественно.

При постоянномъ помѣшиваніи молозиво наливалось въ биретку, откуда спустя 1—2 минуты отмѣривалось въ одинъ стаканчикъ—5 к. с., въ другой—20 к. с. Первая порция служила для определенія общаго количества бѣлковъ въ молозивѣ, а вторая для определенія количества казеина и альбумина въ молочной плазмѣ.

Для определенія общаго количества бѣлковъ молозиво разводилось нѣсколькими объемами воды, подкислялось уксусной кислотой (1%) до слабо кислой реакціи и нагревалось на водяной банѣ; изъ раствора изъ которого выпадали крупные хлопья прибавлялось затѣмъ кристаллическаго чистаго *) сѣрнокислого аммонія до насыщенія, причемъ бѣлковый осадокъ поднимался къ верхней части жидкости; по охлажденію жидкость фильтровалась. Для контроля, всѣ ли бѣлки осаждены, фильтратъ испытывался на цвѣтную реакціи и кипяченіе съ уксусн. кислотой и при положительномъ результатаѣ снова подвергался кипяченію съ прибавленіемъ сѣрнокислого аммонія, пока соль не переставала растворяться. Осадокъ бѣлковъ собирался на взвѣшенній фильтрѣ; бѣлковые частицы легко оттирались отъ стѣнокъ стакана и при прибавленіи ихъ къ фильтру съ отмытой водой въ фильтратѣ появлялась блесксоватая муть въ видѣ облака. Фильтръ промывался холодной и горячей водой до тѣхъ поръ пока фильтратъ не переставалъ образовывать муты съ растворомъ хлористаго бария. Это служило указаніемъ, что бѣлки отмыты отъ сѣрнокислого аммонія.

Растворъ послѣдняго въ горячей водѣ прозратенъ, а между тѣмъ промывныя воды имѣли некоторое время блесксоватый видъ и изъ нихъ при охлажденіи выдѣлялось ничтожное, правда, количество хлопковиднаго осадка. Послѣ промыванія горячей водой фильтръ съ бѣлками помѣщался въ мѣдную стѣнкѣ воронку, гдѣ

онъ промывался сначала 50%-нымъ кипящимъ спиртомъ до тѣхъ поръ пока мутный сначала фильтратъ, не оставался совершенно прозрачнымъ и при сильномъ охлажденіи, затѣмъ 75%-нымъ и абсолютнымъ алкоголемъ; наконецъ кипящимъ эфиромъ, пока фильтратъ, испаряясь на часовомъ стеклышикѣ не оставлялъ никакаго осадка. Тогда фильтръ помѣщался въ сушильный шкафъ, гдѣ онъ высушивался при 110° С. до постояннаго вѣса, затѣмъ въ эксикаторъ, послѣ чего фильтръ взвѣшивался въ высушенномъ взвѣшенномъ стеклянномъ цилиндрикѣ.

Къ 20 к. с. молозива прибавлялось 100 к. с. насыщенаго хлороформомъ 10%-наго спиртнаго физиологического раствора, послѣ чего жидкость фильтровалась при соблюденіи предосторожностей противъ испаренія. Фильтрація протекала сравнительно легко и быстро, такъ что при многократномъ переливаніи фильтрата снова на фильтръ, уже черезъ 2—3 часа получалась часть молочной плазмы безъ примеси элементовъ и молочныхъ шариковъ въ видѣ темноопалового раствора. Изъ этой части съ помощью биретки отмѣривалось 60 к. с., т. е. 10 к. с. молозива, въ которыхъ и опредѣлялись сначала казеинъ, а затѣмъ альбуминъ. Для получения первого къ жидкости прибавлялось 0,5%-наго раствора уксусной кислоты до появленія слабо-кислой реакціи, съ началомъ которой казеинъ выпадалъ въ видѣ мелкихъ хлопьевъ, болѣе замѣтныхъ сначала въ периферическихъ слояхъ жидкости, прилежащихъ къ стѣнкамъ стакана. Количество уксуснаго раствора, которое приходилось прибавлять (щательно сѣди за реакціей) было въ различныхъ случаяхъ неодинаково, отъ 4—18 к. с. Но съ началомъ осажденія мы прибавляли всегда только одинъ к. с., причемъ для контроля прибавляли къ небольшимъ 2 порціямъ фильтрата какъ уксусн. кислоту, такъ 1%-ной соды. Малѣшая муть указывала намъ, вполнѣ ли мы осадили казеинъ и не было ли избытка кислоты, которая бы могла часть казеина снова растворить. Для болѣе полнаго осажденія казеина мы приливали алкоголя до 30% всего объема, и оставляли на нѣкоторое время для отстаивания осадка. При фильтрованіи мы имѣли на фильтрѣ казеинъ, а въ фильтратѣ альбуминъ. Фильтръ промывался водой и 10%-нымъ подкисленнымъ уксусн. кислотой спиртомъ, которые присоединялись къ фильтрату. Послѣ промыванія кипящимъ алкоголемъ и эфиромъ казеинъ высушивался и взвѣшивался, какъ выше описано относительно общаго количества бѣлковъ.

Изъ кислого фильтрата, содержащаго альбуминъ, послѣдній осаж-

*) Многократно перекристаллизованного нами изъ продажнаго Ammon. sulfur. puris.

далась с помощью сбрюнокислого аммония при нагревании совершило также, какъ это было описано для общаго количества бѣлковъ. Альбуминъ выпадалъ въ видѣ крупныхъ хлопьевъ, между которыми жидкость изъ мутной становилась вполнѣ прозрачной. Соли прибавлялись до полнаго насыщенія. И здесь при отмываніи ихъ горячей водой съ фильтра, промывныя воды въ горячемъ состояніи имѣли блескъ и видъ, а при охлажденіи выдѣляли незначительный мелкохлопчатый осадокъ. Фильтръ съ альбуминомъ посѣт промыванія горячей водой, промывался 50%-нымъ кипящимъ спиртомъ, причемъ въ иныхъ случаяхъ фильтръ уже послѣ одного промыванія не давалъ муты при сильномъ охлажденіи, а въ другихъ случаевъ таковая появлялась и послѣ второго, и послѣ третьего промыванія. Четвертое промываніе всегда оставалось прозрачнымъ. Послѣ 50%-наго спирта, слѣдовало промываніе 75%-нымъ, затѣмъ кипящимъ алкогольемъ, эфиромъ, послѣ чего фильтръ съ альбуминомъ высушивался и взвѣшивался.

Прежде чѣмъ перейти къ изложению непосредственныхъ результатовъ нашихъ анализовъ, скажемъ нѣсколько словъ о методикѣ осажденія бѣлковъ въ молокѣ.

*Ritthausen*⁴²⁾ предложилъ осаждать всѣ бѣлки прибавленіемъ къ разведеному молоку раствора сбрюнокислой мѣди и щелочи, не доводя, однако, до щелочной реакціи. Промытый декантацией осадокъ собирается на взвѣшеній фильтрѣ и отмывается отъ жира эфиремъ. Сухой остатокъ затѣмъ взвѣшивается и прокаливается, и потеря въ вѣсѣ относится на счетъ бѣлковъ.

Главный недостатокъ этого способа состоитъ въ томъ, что при высушиваніи сухого остатка, купоростъ не вполнѣ освобождается отъ своей гидратной воды, которая такимъ образомъ входитъ въ счетъ бѣлковъ (*Stenberg*⁴³⁾).

Предложенный *Толмачевымъ*⁴⁴⁾ для осажденія бѣлковъ въ молокѣ алкоголь уступаетъ другимъ методамъ, ибо онъ вмѣстѣ съ бѣлками осаждаетъ и соли и другія составные части молока.

Кромѣ мѣди изъ тяжелыхъ металловъ предложенъ для осажденія бѣлковъ въ молокѣ свинецъ въ видѣ основаго уксуснокислого свинца (*Storch*⁴⁵⁾), послѣ предварительного осажденія алкоголя, но при провѣркѣ *Sebelien*омъ, оказалось, что далеко не всѣ бѣлки осаждаются изъ молока уксуснокислымъ свинцомъ; пригомъ же избытокъ его переводить бѣлки снова въ растворъ.

Такъ же мало пригоденъ и способъ осажденія бѣлковъ таниномъ, впервые предложенный *Almén'омъ*, затѣмъ *Liborius'омъ*⁴⁶⁾,

и разработанный *Girgensohn'омъ*⁴⁷⁾ и *Taraszewitz'омъ*⁴⁸⁾. Онъ, правда, осаждаетъ вполнѣ бѣлки, кромѣ пептоновъ, при условіи достаточнаго количества солей въ растворѣ; но отмываніе бѣлковаго осадка отъ танина достигается лишь съ трудомъ и требуетъ большой потери времени.

Не малый споръ вызываетъ методъ количественнаго определенія бѣлковъ въ молокѣ съ помощью определенія N по Кельдалю. Главный недостатокъ этого способа состоить въ томъ, что нельзя относить весь N на счетъ бѣлковъ, ибо въ молокѣ есть кромѣ пептоновъ и другія азотистыя вещества, напр., экстрактивныя, количество которыхъ не можетъ быть постояннымъ и одинаковымъ, ибо грудной железы есть органъ не только секреторный, но и экскреторный. Хотя *Mink*⁴⁹⁾ и предлагаетъ относить 6% полученнаго азота на долю экстрактивныхъ веществъ въ молокѣ, а остальное — на бѣлки, но ясно, что и при такой поправкѣ возможны больши ошибки.

Наиболѣе пригоднымъ для осажденія бѣлковъ въ молокѣ оказался способъ, предложенный *Brunner'омъ*⁵⁰⁾ — именно кипяченіе съ уксусной кислотой и нейтральной солью. Различныя соли осаждаются бѣлки стъ большей или меньшей полнотой и первенство въ этомъ отношеніи принадлежитъ сбрюнокислому аммонию, впервые предложенному *Wenz'омъ*, ученикомъ *Kühne*. Способъ этотъ много-кратно испытывался и въ лабораторіи проф. А. Я. Данилевскаго. Такъ, *Кураевъ*⁵¹⁾ осаждалъ съ помощью этого способа бѣлки мышцъ, а *Лаэръ*⁵²⁾ показалъ, что сбрюнокислый аммоний прибавленіемъ до насыщенія осаждаетъ не только всѣ ангидридные бѣлки, но и альбумозы и даже пептоны въ смыслѣ проф. Данилевскаго. Все то, что при этихъ условіяхъ не осаждается должно быть разсмотриваемо, какъ продуктъ уже бѣлковаго распада.

Этимъ способомъ, какъ мы выше описали, мы и пользовались для осажденія какъ общаго количества бѣлковъ, такъ и альбумина, отдѣленнаго уже отъ казеина.

Что касается методики именно отдѣленія этихъ двухъ бѣлковъ другъ отъ друга, то для этого предложены, какъ известно, 3 метода, съ помощью кислоты, съ помощью солей и механически безъ реагентовъ.

Первый и самый старый способъ предложенный *Hoppe-Seyler'омъ*⁵³⁾ состоялъ въ осажденіи казеина уксусной кислотой, а альбумина изъ фильтрата кипяченіемъ. Съ небольшими видоизмененіями способъ этотъ сохранился и до сихъ поръ, не уступивъ

своего мѣста способу предложеному *Pfeiffer'omz*⁵⁴⁾, въ которомъ уксусная кислота замѣнена соляной и требуется притомъ нагреваніе до довольно высокихъ t° . При этихъ условіяхъ бѣлки легко могутъ претерпѣть видоизмѣненій и перейти въ растворимыя формы, чѣмъ и объясняется собственно что бѣлковый остатокъ (*Eiweissrest*), осаждаемый таниномъ доходилъ у *Pfeiffer'a* до 30—40% всего количества бѣлковъ.

Другой принципъ осажденія казеина основанъ на способности его выпадать изъ растворовъ при насыщенніи нейтральными солями. Первый воспользовался этимъ способомъ *Толмачевъ*⁴⁴⁾ и стала употреблять для этой цѣли сѣрнокислую магнезию. Но не осаждала всего казеина, соль эта вмѣстѣ съ тѣмъ осаждаетъ глобулинообразный бѣлковъ, чего не дѣлаетъ напр. хлористый натръ. Главный недостатокъ этого способа—неполное осажденіе казеина и затруднительное отфильтровываніе.

Третій способъ отдѣленія казеина отъ альбумина—чисто механическій, разработанный особенно *Lehmanni'omz*. Мы выше уже говорили о немъ, что дѣйствительно онъ даетъ возможность обособить механически съ помощью фильтраціи черезъ порозную глину альбуминъ и казеинъ, но отдѣляетъ ли онъ ихъ вполнѣ, чтобы методъ этотъ былъ пригоденъ для количественного опредѣленія, въ этомъ можно усомниться на основаніи данныхъ полученныхъ *Tiemann'omz*, который опредѣлялъ при помощи этого способа количество бѣлковъ въ молозивѣ. Именно, въ то время, какъ все изслѣдователи молозива указываютъ на то, что молозиво въ иѣсколько (6—10) разъ богаче альбуминомъ, тѣмъ молоко, съ чѣмъ согласны и наши анализы, по *Tiemann'u* альбумина въ молозивѣ почти столько же, сколько въ молокѣ или немного болѣе. Испо, что далеко не весь альбуминъ просачивается черезъ порозную глину; часть его удерживается чисто механически казеиномъ, чѣмъ конечно и обусловливается такое рѣзкое разногласіе. Притомъ же это механическое отдѣленіе сопряжено съ большой потерей времени.

Въ новѣйшее время, когда наша работа уже близилась къ концу, *Schlossman* предложилъ отдѣлять казеинъ съ помощью концентрированного раствора калийныхъ квасцовъ при t° —40°, а альбуминъ съ глобулиномъ изъ фильтрата—10%—растворомъ танина.

Выше мы уже сказали, что молозиво послѣ стоянія въ термостатѣ подвергалось совершенно тождественной обработкѣ какъ и до термостатной порціи, что давало намъ право думать, что отмѣ-

ченные измѣненія дѣйствительно произошли при стояніи молозива при t° тѣла. Представляя въ дальнѣйшемъ результаты нашихъ анализовъ, мы должны оговориться, что для сбереженія мѣста мы привели только тѣ цифры, которая получались въ одномъ рядѣ изслѣдованій. Между тѣмъ на самомъ дѣлѣ мы производили съ каждой порціей молозива 2 изслѣдованія, причемъ для опредѣленія общаго количества бѣлковъ, мы второй разъ брали также 5 к. с., а для опредѣленія альбумина и казеина мы брали дальнѣйшія 30 к. с. жидкости, которая продолжала отфильтровываться послѣ того, какъ мы отмѣрили уже 60 к. с. для опредѣленія этихъ бѣлковъ. Другими словами, мы опредѣляли эти бѣлки въ двухъ порціяхъ, изъ которыхъ въ одной было 10 к. с. молозива (тезр. 60 к. с. жидкости), а въ другой—5 к. с. молозива (тезр. 30 к. с. жидкости). Цифры 2-го ряда изслѣдованій въ огромномъ большинствѣ случаевъ совершенно сходны съ нижепредставленными, иногда же превышая ихъ на миллиграммы. Максимальная разница=0,022. Причина разницы могла зависѣть отчасти оттого, что при болѣе или менѣе продолжительномъ отфильтровываніи часть жидкости, правда ничтожная, испарялась съ фильтра, стущая растворъ плотныхъ частей, въ томъ числѣ и бѣлковъ въ фильтратѣ, отчасти отъ ошибки при самомъ изслѣдованіи, т. е. при осажденіи, при высушеніи и взвѣшиваніи.

I-й анализъ молозива.

Альбуминъ + фильтръ = 1,0120	Альбуминъ + фильтръ = 0,9751
фильтръ = 0,7934	фильтръ = 0,7830
0,2186	0,1921

До термост. = 2,186.

Казеинъ + фильтръ = 1,0076	Казеинъ + фильтръ = 1,0218
фильтръ = 0,8234	фильтръ = 0,8722
0,1842	0,1496

До термост. = 1,842.

Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0329	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0904
фильтръ = 0,7926	фильтръ = 0,8778
0,2403	0,2126

До термост. = 4,806.

Примѣчаніе. Молозиво взято для изслѣд. черезъ 18 час. послѣ того, какъ корова отелилась; реакція слабо щелочная.

Альбуминъ + фильтръ = 0,9751	Альбуминъ + фильтръ = 0,9667
фильтръ = 0,7830	фильтръ = 0,6725
0,1921	0,2942

Черезъ 3 часа = 1,921.

Казеинъ + фильтръ = 1,0218	Казеинъ + фильтръ = 1,1149
фильтръ = 0,8722	фильтръ = 0,8316
0,1496	0,2333

Черезъ 3 часа = 1,496.

Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0904	Общ. кол. бѣлк. + фильтръ = 0,9092
фильтръ = 0,8778	фильтръ = 0,6171
0,2126	0,2021

Черезъ 3 часа = 4,252.

III-й Анализъ.

Альбуминъ + фильтръ = 0,9667	Альбуминъ + фильтръ = 1,0000
фильтръ = 0,6725	фильтръ = 0,7134
0,2942	0,2866

До термост. = 2,942.

Черезъ 3 часа = 2,866.

Казеинъ + фильтръ = 1,1149	Казеинъ + фильтръ = 1,0400
фильтръ = 0,8316	фильтръ = 0,8006
0,2333	0,2394

До термост. = 2,833.

Черезъ 3 часа = 2,394.

Общ. кол. бѣлк. + фильтръ = 0,9092	Общ. кол. бѣлк. + фильтръ = 1,0883
фильтръ = 0,6171	фильтръ = 0,8334
0,2021	0,2649

До термост. = 5,842.

Черезъ 3 часа = 5,298.

II-й анализъ.

Альбуминъ + фильтръ = 1,1769	Альбуминъ + фильтръ = 1,0251
фильтръ = 0,9136	фильтръ = 0,8492
0,2623	0,1759

До термост. = 2,633.

Черезъ 3 часа = 1,759.

Казеинъ + фильтръ = 0,9792	Казеинъ + фильтръ = 0,8447
фильтръ = 0,8049	фильтръ = 0,6347
0,1743	0,1800

До термост. = 1,743.

Черезъ 3 часа = 1,800.

Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0591	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 0,8392
фильтръ = 0,8350	фильтръ = 0,6566
0,2241	0,1826

До термост. = 4,482.

Черезъ 3 часа = 3,652.

Примѣчаніе. Молозиво взято для изслѣдованія черезъ 32 часа; реакція слабо щелочная.

IV-й анализъ.

Альбуминъ + фильтръ = 1,1840	Альбуминъ + фильтръ = 0,9762
фильтръ = 0,9031	фильтръ = 0,7358
0,2809	0,2404

До термост. = 2,809.

Черезъ 3 часа = 2,404.

Казеинъ + фильтръ = 1,2844	Казеинъ + фильтръ = 1,1550
фильтръ = 0,8758	фильтръ = 0,7667
0,4086	0,3883

До термост. = 4,086.

Черезъ 3 часа = 3,883.

Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,2410	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 0,8912
фильтръ = 0,8235	фильтръ = 0,6316
0,3498	0,3186

До термост. = 6,996.

Черезъ 3 часа = 6,372.

Примѣчаніе. Молозиво взято черезъ 20 час.; реакція нейтральная.

V-й а на л и з ы.

До гермоост.

Через $1\frac{1}{2}$ часа.

$$\begin{array}{c} \text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0155 \\ \text{фильтр} = 0,8425 \\ \hline 0,1738 \end{array}$$

Альбумин = 1,733.

Альбумин = 1,738.

Казеин + фильтр = 0,9058
фильтр = 0,8131
 $\hline 0,1827$

Альбумин = 1,527.

Казеин = 1,539.

Общ. кол. белк. + фильтр = 1,0917
фильтр = 0,9237
 $\hline 0,1680$

Общ. колич. белк. = 3,36.

$$\begin{array}{c} \text{Казеин} + \text{фильтр} = 0,9484 \\ \text{фильтр} = 0,8445 \\ \hline 0,1639 \end{array}$$

Казеин = 1,539.

Общ. кол. белк. + фильтр = 0,9407
фильтр = 0,8047
 $\hline 0,1360$

Общ. колич. белк. = 3,368.

Примечание. Молоко взято для исследования через 50 часов. Реакция — амфотерная.

Через 3 часа.

$$\begin{array}{c} \text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0247 \\ \text{фильтр} = 0,8719 \\ \hline 0,1628 \end{array}$$

Альбумин = 1,528.

$$\begin{array}{c} \text{Казеин} + \text{фильтр} = 0,7838 \\ \text{фильтр} = 0,6597 \\ \hline 0,1541 \end{array}$$

Казеин = 1,541.

Общ. кол. белк. + фильтр = 0,9582
фильтр = 0,6998
 $\hline 0,1684$

Общ. колич. белк. = 3,168.

Казеин + фильтр = 0,9398
фильтр = 0,7385
 $\hline 0,2096$

Общ. колич. белк. = 4,026.

VI-й а на л и з ы.

До гермоост.

Через $1\frac{1}{2}$ часа.

$$\begin{array}{c} \text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0641 \\ \text{фильтр} = 0,9141 \\ \hline 0,1500 \end{array}$$

Альбумин = 1,500.

$$\begin{array}{c} \text{Альбумин} + \text{фильтр} = 0,9207 \\ \text{фильтр} = 0,7563 \\ \hline 0,1344 \end{array}$$

Альбумин = 1,344.

$$\begin{array}{c} \text{Казеин} + \text{фильтр} = 0,9119 \\ \text{фильтр} = 0,6536 \\ \hline 0,2284 \end{array}$$

Казеин = 2,284.

$$\begin{array}{c} \text{Казеин} + \text{фильтр} = 0,8447 \\ \text{фильтр} = 0,6143 \\ \hline 0,2096 \end{array}$$

Казеин = 2,096.

$$\begin{array}{c} \text{Общ. кол. белк. + фильтр} = 0,9398 \\ \text{фильтр} = 0,7385 \\ \hline 0,2013 \end{array}$$

Общ. колич. белк. = 3,822.

$$\begin{array}{c} \text{Общ. кол. белк. + фильтр} = 0,9447 \\ \text{фильтр} = 0,8048 \\ \hline 0,1911 \end{array}$$

Общ. колич. белк. = 3,822.

Примечание. Молоко взято для исследования через 40 час. Реакция нейтральная.

$$\begin{array}{c} \text{Казеин} + \text{фильтр} = 0,9484 \\ \text{фильтр} = 0,8445 \\ \hline 0,1639 \end{array}$$

Казеин = 1,539.

Общ. кол. белк. + фильтр = 0,9582
фильтр = 0,6998
 $\hline 0,1684$

Общ. колич. белк. = 3,168.

Казеин + фильтр = 0,9398
фильтр = 0,7385
 $\hline 0,2096$

Общ. колич. белк. = 4,026.

VII-й раздел.

До термостата.	Через $1\frac{1}{2}$ часа.	Через 3 часа.	Через 44 часа.
Альбумин + фильтр = 1,1767 фильтр = 0,5730	Альбумин + фильтр = 0,9635 фильтр = 0,6921	Альбумин + фильтр = 1,0402 фильтр = 0,7526	Альбумин + фильтр = 0,8388 фильтр = 0,6751
0,3637	0,2714	0,2576	0,1632
Альбумин = 3,037.	Альбумин = 2,714.	Альбумин = 2,576.	Альбумин = 1,632.
Казеин + фильтр = 1,3484 фильтр = 0,8806	Казеин + фильтр = 1,3963 фильтр = 0,9054	Казеин + фильтр = 1,398 фильтр = 0,8872	Казеин + фильтр = 1,3947 фильтр = 0,8231
0,5178	0,4909	0,4526	0,3816
Казеин = 5,178.	Казеин = 4,909.	Казеин = 4,526.	Казеин = 3,816.
Общ. кол. белк. + фильтр = 1,3930 фильтр = 0,9602	Общ. кол. белк. + фильтр = 1,2914 фильтр = 0,8733	Общ. кол. белк. + фильтр = 1,2857 фильтр = 0,9091	Общ. кол. белк. + фильтр = 1,0777 фильтр = 0,7788
0,4428	0,4191	0,3766	0,2994
Общ. колич. белк. = 8,856	Общ. колич. белк. = 8,382	Общ. колич. белк. = 7,532	Общ. колич. белк. = 5,988
Прическа. Молоко взято для исследования через 18 час. Реквизит склоненченан. 44 часа стояла в герметичной посуде морозника + тикола (1 : 1000).			
VIII-й раздел.			
До термостата.	Через $1\frac{1}{2}$ часа.	Через 3 часа.	Через 44 часа.
Альбумин + фильтр = 1,1869 фильтр = 0,9167	Альбумин + фильтр = 1,0818 фильтр = 0,8851	Альбумин + фильтр = 0,9524 фильтр = 0,7382	Альбумин + фильтр = 0,8417 фильтр = 0,6934
0,2702	0,2567	0,2132	0,1483
Альбумин = 2,702.	Альбумин = 2,567.	Альбумин = 2,132.	Альбумин = 1,483.
Казеин + фильтр = 1,0342 фильтр = 0,8345	Казеин + фильтр = 0,9740 фильтр = 0,7887	Казеин + фильтр = 1,0317 фильтр = 0,8672	Казеин + фильтр = 0,9715 фильтр = 0,8629
0,1997	0,1853	0,1645	0,1186
Казеин = 1,997.	Казеин = 1,853.	Казеин = 1,645.	Казеин = 1,186.
Общ. колич. белк. + фильтр = 1,082 фильтр = 0,7680	Общ. колич. белк. + фильтр = 0,9884 фильтр = 0,7543	Общ. колич. белк. + фильтр = 0,9745 фильтр = 0,8159	Общ. колич. белк. + фильтр = 0,9745 фильтр = 0,8234
0,2502	0,2341	0,2078	0,1511
Общ. колич. белк. = 5,004	Общ. колич. белк. = 4,682	Общ. колич. белк. = 4,156	Общ. колич. белк. = 3,022

Прическа. Молоко взято для исследования через 18 час. Реквизит склоненченан.
44 часа стояла в герметичной посуде морозника + тикола (1 : 1000).

Х-й а на л и з б.

До герметата.	Через 1½ часа.	Через 3 часа.	Через 4 часа.
	Альбумин + фильтр = 1,1425 фильтр = 0,9377 0,2048	Альбумин + фильтр = 1,0185 фильтр = 0,9231 0,1964	Альбумин + фильтр = 0,9917 фильтр = 0,8745 0,1760
Альбумин = 2,048.	Альбумин = 1,954.	Альбумин = 1,760.	Альбумин = 1,189.
	Казеин + фильтр = 1,1920 фильтр = 0,9182 0,2738	Казеин + фильтр = 0,9991 фильтр = 0,7485 0,2506	Казеин + фильтр = 0,9630 фильтр = 0,7349 0,2251
Казеин = 2,738.	Казеин = 2,506.	Казеин = 2,251.	Казеин = 2,002.
	Общ. колич. белк. + фильтр = 1,0795 фильтр = 0,8157 0,2638	Общ. колич. белк. + фильтр = 1,0069 фильтр = 0,7619 0,2460	Общ. колич. белк. + фильтр = 1,0890 фильтр = 0,8657 0,2212
Общ. кол. белк. = 5,276.	Общ. кол. белк. = 4,900.	Общ. кол. белк. = 4,484.	Общ. кол. белк. = 3,692.
	<i>Примечание.</i> Молоко взято для исследования через 28 час. Реакция амбогена. 44 часа стояла в терmostате при температуре + 10000.		
<i>X-й а на л и з б.</i>			
До герметата.	Через 1½ часа.	Через 3 часа.	Через 4 часа.
	Альбумин + фильтр = 1,0347 фильтр = 0,7359 0,2388	Альбумин + фильтр = 1,0882 фильтр = 0,8013 0,2869	Альбумин + фильтр = 1,0847 фильтр = 0,8084 0,2763
Альбумин = 2,988.	Альбумин = 2,869.	Альбумин = 2,763.	Альбумин = 1,918.
	Казеин + фильтр = 0,8722 фильтр = 0,6682 0,2523	Казеин + фильтр = 0,9352 фильтр = 0,7456 0,2040	Казеин + фильтр = 1,189 фильтр = 1,0243 0,1736
Казеин = 2,523.	Казеин = 2,040.	Казеин = 1,866.	Казеин = 1,736.
	Общ. колич. белк. + фильтр = 1,1604 фильтр = 0,9081 0,2900	Общ. колич. белк. + фильтр = 1,1666 фильтр = 0,9027 0,2890	Общ. колич. белк. + фильтр = 1,1818 фильтр = 0,7717 0,2468 0,1920
Общ. кол. белк. = 5,800.	Общ. кол. белк. = 5,278.	Общ. кол. белк. = 4,936.	Общ. кол. белк. = 3,840.
	<i>Примечание.</i> Молоко взято для исследования через 22 часа. Реакция слабощелочная. 44 часа стояла в герметике при температуре молока + температуре (1 : 1000).		

XIII-й анализ.

До термостата.

$$\frac{\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0921}{\text{фильтр} = 0,7674}$$

$$\frac{0,3247}{0,3911}$$

$$\text{Альбумин} = 3,247.$$

Через $1\frac{1}{2}$ часа.

$$\frac{\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0922}{\text{фильтр} = 0,6911}$$

$$\frac{0,3247}{0,3911}$$

$$\text{Альбумин} = 3,311.$$

Через 3 часа.

$$\frac{\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0941}{\text{фильтр} = 0,7683}$$

$$\frac{0,3247}{0,3918}$$

$$\text{Альбумин} = 3,318.$$

— 28 —

$$\frac{\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,1072}{\text{фильтр} = 0,9162}$$

$$\frac{0,1906}{0,1913}$$

$$\text{Казеин} = 1,906.$$

$$\frac{\text{Казеин} + \text{фильтр} = 0,9477}{\text{фильтр} = 0,7728}$$

$$\frac{0,1754}{0,1754}$$

$$\text{Казеин} = 1,754.$$

$$\frac{\text{Общ. колич. белк.} + \text{фильтр} = 1,1088}{\text{фильтр} = 0,8863}$$

$$\frac{0,2733}{0,2735}$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 5,466$$

$$\frac{\text{Общ. колич. белк.} + \text{фильтр} = 1,1761}{\text{фильтр} = 0,9066}$$

$$\frac{0,2695}{0,2695}$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 5,390$$

Примечание. Молоко взято для исследования через 22 час. Реакция амфотерная.

XIV-й анализ.

До термостата.

$$\frac{\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,1746}{\text{фильтр} = 0,9114}$$

$$\frac{0,2532}{0,2638}$$

$$\text{Альбумин} = 2,632.$$

Через $1\frac{1}{2}$ часа.

$$\frac{\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 0,1609}{\text{фильтр} = 0,9018}$$

$$\frac{0,2591}{0,2587}$$

$$\text{Альбумин} = 2,591.$$

Через 3 часа.

$$\frac{\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,1115}{\text{фильтр} = 0,8728}$$

$$\frac{0,2587}{0,2587}$$

$$\text{Альбумин} = 2,587.$$

Через 3 часа.

$$\frac{\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,9649}{\text{фильтр} = 0,7721}$$

$$\frac{0,1828}{0,1828}$$

$$\text{Казеин} = 1,828.$$

$$\frac{\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,9690}{\text{фильтр} = 0,9368}$$

$$\frac{0,1824}{0,1824}$$

$$\text{Казеин} = 1,847.$$

$$\frac{\text{Общ. кол. белк.} + \text{фильтр} = 1,0562}{\text{фильтр} = 0,8944}$$

$$\frac{0,2388}{0,2388}$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 4,676.$$

$$\frac{\text{Общ. колич. белк.} + \text{фильтр} = 1,0563}{\text{фильтр} = 0,7354}$$

$$\frac{0,2459}{0,2459}$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 4,648.$$

— 29 —

Примечание. Молоко взято для исследования через 22 час. Реакция нейтральная.

XV-II а на л и з Ъ.

До термостата.

$$\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0532 \\ \text{фильтр} = 0,8701 \\ 0,1831$$

$$\text{Альбумин} = 1,831.$$

Через $1\frac{1}{2}$ часа.

$$\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0924 \\ \text{фильтр} = 0,9028 \\ 0,1896$$

$$\text{Альбумин} = 1,896.$$

Через 3 часа.

$$\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 0,9317 \\ \text{фильтр} = 0,7447 \\ 0,1870$$

$$\text{Альбумин} = 1,870.$$

$$\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,1898 \\ \text{фильтр} = 0,9163 \\ 0,2735$$

$$\text{Казеин} = 2,735.$$

$$\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,2463 \\ \text{фильтр} = 1,0123 \\ 0,2346$$

$$\text{Казеин} = 2,346.$$

$$\text{Общ. кол. белк.} + \text{фильтр} = 1,0787 \\ \text{фильтр} = 0,8415 \\ 0,2364$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 4,744$$

$$\text{Общ. кол. белк.} + \text{фильтр} = 1,0787 \\ \text{фильтр} = 0,8415 \\ 0,2372$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 4,744$$

Примечание. Молозиво взято для пастбишований через 20 час. Реакция слабопеночная.

XVI-II а на л и з Ъ.

До термостата.

$$\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,0532 \\ \text{фильтр} = 0,8701 \\ 0,1831$$

$$\text{Альбумин} = 1,831.$$

Через $1\frac{1}{2}$ часа.

$$\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,1003 \\ \text{фильтр} = 0,8866 \\ 0,2137$$

$$\text{Альбумин} = 2,137.$$

Через 3 часа.

$$\text{Альбумин} + \text{фильтр} = 1,1250 \\ \text{фильтр} = 0,9182 \\ 0,2068$$

$$\text{Альбумин} = 2,068.$$

Через 3 часа.

$$\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,0322 \\ \text{фильтр} = 0,8512 \\ 0,2005$$

$$\text{Казеин} = 2,005.$$

$$\text{Казеин} + \text{фильтр} = 1,1102 \\ \text{фильтр} = 0,9174 \\ 0,1748$$

$$\text{Казеин} = 1,748.$$

— 31 —

$$\text{Общ. колич. белк.} + \text{фильтр} = 1,0255 \\ \text{фильтр} = 0,8861 \\ 0,2264$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 4,472$$

$$\text{Общ. колич. белк.} + \text{фильтр} = 0,8823 \\ \text{фильтр} = 0,2032 \\ 0,0990$$

$$\text{Общ. колич. белк.} = 4,064.$$

Примечание. Молозиво взято для пастбишований через 36 час. Реакция слабопеночная.

Для болѣе яснаго представлѣнія о тѣхъ измѣненіяхъ, которыя претерпѣли казеинъ и альбуминъ, и въ отдѣльной порціи—общее количество бѣлковъ, при стояніи молозива въ термостатѣ въ теченіе $1\frac{1}{2}$ и 3 часовъ, мы сопоставимъ выводы изъ едѣланныхъ нами 16 анализовъ въ 12 пунктахъ.

1) Общее количество бѣлковъ въ среднемъ = 5,181
(Наименьшее = 3,360, наибольшее = 8,856).

2) Общее количество бѣлковъ
на 1-й день = 6,237
на 2-й день = 4,862
на 3-й день = 3,600

3) Общее количество бѣлковъ превышаетъ сумму альбумина и казеина въ среднемъ на 0,293
(Наименьшая разница = 0,067, наибольшая = 0,766).

4) Количество альбумина въ плазмѣ въ среднемъ = 2,398
(Наименьшее = 1,500, наибольшее = 3,247).

5) Количество казеина въ плазмѣ въ среднемъ = 2,490
(Наименьшее = 1,527, наибольшее = 5,178).

6) Послѣ $1\frac{1}{2}$ -часового стоянія молозива въ термостатѣ при 38°
Общее количество бѣлковъ молозива въ 33% случаевъ
увеличено, и въ 66% —уменьшено ($4+8=12$).
Среднее увеличеніе = 0,0095
(Наименьшее = 0,004, наибольшее = 0,016).
Среднее уменьшеніе = 0,302
(Наименьшее = 0,095, наибольшее = 0,521).

7) Послѣ $1\frac{1}{2}$ -часового стоянія молозива въ термостатѣ при 38°
Количество альбумина въ плазмѣ въ 33% случаевъ
увеличено и въ 66% —уменьшено ($4+8=12$).
Среднее увеличеніе = 0,04
(Наименьшее = 0,005, наибольшее = 0,065).
Среднее уменьшеніе = 0,137
(Наименьшее = 0,041, наибольшее = 0,323).

8) Послѣ $1\frac{1}{2}$ -часового стоянія молозива въ термостатѣ
Количество казеина въ плазмѣ въ 50% случаевъ
увеличено, въ 50% —уменьшено ($6+6=12$).
Среднее увеличеніе = 0,011
(Наименьшее = 0,001, наибольшее = 0,025).
Среднее уменьшеніе = 0,2235
(Наименьшее = 0,024, наибольшее = 0,483).

9) Послѣ 3-часового стоянія молозива въ термостатѣ

Общее количество бѣлковъ молозива увеличилось въ $12,5\%$,
случаевъ, уменьшилось въ $87,5\%$ ($2+14=16$).

Среднее увеличеніе = 0,0145

(Меньшее = 0,013, большее = 0,016).

Среднее уменьшеніе = 0,579

(Наименьшее = 0,078, наибольшее = 1,324).

10) Послѣ 3-часового стоянія молозива въ термостатѣ
Количество альбумина въ плазмѣ увеличилось въ $18,75\%$,
случаевъ, уменьшилось въ $81,25\%$ ($3+13=16$).

Среднее увеличеніе = 0,046

(Наименьшее = 0,029, наибольшее = 0,071).

Среднее уменьшеніе = 0,308

(Наименьшее = 0,045, наибольшее = 0,874).

11) Послѣ 3-часового стоянія молозива въ термостатѣ
Количество казеина въ плазмѣ увеличилось въ 25% ,
случаевъ и уменьшилось въ 75% ($4+12=16$).

Среднее увеличеніе = 0,025

(Наименьшее = 0,007, наибольшее = 0,057).

Среднее уменьшеніе = 0,3575

(Наименьшее = 0,152, наибольшее = 0,657).

12) Послѣ 44-часового стоянія молозива (съ тимоломъ) въ тер-
мостатѣ

Количество альбумина въ плазмѣ во всѣхъ случаяхъ
(VII, VIII, IX, X анал.) уменьшилось приблизительно на $30-40\%$.
Количество казеина въ плазмѣ во всѣхъ случаяхъ

(см. выше) уменьшилось приблизительно на $25-35\%$.

Общее количество бѣлковъ молозива во всѣхъ случаяхъ
(см. выше) уменьшилось приблизительно на $30-40\%$.

Не входя въ детальное разсмотрѣніе различныхъ вытекающихъ изъ нашихъ анализовъ выводовъ, мы обратимся прямо къ тому, какой отвѣтъ они даютъ на поставленный вопросъ: образуется ли казеинъ даже при благопріятныхъ условіяхъ въ живот-
ного организма?

Отвѣтъ—отрицательный. Хотя въ нѣкоторыхъ анализахъ количество казеина какъ будто увеличивается, но это увеличеніе настолько мало и число такихъ случаевъ сравнительно такъ не велико, что увеличеніе никоимъ образомъ не можетъ имѣть рѣшающаго значенія для вопроса объ образованіи казеина, находясь вполнѣ въ предѣлахъ возможной ошибки.

Для образования казеина въ свѣже отѣлѣнномъ молозивѣ при тѣхъ условіяхъ, при какихъ мы наблюдали, необходимъ былъ бы, во-первыхъ, матеріалъ въ видѣ достаточного количества другихъ бѣлковъ, изъ которыхъ онъ могъ бы образоваться, и затѣмъ—ферментъ, обладающій способностью такого превращенія, подобно тому, какъ это предполагается въ грудной железѣ во время лактации. Отрицательный результатъ нашихъ анализовъ могъ бы зависѣть либо отъ отсутствія первого, либо второго. Недостатокъ матеріала трудно допустить, разъ по нашему анализамъ въ молозивѣ находится до 3% альбумина и вся эта альбуминная масса предоставлена сразу для воздействиія въ теченіе 3-часовъ фермента при наиболѣ благоприятной для него то. Вѣдь въ грудной железѣ казеинъ успѣваетъ образовываться изъ притекающаго съ кровью матеріала и въ гораздо болѣе короткій срокъ. Поэтому вѣрѣе предположить, что въ молозивѣ отсутствовалъ казеинообразовательный ферментъ. Послѣдний могъ бы быть въ молозивѣ, либо будучи выдѣленъ железой при отѣлѣніи молока, либо образовавшись уже post factum изъ тѣхъ форменныхъ элементовъ, которые находятся въ молозивѣ. Отрицая присутствіе казеинообразовательного фермента въ плазмѣ молозива, наши анализы однако отнюдь не отрицаютъ самаго фермента. Они указываютъ только на то, что такого фермента не выдѣляется изъ плазмы при образованіи молока, что можетъ зависѣть опять-таки отъ двухъ причинъ: или этого фермента нѣтъ и въ грудной железѣ, т. е. казеинъ образуется безъ всякаго ферментативнаго воздействиія, или же если ферментъ существуетъ, то онъ, значитъ, тѣсно связанъ съ протоплазмой клѣтокъ железы, находясь быть можетъ въ стадіи не активнаго фермента, а зимогена. Но такъ или иначе, но ясно, что процессъ образованія казеина протекаетъ не въ плазмѣ, а въ самомъ клѣточномъ веществѣ и есть процессъ чисто внутриклѣточный, связанный съ жизненной дѣятельностью протоплазмы. Огрица же возможность выдѣленія этого фермента изъ форменныхъ элементовъ молозива даже при разрушениіи части ихъ, несомнѣнно происходившемъ по выдѣленію изъ организма, наши анализы даютъ кое-какое указание на то, что эти молозивныя тѣльца не суть эпителіальныя железистыя клѣтки.

Извѣстно, что о натурѣ этихъ тѣлѣцъ идетъ въ наукѣ большой споръ. Открытыя впервые *Donn  *⁵⁵⁾ въ видѣ «corps grannieux» и получивъ отъ *Heidenhain*⁵⁶⁾ название «молозивныхъ тѣлѣцъ», онъ рассматривались старыми авторами, какъ агрегатъ мельчай-

шихъ молочинныхъ шариковъ пока *G  tterbock*⁵⁷⁾ не объявилъ ихъ клѣтками. Вслѣдъ заѣтъ *Nasse*⁵⁸⁾ высказался, что молозивныя тѣльца представляютъ собой клѣтки, при распадѣ которыхъ образуются въ молокѣ молочные шарики, а *Rheinhardt*⁵⁹⁾ пошелъ еще дальше и объявилъ, что молозивныя тѣльца суть эпителіальные клѣтки грудной железы. Этотъ послѣдній взглядъ удержался до настоящаго времени, раздѣляемый и подтверждаемый послѣдующими авторами (*K  lliker*, *Toldt* и др.). Но *Wirchow*'у⁶⁰⁾, молозивныя тѣльца суть жироперерожденныя эпителіальные клѣтки, содержащие которыхъ удерживается въ видѣ связной массы; разница между образованіемъ молозивныхъ тѣлѣцъ и позднѣйшимъ отдѣленіемъ молока состоѣтъ только въ томъ, что въ первомъ случаѣ процессъ идетъ медленнѣе и клѣточная масса удерживается дольше не распадается, тогда какъ во второмъ случаѣ клѣтки быстрѣе погибаютъ.

Новый фактъ относительно молозивныхъ тѣлѣцъ представилъ *Stricker*⁶¹⁾, а за нимъ и *Schwarz*⁶²⁾, которые наблюдали молозивныя тѣльца при $1^{\circ} 40^{\circ}$ на нагревательномъ столикѣ и констатировали, что они имѣютъ амебоидныя движения, способны выталкивать жировыя зернышки изъ своей протоплазмы и воспринимать карминъ.

Этотъ фактъ стоитъ въ противорѣчиіи съ принятымъ возврѣніемъ на молозивныя тѣльца, какъ на эпителіальные клѣтки, ибо послѣдніе въ организма амебоидныя движения не свойственны. Тѣмъ не менѣе послѣдователи высказывались за эпителіальность ихъ происхожденія, расходясь только въ опредѣленіи мѣста ихъ происхожденія и причины появленія въ молозивѣ.

Замѣтивъ, что при прерванномъ кормленіи грудью ребенка уже съ 7-го, а въ особенности съ 15-го днія молочные шарики исчезаютъ, а молозивныя тѣльца увеличиваются въ величинѣ и количествѣ, *Buchholz*⁶³⁾ предположилъ, что послѣднія суть эпителіальныя клѣтки, находящіеся въ регрессивномъ метаморфозѣ (жировомъ перерожденіи) и что при сморщиваніи молочныхъ ходовъ, онъ вытѣсняются наружу новообразованными молодыми эпителіемъ.

Въ свою очередь *Heidenhain*⁶⁴⁾ относить ихъ къ особаго рода свѣтлымъ клѣткамъ эпителія железистыхъ пузырьковъ и объявлять теорію *Wirchow*'а обѣ образованіи молока и запачкеніи молозивныхъ тѣлѣцъ несостоятельной, такъ какъ среди эпителія грудной железы не найдены клѣтки, такъ набитыя жировыми капельками, какъ это имѣть мѣсто въ молозивныхъ тѣльцахъ. Это

заявление Heidenhain'a справедливо и для настоящего времени и показываетъ, что общераспространенное возврѣніе на эпителіальное происхожденіе молозивныхъ тѣлца не можетъ считаться вполнѣ доказаннымъ.

Другой взглядъ на молозивныя тѣльца высказывалъ въ это время Rauber⁶⁴), считавшій ихъ жирнoperерожденными бѣлыми кровяными шариками, согласно своей теоріи объ участіи послѣднихъ въ образованіи молока. Опираясь на изслѣдованія Winkler'a⁶⁴), Langhau's⁶⁵), Колесникова⁶⁶) и своихъ⁶⁷), коими установлено, что лимфатические сосуды, густо наполненные безвѣтными тѣльцами, тѣсно прикасаются своимъ эндотелемъ къ meshbrana propria железистыхъ пузырковъ, что такія же тѣльца находятся въ стромѣ железы и даже въ самихъ железистыхъ пузырькахъ, что среди нихъ встрѣчаются различные переходные формы до такихъ включительно, которыхъ вполнѣ подобны молозивнымъ тѣльцамъ и, распадаясь, выдѣляютъ заключавшіяся въ нихъ жировыя зернышки. Rauber⁶⁸ написалъ бѣлымъ кровянымъ шарикамъ главную роль въ образованіи молока, назвавъ ихъ галактобластами; алвеолярному же эпителію отводилъ второстепенное мѣсто. Послѣдующими работами теорія Rauber'a о процессѣ молокообразованія была опровергнута, но указанное имъ обилие лейкоцитовъ въ грудной железѣ, проникновеніе ихъ при лактациіи изъ открытыхъ лимфатическихъ пространствъ черезъ т. propria между эпителіемъ въ просвѣтѣ пузырковъ и въ молочныя ходы могли подтвердить и другіе авторы (Яковскій⁶⁹), Kadnik⁷⁰).

Въ 1890 г. Czerny⁷⁰) высказалъ на молозивныхъ тѣльца взглядъ, отчасти сходный съ Rauber'овскимъ, именно: они — суть лейкоциты, проникшіе черезъ железистый эпителій. Разногласіе состоится относительно назначения ихъ. Въ то время какъ Rauber считаетъ ихъ молокообразователями (галактобластами), по Czerny они — галактолиты; они являются тамъ, где есть застой молока, образовавшагося уже, но не выдѣленного по какимъ-либо причинамъ (напр. у новорожденныхъ, у беременныхъ, послѣ прерванаго кормленія); ихъ назначеніе — поглотить непотребленные молочные шарики, обратно ихъ метаморфизировать и отвести изъ полостей железы въ лимфатические пути.

Такимъ образомъ молозивныхъ тѣльца суть по однімъ — эпителіальный образованія, по другимъ — лейкоциты; въ послѣднемъ случаѣ одинъ отводятъ имъ роль производителей молочныхъ шариковъ, другіе — поглотителей.

Изъ новѣйшихъ работъ по вопросу о молозивныхъ тѣльцахъ наиболѣй интересъ представляютъ изслѣдованія Яблокова⁷¹) и Unger'a⁷²), причемъ оба они гистологически доказываютъ, что молозивныя тѣльца, суть лейкоциты. Unger, указывая, что сальныя железы у соска сильно функционируютъ во время лактациіи и могутъ примѣшивать свой секретъ къ молоку, думаетъ, что часть уплощенныхъ форменныхъ элементовъ молозива принадлежитъ секрету сальныя железы; главная же масса молозивныхъ тѣльца, это лейкоциты — галактолиты въ смыслѣ Черни.

Яблоковъ на основаніи обстоятельствъ гистологическихъ изслѣдований доказываетъ, во-первыхъ, полную несостоительность Rauber'овской теоріи образованія молочныхъ шариковъ изъ лейкоцитовъ — галактобластовъ: мѣстомъ образованія молочныхъ шариковъ являются несомнѣнно энителіальный клѣтки, причемъ послѣдняя не гибнуть, не распадаются путемъ жироваго перерожденія, какъ полагали прежде, а частично превращаютъ свою протоплазму въ жиръ, повторно отдѣляя его въ видѣ жировыхъ (молочныхъ) шариковъ.

Относительно же молозивныхъ тѣльца Яблоковъ указываетъ, что въ молозивѣ наблюдаются всѣ переходныя формы отъ лейкоцитовъ до «corps granuleux», нагруженныхъ жиромъ и клѣточными обрывками вслѣдствіе распада послѣднихъ; на препаратахъ же изъ грудной железы невозможно установить никакой генетической связи между молозивными клѣтками и эпителіемъ, а потому Яблоковъ присоединяется къ взгляду Черни, расходясь съ нимъ только относительно назначения лейкоцитовъ. Яблоковъ думаетъ, что какъ во всѣхъ отдалительныхъ органахъ на начаѣ ихъ функции, такъ и въ грудной железѣ происходитъ переносъ органа кровью и лимфой и усиленное прохожденіе бѣлыхъ кровяныхъ шариковъ, которые то менѣе, то болѣе успѣваютъ захватить въ себя жировыя зернышки, но что они въ концѣ концовъ все-таки распадаются и выдѣляютъ свою зернистую протоплазму вмѣстѣ съ ядрами въ окружающую среду.

Наши химические анализы не могутъ конечно дать прямого отвѣта на вопросъ о происхожденіи молозивныхъ тѣльца, но они даютъ, какъ мы выше уже сказали, косвенное доказательство того, что мнѣніе Черни — Яблокова ближе къ истинѣ, чѣмъ взгляды старыхъ авторовъ. Ибо если съ одной стороны гистологическая изслѣдованія показываютъ, что среди эпителія нѣть образованій, подобныхъ молозивнымъ тѣльцамъ ни даже переходныхъ между ними формъ, а если изъ нашихъ анализовъ съ другой стороны вытекаетъ, что молозивныя тѣльца не проявляютъ казеинообразова-

гельныхъ свойствъ, которые присущи эпителіальнымъ клѣткамъ грудной железы, то очевидно, что они суть разнородныя совершенно образованія.

До сихъ порь мы говорили о тѣхъ выводахъ изъ нашихъ анализовъ, которые отрицаютъ наростаніе казеина въ молозивѣ гесп. присутствіе въ немъ казеинообразовательного фермента.

Перейдемъ теперь къ тѣмъ выводамъ (отъ 6—12), изъ которыхъ вытекаетъ, что въ огромномъ большинствѣ случаевъ въ молозивѣ при стоянії въ термостатѣ уменьшается количество ангидридныхъ бѣлковъ. Уменьшеніе это какъ видно изъ анализовъ, кажется какъ казеина, такъ и альбумина проявляется въ отдѣльной порціи и при опредѣлѣзіи общаго количества бѣлковъ, идѣтъ до извѣстной степени параллельно съ продолжительностью стоянія въ термостатѣ и по размѣрамъ своимъ во много разъ превосходитъ установленную при нашихъ анализахъ предѣльную возможность ошибки ($0,022$), составляя приблизительно $5—15\%$ г при 44-часовомъ стояніи $25—40\%$ того количества, которое опредѣлялось въ той же порціи молозива до постановки въ термостатъ. Это постоянство и размѣры уменьшеній указываютъ на то, что дѣйствительно при стоянії молозива въ термостатѣ въ немъ происходитъ процессъ, вслѣдствіе котораго часть ангидридныхъ бѣлковъ ускользаетъ отъ опредѣленія и тѣмъ уменьшаетъ ихъ количество. Другими словами—происходитъ процессъ гидратациіи, при которомъ нерастворимые ангидридные бѣлки превращаются въ растворимые альбумозные аналогично тому, какъ это происходитъ въ организмѣ при процессѣ пищеваренія подъ вліяніемъ пепсинового или трипсинового фермента.

Пентонизація бѣлковъ, какъ иначе называются еще процессы, это на основаніи конечныхъ продуктовъ—пентоновъ, можетъ быть какъ въ организмѣ, такъ и въѣгъ его вызвана дѣйствиемъ какого-либо бродила неорганизованнаго, подобного пищеварительному ферментамъ, или организованнаго. Естественно подумать, что и въ нашихъ случаяхъ пентонизация молозива обусловливается присутствіемъ того или иного фактора, или обоихъ вмѣстѣ.

Что подъ вліяніемъ бактерій бѣлки молока могутъ пентонизироваться, обѣ этомъ говорить впервые *Nägeli*⁷²⁾. Онъ а равно и *Löw*⁷³⁾ сдѣлали одинаковые наблюденія, что стерилизованное при $110—120^{\circ}$ молоко послѣ мѣсяца стоянія измѣнялось, причемъ надъ свернувшимся казеиномъ появлялась свѣтлая жидкость съ горь-

кимъ вкусомъ. Они объясняли это тѣмъ, что казеинъ превратился въ пептонъ подъ вліяніемъ бактерій не убитыхъ стерилизацией.

*Fitz*⁷⁵⁾ указываетъ уже на бациллы маслично-кислого броженія, какъ на агентовъ медленно приводящихъ казеинъ и альбуминъ въ растворъ, причемъ молоко не кипятъ.

Еще опредѣлѣніе говорить обѣ этомъ *Härpe*,⁷⁶⁾ который инфицируетъ молоко анаэробными бактеріями маслично-кислого броженія (*B. butyricus* *Härpe*) находясь на 2-й день подъ слоемъ сливокъ свѣтлый слой жидкости, увеличивающейся затѣмъ со дnia на днь; черезъ $3—4$ недѣли стоянія въ термостатѣ молоко измѣнялось настолько, что превращалось въ свѣтлую желтоватую жидкость надъ небольшимъ остаткомъ рыхлого казеина; свѣтлый фильтратъ реагировалъ щелочно и давалъ бѣуретову реакцію. По *Härpe* эти бактерии сначала свертываютъ сыворотку казеинъ, а погодя растворяютъ его и переводятъ въ пептонъ и другие продукты расщепленія.

Именемъ *Tyrothrix* (*«bâtonnets du fromag e»*) *Duclaux* называетъ бактеріи, выдѣленныя имъ изъ сыра при созрѣваніи его, которая дѣйствуютъ преимущественно на казеинъ, свертывая его съ помощью фермента, идентичнаго съ сырчужнымъ и затѣмъ растворяютъ свертокъ, пентонизируя его съ помощью другого фермента называемаго имъ «казеазой». Послѣдній по своимъ свойствамъ стоитъ близко къ трипсину поджелудочного сока.

Истекшее десятилѣтіе довольно богато работами, выясняющими способность той или иной бактеріи пентонизировать молоко. Сюда относятся сообщенія *Loffler'a*⁷⁷⁾, *Krüger'a*⁷⁸⁾, *Боткина*⁷⁹⁾ и др. Всѣмъ этимъ сообщеніямъ можно только сказать тѣть упрекъ, что существование процесса пентонизаціи доказывается ими не химическими анализами, которые точно бы устанавливали образование извѣстного количества пентоновъ за счетъ ангидридныхъ бѣлковъ, а на основаніи такихъ измѣнений въ молокѣ, которая указываютъ-де на присутствіе въ немъ пентоновъ: въ молокѣ относительно медленно образуется тонкий затѣмъ быстро увеличивающейся сывороточный желтоватый слой съ характернымъ для пентоновъ горькимъ царапающимъ вкусомъ.

Особенно хорошо изучены пентонизирующая бактеріи въ молокѣ—*Flügge*,⁸⁰⁾ который помимо анаэробныхъ выдѣлилъ изъ аэробныхъ—12 видовъ, объединилъ ихъ въ одну группу, опредѣлилъ ихъ свойства и указалъ на ихъ значеніе, какъ агентовъ не видимой порчи молока. Среди этихъ 12 видовъ есть и такие которые были уже раньше описаны другими авторами, какъ бактеріи

горькаго молока и есть 3 вида бактерий впервые описанныхъ Flügge и отличающихся помимо другихъ еще и сильно патогенными свойствами.

Flügge такъ характеризуетъ дѣятельность этихъ бактерий въ молокѣ. Если стерильное молоко посыпать чистой культурой какого нибудь вида, то оно измѣняется и послѣ 1—5 дневнаго стоянія при температурѣ 35° въ немъ образуется подъ слоемъ сливокъ, прозрачный сывороточный слой, подъ которымъ находится неизмѣненное молоко. Этотъ прозрачный слой становится все шире. Отдѣльные виды бактерий уже нѣсколько дней совершенно превращаютъ казеинъ и молоко въ свѣтлую прозрачную жидкость. Это зависить, какъ уже прежніе авторы указали, отъ пептонизаціи казеина. Какъ побочное явленіе при этомъ опредѣляется горький, царапающій вкусъ въ молокѣ, присущій всякому пептону. При слабой пептонизаціи онъ незначителенъ.

Одновременно съ образованіемъ пептона идетъ и образование съчужнаго фермента, у однихъ видовъ больше, у другихъ меньше, причемъ остатокъ казеина при нагрѣваніи переходитъ въ толстый свертокъ.

Реакція остается въ большинствѣ случаевъ щелочной.

Второе важное особенно въ практическомъ отношеніи свойство пептонизирующихъ бактерий, это—способность ихъ споръ выдерживать не погибая 2-часовое кипяченіе. Этимъ объясняется тотъ фактъ, что пептонизація происходитъ при благопріятной t° даже въ стерильномъ молокѣ, т. е. такомъ, въ которомъ жаромъ убиты всѣ живы элементы. Ростъ пептонизирующихъ бактерий начинается не ниже 24°, а при болѣе высокихъ температурахъ (40—44°) онъ сильно размножаются въ молокѣ, не образуя кислоты въ немъ и часто даже не свертывая его.

Исходя изъ этихъ фактовъ, мы могли бы думать, что процессъ пептонизаціи въ молозивѣ, констатированный нашими анализами, могъ быть обусловленъ именно присутствиемъ и дѣятельностью этихъ пептонизирующихъ бактерий. Но анализы VII—XI, которые мы произвели съ цѣлью изученія состоянія бѣлковъ въ присутствіи тимола, убѣжджаютъ насъ въ томъ, что если бактерии и являются агентами пептонизаціи, то не они одни, ибо процессъ протекаетъ, какъ видно изъ этихъ анализовъ, даже при прибавленіи тимола, въ присутствіи котораго, какъ известно, жизнедѣятельность бактерий не проявляется. Ниже мы увидимъ, что процессъ пептонизаціи при стояніи въ термостатѣ происходитъ и въ молокѣ, насыщенномъ хло-

роформомъ (анал. XXIV, XXV), къ которому прибавленъ еще тимолъ 1:1000. Испо, что въ такой средѣ бактеріи если и не убиты, то оглушены настолько, что о проявленіи жизнедѣятельности врядъ ли можетъ быть рѣчь, и тѣмъ не менѣе процессъ протекаетъ, хотя замѣтно слабѣе въ тѣхъ порціяхъ, къ которымъ прибавлены антисептическія вещества, сравнительно съ тѣми порціями, где этихъ веществъ нѣть.

Для контроля мы сдѣлали посыпь на агаръ-агаръ и сыворотку каплей молока взятой изъ порціи, насыщенной хлороформомъ+тимолъ. Спустя сутки не выросло ничего, кроме сѣнной палочки, случайно загрязнившей среды.

Такимъ образомъ мы должны принять, что въ молозирѣ гесп. молокѣ процессъ пептонизаціи можетъ протекать подъ влияніемъ и другого бродила (фермента) неорганизованного, дѣятельность котораго не прекращается въ присутствіи антисептическихъ веществъ.

Для того, чтобы узнать, какая часть молозива, плазма или форменные элементы, являетсяносителемъ этого пептонизирующего фермента мы быстро черезъ нѣсколько фильтровъ отфильтровали на ходу молозиво и поставили въ термостатъ только плазму. Изъ анализ. XVII и XVIII видно, что процессъ пептонизаціи протекаетъ и при такихъ условіяхъ, хотя значительно слабѣе, чѣмъ въ тѣхъ случаяхъ, когда въ термостатѣ стояло не отфильтрованное отъ форменныхъ элементовъ молозиво. Въ то время какъ при 3-часовомъ стояніи молозива общее количество бѣлковъ уменьшалось на 0,579 въ среднемъ, при стояніи плазма—на 0,2. Изъ этого можно заключить, что въ плазмѣ есть пептонизирующей ферментъ, но что форменные элементы играютъ видную роль въ образованіи его. Естественно даже предположеніе, что и ферментъ плазмы попадаетъ въ послѣднюю изъ молозивныхъ тѣлѣцъ, либо выдѣляемый ими либо по разрушеніи ихъ.

Чтобы выяснить отношеніе молозивныхъ тѣлѣцъ къ содержанию фермента въ плазмѣ, мы поставили обратный опытъ, т. е. разрушили всѣ форменные элементы прибавлениемъ соды до $\frac{1}{2}\%$ -аго раствора, присоединивши такимъ образомъ содержимое клѣтокъ къ плазмѣ молозива.

Изъ XIX-го и XX-го анализа мы видимъ, что если прибавить соды къ молозиву до $\frac{1}{2}\%$ -аго раствора и оставить на $\frac{3}{4}$ часа стоять на воздухѣ, то всѣ клѣтки разрушаются: въ каплѣ такого молозива никакихъ элементовъ подъ микроскопомъ не видно. Само молозиво становится менѣе густымъ. Съ другой стороны,

ХVII-й анализъ молозива.

Альбуминъ + фильтръ = 1,0088 фильтръ = 0,8256 0,1832	Альбуминъ + фильтръ = 0,9895 фильтръ = 0,8138 0,1762
До термост. = 1,832.	Черезъ 3 часа = 1,762.
Казеинъ + фильтръ = 0,9761 фильтръ = 0,7726 0,2025	Казеинъ + фильтръ = 1,2157 фильтръ = 0,9265 0,1902
До термост. = 2,025.	Черезъ 3 часа = 1,902.

Примѣчаніе. Молозиво взято для изслѣд. черезъ 32 час., реакція центральная. Въ термостатѣ была поставлена плазма молозива, отфильтрованная на холода.

ХVIII-й анализъ молозива.

Альбуминъ + фильтръ = 1,1569 фильтръ = 0,8443 0,3126	Альбуминъ + фильтръ = 0,9932 фильтръ = 0,6898 0,3'34
До термост. = 3,126.	Черезъ 3 часа = 3,034.
Казеинъ + фильтръ = 1,0285 фильтръ = 0,7712 0,2573	Казеинъ + фильтръ = 1,0492 фильтръ = 0,8126 0,2366
До термост. = 2,573.	Черезъ 3 часа = 2,366.

Примѣчаніе. Молозиво взято для изслѣдованія черезъ 16 часовъ; реакція слабощелочная. Въ термостатѣ была поставлена плазма молозива, отфильтрованная на холода.

ХIX-й анализъ.

Порція А.	Порція В.	Порція А.	Порція В.	Порція А.	Порція В.
Альбуминъ + фильтръ = 1,0635 фильтръ = 0,7566 0,2769	Альбуминъ + фильтръ = 1,4162 фильтръ = 1,1054 0,3106	Альбуминъ + фильтръ = 1,0166 фильтръ = 0,7638 0,2527	Альбуминъ + фильтръ = 1,3932 фильтръ = 1,0216 0,2706	Альбуминъ + фильтръ = 1,1625 фильтръ = 0,9311 0,2181	Альбуминъ + фильтръ = 1,0947 фильтръ = 0,8454 0,2493
До термостата = 2,769.	До термостата = 3,108.	Черезъ 3 часа = 2,527.	Черезъ 3 часа = 2,527.	Черезъ 3 часа = 2,181.	Черезъ 3 часа = 2,314.
Казеинъ + фильтръ = 1,1843 фильтръ = 0,9411 0,2432	Казеинъ + фильтръ = 1,5706 фильтръ = 1,3122 0,2584	Казеинъ + фильтръ = 1,0577 фильтръ = 0,7767 0,2810	Казеинъ + фильтръ = 1,0693 фильтръ = 0,8122 0,2366	Казеинъ + фильтръ = 1,0930 фильтръ = 0,8122 0,2181	Казеинъ + фильтръ = 1,0946 фильтръ = 0,8440 0,2506
До термост. = 2,432.	До термостата = 2,584.	Черезъ 3 часа = 2,432.	Черезъ 3 часа = 2,584.	Черезъ 3 часа = 2,181.	Черезъ 3 часа = 2,314.
Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,2031 фильтръ = 0,9122 0,2909	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0577 фильтръ = 0,7767 0,2810	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0635 фильтръ = 0,7566 0,2769	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,4162 фильтръ = 1,1054 0,3106	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,0166 фильтръ = 0,7638 0,2527	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,3932 фильтръ = 1,0216 0,2706
До термост. = 5,818.	Черезъ 3 часа = 5,620.	До термостата = 5,838.	До термостата = 5,892.	До термост. = 5,838.	Черезъ 3 часа = 4,986

Примѣчаніе. Молозиво взято для испытыванія черезъ 26 час. Реакція нейтральная. Порція А—молозиво съ хлѣбомъ, въ порціи В—хлѣбъ разрушенъ прибавленіемъ соли ($1/2\%$ -наго раствора).

Примѣчаніе. Молозиво взято для испытыванія черезъ 26 час. Реакція нейтральная. Порція А—молозиво съ хлѣбомъ, въ порціи В—хлѣбъ разрушенъ прибавленіемъ соли ($1/2\%$ -наго раствора).

ХХ-й анализ.

Порція А.	Порція В.	Порція А.	Порція В.
Альбумін + фільтр фільтр = 1,0529	Альбумін + фільтр фільтр = 0,8845	Альбумін + фільтр фільтр = 1,1033	Альбумін + фільтр фільтр = 0,9038
<u>0,1684</u>	<u>0,1995</u>	<u>0,1658</u>	<u>0,1658</u>
До термостата = 1,684.	До термостата = 1,995.	Через 3 часа = 1,658.	Через 3 часа = 1,918.
Казеїн + фільтр = 1,0883	Казеїн + фільтр = 1,1460	Казеїн + фільтр = 1,1428	Казеїн + фільтр = 1,2863
<u>0,7127</u>	<u>0,8126</u>	<u>0,8546</u>	<u>0,9396</u>
<u>0,3256</u>	<u>0,3334</u>	<u>0,2877</u>	<u>0,2927</u>
До термостата = 3,256.	До термостата = 3,334.	Через 3 часа = 2,877.	Через 3 часа = 2,927.
Общ. колінч. бблк. + фільтр = 0,9355	Общ. колінч. бблк. + фільтр = 1,1619	Общ. колінч. бблк. + фільтр = 1,0238	Общ. колінч. бблк. + фільтр = 1,4069
<u>0,8696</u>	<u>0,8996</u>	<u>0,7770</u>	<u>1,1525</u>
<u>0,2662</u>	<u>0,2663</u>	<u>0,2468</u>	<u>0,2541</u>
До термостата = 5,324.	До термостата = 5,366	Через 3 часа = 4,936.	Через 3 часа = 5,082.

Приложение. Молозиво взято для испытания через 32 часа. Реакция — саблонеточная. Порции А — молозиво съ клѣтками, въ порции В — кѣфти разрушили прибавлением соды (до 1,2%-ного раствора).

сравнительный химический анализ показывает, что съ разрушениемъ клѣтокъ увеличивается количество альбумина и казеина въ плазмѣ. Первое нужно понимать въ томъ смыслѣ, что альбуминъ или близкій къ нему блокъ перешелъ непосредственно изъ протоплазмы тѣлецъ въ молозивную плазму; что же касается второго, то веществомъ увеличившимъ казеиновый осадокъ при прибавлении уксусной кислоты являются вѣроятно тѣ строминовые тѣла, которыхъ заключены въ клѣткахъ и по разрушении послѣднихъ перешли въ плазму, симулируя увеличеніе казеина, ибо и они при этихъ условіяхъ выпадаютъ.

XI-й и XII-ой анализы показываютъ, что наше предположеніе о томъ, что носителями пептонизирующего фермента въ молозивѣ являются молозивныя тѣльца, изъ которыхъ онъ по разрушенню можетъ переходить въ плазму, вполнѣ оправдывается.

Мы видимъ, что поставленное въ термостатъ молозиво, въ которомъ клѣтки разрушены прибавлениемъ щелочи, подвергается процессу пептонизации въ наибольшей рѣзкой степени, чѣмъ во всѣхъ нашихъ предыдущихъ анализахъ. Но эти анализы выясняютъ еще одно обстоятельство, именно, что щелочная реакція среды не только не мѣшаетъ дѣйствию молозивнаго пептонизирующего фермента, но наоборотъ — является факторомъ, усиливающимъ теченіе ферментативного процесса. Въ обоихъ анализахъ за 3 часа стоянія въ термостатѣ успѣло пептонизироваться 15 даже до 20% ангидридныхъ блоковъ. Это вліяніе щелочной среды на дѣйствіе фермента указывается до некоторой степени и на природу его, ставя его близко къ трипсину поджелудочного сока.

Въ XXII анализѣ мы могли, между прочимъ, убѣдиться въ пептонизации молозива при стояніи въ термостатѣ не только на основаніи уменьшенія количества ангидридныхъ блоковъ, но и на основаніи непосредственнаго определенія продуктовъ этой пептонизации, т. е. альбумозъ.

Что альбумозы находятся вообще въ молозивѣ, это мы видѣли раньше.

Въ описаніи нашей методики мы указывали на то, что при отмываніи горячей водой сѣрнокислого аммонія отъ общаго количества блоковъ, промывныя воды увлекаютъ и блокъ, выпадающій при охлажденіи, который не можетъ быть ничѣмъ инымъ, какъ только однимъ изъ видовъ альбумозъ. Точно также при промываніи холодной водой казеина по отдѣленіи его отъ другихъ блоковъ и прибавленіи этой воды къ фільтрату, въ послѣднемъ выпадаетъ въ

XXI-й Анализъ.

Альбуминъ + фильтръ = 0,9735	Альбуминъ + фильтръ = 1,0922
фильтръ = 0,7103	фильтръ = 0,8444
0,2632	0,2475

До термост. = 2,632.

Казеинъ + фильтръ = 1,4029	Казеинъ + фильтръ = 1,1373
фильтръ = 0,8825	фильтръ = 0,7157
0,5204	0,4216

До термост. = 5,204.

Общ. кол. бѣлк. + фильтръ = 1,2464	Общ. кол. бѣлк. + фильтръ = 1,1094
фильтръ = 0,8509	фильтръ = 0,7718
0,3955	0,3381

До термост. = 7,910.

Примѣчаніе. Молозиво взято для изслѣдованія черезъ 26 час.; реакція слабо щелочная. Къ молозиву прибавлена сода (до $\frac{1}{2}\%$ -наго раствора) и въ такомъ состояніи оно изслѣдовано до термост. и послѣ 3-часового стоянія.

XXII-й анализъ.

Альбуминъ + фильтръ = 1,5973	Альбуминъ + фильтръ = 1,6436
фильтръ = 1,1202	фильтръ = 1,2554
0,4771	0,3882

До термост. = 4,771.

Казеинъ + фильтръ = 1,3452	Казеинъ + фильтръ = 0,9796
фильтръ = 1,0858	фильтръ = 0,7858
0,2594	0,1938

До термост. = 2,594.

Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,3810	Общ. колич. бѣлк. + фильтръ = 1,2192
фильтръ = 0,9959	фильтръ = 0,9112
0,3851	0,3080

До термост. = 7,702.

Альбумозы + фильтръ = 0,6558	Альбумозы + фильтръ = 0,7437
фильтръ = 0,6535	фильтръ = 0,7275
0,0023	0,0162

До термост. = 0,046.

Примѣчаніе. Молозиво взято для изслѣдованія черезъ 8 час.; реакція слабо щелочная; какъ до термостата, такъ и послѣ 3-часового стоянія изслѣдовано молозиво+сода (до $\frac{1}{2}\%$ -наго раствора). Альбумозы взвѣшены только тѣ, которые получены при промываніи не сколько разъ всѣхъ бѣлковъ 50%-ныхъ кипящими спиртомъ.

Черезъ 3 часа = 0,324.

видѣ облака бѣлокъ, очевидно, также принадлежащій къ альбумозмъ, ибо другіе бѣлки отъ холодной воды не выпадаютъ. Количества этихъ «водныхъ» альбумозъ чрезвычайно мало, составляя только доли миллиграмма; поэтому мы ихъ игнорировали при сравнительномъ опредѣленіи количества альбумозъ до и послѣ термостата и обратились только къ тѣмъ «спиртнымъ» альбумозамъ, которыхъ извлекались 50 проц. кипящимъ спиртомъ (изъ общаго количества бѣлковъ въ 5 к. с.) и осаждались при сильномъ охлажденіи, особенно при прибавленіи спирта до 75 проц. Изъ XXII анализа мы видимъ, что количество «спиртныхъ» альбумозъ увеличилось за 3 часа стоянія съ 0,046 до 0,324. Какъ сравнительно ни велико это увеличеніе, но оно далеко не отвѣчаетъ тому количеству бѣлковъ, которое успѣло пептонизироваться, судя по уменьшенію количества ангидридныхъ бѣлковъ. И это вполнѣ понятно разъ мы примѣмъ во вниманіе, что мы опредѣляли вѣдь не всѣ альбумозы, а съ другой стороны наѣмъ неизвѣстно до какой степени способенъ доводить пептозацію ферментъ молозива; идетъ ли превращеніе бѣлковъ только до стадіи альбумозъ или дальше до пептоновъ или еще дальше до продуктовъ распада.

Изъ всего вышеприведенного ясно, что въ молозивѣ есть пептонизирующий ферментъ, действующій при стояніи молозива при температурѣ тѣла и однимъ изъ источниковъ его прохожденія надо признать молозивныя тѣлца.

Мы не нашли въ литературѣ никакихъ указаний ни на существование въ молозивѣ такого ферmenta, ни на происхожденіе его.

Не идентиченъ ли онъ съ собственнымъ пептонизирующими ферментомъ молока, о которомъ упоминается единственно въ работѣ Schmidt-Mühlheim'a или съ тѣмъ пептопептирующимъ ферментомъ, который впервые извлечень изъ грудной железы Dänhardt'омъ и изученъ затѣмъ проф. А. Дапилевскимъ или, наконецъ съ галактазой, пептонизирующими ферментомъ, который Babesovъ и Russel⁸²⁾ нашли недавно сначала въ сырѣ (Cheddarkase), а затѣмъ въ молокѣ животныхъ всѣхъ видовъ?

XXIII-й анализъ показываетъ намъ, что процессъ пептонизаціи происходитъ и въ молокѣ, ибо и здѣсь количество ангидридныхъ бѣлковъ уменьшилось при 3-часовомъ стояніи въ термостатѣ при 38°, а количество «спиртныхъ» альбумозъ увеличилось. Но если мы сравнимъ, сколько бѣлковъ успѣвало пептонизироваться за это же время въ молозивѣ (въ среднемъ 0,58) и въ молокѣ (0,18), то увидимъ большую разницу, которая можетъ быть объяснена

XXIII-й анализъ.

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,7358$
фильтръ	$= 0,6592$
	$0,0766$

До термостата = 0,766

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8846$
фильтръ	$= 0,8112$
	$0,0734$

Черезъ 3 часа = 0,734

Казеинъ + фильтръ	$= 0,9435$
фильтръ	$= 0,7273$
	$0,2162$

До термостата = 2,162

Казеинъ + фильтръ	$= 1,0851$
фильтръ	$= 0,8813$
	$0,2038$

Черезъ 3 часа = 2,038

Общ. кол. бѣлк.	
+ фильтръ	$= 0,9304$
фильтръ	$= 0,7810$
	$0,1494$

До термостата = 2,988

Общ. кол. бѣлк.	
+ фильтръ	$= 0,9157$
фильтръ	$= 0,7754$

Общ. кол. бѣлк.	
+ фильтръ	$= 0,9157$
фильтръ	$= 0,7754$

Черезъ 3 часа = 2,806

Альбумозы + фильтръ	$= 0,6414$
фильтръ	$= 0,6344$
	$0,007$

До термостата = 0,014

Альбумозы + фильтръ	$= 0,9559$
фильтръ	$= 0,9531$
	$0,0028$

Черезъ 3 часа = 0,056

Примѣчаніе. Альбумозы получены при промываніи 50%-нымъ кипящимъ спиртомъ общаго количества бѣлковъ въ молокѣ.

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,798$
фильтръ	$= 0,6972$
	$0,1026$

До термостата = 1,026.	
Казеинъ + фильтръ	$= 1,0909$

Казеинъ + фильтръ	$= 1,0976$
фильтръ	$= 0,8132$

До термостата = 2,844.	
Казеинъ + фильтръ	$= 2,762$

Общ. кол. бѣлк.	
+ фильтръ	$= 1,0215$

До термостата = 3,938.	
Казеинъ + фильтръ	$= 3,854$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,7495$
фильтръ	$= 0,7472$
	$0,0028$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,9346$
фильтръ	$= 0,9236$

До термостата = 0,02.	
Казеинъ + фильтръ	$= 0,02$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8279$
фильтръ	$= 0,7391$
	$0,0988$

Казеинъ + фильтръ	$= 1,0385$
фильтръ	$= 0,6889$

Общ. кол. бѣлк.	
+ фильтръ	$= 0,8731$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,6932$
фильтръ	$= 0,6923$

До термостата = 3,544.	
Казеинъ + фильтръ	$= 3,782$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8452$
фильтръ	$= 0,8452$
	$0,1772$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,854$
фильтръ	$= 0,8484$

До термостата = 0,02.	
Казеинъ + фильтръ	$= 0,02$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8279$
фильтръ	$= 0,7391$
	$0,0990$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,0029$
фильтръ	$= 0,0029$

До термостата = 0,02.	
Казеинъ + фильтръ	$= 0,02$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8279$
фильтръ	$= 0,7391$
	$0,0990$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,0029$
фильтръ	$= 0,0029$

До термостата = 0,02.	
Казеинъ + фильтръ	$= 0,02$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8279$
фильтръ	$= 0,7391$
	$0,0990$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,0029$
фильтръ	$= 0,0029$

До термостата = 0,02.	
Казеинъ + фильтръ	$= 0,02$

Альбуминъ + фильтръ	$= 0,8279$
фильтръ	$= 0,7391$
	$0,0990$

Альбумозы + фильтръ	$= 0,0029$
фильтръ	$= 0,0029$

До термостата = 0,02.	
Казеинъ + фильтръ	$= 0,02$

До термостата = 0,532.	Альбумин + фильтр = 0,8255 фильтр = 0,7751	Альбумин + фильтр = 0,8221 фильтр = 0,7326
	0,0484	0,0486
До термостата = 2,166.	Казеин + фильтр = 0,8956 фильтр = 0,6392	Казеин + фильтр = 1,0455 фильтр = 0,8426
	0,2166	0,2024
До термостата = 2,874.	Через 3 часа = 0,484. Казеин + фильтр = 0,8956 фильтр = 0,6392	Через 3 часа = 0,486. Казеин + фильтр = 1,0455 фильтр = 0,8426
	0,1437	0,1440
До термостата = 0,024.	Общ. кол. белк. + фильтр = 0,8820 фильтр = 0,7383	Общ. кол. белк. + фильтр = 0,9605 фильтр = 0,8235
	0,0012	0,0035
Причесывание.	Альбумозы + фильтр = 0,8467 фильтр = 0,8455	Альбумозы + фильтр = 0,8334 фильтр = 0,8326
	0,0091	0,0091
Порция в насыщена хлороформом + тимол. Альбумоза—спиртное.	Через 3 часа = 0,07. Альбумозы + фильтр = 0,8467 фильтр = 0,8455	Через 3 часа = 0,066. Альбумозы + фильтр = 0,7558 фильтр = 0,7226
		Через 24 часа = 0,182.

именно отсутствует въ молокѣ тѣхъ форменныхъ элементовъ, которые являются въ молозивѣ носителями этого фермента. Тѣмъ не менѣе разъ пептонизація происходитъ и въ молокѣ, то значитъ бродила въ немъ есть, т. е. бактеріи или ферментъ или то и другое вмѣстѣ.

Въ XXIV и XXV-мъ анализахъ мы прослѣдили измѣненія белковъ въ термостатѣ въ 3-хъ порціяхъ: въ одной—неизмѣненное молоко, въ другой—(В) молоко, насыщенное хлороформомъ + тимолъ. Третья порція, такая же какъ вторая (В), изслѣдована послѣ 24-часового стоянія. Мы видимъ въ анал. XXIV, что извѣстное количество белковъ пептонизировалось послѣ 3-часового стоянія, причемъ въ той порціи молока, которая стояла безъ антисептическихъ веществъ процессъ пептонизаціи рѣзче выраженъ; еще рѣзче онъ въ той порціи, которая стояла 24 часа хотя и съ прибавленіемъ хлороформа.

Параллельно съ уменьшеніемъ ангидридныхъ белковъ идетъ (хотя и въ значительно меньшей степени) и увеличеніе «спиртныхъ» альбумозъ.

Въ XXV-мъ анализѣ—такое же изслѣдованіе 3-хъ порцій молока послѣ стоянія въ термостатѣ, какъ и въ предыдущемъ. И здѣсь мы видимъ процессъ пептонизаціи, выразившійся въ уменьшеніи нативныхъ белковъ и увеличеніи альбумозъ. Разница съ результатами предыдущаго анализа состоить только въ томъ, что здѣсь измѣненія послѣ 3-часового стоянія почти совершенно одинаковы какъ въ той порціи, къ которой были прибавлены хлороформъ + тимолъ, такъ и въ той, где ихъ не было. Это явленіе вполнѣ объяснимо: въ тѣхъ порціяхъ молока, которая насыщены хлороформомъ, пептонизація обусловливается дѣйствіемъ одного только фермента; въ порціяхъ свободного отъ хлороформа молока, если имѣются на лицо пептонизирующая бактерія, пептонизація усиливается (какъ это, надо думать, было въ XXIV-мъ анализѣ), если же ихъ нетъ, то процессъ одинаково выраженъ въ обѣихъ порціяхъ (XXV-й анализъ).

И такъ, относительно молока мы также должны признать существование протеолитического фермента, выдѣляемаго вмѣстѣ съ молокомъ изъ грудной железы.

Является вопросъ: откуда же этотъ ферментъ въ молокѣ? Выше мы показали, что въ молозивѣ носителями этого фермента являются молозивные тѣльца. Если стать на точку зрения Черни—Яблокова, что молозивные тѣльца суть лейкоциты въ различныхъ

метаморфированныхъ состояніяхъ (а это—вѣроятнѣе всего), тѣогда очевидно, что и въ молозивѣ и въ молокѣ ферментъ исходить изъ одного и того же источника—изъ лейкоцитовъ. При трансусу-
дативномъ характерѣ образования молозива появленіе въ немъ большаго количества лейкоцитовъ вполнѣ ясно. Что же касается молока, то здѣсь выясняются дѣло гистологическая изслѣдованія груд-
ныхъ железъ въ лактаціонномъ періодѣ (Winkler, Яковскій, Кадникъ и др.): при лактаціи происходитъ постоянное проникновеніе лейкоцитовъ изъ открытыхъ лимфатическихъ пространствъ черезъ альве-
олярныя перепонки между железистымъ эпителіемъ въ прослойкѣ пузырьковъ и въ молочные ходы. Число ихъ нормально не велико, и они обыкновенно тутъ же разрушаются. Basch при своихъ гисто-
логическихъ изслѣдованіяхъ находилъ отдельные ядра. Число лей-
коцитовъ увеличивается при всякомъ застоѣ въ железѣ крови (при воспалительныхъ состояніяхъ) или молока (при прерванномъ корм-
лении).

Резюмируя все вышеизложенное, мы позволяемъ себѣ сдѣлать слѣдующіе выводы:

- 1) въ молозивѣ resp. молокѣ казеинообразовательного фермен-
та—нѣть;
- 2) молозивныя тѣльца надо думать не суть эпителіальные
клѣтки грудной железы;
- 3) образованіе казеина въ железѣ есть процессъ внутриклѣточный;
- 4) при стояніи молозива и молока при $t = 35 - 38^{\circ}$ въ
нихъ происходитъ процессъ пептонизаціи;
- 5) этотъ послѣдній обусловливается помимо бактерій, дѣйствіемъ
собственнаго протеолитическаго фермента, находящагося въ моло-
зивѣ resp. молокѣ;
- 6) ферментъ этотъ относится къ той группѣ, представителемъ
которой является трипсинъ поджелудочного сока;
- 7) въ молозивѣ источникомъ этого фермента являются моло-
зивныя клѣтки.

Въ заключеніе высажемъ нѣсколько соображеній относительно практическаго значенія 4-го вывода нашей работы; значеніе это обусловливается тѣмъ обстоятельствомъ, что потребляемое молоко вѣтривается въ жаркую пору года условія, близкія къ тѣмъ, въ которыхъ мы ставили молоко при нашихъ анализахъ.

Укажемъ на тотъ хорошо известный всѣмъ педіатрамъ фактъ, что пищеварительныя разстройства есть самый частый видъ забо-

леванія на 1-мъ году жизни⁸³), когда молоко является исключи-
тельной или почти исключительной пищей ребенка.

Эти пищеварительныя разстройства особенно чисты тамъ, где распространено искусственное вскармливаніе дѣтей и гораздо реже встречаются тамъ, где дѣти преимущественно вскармливаются грудью матери (какъ напр. въ Швеціи). Это указываетъ на то, что болѣзнетворная для дѣтей причина вносится въ ихъ организмъ главнымъ образомъ съ коровьимъ молокомъ. Boesckh⁸⁴) доказалъ для Берлина, что отъ пищеварительныхъ разстройствъ умираетъ дѣтей вскармливаемыхъ молокомъ или суррогатами въ 20 разъ больше, чѣмъ грудныхъ.

Съ другой стороны известно также, что пищеварительныя раз-
стройства у дѣтей распространены въ такихъ странахъ, где сред-
няя t° самаго теплого мѣсяца переходитъ за 16° , причемъ и въ
этихъ теплыхъ странахъ заболѣванія происходятъ гораздо чаще и
сильнѣе въ большихъ городахъ сравнительно съ деревнями и ма-
ленькими городами (*Flügge*). Эти факты указываютъ, во-первыхъ,
на значеніе окружающей теплоты для развитія и дѣйствія вреднаго
начала въ молокѣ, а затѣмъ времени и условій храненія этого
продукта, ибо въ деревняхъ и небольшихъ городахъ молоко упо-
требляется сейчасъ послѣ удоя или же сохраняется на холода, тогда какъ въ большихъ городахъ доставка молока требуетъ болѣе
или менѣе продолжительнаго времени, въ теченіе котораго при
отсутствіи подходящихъ охладителей молоко подвергается влиянию
 t° окружающаго воздуха. Особенно большое значеніе приобрѣ-
таетъ это обстоятельство въ жаркіе лѣтніе мѣсяцы (Июнь—Июль—
Августъ), на которые падаетъ наибольшая частота пищеваритель-
ныхъ разстройствъ ($^{3/4}$ и больше) у дѣтей, ст. болѣе или менѣе
ясно выраженными характеромъ отравленія (*cholera infantum*). *Finn-
kelnburg*'у⁸⁵) удалось даже доказать, что съ усиленіемъ жары по-
вышается число заболѣваній кишечника у дѣтей.

Въ бактериологическую эпоху, которую переживаетъ медицина, естественно было думать, что при такихъ массовыхъ заболѣваніяхъ дѣ-
тей виновниками являются бактеріи которымъ вносятся въ дѣтской орга-
низмъ съ молокомъ Но всѣ усилия отыскать подозрѣваемое спе-
цифическое инфекціонное начало оказались тщетными. Были
находимы тѣ или другіе патогенные микробы (*Enterocystis*
B. coli, *B. proteus* и др.), но они вызываютъ лишь спорадический
заболѣванія съ клинической картиной, совершенно отличной отъ
дѣтской лѣтней холеры. Если бы возбудители лѣтнихъ поносовъ у

дѣтей были специфические то пришлось бы признать какое то мѣзматическое распространение по огромнымъ пространствамъ, ибо какъ только жара усиливается, такъ сейчасъ увеличивается въ различныхъ мѣстахъ число заболеваний. Кроме того, они нашли бы другой путь внѣденія въ организмъ ребенка помимо молока и наконецъ, почему они поражаютъ почти исключительно дѣтей, вскармливаемыхъ искусственно, молокомъ или суррогатами?

Другая группа бактериологовъ, отказалвшись отъ мысли о специфичности бактерий «cholerae infantum» стала обвинять спирофитовъ, которые образуютъ въ молокѣ токсины и которые особенно сильно растутъ при высокой t° . Если бы это было такъ, то очевидно, что кипяченіе молока, а тѣмъ болѣе стерилизациія по Сокслету, убивая эти бактеріи, свели бы заболеваемость дѣтей пищеварительными разстройствами до минимума. Факты же говорятъ противное. По даннымъ, собраннымъ Флюгге, заболеваемость дѣтей осталась столь же высокой, какъ и до введенія стерилизациіи. За щитники послѣдней и не отрицаютъ этого факта, но приводятъ то объясненіе, что стерилизациія молока для дѣтей не проникла въ бѣднѣшіе слои населения, въ которыхъ разстройства пищеваренія—наиболѣе часты. Какъ бы то ни было, но оставалось думать, что если бактеріи играютъ роль, попадая въ молокомъ къ ребенку, то это такія, споры которыхъ выживаютъ обычное кипяченіе и стерилизациію, и для своего развития нуждаются въ высокой t° . Флюгге нашелъ такія бактеріи и назвалъ ихъ пентонизирующими по ихъ свойству пентонизировать белки молока. Какъ бактериологъ, Флюгге послѣднему обстоятельству удѣлилъ мало вниманія, и находитъ среди своихъ прототипическихъ бактерий нѣсколько патогенныхъ видовъ, столь объяснять этимъ вредное влияніе молока. Его опыты надъ животными, однако, малоубѣдительны; *Watjoff*⁸⁷⁾ также не могъ подтвердить, что пентонизирующая бактерія оказываютъ раздражающее влияніе на слизистую оболочку кишечника.

Сопоставляя 2 факта: 1) тѣмъ выше t° воздуха, тѣмъ заболеванія дѣтей чаще и сильне и 2) чѣмъ выше t° воздуха (тѣмъ она ближе къ t° тѣла), тѣмъ процессъ пентонизациіи рѣзче выраженъ—мы думаемъ, что существуетъ тѣсная зависимость между заболеваемостью дѣтей и изменениями въ молокѣ вслѣдствіе процесса пентонизациіи, происходитъ ли послѣдняя подъ влияниемъ бактерій или ферментовъ, или, что чаще всего бываетъ—и того и другого. Мы думаемъ, что при этомъ процессъ въ молокѣ образуются тѣль токсические продукты, которые попа-

дали къ ребенку, вызываютъ у него болѣе или менѣе сильную форму отравленія. Тогда понятно будетъ, почему заболѣваютъ cholera infantum почти исключительно дѣти, искусственно вскармливаемые коровьимъ молокомъ и почему происходятъ столь массовые заболѣванія.

Этими токсическими продуктами могутъ быть во-первыхъ, тѣ альбумозы, первичныя и вторичныя, которыя являются растворимыми превращеніями нативного белка. Мы знаемъ, что альбумозы и пентоны обладаютъ токсическими свойствами (*Kühne, Politzer, Neumeister*) при введеніи ихъ въ кровь. При употреблѣніи ихъ реагируютъ наблюдается раздраженіе кишечника и поносъ (*Zuntz, Mink, Pfeiffer, Nemmeister* и др.). Но все же альбумозы обладаютъ столь вредными свойствами? Вѣдь они образуются и при нормальномъ пищевареніи. Трудно думать, чтобы природа прибрѣгла къ столь опасному для организма способу введенія въ кругъ кровообращенія белковыхъ веществъ, хотя съ другой стороны организмъ, обладая способностью альбуминизировать альбумозы въ стѣнкѣ кишечника съ помощью химозина (*Okunewitz*) защищаетъ тѣмъ отъ проникновенія ихъ въ неизмѣненномъ видѣ въ кишечникъ. Не обладаетъ ли только какой-нибудь белокъ молока способностью образовать токсическіе альбумозы? Можетъ быть это зависитъ именно отъ того, что процессъ пентонизациіи протекаетъ въ организме? Или наконецъ, здесь образуется при пентонизациіи какой-нибудь побочный токсический продуктъ въ смеси *Peptotoxin'a* *Briege'a*? Выясненіе этихъ вопросовъ съ помощью экспериментального метода должно пролить полный свѣтъ на этиологію лѣтнихъ заболѣваній у дѣтей, вскармливаемыхъ искусственно.

Но и у грудныхъ дѣтей случаются разстройства пищеварительного канала, для которыхъ мы не имѣли объясненія и которыхъ становятся понятными съ точки зрѣнія вышеизложенного. Мы говоримъ о диспепсии новорожденныхъ въ диспепсіи у дѣтей, кормящихся грудью во время менструаций, новой беременности кормящей, послѣ прерванного кормленія и т. д.

Въ первомъ случаѣ ребенокъ есть молозиво, а въ остальныхъ молоко, близкое къ молозиву по богатству молозивными клѣтками (*Szegnay* и др.). Возможно, что и здѣсь въ груди кормящей, при застоѣ и гипереміи, при обилии лейкоцитовъ, при t° тѣла происходитъ тотъ же процессъ пентонизациіи, какъ и въ нашихъ опытахъ—въ термостатѣ. И здѣсь грудной ребенокъ можетъ съ молокомъ матери принять тѣ раздражающіе продукты, хотя и въ значительно меньшемъ количествѣ (отсутствіе бактерій!), которые обусловливаютъ у него диспепсию.

Всестороннее выяснение продуктовъ, образующихся при пентонизациі молока въ организма, определеніе ихъ натуры и токсическихъ свойствъ—такова задача нашей дальнѣйшей работы въ этомъ направленіи.

Считаю своимъ долгомъ, въ заключеніе, выразить свою глубокую благодарность профессору А. Я. Данилевскому какъ за разрѣшеніе работать въ лабораторіи, такъ и за цѣнныя совѣты относительно плана и методики работы.

Приношу также благодарность ассистенту М. Д. Ильину и Б. И. Словцову за любезную готовность быть въ помощь слѣвомъ и дѣламъ.

Пользуюсь случаемъ выразить также свою искреннюю признательность К. А. Раухфусу за предоставленную мнѣ возможность посѣщать палаты Дѣтской Больницы Принца Ольденбургскаго.

Литература.

1. Duclaux. Sur la constitution du lait. Compt. rend. 98.
2. Pfeiffer. Analyse der Milch. 1887 г.
3. Biedert. Die Kinderernährung im Säuglingsalter.
4. Мороховецъ. Единство протеиновыхъ тѣлъ.
5. Hoppe-Seyler. Untersuchungen über die Bestandtheile der Milch und ihre nächsten Zersetzung. Wirsow's Archiv. 17-й т.
6. Zahn. Untersuchungen über die Eiweisskörper der Milch. Pflüger's Archiv. 2-й т.
7. Kehler. Zur Morphologie des Milchkaseins. Arch. f. Gynaek. 2-й т.
8. Hempel. Die Milchuntersuchungen von Prof. Lehmann. Pflüg. Arch. 5-й т.
9. Halliburton. Lehrbuch der chemischen Physiologie. 1893 г.
- 10—12. Doyere, Crusius, Heynsius—цит. по Смоленскому. Коровье молоко. Р. Э. М. Н.
13. Kühne. Lehrb. d. physiol. Chemie.
14. Salkowsky цит. по Смоленскому.
15. Шмидтъ. Материалы для разъясненія особен. свойствъ женск. и коров. мол. 1882 г.
16. Quevenne u Bouchardat. Цит. по Пальму. Молоко и т. д. В. М. Ж. 1886 г.
17. Schebelin. Beiträge zur Kenntniss der Eiweisskörper der Kuhmilch. Zeit. f. Physiol. Chemie. 9-й т.
18. Schlossmann. Ueber die Eiweissstoffe der Milch und die Methoden ihrer Trennung. Zeit. f. Physiol. Chem. 22-й т.
19. Millon et Comaille. Analyse du lait. Comp. rend. 1864 г.
20. Hammarsten. Цит. по Lahresber. Wirsow'a за 1877 г.
21. Кирхнеръ. Руководство къ молочному хозяйству на научныхъ и практическихъ основахъ. 1892 г.
22. König. Chemie der menschlichen Nahrungs—und Genussmittel. I-й т.
23. Данилевскій и Раденгаузенъ. Бѣлковые вещества коровьяго молока. Журн. Русск. Физико-Химич. Общ. 13-й т.
24. Arthur. Бѣлки молока. Centralbl. f. Physiol. 8,47.
25. Lubawin. Bericht. der deut. chem. Gesellschaft. 10-й т.
26. Grotewelt. Цит. по Tiemann'y.
27. Fleischmann. Lehrbuch der Milchwirthschaft. 1893 г.
28. Engling. Forchung. auf dem Gebiete der Viehhalt. 1878 г.
29. Schrödt u Hansen. Landw. Versuchsstat. 31-й т.
30. Schebelin. Studien über die analytische Bestimmungsweise der Eiweiss-

- körper mit besonderer Rücksicht auf die Milch. Zeit. f. Physiolog. Chemie 13-й т.
31. Emmerling. Biedermann's Centralbl 17-й т.
32. Tiemann. Untersuchungen über die Zusammensetzung des Colostrums mit besonderer Berücksichtigung der Eiweisstoffe desselben. Zeit. f. Physiol. Chemie. 1898 г.
33. Fürstenberg. Die Milchdrüse der Kuh.
34. Kemmerich. Beiträge zur physiologischen Chemie der Milch. Pflüger's Archiw. 2-й т.
35. Basch. Die Entstehung des Caseins in der Milchdrüse. Iahrb. f. Kinderheil. 47-й т.
36. Dänhardt. Zur Kentniss des Caseins. Pflüger's Archiw 3-й т.
37. Schmidt-Nüthheim. Findet in der Milch eine Caseinbildung auf Kosten des Albumins statt? Pflüger's Archiw. 28-й т.
38. Thierfelder. Zur Physiologie der Milchbildung. Pflüger's Archiw. 32-й т.
39. Stricker. Sitzungsbericht. der. W. K. Akademie. 51-й т.
40. Schwarz. Ibidem. 54-й т.
41. Peters. Untersuchungen über das Lab. und die labähnlichen Fermente. 1894 г.
42. Rüthhausen. Journal für praktische Chemie 15-й т.
43. Stenberg. Einige Beiträge zur quantitativen chemischen Analyse der Milch. Iahrsber. Maly 12-й т.
44. Tolmatschew. Zur Analyse der Milch. Med. chem. Untersuch. n. Hoppe-Seyler. 2-й т.
45. Storch. Наг. no Sebelen'и.
46. Liborius. Beitrag zur quantitativen Eiweisbestimmungen. 1871.
47. Girsengohn. Beiträge zur Albuminometrie u. z. Kentniss der Tanninverbindungen der Albuminate. 1872 г.
48. Taraszewicz. Einige Methoden zur Werthbestimmung der Milch. 1873 г.
49. Munk. Zur quantitativen Bestimmung der Eiweiss—and Extractiustoffe in der Kuh—und Frauennmilch. Virchow's Arch. 134 т.
50. Brunner. Pflüger's Archiw. 7-й т.
51. Курасевъ. О бъяловомъ состояніи покоящихся и дѣятельныхъ мышцъ. 1896 г.
52. Лавровъ. Ктв вопросу о пептическомъ и триптическомъ перевариваніи бъяловъ.
53. Hoppe-Seyler. Handbuch der physiol. und pathol.—chem. Analyse 1883 г.
54. Pfeiffer. Kritische Untersuchungen über Muttermilch und Muttermilchanalysen. Iahrb. f. Kinderheilk. 19-й т.
55. Domè. Die Milch und insbesondere die Milch der Ammen 1838 г.
56. Henle. Neue Neue Notizen aus dem Gebiete der Natur und Heilkunde. XI т.
57. Güterbock. Arch. f. Anatomie 1839 г.
58. Nasse. Ueber die mikroskopische Bestandtheile der Milch. Arch. f. Anat. u. Physiol. 1840 г.
59. Rheinhardt. Virchow's Archiw I-й т.
60. Вирховъ. Целиоидная патология.
61. Buchholz. Das Verhalten der Colostrumkörper bei unterlassener Säugung. 1877 г.

62. Heidenhain. Physiologie der Absonderung. Hermann's Handbuch V т. 1-я ч.
63. Rauber. Ueber dem Ursprung der Milch und die Ernährung der Frucht im Allgemeinen. 1879 г.
64. Winkler. Beitrag zur Histologie und Nervenstheilung in der Mamma. Arch. f. Cynackol. 1877.
65. Langhans. Zur patholog. Histologie der Mamma. Virchow's Arch. 1873 г.
66. Kolesnikow. Die Histologie der Milchdrüse der Kuh u s. w. Virchow's Arch. 70 т.
67. Rauber. Bemerkungen über den feineren Bau der Milchdrüsen. Schmidt's Iahrb. 182 т.
68. Яковский. Къ гистологіи грудной железы у человѣка и животныхъ. Работы Варшав. Универс. 1880 г.
69. Гаддин. Материалы для микроскопическ. анат. молочной железы. Пет. диссер. 1890 г.
70. Черни. Ueber das Colostrum. Prag. med. Woch. 1890 г.
71. Яблоковъ. О молочной железѣ въ период отѣленія «дѣтскаго молочка» (Некхеммилч) и о натурѣ молозивныхъ тѣлъ. Моск. дисс. 1892 г.
72. Unger. Das Colostrum. Virchow's Archiw 151 т.
73. Nägeli. Thorie der Gährung. 1879 г.
74. Löw. Ueber Veränderungen conservirter Milch. Ber. der deut. chem. Gesel 15-й т.
75. Fitz. Ueber die Spaltpilzgründungen. Ibidem.
76. Hüppé. Untersuchungen über die Zersetzung der Milch durch Mikroorganismen. Mittheil. aus dem Kaiserl. Gesundh. 1884 г.
77. Löffler. Ueber Bakterien in der Milch. Berl. Klin. Woch. 1891 г. № 21.
78. Krüger. Untersuchungen bitterer Milch. Fortschr. der Med. 1890 г. № 8.
79. Botkin. Zeitschr. f. Hygiene XI т.
80. Flügge. Die Aufgaben und Leistungen der Milchsterilisirung gegenüber den Darmkrankheiten der Säuglinge. Zeit. f. Hyg. 17-й т.
81. Schmidt-Mülheim. Beiträge zur Kentniss der Eiweisskörper der Kuh milch. Pflüger's Archiw. 28-й т.
82. Babcoq u. Pussel. Centralbl. f. Bakt. u. Parasit. II, 6.
83. Escherich. Studien über die Morbidität der Kinder in verschiedenen Altersklassen. Iahrb. f. Kinderh. 51-й т.
84. Dueekh. Arbeit. des 6 internat. Congres. f. Hyg. u. Demogr. 1887 г.
85. Finkelnburg. Viertelsjahr. für Gerichtl. Med. 30-й т. H. 1.
86. Wróblewsky. Ein neuer eiweisartiger Bestandtheil der Milch. Zeit. f. Physiol. Chem. 26 II т.
87. Watloff. Einige Versuche mit Flüggeschen peptonisirenden Bakterien. Iahrb. f. Kinderheil. 46-й т.

Положенія.

1. Большая доля вины въ огромной смертности дѣтей на 1-мъ году жизни, особенно въ большихъ городахъ, падаетъ на отсталость санитарного законодательства и слабость надзора за молочной торговлей.

2. Въ интересахъ охраненія народнаго здравія фактическій контроль долженъ обнимать всѣ фазы производства и торговли молокомъ: ему должны подлежать коровы, помѣщенія ихъ, кормъ, служащій персоналъ, посуда для храненія и перевозки молока, условія транспорта и мѣста продажи.

3. Лейкоциты суть носители пентонизирующего фермента въ организмѣ.

4. Альбумозурия при длительныхъ нагноительныхъ процес сахъ, при лейкеміи и т. д. обусловливается дѣйствиемъ на бѣлки плазмы ферментавыдѣляющагося изъ лейкоцитовъ при гибели ихъ.

5. Сыворотка животныхъ, иммунизированныхъ къ дифтерии, взятая изъ различныхъ сосудовъ имѣть различную антитоксическую силу.

6. Наилучшій способъ введенія въ дѣтскій организмъ неорганическихъ препаратовъ, какъ желѣзо, извѣстъ и др. состоять въ назначеніи имъ питательныхъ продуктовъ, представляющихъ тѣсное соединеніе этихъ неорганическихъ веществъ съ органическими, и преимущественно съ бѣлками, какъ напр. въ видѣ гемоглобина, казеина съ извѣстью и т. д.

7. Самымъ вѣрнымъ въ случаяхъ сердечной слабости возбуждающимъ средствомъ у дѣтей является 1% сантрографат (10%) въ видѣ подкожныхъ впрыскиваний по цѣлому шприцу, до 6—8 разъ въ день.

8. Въ интересахъ улучшенія качества медицинской помощи населенію, является настоятельной необходимостью образовать на извѣстныхъ основаніяхъ изъ большихъ больницъ открытые школы для желающихъ заниматься врачей.

Curriculum vitae.

Г. Б. Конухесь, іудейского вѣроисповѣданія, родился въ г. Харьковѣ въ 1871 году. Среднее образование получила въ Харьковской Прогимназіи и Харьковской 3-ей гимназіи, которую окончилъ въ 1889 году. Въ томъ же году поступилъ на 1-й курсъ медицинскаго факультета ИМПЕРАТОРСКАГО Харьковскаго Университета и въ 1894 году удостоенъ степени лекаря и уѣзднаго врача.

Будучи студентомъ 4-го курса участвовалъ въ борьбѣ съ холерной эпидеміей вдоль линіи К. Х. А. желѣзной дороги.

По окончаніи университета занимался около года подъ руководствомъ приват-доцента Л. Е. Берга въ Харьковской Городской Дѣтской больницѣ въ качествѣ экстерна. Въ теченіе $1\frac{1}{2}$ лѣтъ ст. Сентября 1895 года по Мартъ 1897 года посѣщалъ Дѣтскую больницу Пр. Ольденбургскаго, гдѣ занимался въ терапевтическомъ и заразныхъ отдѣленіяхъ.

Въ теченіи 1896 года выдержалъ экзамены на степень доктора медицины при ИМПЕРАТОРСКОЙ Военно-Медицинской Академіи.

Въ томъ же году состоялъ практикантомъ Патолого-анатомического отдѣла ИМПЕРАТОРСКАГО института экспериментальной медицины, гдѣ изучалъ бактериологію.

Въ 1897 г. совершилъ заграничную поѣздку, во время которой посѣщалъ Берлинскую дѣтскую клинику проф. Нейзнеръ.

Состоитъ постояннымъ сотрудникомъ «Больничной газеты Боткина», «Дѣтской медицины», «Терапевтическаго вѣстника», «Медиц. журнала» и др. Имѣеть нѣсколько печатныхъ работъ.

Настоящую работу—«Къ вопросу объ измѣненіяхъ бѣлковаго состоянія молозива и молока»—представляетъ для соисканія степени доктора медицины.