

Въ какво се състои откриването на Мечникова?

Прѣсното млѣко съдържа бѣлтѣчини, мазнини, захарь, минерални вещества и вода. Киселото млѣко съдържа сжщитѣ вещества, нѣма само захарь — не е сладко като прѣсното. Вмѣсто захарь, то има киселина. Или все едно: прѣсното млѣко, за да стане кисело, трѣбва захарьта му да стане на киселина. Кой превръща захарьта въ киселина? Мечниковъ открилъ, че превръщането се дължи на микроскопични организми; подъ тѣхното действие млѣчната захарь се превръща въ млѣчна киселина. Тия микроорганизми той нарича бѣлгарски бацили. И днесъ въ цѣлъ свѣтъ всички учени ги казватъ *Bacillus bulgaricus*. На времето това възбудило ненависть и злоба у сѣрбитѣ и гърцитѣ. Вѣроятно, тѣ искали бацилитѣ да се наричатъ сѣрбски и гърцки.

Нашиятъ народъ пие много кисело млѣко въ видъ на мжтеница (айрянъ, бѣрканиш бутаница), попара, югуртъ, прецедено (брано и . Особено въ Срѣдна Родопа хората не сѣдатъ на трапезата безъ бѣрканица, било сутринь, на обѣдъ, или вечерь. И сж бѣли и червени като ябълки. Когато ядемъ други храни, особено месо, въ дебелото черво се натрупватъ несмлѣни храни, които загиватъ. Гниенето се причинява отъ едни невидими съ око микроорганизми, които отдѣлятъ отрови. Тѣзи отрови се просмукватъ въ кръвта ни, причиняватъ болести и ускоряватъ старостъта. Тѣ могатъ да се наречатъ бацили на старостъта. Като ядемъ и приемъ кисело млѣко, млѣчната киселина отива въ дебелото черво. Въ нейната срѣда не могатъ да вирѣятъ бацилитѣ на старостъта. И така, бѣлгарскитѣ бацили, които произвеждатъ млѣчна киселина, продължаватъ живота и младостъта на хората, затова преспокойно можемъ да ги наречемъ бацили на младостъта. Професоръ Мечниковъ не се задоволилъ съ това откритие само. Той замечталъ да открие голѣма фабрика за