

ИЗЪ НАУКАТА И ЖИВОТА

Витаминъ С. въ картофитѣ. — За народитѣ, които живѣятъ по на северъ отъ насъ, картофитѣ сж най-евтиниятъ носителъ на витаминъ С. — При това въ тѣхъ може да се намѣри тоя витаминъ презъ всѣко време на годината. Въ Германия се правятъ доста много опити за използване на картофитѣ въ сурово състояние, за да може да се запази напълно тоя витаминъ. Едни предлагатъ да ядатъ направо обѣлени сурови картофи — като плодове.

Проф. В. Кателъ предлага да се използва сокъ отъ картофи. Тѣ се измиватъ добре и необѣлени се настъргватъ, следъ което се пресуватъ. Отъ 5 кгр. картофи се получава около 2 литра сокъ. Сокътъ се напълва въ стъкла, които се затварятъ херметически. Прѣсниятъ сокъ има млѣчно кафявъ цвѣтъ, а престоялиятъ потъмнѣва. Вкусътъ е остъръ и неприятенъ, и сокътъ не може никога да се използва неразреденъ. На новородени се дава по 10—20 см³ като прибавка въ млѣкото. Кърмачета на 2 до 4 месеца получаватъ по 25 см³ сокъ отъ картофи, а по-големитѣ до 60 см³ — като прибавка въ тѣхната храна.

Изследванията показватъ, че презъ различнитѣ месеци витаминното съдържание на картофитѣ е различно. Тѣ сж най-богати съ витаминъ С отъ октомврий до декемврий. Картофениятъ сокъ трѣбва да се употребява прѣсенъ. Следъ 24 часа се губи 50% отъ неговото съдържание.

Въ рѣдки случаи картофениятъ сокъ предизвиква слабо стомашно разстройство.

Законъ за рецептитѣ. — Въ Швеция е излѣзълъ единъ новъ законъ, чрезъ който се задължаватъ лѣкаритѣ да пишатъ своитѣ рецепти по-четливо. Защо всѣщностъ лѣкаритѣ по цѣлъ свѣтъ пишатъ своитѣ рецепти съ такъвъ нечетливъ почеркъ? Въ миналото тая особеностъ можеше да се оправдае съ желанието на лѣкаритѣ да направятъ нечетлива рецептата, за да не може да се прави злоупотреба съ лѣкарствата отъ страна на болнитѣ. Но при сегашнитѣ строги аптекарски закони и условия за продажба на медикаментитѣ това оправда-