

Краткое свѣдѣніе о рыбьемъ ядѣ.

Примѣры отравленія испортившеюся сырою соленою рыбою (бѣлужиною и осетриною) не рѣдки.

Отравленіе отъ таковой рыбы случается, сколько судить можно по имѣющимся до сихъ поръ наблюденіямъ объ этомъ предметѣ, при употребленіи ея сырою и не сбывтою.

Хотя ни физическія, ни химическія свойства этого яда до сихъ поръ неизвѣстны, но съ нѣкоторою достовѣрностію заключить можно, что ядовитое начало образуется на поверхности рыбьяго мяса отъ разложенія не надлежащимъ образомъ просоленнаго рыбьяго жира и можетъ частію удалено быть обмываніемъ и очищеніемъ рыбьяго мяса отъ такъ называемой ржавчины, но еще лучше это достигается вареніемъ рыбы, какъ то доказалъ опытъ, произве-

денный Профессоромъ Нечаевымъ, при которомъ сваренная испортившаяся рыба не оказала на собаку никакого дѣйствія, тогда какъ вода, собранная въ пріемникъ изъ паровъ, отдѣлявшихся при вареніи этой рыбы, произвела у той же собаки признаки отравленія.

При настоящемъ состояніи свѣдѣній о свойствахъ рыбьяго яда, для предупрежденія несчастныхъ случаевъ, могущихъ послѣдовать отъ употребленія въ пищу соленой рыбы (осетрины и бѣлужины) необходимо:

1) Имѣть строгій надзоръ, чтобы въ продажѣ не было давней, испорченной, дурно просоленной рыбы

2) Объявить, что давно посоленную рыбу употреблять въ пищу сырою не безопасно; но что вредное свойство таковой рыбы частію устраняется вареніемъ ея.

Въ случаѣ, появленія у кого-либо припадковъ отравленія отъ употребленія въ пищу соленой рыбы, до прибытія врача, давать заболевшему: теплую воду въ большомъ количествѣ

1

въ, деревянное, конопляное, льняное или другое какое-либо растительное масло, толченый уголь).