

73.41.

1873. 41

РАЗВИТІЕ ЧЕЛОВѢЧЕСКОЙ СПОСОБНОСТИ ПИТАНІЯ.

Для того, чтобы лучше понять, въ какомъ направленіи идетъ фیزیологическое развитіе или измѣненіе человѣческой способности питанія, соотносительно съ развитіемъ нервной системы,—мы должны напередъ прослѣдить его на низшихъ степеняхъ человѣческой культуры. Въ сферѣ функціи питанія, уже первобытный, фетишистическій страхъ таинственныхъ силъ природы, въ связи съ измѣненіями физико-географическихъ условій и мышечной дѣятельности первобытнаго человѣка въ добычѣ и потребленіи пищи, весьма многозначительно благоприятствовалъ прогрессивному измѣненію органовъ потребленія пищи и пищеварительной способности. Съ тѣхъ поръ, какъ страхъ хищныхъ и сильнѣйшихъ животныхъ побудилъ человѣка изобрѣсти орудія для ихъ преодоленія и добычи, а огнепоклоннический страхъ таинственной силы огня побудилъ его внимательно разузнать чудесную силу его, проявлявшуюся въ вареніи или сушеніи плодовъ и другой пищи,—съ тѣхъ поръ желудокъ человѣка сталъ постепенно превращаться изъ фругиворнаго или приспособленнаго къ перевариванію только плодовъ въ omnivорный или всеядный. «Сначала человѣкъ — говоритъ Флурансъ,—подобно обезьянѣ, былъ фругиворнымъ, т.е. питающимся плодами, и потому могъ обитать только въ теплыхъ странахъ, гдѣ круглый годъ рождались зрѣлые плоды. Со времени же изобрѣтенія огня и искусства варенія пищи, онъ впервые сдѣлался omnivорнымъ, всеяднымъ» (Flourens въ *Journal des savants* juin 1853). Затѣмъ, невольное опасеніе не разъ испытанныхъ поврежденій зубовъ и даже челюстей при грызеніи, раздробленіи и потребленіи грубой массивной и жесткой пищи невольно должно было побудить людей изобрѣсти особые искусственные орудія для удобнѣйшаго раздробленія и потребленія такой пищи. И это нововведеніе въ сферѣ питанія также должно было содѣйствовать къ усовершенствованію пищеупотребительныхъ органовъ. Такимъ образомъ, изобрѣтеніе первыхъ, грубыхъ за-

чатковъ искусства варенія пищи на огнѣ и употребленіе орудій для ѣды — все это вмѣстѣ оказало существенное вліяніе на прогрессивное измѣненіе пищеварительной способности, на уменьшеніе большихъ вѣлковъ и выпуклыхъ челюстей, такъ-какъ теперь желудокъ легче могъ переваривать пищу вареную, жареную или размяченную и измельченную, и при употребленіи ея не нужно стало съ усиленнымъ напряженіемъ дѣйствовать челюстями и грызть клыками. Гербертъ Спенсеръ замѣчаетъ, что развитіе челюстей у дикарей находится въ прямой связи съ ихъ пищею: отъ разжевыванія грубыхъ, непереваренныхъ мясныхъ веществъ развиваются жевательные мускулы и тѣ кости, къ которымъ они прикрѣплены; и, наоборотъ, съ тѣхъ поръ, какъ человѣкъ все болѣе и болѣе сталъ употреблять пищу мягкую, вареную или жареную, челюсти его все болѣе и болѣе уменьшались. «Единственною причиною уменьшенія челюстей и зубовъ—говоритъ Спенсеръ — слѣдуетъ признать уменьшеніе дѣятельности этихъ частей, сопровождавшее развитіе цивилизованныхъ привычекъ (употребленіе инструментовъ для ѣды и неупотребленіе грубой пищи). На пути цивилизаціи, это ослабленіе отправления болѣе или менѣе коснулось всѣхъ личностей. Путемъ непосредственнаго уравниванія, уменьшеніе вѣшнихъ давленій на эти части привело къ ослабленію внутреннихъ силъ, встрѣчающихъ это давленіе отвѣтнымъ дѣйствіемъ. Изъ поколѣнія въ поколѣніе это уменьшеніе частей, зависящее отъ ослабленія отправленій, наслѣдовалось и т. д.» (Основ. біолог. 1, 342). Но какъ ни многозначителенъ былъ этотъ прогрессъ въ сферѣ пищеупотребительной организаціи человѣческой природы,—все-таки, въ періодъ господства первобытнаго фетишическаго страха природы, она еще значительно сохраняла черты первобытнаго, чисто-зоологическаго отправления и строенія. Инстинктъ самосохраненія, постоянно возбуждаемый страхомъ хищныхъ звѣрей и враговъ, еще часто побуждалъ людей, въ самозащитѣ отъ звѣрей и враговъ и при антропофагическомъ растерзываніи и пожираніи чужеплеменниковъ, невольно упражнять клыки и челюсти, какъ органы и самосохраненія и пищеупотребленія. Поэтому, довольно взглянуть на коллекціи череповъ хоть австралійцевъ или даже нашихъ туруханскихъ остяковъ, и сравнить ихъ съ черепами образованныхъ европейцевъ, чтобы съ разу увидѣть наглядно, какъ медленно измѣнялись у человѣка челюсти и ихъ придатки. «Простое обозрѣніе череповъ въ музеумѣ хирургической школы — говоритъ Спенсеръ—обнаруживаетъ довольно замѣтную разницу челюстей въ низшей и высшей расѣ. Нижнія челюсти австралійцевъ и не-

тровъ, если ихъ поставить рядомъ съ тѣми же челюстями ан-
гличанъ, замѣтно больше, не только относительно, но и аб-
солютно. Онѣ были *абсолютно* массивнѣе нашихъ, часто пре-
восходя ихъ по всѣмъ измѣреніямъ; а *сравнительно* съ менѣе
значительными скелетами *тѣхъ* низшихъ расъ онѣ были гораздо
болѣе массивны. И въ средѣ высшей расы, чѣмъ древнѣе че-
репа, тѣмъ челюсти ихъ массивнѣе. Одинъ старинный британ-
скій черепъ коллекціи имѣетъ челюсть почти или столь же мас-
сивную, какъ челюсти австралійскихъ череповъ. И это нахо-
дится въ полномъ согласіи съ предполагаемымъ нами отноше-
ніемъ между большими размѣрами пищеупотребительныхъ орга-
новъ и болѣе значительною дѣятельностью, требуемою образомъ
питанія дикарей» (Основ. біолог. 1,341). Какъ жевательные
органы, такъ и самая пищеварительная способность первобыт-
ныхъ людей весьма медленно совершенствовалась и долго со-
храняла свойства чисто-животнаго отпавленія. Фетишическій
страхъ таинственныхъ силъ природы,—постоянно запугивая умъ
первобытнаго человѣка, дѣлая его несмѣлымъ, боязливымъ въ
изысканіи и испытаніи новыхъ, неизвѣстныхъ дотошъ средствъ
прокормленія и, такимъ образомъ, ограничивая его изобрѣта-
тельность и находчивость какъ въ способахъ наиболѣе изо-
быльной и удачной добычи пищи, такъ и въ способахъ ея эконо-
мнаго накопленія и сбереженія,—невольнo, вслѣдствіе всего
этого, поддерживалъ въ человѣкѣ первобытную, чисто-живот-
ную наклонность къ жадности и неумѣренности въ пищѣ, къ
обжорству и къ ненормальному развитію желудка. Это мы ви-
димъ и у современныхъ дикарей. «Въ періоды голодовъ — го-
воритъ Дарвинъ — дикари вынуждены поглощать массы всякой
непитательной дряни, и желудки ихъ не могутъ не страдать
отъ этого. Мало-ли мы встрѣчаемъ въ книгахъ описаній ихъ
выпаченныхъ животовъ и тощихъ членовъ, изнуренныхъ про-
должительнымъ голодомъ» (Дарв. О человѣкѣ. 1,190). Въ
ѣдѣ,—говоритъ Кокранъ въ своемъ путешествіи,—въ ѣдѣ гру-
бые народы не знаютъ никакой умѣренности и правильности.
Якутъ или тунгузъ съѣдаетъ за-разъ по 40 фунтовъ мяса;
трое мужчинъ за одинъ разъ пожираютъ цѣлаго оленя. Одинъ
дикарь, по словамъ Клемма, въ 24 часа съѣлъ всю внутрен-
ность большого быка, или $\frac{1}{2}$ пуда жира, причемъ еще выпилъ
столько же растопленного сала. Подобное обжорство, по сло-
вамъ Клемма, сплошь и рядомъ встрѣчается у многихъ дикихъ
охотничьихъ племенъ, а по словамъ Гаукесворта, и у острови-
танъ южнаго океана (W. Roscher. 1,452). Такая же жадность и не-
умѣренность въ пищѣ неизбежно должна была обнаруживаться

и въ первобытныхъ людяхъ частію вслѣдствіе крайней несоразмѣрности траты мышечной силы въ добычѣ пищи и въ борьбѣ съ хищными животными и врагами съ прибылью или приходомъ питанія, частію вслѣдствіе спорадическаго или хроническаго голодованія и постоянного страха или опасенія голодной смерти, частію, вообще, вслѣдствіе неразвитости экономической сообразительности, расчетливости и находчивости. Первобытные люди, такъ же какъ и нынѣшніе дикари, неизбежно должны были терпѣть не только періодическія голодовки, но и постоянную, крайне-рѣзкую смѣну избытка и недостатка пищи, голода и пресыщенія. Извѣстно, напримѣръ, какъ сѣверно-сибирскій инородецъ, въ родѣ тунгуса или юкагира, одно время пресыщается оленіной, какъ это бываетъ, напримѣръ, осенью, или во время извѣстной періодической переправы оленей черезъ рѣки въ лѣсныя полосы, когда тунгусъ, якутъ или юкагиръ въ полчаса закалываетъ болѣе 100 штукъ оленей, а въ другое время страшно голодаетъ, какъ напримѣръ, въ началѣ весны, или въ февралѣ мѣсяцѣ, который оттого и называется у туруханскихъ тунгусовъ и у алеутовъ «голоднымъ мѣсяцемъ», или, какъ банхинскіе остяки лѣтомъ обжираются рыбой, а весной голодаютъ, и голодаютъ иногда до того, что въ одинъ годъ, напимѣръ, на Тазу, вслѣдствіе голода, были даже случаи антропофагіи. Вотъ точно также и первобытные люди, постоянно испытывая періодическія голодовки и смѣну избытка и недостатка корма, не только не знали и не соблюдали никакой правильности въ употребленіи пищи, но и долго пробавлялись антропофагіей или людоедствомъ. Какъ нѣкоторые дикари, въ родѣ одного родоначальника дикаго племени на островѣ Фиджи, въ продолженіе своей жизни пожирали до 872 человекъ, или, какъ мексиканцы, каждагодно пожирали отъ 20 до 50,000 человѣческихъ тѣлъ,—такъ и первобытные люди еще съ большею жадностью пожирали сотни и тысячи человѣческихъ тѣлъ. Такая звѣрская неразумность питанія, очевидно, не могла не поддерживать въ человѣческой природѣ первобытныхъ, часто-зоологическихъ свойствъ человѣческаго аппетита и пищеварительной способности. Наконецъ, первобытные люди крайне медленно отучались отъ употребленія пищи грубой, сырой, неудобоваримой, нечистой, гнилой и т. п. Ихтіофаги на берегахъ Нубіи, еще во времена Діодора Сицилійскаго и Страбона, ѣли рыбу сырую, или вмѣсто огня подсуживали ее на солнцѣ (Diodor. III, 15. Strabo XVI p. 773). Эскимосовъ также называли «рыбоѣдами — сыродядцами». Греки и римляне, по свѣдѣтельству Лукреція и Виргилія, пищей первыхъ людей счи-

тали *Quercus esculus* (Lucret. V, 1415. Virgil. Georg. 1, 147). У сѣверно-австралійскихъ дикарей женщины и дѣти доселѣ ходятъ каждый день въ поле или лѣсъ вырывать острыми каменными корнями, которыми они питаются болѣе и охотнѣе, чѣмъ мясомъ. У насъ въ Сибири, остяки енисейскіе и тазовскіе тоже доселѣ еще съ жадностью пожираютъ сырую рыбу и, въ случаѣ недостатка порсы, питаются дикими кореньями и луковицами сараны, выпалывая ихъ особыми каменными клинками первобытной, грубой отдѣлки. При такомъ долговременномъ сохраненіи первобытныхъ, грубыхъ привычекъ питанія, очевидно, человѣкъ долго еще не могъ дойти до развитія гастрономическаго вкуса, а тѣмъ болѣе до развитія способности раціональнаго и гигиеничнаго регулированія питанія. Неразвитость нервной системы, мозга была главной тому причиной.

Но вотъ, въ слѣдующій, болѣе высшій фазисъ развитія человѣческой природы, вслѣдствіе наибольшаго развитія нервной системы или мозга и ума людей, видимъ значительный переходъ отъ первобытнаго, чисто-зоологичнаго образа питанія людей къ образу питанія болѣе человѣчнаго, болѣе раціональнаго и гастрономичнаго. Въ сферѣ функціи питанія, политеистическій страхъ таинственныхъ силъ природы прежде всего, вмѣсто первобытнаго страха особыхъ фетишей или боговъ желудка и голода, впервые возбуждалъ удивленіе мудрому устройству пищеупотребительныхъ органовъ человѣческой природы, какъ особенному премудрому созданію и благому дару боговъ. Сократъ восторженно говорилъ въ бесѣдѣ съ Аристодемомъ о богахъ: «Не изумительно ли въ области питанія то, что, напримѣръ, передніе зубы животныхъ приспособлены къ разрѣзыванію, а боковые къ растиранію пищи, что ротъ, черезъ который проходятъ всѣ яства, какихъ только желаетъ животное или человѣкъ, расположенъ вблизи глазъ и носа; выдѣленія же, которыя противны чувствамъ, имѣютъ свои проходы, удаленные отъ нашихъ чувственныхъ органовъ? Можешь ли ты сомнѣваться, Аристодемъ, чему мы обязаны этимъ предусмотрительнымъ расположеніемъ, случаю или премудрости боговъ?» — «Да, я болѣе не сомнѣваюсь въ премудрости боговъ!» отвѣчалъ Аристодемъ (Льюиса, Ист. филос., 162). Вслѣдствіе такого восхищенія божественнымъ мудрымъ устроеніемъ органовъ употребленія пищи, политеистическій страхъ таинственныхъ силъ природы, впервые расширивъ сферу самоощущенія или самосознанія человѣческой природы, впервые побуждалъ людей, вмѣсто первобытнаго, простаго, чисто-звѣрскаго пожиранія пищи, придавать самому животному процессу человѣческаго питанія санк-

цію религиозно-обрядовую, теургическую. Онъ побуждалъ людей совершать питаніе не просто, безъ всякихъ правилъ и обрядовъ, подобно животному, а съ молитвами передъ богами, ѣсть и пить съ священными гимнами въ честь боговъ, съ гаданіями по внутренностямъ закалаемыхъ въ жертву животныхъ, и такимъ образомъ на первый разъ регулировать питаніе правилами и обрядами еще не рациональными и гигиеническими, а теургическими, богослужебными оргіями, или вакханаліями въ честь боговъ, дающихъ пищу и питье, въ честь Бахусовъ, Цереръ, Сатурновъ и т. д. Таковы, напримѣръ, были сатурналіи и вакханаліи: такъ-называемое Пенелопово мясослуженіе и кормленіе боговъ — *πενελόπης κρεοῦργία*, *πεινόντας θεοὺς ἐστίασαν*, кастальское волшебное-чародѣйское питье — или *καστάλιας μαντικὸν πόμα*, оргіи и хоры пьянствующихъ — *χορός μεθύοντων* и т. п. Далѣе, политейстическій страхъ таинственныхъ силъ природы, порождая вѣру въ Бахусовъ, Сатурновъ и Цереръ, воодушевивъ эти *χοροί μεθύοντων* — хоры пьянствующихъ въ честь Бахуса, впервые возбуждалъ, вмѣстѣ съ тѣмъ, чувственно-сластолюбивое стремленіе въ гастрономической изысканности, роскоши или разнообразію въ пищѣ и питьѣ. Еще древнѣйшіе греки, даже на блестящихъ своихъ пиршествахъ, употребляли только одинъ, простѣйшій сортъ вина, *οἶνος*; между тѣмъ, во времена Демосоена, греки уже различали нѣсколько сортовъ вина, хотя, впрочемъ, тоже еще немного. А Плиній въ своей *Historia naturalis* знаетъ и различаетъ уже до 80 разныхъ винъ (W. Roscher I, 418). Между тѣмъ, какъ лакедемоняне употребляли еще пищу самую простую, даже грубую, — современники Атеней различали уже 72 рода суповъ. Вообще, въ позднѣйшія времена классической древности, Аѣины и Римъ были, какъ извѣстно, центромъ классической гастрономіи и баснословной лукулловской изысканности сластолюбія. Аристиппъ, основатель Киренской философской школы, признавая чувственное удовольствіе верховнымъ благомъ челоѣческой природы, конечно, также не былъ врагомъ гастрономическихъ наслажденій. Эпикуреизмъ, односторонне или слишкомъ матеріалистично понимаемый его послѣдователями, тоже побижалъ гастрономическому сластолюбію. Но въ то же время, соотносительно съ наибольшимъ развитіемъ мозга или способности задерживанія рефлексовъ головного мозга, умственной и нравственной способности самообладанія, — въ антитезъ первобытному, чисто-животному обжорству челоѣка, а также и въ противоположность философскому ученію Аристиппа и Эпикура, возникли и первые зачатки регулярнаго, даже аскетическаго самовоздержанія въ пищѣ и

питьѣ и первые зародыши аскетическаго ученія о воздержности и умѣренности въ пищѣ. Въ противоположность гастрономической роскоши знати аѳинской и въ антитезѣ философскимъ школамъ киренской и эпикурейской,—возникла циническая школа, и, послѣ первобытнаго, многотысячелѣтнаго господства необузданнаго, животнаго обжорства человѣка,—впервые стала съ энтузіастическою энергіею и даже съ аскетическимъ фанатизмомъ проповѣдывать умѣренность или самовоздержаніе въ пищѣ и питьѣ, также какъ и во всѣхъ другихъ чувственныхъ удовольствіяхъ. Антисоенъ и Зенонъ, не только ученіемъ, но и примѣромъ своимъ побуждали грековъ къ соблюденію умѣренности въ пищѣ. Самъ себѣ Антисоенъ отказывалъ во всякой пищѣ, кромѣ самой простой. Діогенъ также ѣлъ мало и притомъ одну только самую грубую пищу, пытался даже питаться только сырымъ мясомъ и сырыми овощами, но уже не могъ устоять въ этомъ первобытномъ, дикарскомъ способѣ питанія. По словамъ Платона, никто не могъ такъ терпѣливо выносить голодъ и едва-ли кто былъ такъ умѣренъ въ пищѣ, какъ Сократъ (Льюиса, Ист. филос. 178, 180, 130). Вообще, греки уже до такой степени цивилизовались въ регулированіи и умѣренности употребленія пищи, что съ гордостью сознавали это и всѣхъ варваровъ съ презрѣніемъ называли «*обжорами*» (Plato de Legib. I, p. 638). Такимъ образомъ, во времена господства таинственныхъ силъ природы, фізіологическая потребность и функція питанія человѣка уже почти совершенно утратили первобытный, чисто-животный характеръ и все болѣе и болѣе были раціонализированы гастрономіей, но все-таки еще значительно, а въ массахъ даже еще почти вполне сохраняли и нѣкоторые отбѣнки грубой первобытности, хоть въ видоизмѣненной формѣ, напримѣръ, въ господствѣ столь прославленной лукулловской неумѣренности, въ этихъ *хреουργіахъ* и хорахъ пьянствующихъ въ честь Бахуса и т. п. Вслѣдствіе этого, въ послѣдующія времена, христіанское, церковно-обрядовое установленіе постовъ и аскетическая дисциплина, въ антитезѣ этимъ языческимъ креургіямъ и вакханаліямъ, еще съ большею строгостью, чѣмъ стоическая школа, воспитывали въ людяхъ способность сдерживанія рефлексовъ желудка, привычку къ самовоздержанію и умѣренности въ пищѣ, чтобы окончательно искоренить первобытныя привычки обжорства. Но и посты и аскетизмъ никакъ не могли воспитать въ людяхъ раціональнаго и гігіеническаго самоконтролированія въ употребленіи пищи и питья, пока въ нервной системѣ человѣка не развита была въ возможно-высшей степени нервно-мозговая способность удержи-

ванія рефлексовъ головного мозга, или способность умственнаго и нравственнаго самообладанія.

Наконецъ, въ высшей степени развитія нервной системы человѣка, съ высшимъ развитіемъ нервно-мозговой способности задерживанія рефлексовъ головного мозга, видимъ новыя, наиболѣе прогрессивныя измѣненія и въ сферѣ человѣческаго питанія. Сначала, восторженное чувство удивленія чудесамъ природы, возбудивши усиленное вліяніе мозга, идей на развитіе новыхъ понятій и нововведеній въ сферѣ экономіи питанія, дало новый, живѣйшій импульсъ къ выработкѣ новыхъ, болѣе рациональныхъ, гастрономическихъ и гигиеническихъ началъ питанія. Впервые, восторженное чувство удивленія чудесному строенію пищеварительной системы человѣческой природы, возбудило смѣлую естествоиспытательную мысль къ точному анатомо-физиологическому изслѣдованію и познанію законовъ пищеваренія. Въ книгахъ о чудесахъ природы, *miracula naturae* и, въ частности, въ такихъ сочиненіяхъ, какъ книга о чудесахъ человѣческаго тѣла—«*Les merveilles du corps humain*» Жоффрѣ, восторженное чувство удивленія чудесамъ пищеварительной системы животныхъ и человѣка обыкновенно сопровождалось научными, физиологическими разсужденіями о строеніи и функціи пищеварительной организаціи, и такимъ образомъ, и въ публикѣ возбуждало интересъ къ познанію процессовъ и законовъ пищеваренія. Напримѣръ, авторъ книги «*Spectator divini potum miraculorum naturae in universo*», или «Зритель божественныхъ чудесъ природы во вселенной», говоря о пищевареніи, какъ «удивительнѣйшемъ мастерскомъ дѣлѣ», и подробно описывая анатомическое строеніе и физиологическую функцію пищеварительныхъ органовъ, въ то же время требуетъ, чтобы люди съ размышленіемъ познавали процессъ пищеваренія и имѣли разумно-сознательное понятіе о немъ. «Пищевареніе, говоритъ онъ,—есть удивительнѣйшее мастерское дѣло, которое въ насъ ежедневно совершается. Поэтому, не только пріятно, но и всѣмъ должно познавать по крайней мѣрѣ главнѣйшія дѣйствія натуры при пищевареніи» (ч. III, 127—131). Точно такъ же, разнообразныя описанія «удивительныхъ жлудковъ, удивительной жажды» и т. п., какія находятся, напримѣръ, въ книгахъ «Чудеса натуры», такъ же возбуждали живое любопытство къ познанію строенія и отправленія пищеварительной системы. И вотъ, вслѣдъ за такимъ восторженнымъ удивленіемъ чудесамъ пищеваренія, какъ въ наукѣ разрабатывалась анатомія и физиологія пищеварительной системы, такъ и въ образованнѣйшихъ обществахъ европейскихъ, мало по малу возбуждался живѣйшій

интересъ къ научному пониманію законовъ пищеваренія. А вмѣстѣ съ тѣмъ, естественно, возбуждалась и потребность наиболѣе раціональнаго и гигиеничнаго питанія. Въ настоящее время, кто изъ сколько-нибудь образованныхъ людей не имѣетъ уже хоть такихъ элементарныхъ научныхъ понятій о пищевареніи и пищѣ, какія сообщаются, напримѣръ, въ «Физиологическихъ руководствахъ», въ «Ученіи о пищѣ и физиологіи питательныхъ веществъ»—Молешотта, въ «Химіи кухни» Кленке, въ гигиеническихъ письмахъ о питаніи и пищѣ—Эстерлена и т. п.—Далѣе, восторженное чувство удивленія чудесамъ природы, проявляющимся въ произведеніи средствъ питанія и въ обезпеченіи всѣхъ живыхъ существъ пищею, возбуждая мозгъ или умъ къ изслѣдованію и открытію въ экономіи природы новыхъ питательныхъ веществъ, съ новою возбуждательностью стимулировало человѣческіе умы къ улучшенію средствъ питанія, вызывало потребность въ научномъ, физико-химическомъ ученіи о пищѣ. Въ тѣхъ же книгахъ о чудесахъ натуры, разнообразныя естественно-научныя разсужденія объ удивительномъ изобиліи и разнообразіи произведеній природы, возбуждая восторженное удивленіе чудесамъ «благихъ и мудрыхъ учрежденій натуры къ питанію животныхъ и человѣка», въ то же время возбуждало жажду изслѣдованія, открытія и познанія этихъ сокровищъ естественной экономіи. Таковы, напримѣръ, въ книгѣ «Spectator miraculorum Naturae» всѣ эти исполненные восторженнаго чувства удивленія, естественно-научныя описанія и разсужденія, подъ заглавіями: «о благихъ и мудрыхъ учрежденіяхъ натуры къ питанію животныхъ», «о средствахъ натуры, способствующихъ къ человѣческому благополучію, о неисчерпаемомъ богатствѣ натуры», «о пользѣ рѣкъ, горъ и лѣсовъ», «о пользѣ растений и животныхъ, о неизмѣримомъ богатствѣ въ натурѣ» и т. п. (ч. II, стр. 6—8; ч. III, стр. 10—13; ч. I, 8—11; ч. II, стр. 72—73; ч. I, 125—127; ч. IV, стр. 14—17 и мн. др.). «Всѣ эти, говорятъ Spectator,—всѣ эти благія и мудрыя учрежденія натуры, устроенныя для нашего сохраненія, тѣмъ болѣе достойны удивленія и разсматриванія, чѣмъ больше число людей, чѣмъ различнѣе ихъ нужды по состоянію, возрасту и роду жизни, и чѣмъ менѣе мы сами можемъ дать благонадежныхъ источниковъ обезпеченія нашего сохраненія» (ч. I, 8—11). И вотъ, такое-то восторженное чувство удивленія чудесамъ природы въ произведеніи пищи, послѣ вѣковаго страха, возбранявшаго рыться въ сокровищахъ физической экономіи, было первымъ возбуждательнымъ стимуломъ къ смѣлому изысканію во всѣхъ сферахъ экономіи природы и во всѣхъ частяхъ свѣта новыхъ, раз-

нообразнѣйшихъ питательныхъ произведеній природы и къ работѣ рациональнаго, физико-химическаго ученія о пищѣ и питьѣ. Со времени великихъ океаническихъ открытій XV и XVI вѣка, и особенно въ XVII и XVIII столѣтїяхъ, началось живѣйшее распространеніе колоніальныхъ пищевыхъ произведеній. И всѣ эти новые, дотогдѣ невѣдомые продукты природы на первыхъ порахъ возбуждали тоже опять всеобщее удивленіе, какъ новыя рѣдкости и чудеса природы. «Въ 1660 году,—говоритъ Скау,—нѣкоторые купцы, возвращавшіеся изъ Леванта въ Марсель, привозили кофе, показывали его публикѣ, вмѣстѣ съ приборами для варки, и публика съ удивленіемъ смотрѣла на кофе, какъ на рѣдкость природы». Еще въ 1665 году Бартѳолинъ въ своемъ сочиненіи «De phagmasoroea danica» писалъ: «кофе быстро вошелъ въ моду въ Европѣ, какъ новость: ему приписывали чудесную силу» (Скау, «Земля, растенія и человѣкъ». Спб. 1859 г., стр. 285—286). Первоначальное распространеніе кофе въ Европѣ сильно волновало, ажитировало умы. Подобно манифесту о войнѣ, провозглашались торжественныя объявленія о публичныхъ пренїяхъ относительно происхожденія и вліянія кофе (Скау, 286). Наконецъ, къ исходу XVII вѣка, удивленіе окончательно замѣнилось познаніемъ прїятнаго вкуса, питательности и возбуждающаго дѣйствія кофе, — и онъ быстро вошелъ во всеобщее употребленіе въ Европѣ: повсюду заводились кофейные дома, которые посѣщались съ увлеченіемъ, и въ настоящее время въ Западной Европѣ потребленіе его простирается отъ 1 до 12 фунтовъ на человѣка (Скау, 285). Чай, появившійся въ Европѣ не ранѣе XVII вѣка, вначалѣ также удивлялъ европейцевъ, какъ чудесный или рѣдкій напитокъ. Еще въ 1664 году, остъ-индская компанія прислала 2 фунта чаю въ подарокъ англійскому королю, какъ рѣдкость. На фарфоровыхъ чайныхъ чашкахъ, предназначавшихся для императорскихъ подарковъ, великолѣпно изображались слова стихотворенія, въ которомъ воспѣвался чай, какъ чудесный напитокъ (Скау, 332. 335). Въ то же время, европейцы съ удивленіемъ увидѣли въ новооткрытыхъ странахъ свѣта новыхъ и рѣдкихъ животныхъ, а также множество новыхъ и рѣдкихъ полезныхъ или съѣдобныхъ растеній. Возбужденные чувствомъ удивленія чудесамъ животнаго и растительнаго царства Америки, Азїи и Африки,—европейскіе натуралисты и даже купцы стали съ страстнымъ увлеченіемъ составлять музеумы или коллекціи, какъ тогда выражались, «самыхъ рѣдкихъ и удивительнѣйшихъ звѣрей, птицъ и насѣкомыхъ»; зоологи, скотоводы и другіе предприимчивые люди страстно занялись акклиматизаціей, при-

рученіемъ и одомашненіемъ новыхъ видовъ животныхъ, разведеніемъ новыхъ породъ, и восторженно удивлялись силѣ искусственнаго подбора, какъ чудесному магическому жезлу въ рукахъ опытнаго скотовода. Вслѣдствіе этого, въ XV—XVII вѣкахъ, приручены были, кромѣ азіатскихъ насѣкомыхъ — шелкопрядовъ шелкопряда и шелкопряда ясенезаго, африканской канарейки и египетской пчелы, американскія четвероногія и птицы — лама альпака, индѣйская свинка, индѣйка, шипунъ, фазаны золотой, серебряный и съ ошейникомъ, канадскій гусь и др. (Изъ Жоффр. С.-Илера: О происхожд. домашн. животныхъ. Въ Извѣст. комит. акклиматиз. М. 1859 г. т. I, стр. 38—39). Вообще съ тѣхъ поръ, какъ восторженное чувство удивленія чудесамъ природы океаническихъ странъ возбудило въ передовой части человѣчества жажду изысканія, открытія и пріобрѣтенія всѣхъ новыхъ благъ физической продукціи новооткрытыхъ странъ свѣта,—съ тѣхъ поръ экономія жизненныхъ средствъ цивилизованныхъ народовъ весьма значительно пополнилась произведеніями животнаго и растительнаго царства новооткрытыхъ странъ, и въ то же время возбудилось энергическое стремленіе къ увеличенію прежней естественной продукціи пищевыхъ средствъ. «Замѣчательнъ тотъ фактъ,—говоритъ Георгъ Маршъ,—что торговля, по крайней мѣрѣ, морская, а также земледѣльческая и механическая промышленность, въ значительной степени обуславливаются въ настоящее время такою растительною и животною производительностью, которая была весьма мало извѣстна, или даже вовсе неизвѣстна древнимъ цивилизаціямъ, ни греческой, ни римской, ни іудейской. Многіе изъ продуктовъ этой производительности доставляются, главнымъ образомъ, изъ странъ, гдѣ они, по всей вѣроятности, туземны и гдѣ до сихъ поръ почти исключительно и произрастаютъ; но въ то же время, весьма многія животныя и растенія, отъ которыхъ получаютъ эти продукты, перенесены человѣкомъ въ новыя страны, отличающіяся въ настоящее время наибольшимъ процвѣтаніемъ, и это перенесеніе совершилось, сравнительно говоря, во времена недалекія,—не далѣе, какъ въ теченіе двухъ или трехъ послѣднихъ столѣтій» (Маршъ, Человѣкъ и природа). Съ тѣхъ поръ, какъ агрономы и заводчики съ восторженнымъ чувствомъ удивленія познали чудеса искусственнаго подбора, «этого, по выраженію знаменитаго скотовода Юатта, магическаго жезла, посредствомъ котораго человѣкъ можетъ вызвать къ жизни какую угодно форму и создавать образцы совершенства въ породахъ животныхъ»,—съ тѣхъ поръ мы обязаны улучшеніемъ рогатаго скота, овецъ и свиней

длинному ряду хорошо извѣстныхъ скотоводовъ: Бэкуеля, Коллинга, Эльмана, Бэтса, Лестера, Уэстерна и многихъ другихъ. «Съ тѣхъ поръ, говоритъ Дарвинъ, было обращено вниманіе и на размноженіе породъ, назначаемыхъ для стола, на волокнистость мяса у скота и на равномерное проростаніе его жиромъ» (Дарвина, о домашн. животн., вып. VII, стр. 215). Со времени введенія плодоперемѣнной системы, скотъ, дающій намъ пищу, сталъ не только многочисленнѣе, но и лучше. Въ Англіи, напримѣръ, средній вѣсъ простого молодого быка, при Іаковѣ I, равнялся 600 фунтамъ, а съ 1795 года сталъ равняться уже 800 фунтамъ; вѣсъ барановъ въ то же время возвысился съ 44—46 на 80 и 85 фунтовъ. Мясо быка въ 1710 году вѣсило 370 фунтовъ, въ 1795 году на 25 процентовъ болѣе, чѣмъ въ 1732 году, а въ 1845 году оно вѣсило уже 800 фунтовъ. Вѣсъ мяса теленка въ 1710 году равнялся 50 фунтамъ, а въ 1845 году—140 фунтамъ; вѣсъ мяса овцы въ 1710 году равенъ былъ 28 фунтамъ, а въ 1845 году—уже 80 фунтамъ. Количество продукціи растительной пищи также быстро и непрерывно увеличивалось. Такъ, напримѣръ, еще въ XIII вѣкѣ, въ самыхъ цивилизованныхъ государствахъ, какъ, напримѣръ, во Франціи, знали и употребляли только 3 вида капусты, въ XVI вѣкѣ—уже 6 видовъ, въ половинѣ XVII вѣка—уже 12 видовъ, а въ XIX столѣтіи—уже больше 50; дынь въ XV вѣкѣ знали и употребляли только 3 вида, въ XVI столѣтіи уже 7 видовъ, а въ половинѣ XIX столѣтія уже болѣе 40 видовъ; грушъ въ концѣ XVI вѣка знали 62 сорта, а въ половинѣ XVII столѣтія уже около 400 сортовъ, и т. п. (W. Roscher, I, 418). Какъ вѣсъ мяса, такъ и вѣсъ плодовъ и вообще количество питательнаго вещества въ культурныхъ растеніяхъ прогрессивно увеличивались. Такъ, напримѣръ, плоды дикаго крыжовника вѣсятъ около 120 гранъ: въ 1786 году выставленъ былъ крыжовникъ, вѣсившій 240 гранъ, слѣдовательно, вдвое болѣе; въ 1817 году вѣсъ плодовъ крыжовника доведенъ былъ до 641 грана; въ 1830 году онъ вѣсилъ уже 781 гранъ; въ 1841 году равнялся 784 гранамъ, въ 1844 году—852 гранамъ, въ 1845 году—870 гранамъ, а въ 1852 году плоды крыжовника доведены были до поразительнаго вѣса въ 895 гранъ. Крупнѣйшія изъ зеренъ пшеницы, найденныхъ въ озерныхъ постройкихъ Швейцаріи, имѣютъ только 6 миллиметровъ длины, рѣдко 7, а у новѣйшихъ породъ пшеницы зерна имѣютъ въ продольномъ сѣченіи уже отъ 7 до 8 миллиметровъ. По нѣкоторымъ опытамъ культуры, зерно пшеницы оказывается на 10 и даже на 40 процентовъ тяжелѣе, чѣмъ зерно пшеницы, про-

изводившееся въ прежнія времена. Вообще, продукція питательныхъ произведеній въ такой степени увеличилась, что пища современнаго зажиточнаго человѣка несравненно изобильнѣе, лучше и разнообразнѣе, чѣмъ пища не только первобытныхъ людей, но и древнихъ цивилизованныхъ народовъ. Тогда какъ въ первобытныя времена человѣкъ каждадневно питался только однимъ звѣринымъ мясомъ или дикими кореньями и корой древесной, а на болѣе высшей степени развитія человѣческой природы, напримѣръ, въ періодъ процвѣтанія греческой и римской культуры, столъ богатыхъ и образованныхъ людей разнообразился уже, по крайней мѣрѣ, 72 родами суповъ и 80 сортами винъ, — въ новѣйшее время, гость какого-нибудь парижскаго ресторатора перваго ранга, за умѣренную цѣну, можетъ выбирать разнообразнѣйшія кушанья изъ 227 и болѣе сортовъ, или варіацій кушаньевъ и изъ 50 родовъ десерта: въ частности, онъ можетъ выбирать любое кушанье изъ 12 *potages*, изъ 24 *hors d'oeuvre*, изъ 15—20 *entrées de boeuf*, изъ 20 *entrées de mouton*, изъ 30 *entrées de volaille et gibier*, изъ 15—20 *entrées de veau*, изъ 12 *de patisserie*, изъ 24 *de poisson*, изъ 15 *de vêts*, изъ 50 *entremets*, изъ 50 десертовъ и т. д., и, сверхъ того, болѣе, чѣмъ изъ 60 однихъ французскихъ винъ. Чаю еще въ 1722 году, по словамъ Лоренца Ланге, въ русско-китайской торговлѣ былъ только 1 сортъ, въ 1750 году, по словамъ Миллера, уже 7 сортовъ, въ 1772 году, по словамъ Палласа, уже 10 сортовъ, а въ 1829 году, по словамъ Эрмана, уже до 70 сортовъ. Потребленіе разныхъ пищевыхъ продуктовъ въ новѣйшее время, въ общей сложности, все болѣе и болѣе увеличивается. Такъ, напримѣръ, потребленіе мяса въ послѣднія два столѣтія увеличилось въ наиболѣе цивилизованныхъ странахъ Европы — въ Германіи, Франціи и Англіи съ 30—33 фунтовъ на человѣка до 153 фунтовъ на человѣка. По Кругу и Дитериху, въ Пруссіи среднимъ числомъ приходилось на человѣка: мяса въ 1806 году 33 фунта, въ 1831 году—34³/₄ фунта, въ 1842 году—35 фунтовъ, въ 1849 году уже 40 фунтовъ; сахару въ 1806 году приходилось на человѣка только 1¹/₂ фунта, въ 1831 году уже 4³/₃ фунта, въ 1842 году 5 фунтовъ, въ 1849 году уже 7 фунтовъ; кофе въ 1806 году приходилось на человѣка ²/₃ фунта, а въ 1849 году уже 4 фунта; вина въ 1806 году только ³/₄ кварта, а въ 1831 году 2¹/₂ кварта. (Roscher, I, 459). Наконецъ, самая интенсивность продукціи пищевыхъ произведеній все болѣе и болѣе возрастала. Тогда какъ въ древнѣйшія времена, на пространствѣ 10 квадр. миль какого-нибудь округа Татаріи, могло пропитываться только 400 или 500

пастуховъ, — нынѣ, на пространствѣ тѣхъ же 10 квадр. миль, пропитывается до 50,000 земледѣльцевъ, какъ, напримѣръ, въ нѣкоторыхъ департаментахъ Франціи. Или, между тѣмъ какъ, напримѣръ, въ древней Галліи на одной квадр. милѣ содержалось 140 жителей, въ римской имперіи, во времена Траяна—400 жителей,—теперь въ образованной Европѣ на квадр. милѣ содержится отъ 3 до 5,000 жителей, а въ Англіи и Бельгіи даже болѣе 8,000, которые притомъ живутъ еще несравненно лучше прежнихъ 400 человѣкъ. Городъ въ 50,000 жителей потребляетъ теперь ежегодно отъ 25 до 30 тысячъ штукъ разнаго рогатаго скота и до 300,000 четвериковъ хлѣба. Тогда какъ въ древнія времена, люди не знали никакихъ способовъ рациональнаго улучшенія и экономнаго концентрированія пищевыхъ веществъ,—съ XVIII столѣтія химія все болѣе и болѣе производитъ существенныя измѣненія и улучшенія въ экономіи человѣческаго питанія. Напримѣръ, при старинномъ, уже значительно улучшенномъ способѣ приготовленія хлѣба, получалось на 1 пудъ муки лишь 15 фунтовъ припека,—при нынѣшнемъ же химическомъ способѣ хлѣбопеченія, указанномъ, напримѣръ, Либихомъ, припека на 1 пудъ муки получается уже на 25 процентовъ больше противъ прежняго (Арх. Суд. Мед. 1870 г. Декабрь: О питаніи растит. пищею вообще и хлѣбомъ въ частности, статья д-ра Шмудевича). Существующія въ Англіи пекарни, съ искусственнымъ воздушнымъ давленіемъ на тѣсто, на столько устраняютъ всякую потерю въ тѣстѣ отъ броженія, что, по нѣкоторымъ вычисленіямъ, этимъ путемъ Англіи можно было бы сберечь столько хлѣба, сколько теперь привозится туда изъ-за границы. Давно уже извѣстны и разные методы приготовленія пищевыхъ консервовъ, въ родѣ методовъ Апперта, Массона, Шолле и др.

Такое обильное приращеніе питательныхъ средствъ, въ свою очередь, оказало существенное вліяніе на развитіе пищеварительной или уподобительной способности человѣческой природы. Подъ вліяніемъ восторженнаго чувства удивленія новооткрытымъ чудесамъ физической экономіи, богатые и зажиточные классы европейскихъ обществъ сначала увлекались тщеславной модой поразительно-роскошныхъ и рѣдкостныхъ обѣдовъ. Вельможи и богачи, конкурируя другъ съ другомъ, старались удивлять гостей и публику самыми раритетными яствами и питьями. Довольно вспомнить, напримѣръ, какъ въ нашемъ отечествѣ, въ «вѣкъ чудесъ», вельможи тщеславно щеголяли и удивляли публику на своихъ роскошныхъ высокаторжественныхъ обѣдахъ «рѣдкимъ, диковинными винами, раритетными, диковинными

яствами, диковинными рыбами отѣнной величины» и т. п. Довольно прочитать державинское описаніе торжества, бывшаго, по случаю взятія города Измаила, въ домѣ князя Потемкина-Таврическаго, въ 1791 году 28-го апрѣля. «Тутъ,—говорить Державинъ,—все поражало, все удивляло взоръ, все изумляло умъ. Описать трудно, сколько тутъ было чрезвычайнаго... Ароматныя рощи обременены золотопрозрачными померанцами, лимонами, апельсинами; зеленый, червленый и желтый виноградъ, вѣясь по тычинкамъ огнистыми кистями своими, и въ тѣняхъ по чернымъ грядамъ лилей и тюльпанъ, ананасы и другіе плоды пламенностью своею неизреченную чудесность удивленному взору представляютъ. Гдѣ находишься? что видишь? не обманываешься ли? самъ себя не вѣришь... Но вотъ начался ужинъ. На самой высотѣ, гдѣ возносилась освѣщенная гора съ приборами, услугою и гостями, подобно какъ бы съ зрителями, сіяли стеклянные разноцвѣтные сосуды, что представляло новое необычайное зрѣлище. Казалось, что вся имперія пришла со всѣмъ своимъ великолѣпіемъ и изобиліемъ на угощеніе своей владычицы:

Богатая Сибирь, наклоншись надъ столами,
Разсыпала по нимъ и злато и серебро;
Восточный, западный, сѣдые океаны,
Трясая челами, держали рѣдкихъ рыбъ», и проч.

(Сочин. Державина. Спб. 1831 г. ч. IV, стр. 25—26).

Наконецъ, мода удивлять рѣдкими яствами и питьями, возбужденная восторженнымъ чувствомъ удивленія новымъ разительнымъ или диковиннымъ пищевымъ произведеніемъ природы, мало по малу воспитала въ богатыхъ и зажиточныхъ людяхъ гастрономическій вкусъ. Гастрономія и поваренное искусство стали все болѣе и болѣе распространяться въ зажиточныхъ или богатыхъ классахъ цивилизованныхъ народовъ. И въ этомъ отношеніи современный цивилизованный человѣкъ неизмѣримо возвысился надъ первобытнымъ дикаремъ. «Первые люди,—говоритъ Эстерленъ,—питались тѣмъ же, чѣмъ обыкновенно питаются животныя, т.е. сырыми плодами, корнями, корой, наконецъ—молокомъ и мясомъ животныхъ, въ томъ видѣ, въ какомъ эти предметы имъ попадались, т.е. прямо предоставлялись природой. Подобную же пищу употребляютъ и теперь всѣ дикіе народы. Между тѣмъ, естественное побужденіе постепенно приводило человѣка къ искусственному приготовленію своей пищи, а у цивилизованныхъ народовъ нынѣ существуетъ даже дѣльное кухонное искусство... Какъ все хорошее на землѣ, и поваренное искусство медленно шло по пути совершенствованія.

Въ древности оно почти повсемѣстно еще не было развито и болѣе или менѣе въ пренебреженіи. Не только германскіе, но римскіе герои мало знали еще вареное или жареное мясо; только въ послѣдствіи, когда высшее образованіе грековъ проникло въ Римъ, могли здѣсь появиться Лукуллы и Атиціи, мѣсто которыхъ въ нашемъ современномъ обществѣ—особенно въ высшемъ—заступаютъ гастронимы. Ихъ-то покровительству поваренное искусство обязано тѣмъ, что оно дѣйствительно возвысилось до гастрономическихъ этюдовъ и тонкостей и даже до философскихъ *Almanachs de Gourmands*. Какая бездна лежитъ на примѣръ, между первыми опытами повареннаго искусства и теперешнимъ его состояніемъ, на примѣръ между сушеніемъ мяса на солнцѣ и нашими рагу, паштетами и соусами. Даже бѣднакъ можетъ теперь пользоваться болѣе вкусными кушаньями и напитками, чѣмъ богатѣйшіе патриціи древнихъ Аѳинъ или Рима... Каждая пища должна доставлять намъ удовольствіе, потому что только та пища насъ хорошо питаетъ, которая намъ по вкусу. Этимъ удовольствіемъ мы обязаны поваренному искусству, благодаря которому наши кушанья получаютъ не только лучшій вкусъ, но дѣлаются питательнѣе и удобоваримѣе. Только благодаря поваренному искусству, мы избавляемся отъ вреда, который могъ бы произойти отъ нѣкоторыхъ отвратительныхъ, даже вредныхъ веществъ, входящихъ въ составъ нашей пищи, равно какъ и отъ чужеродныхъ животныхъ, или паразитовъ, глистовъ и ихъ яичекъ, которыя часто попадаютъ въ сыромъ мясѣ и во внутренностяхъ животныхъ. Если, наконецъ, примемъ во вниманіе, что благосостояніе цѣлаго народонаселенія, даже число людей, которыхъ страна можетъ прокармливать, зависитъ отъ повареннаго искусства почти на столько же, насколько и отъ земледѣлія, то намъ сдѣлается понятнѣе та высокая роль, которую оно играетъ не только у гастронимовъ, но и во всей нашей жизни... Естественныя науки и химія проникаютъ теперь не только въ земледѣліе, но и въ поваренное искусство» (Эстерлена, Челов. и сохран. здоровья, стр. 135—139).

Всѣ эти указанная нами внѣшнія улучшенія и нововведенія въ сферѣ человѣческаго питанія, соотносительно съ высшимъ развитіемъ нервной системы человѣка, породили и порождаютъ нѣкоторыя новыя прогрессивныя измѣненія въ сферѣ человѣческаго питанія и, соотносительно съ ними, патологически-реверсивныя явленія дегенераціи. Во первыхъ, всѣ эти рациональныя, научно-гастрономическія и научно-гигіеническія улучшенія въ сферѣ питанія неизбежно должны были все болѣе и бо-

лѣе вліять на самую пищеварительную способность людей, давно замѣнившихъ прежнее грубое питаніе наиболѣе раціональнымъ и гигиеничнымъ гастрономическимъ питаніемъ. Съ высшимъ развитіемъ мозга и соотносительнымъ съ тѣмъ развитіемъ раціональности и гигиеничности питанія, — запросъ на грубую, трудноваримую пищу все болѣе и болѣе уменьшается, и такимъ образомъ желудокъ цивилизованныхъ, высоко-развитыхъ людей мало по малу уже совершенно утратилъ первобытную способность переваривать такую пищу. «Благодаря поваренному искусству, — говоритъ Эстерленъ, — желудки наши приучились переваривать только такую пищу, которая и вкусна, и питательна, и удобоварима. Дикіе индѣйцы и охотники первобытныхъ лѣсовъ и луговъ находятъ, можетъ быть, вкуснымъ сырое мясо, сырыя печенки и т. п., и считаютъ счастьемъ возможность питаться такою пищей. Мы же такъ мало приучены къ подобной пищѣ, что она для насъ уже противна и неудобоварима. Изъ животной пищи мы можемъ ѣсть сырыми только раки, устрицы, яйца и проч., — да и то съ прибавкою поваренной соли, лимоннаго соку, уксусу и т. п. Словомъ, мы должны уже или непременно варить нашу пищу, или же *страдать и даже умирать*» (Эстерлена, Челов. и сохран. его здоровья, стр. 137 — 138). До какой степени желудокъ современнаго высоко-цивилизованнаго человѣка уже все болѣе и болѣе утрачиваетъ первобытный запросъ и способность къ употребленію грубой, неудобоваримой пищи, — свидѣтельствуетъ, между прочимъ, и слѣдующій частный фактъ. Въ древнія времена, люди особенно любили и въ большомъ количествѣ потребляли жирную свинину, которая, даже жареная и свѣже-соленая, съ трудомъ переваривается въ 4 часа 45 минутъ, тогда какъ простое жареное мясо переваривается въ 3 часа. У островитянъ южнаго океана, свинья, какъ животное, дающее самую жирную, обременительно-чувствуемую въ желудкѣ и, потому, для дикарей особенно пріятную пищу, была особенно любимымъ животнымъ. Въ классическомъ мірѣ, во времена Полибія, въ мало-культивированной верхней Италіи и, во времена Августа, въ Галліи, свиное мясо предпочиталось всякой другой животной пищѣ. Даже еще въ средніе вѣка свинина составляла любимѣйшую пищу. Архіепископъ города Кёльна ежегодно потреблялъ на своихъ обѣдахъ 24 большихъ и 8 среднихъ свиней, а въ большіе праздники вчетверо больше. Около 1345 года при дворѣ Дофина на 30 персонъ ежегодно отпускалось 30 соленныхъ и 52 свѣжихъ свиныхъ тушъ. Между тѣмъ въ новѣйшее время, когда химико-фізіологическія изслѣдованія открыли трудно-

варимость свинины, и гастрономическія привычки отучили желудокъ развитыхъ людей отъ перевариванія трудной пищи, мы видимъ, въ наиболѣе цивилизованныхъ обществахъ, весьма значительное ограниченіе потребленія свиного мяса. Въ Парижѣ, напримѣръ, при, 800,000 жителей, ежегодно потреблялось только 32,000 свиней (Roquefort, Hist. de la vie privée des Franc. I, p. 310). Лондонъ съѣдаетъ нынѣ ежегодно только до 160,000 свиней, тогда какъ быковъ до 500,000, овецъ отъ 2 до 3 милліоновъ. Даже, и у насъ въ Россіи уже со второй половины XVIII вѣка и особенно съ начала XIX столѣтія замѣтно стало, что желудки высшаго, наиболѣе образованнаго класса, особенно людей нормально воспитанныхъ, все болѣе и болѣе отказывались отъ до-петровской грубой и неудобоваримой пищи. Въ до-петровскія времена, пищеварительная способность русскихъ, не исключая и бояръ и богатыхъ людей, повидимому, наиболѣе приспособлена была къ употребленію пищи грубой, неудобоваримой и нечистой. «Русскіе, — писалъ Коллинсъ въ XVII вѣкѣ, — русскіе свинину ѣдятъ охотнѣе всякаго другаго мяса, вонючую рыбу предпочитаютъ свѣжей, рожь — пшеницѣ. Самъ царь ѣстъ хлѣбъ ржаной, потому что рожь, по мнѣнію русскихъ, питательнѣе пшеницы. Они не умѣютъ ѣсть ни гороху, ни вареной моркови, а ѣдятъ ихъ съ шелухою вмѣстѣ и сырыя» (Коллинса, 21, 17). По словамъ Олеарія и Мейерберга, русскіе еще въ XVII вѣкѣ не знали никакого повареннаго искусства (Olearius I, p. 228: ils ne connaissent point nos ragoûts. Meyerberg. 1 с. p. 19: nulla artis coquinariae, quae hic exulat, scitamenta etc.), — и желудокъ ихъ способенъ былъ переваривать самую грубую, неудобоваримую пищу, въ родѣ какого-нибудь мѣсива ржаной муки съ водой, или, по словамъ одного иностранца, способенъ былъ заразъ потреблять по 8 и болѣе свѣжихъ огурцовъ, сверхъ луку, чесноку и т. п. Но вотъ, съ тѣхъ поръ, какъ высшій классъ русскаго общества, со времени Петра Великаго, съ удивленіемъ позналъ диковинныя, раритетныя заморскія яства и питья и потомъ самъ сталъ удивлять русскую публику чудесами и рѣдкостями заграничной гастрономической кухни, — съ тѣхъ поръ все болѣшая и болѣшая часть этого высшаго общества съ сластолюбивымъ увлеченіемъ познала гастрономическій вкусъ, поваренное искусство, — и желудки наиболѣе правильно воспитывавшихся русскихъ людей стали все болѣе и болѣе отвыкать отъ прежней грубой, неудобоваримой пищи, все болѣе и болѣе приспособлялись къ пищѣ наиболѣе питательной, наиболѣе удобоваримой и рационально приготовленной. Почувствовалась потреб-

ность химическихъ опытовъ и изслѣдованій надъ различными родами пищи. И вотъ, въ 1792 году, аптекарь-химикъ, членъ вольнаго экономич. общества, Иог. Я. Биндгеймъ первый въ Россіи произвелъ химическіе анализы: надъ чернымъ, ситнымъ и французскимъ хлѣбомъ, надъ сѣрою, цвѣтною и красною капустою, надъ свеклою, морковью, солеными огурцами и проч. Подробно описывая свои химическія изслѣдованія пищи русскаго народа, — Биндгеймъ съ сожалѣніемъ замѣчаетъ, что тогда какъ въ образованномъ классѣ общества поваренное искусство значительно облегчаетъ дѣятельность пищеварительной способности, — въ простомъ народѣ желудокъ по прежнему подвергался дѣйствию грубой и часто даже вредной пищи. (Опыты надъ нѣкоторыми приготовлен. и сырыми прозябающими питательными средствами, Иог. Я. Биндгейма. Спб. 1792). До Петра Великаго, всѣ русскіе и самъ царь рожь считали питательнѣе пшеницы и предпочтителнѣе потребляли, а въ первой четверти XIX столѣтія всѣ образованные русскіе люди уже убѣждены были, что пшеничный хлѣбъ и питательнѣе и удобоваримѣе ржаного, и знали, почему. (Лѣтоп. открыт. и изобрѣт. Спб. 1829 г. ч. 1, стр. 8—9).

Далѣе, какъ рационально-гастрономическое и гигиеническое питаніе, соотносительно съ высшимъ развитіемъ нервной системы и интеллигенціи человѣка, ведетъ человѣческую природу къ физическому укрѣпленію и совершенствованію, такъ, съ другой стороны, неправильное и грубое питаніе низшихъ классовъ, соотносительно съ низшей степенью ихъ умственного развитія при нынѣшнемъ историко-традиціонномъ социальномъ экономическомъ строѣ, — неизбежно ослабляетъ бѣдные классы, такъ-сказать, атактистическимъ или реверсивнымъ упадкомъ и огрубнѣніемъ ихъ физической природы и даже физическимъ вырожденіемъ. Эту мысль прекрасно подтверждаетъ Эстерленъ. «Между тѣмъ какъ въ большихъ промышленныхъ и торговыхъ центрахъ, — говоритъ онъ, — поваренное искусство, благодаря помощи естественныхъ наукъ и химіи, достигло высшей степени развитія, нежели когда-либо, — бѣдняки и поселяне еще и теперь повсемѣстно страдаютъ отъ низкой степени развитія у нихъ повареннаго искусства. Вообще бѣдные классы ни отъ чего такъ не страдаютъ, какъ отъ недостатка и худокачественности питанія. Ближайшими слѣдствіями этого у нихъ обыкновенно бываетъ слабость и малокровіе, послѣ чего обыкновенно наступаютъ разстройство пищеваренія, поносъ, золотуха, чахотка, скорбутъ, водянка, нервная горячка, кровавый поносъ и т. д. Конечно, въ подобныхъ случаяхъ одно недостаточное и худое питаніе не можетъ служить единствен-

ною причиною всѣхъ этихъ болѣзней, но, безъ сомнѣнія, оно главнѣйшимъ образомъ обуславливаетъ ихъ появленіе. Это объясняется тѣмъ, что вслѣдствіе недостатка и дурноты питанія является изнуреніе и слабость, благодаря которымъ человѣкъ дѣлается вдвое чувствительнѣе къ всевозможнымъ вреднымъ вліяніямъ, какъ наримѣръ, отступленіямъ отъ правилъ діететики, изнуренію отъ чрезмѣрной работы, горю и печали, холоду и жару, испареніямъ городовъ и жилищъ и т. п. Во всякомъ случаѣ эти болѣзни всегда и вездѣ чаще и опаснѣе у тѣхъ классовъ народа, которые съ дѣтства принуждены употреблять недостаточную и грубую пищу. И въ самомъ дѣлѣ, какую бы роль ни играли при этомъ погода, нездоровый образъ жизни, жилища и проч. на хорошо питающееся населеніе, эти дѣятели далеко не могли бы имѣть такого пагубнаго вліянія. Именно, слабые люди, употребляющіе худую пищу, вдвое чувствительнѣе ко всѣмъ вреднымъ вліяніямъ, какъ наримѣръ работники, принужденные иногда отпраиваться на работу на тощакъ, или съ кускомъ хлѣба и рюмкою водки,—на работу, отнимающую у нихъ цѣлые дни, но не дающую имъ средствъ достаточно попитаться... Отъ недостаточнаго и худаго питанія зависятъ также то постепенное измѣльченіе и исчезаніе иныхъ расъ, уменьшеніе ихъ роста и силы, уменьшеніе числа рожденій и вмѣстѣ съ тѣмъ здороваго и сильнаго потомства, которое фактически доказано не только во Франціи, но и въ Германіи, и особенно въ ея юго-западной части. Это опять-таки замѣчается между бѣднѣйшими и рабочими классами, пища которыхъ наименѣе сообразна съ ихъ потребностями. Такъ медики уже давно замѣтили, что въ этихъ классахъ, составляющихъ большинство народонаселенія, постоянно увеличивается извѣстная слабость и недостатокъ крови. Отъ 50 до 80 процентовъ изъ числа дѣтей этого класса страдаютъ особеннымъ, имъ свойственнымъ худосочиємъ или изнуреніемъ, за которыми слѣдуютъ золотуха, чахотка, тупоуміе, также нервныя горячки, кровавыя поносы и душевныя болѣзни. Эти факты особенно рѣзко бросаются въ глаза при сравненіи низшихъ, бѣднѣйшихъ классовъ съ другими сословіями, пользующимися болѣе благоприятными условіями, въ особенности съ такъ-называемой родовой аристократіей—дворянствомъ. Почти повсемѣстно это сословіе отличается отъ прочихъ болѣе высокимъ ростомъ, подобно тому, какъ британцы, янки, даже сѣверные нѣмцы превосходятъ ростомъ французовъ, ирландцевъ и южныхъ нѣмцевъ. Можетъ быть, даже есть возможность доказать, что чѣмъ здоровѣе и выше ростомъ привилегированныя сословія, тѣмъ слабѣе и мельче

остальные жители. Кто знакомъ съ животнымъ царствомъ, тотъ можетъ найти въ немъ много аналогичныхъ этому явленій. Та-кимъ образомъ хищныя и плотоядныя животныя обыкновенно силь-нѣе, чѣмъ вся служащая имъ пищей *misera plebs*, какъ-то: тра-воядныя животныя и птицы куриной породы. Даже рыбы, и тѣ гибнуть въ нашихъ прудахъ отъ дурной воды и недостаточной пищи» (Эстерленъ, Челов. и сохр. здор. 131 — 132. 166).

Такъ нераціональное, анти-гигіеническое питаніе, какъ ана-хронизмъ въ фазисъ высшаго развитія нервной системы и ин-теллигенціи человѣка, какъ неизбежный результатъ умственной импотенціи и отсталости темныхъ массъ, какъ роковая казнь за нарушеніе психо-физическаго закона соотносительнаго раз-витія нервно-мозговой интеллигенціальной силы и рациональ-ности питанія, повидимому, безвозвратно ведетъ бѣдныя массы народа къ изнуренію, измелчанію и даже вырожденію, съ другой же стороны, рациональное и гигиеническое питаніе, согласующееся съ высшими требованіями разума, съ высшимъ фазисомъ раз-витія нервной системы человѣка, съ требованіями современнаго разума и съ началами естествознанія и химіи, — повидимому, все болѣе и болѣе стремится къ прогрессивному измѣненію са-мой пищеварительной способности человѣка, наиболѣе приспо-собляя ее къ дальнѣйшему направленію и совершенствованію человѣческой природы. Первобытная, чисто-животная наклон-ность человѣка къ обжорству, какъ несообразная съ высшимъ раз-витіемъ нервно-мозговой способности сдерживанія рефлексовъ головного мозга, какъ противная человѣческой способности умственнаго и нравственнаго самоуправленія, повидимому стре-мится выродиться, исчезнуть. И поколѣнія обжоръ и лукул-ловъ, какъ атавистическія или реверсивныя, неразвивающія въ себѣ нервно-мозговой способности задерживанія рефлексовъ жадности и ненасытимости, все болѣе и болѣе становятся ана-хронистичными, несовмѣстными съ фазисомъ высшаго развитія нервной системы человѣка, требующаго рационально-гигіеническаго регулированія и развитія способности и потребностей питанія, — и потому, вотъ, опять самой природой доводятся до физическаго вырожденія. «Излишній питательный матеріалъ, — говоритъ Клен-ке, — при отсутствіи мускульной работы, отягощаетъ и уничто-жаетъ организмъ, какъ и голодъ. Жизненные источники, въ ко-торыхъ такъ сильно нуждаются бѣдные труженики, произво-дительно поглощаются лѣнниками, живущими въ роскоши, и превращаются ими въ обременительный для нихъ *слой угля и азота*. Такое состояніе въ мірѣ физическомъ, препятствуя пра-вильному обмѣну веществъ, ведетъ къ преждевременной смер-

ти... За обѣдами обжоръ, которые совершаются главнымъ образомъ на счетъ массы и во вредъ желудку, цѣлый строй разнообразныхъ блюдъ изъ твердыхъ и мягкихъ, жирныхъ и тощихъ, сладкихъ и соленыхъ, горячихъ и холодныхъ веществъ валяется въ одно время въ несчастный желудокъ, и желудокъ обременяется до высшей степени. Эти обжоры не заботятся вовсе о томъ, чтобы принимаемая ими пища соотвѣтствовала химіи, то-есть, чтобы одно блюдо не уничтожало растворимости другого, чтобы изъ этой всякой всячины не образовались въ желудкѣ такія соединенія, которые положительно опасны для организма. Отъ того-то эти истребители различныхъ яствъ весьма рѣдко и достигаютъ глубокой старости, и если встрѣчаются между ними счастливыя исключенія, которые обладали прежде громаднымъ запасомъ силъ, то они страдаютъ въ старости явными и скрытыми болѣзнями» (Кленке, Практ. примѣч. естеств. наукъ къ личном. существован., стр. 9 и 129). Съ другой стороны, по мѣрѣ того, какъ первобытная, чисто-животная наклонность къ обжорству вырождается, по мѣрѣ того, въ силу высшаго развитія нервно-мозговой способности задерживанія рефлексовъ головного мозга или способности умственного и нравственного самообладанія, въ человѣческой природѣ все болѣе и болѣе развивается фیزیологическая способность къ умѣренности въ пищѣ и умственная способность къ рационально-гигиеническому регулированію желудочныхъ потребностей. Мы видѣли, какъ свойственна была неумѣренность въ пищѣ первобытнымъ людямъ, до какихъ размѣровъ доходило обжорство дикихъ народовъ и какъ, наконецъ, даже самыя цивилизованныя древнія націи, греки и римляне, санкціонировали чувственные увлеченія сластолюбія въ разнообразныхъ религіозно-обрядовыхъ оргіяхъ и вакханаліяхъ въ честь бахусовъ, въ эти *χοροὶ μεθύοντων*, въ этихъ *κρηουρία*, сопровождавшихся откармливаніемъ боговъ посредствомъ личного служенія мамонѣ. Но вотъ, на высшей степени развитія нервной системы человѣка, его умственныхъ способностей и самообладанія, мы впервые видимъ, по крайней мѣрѣ, уже не аскетическія сисситіи, или скиты, проповѣдывавшія умерщвленіе плоти лишеніемъ пищи, а зачатки рациональныхъ, естественно-научно-гигиеническихъ обществъ умѣренности въ пищѣ и питьѣ. Какъ бы кто ни смотрѣлъ на современныя общества умѣренности и трезвости,—но и они представляютъ намъ, въ нѣкоторомъ отношеніи, одинъ изъ первыхъ симптомовъ усиленія въ человѣческой природѣ нервно-мозговой силы самообладанія, самоконтролированія въ функціи питанія, одинъ изъ первыхъ симптомовъ высшаго развитія въ цивилизованныхъ людяхъ способ-

ности регулярности и умѣренности въ питаніи, чего требуетъ современная фیزیологія и гігіена. Вслѣдствіе усиливающагося преобладанія въ человѣческой природѣ нервной системы,—и общества умѣренности или трезвости первоначально вызваны были особеннымъ нервнымъ возбужденіемъ, подѣ влияніемъ позднѣйшаго спиритуализма, и потому вначалѣ появлялись подѣ именемъ «Spirits», и съ 1832 года подѣ особымъ названіемъ Teatotallers или temperance-sociétés. Какого бы кто мнѣнія, говоримъ, ни былъ насчетъ этихъ обществъ, но они, все-таки, энергически выразили и фактически доказали свое благотворное влияніе на развитіе даже въ низшихъ классахъ народа трезвости, воздержанія отъ излишняго употребленія крѣпкихъ напитковъ. Въ Англіи насчитывается по крайней мѣрѣ 50 процентовъ всѣхъ членовъ, вступившихъ въ ассоціаціи умѣренности, которые остались вѣрными своему обѣту, выдержали себя въ самоконтролированіи или самовоздержаніи отъ употребленія крѣпкихъ напитковъ. Съ 1838 до 1842 года ассоціаціи умѣренности уменьшили употребленіе горячительныхъ напитковъ съ 12.296,000 галлоновъ на 5.290,000: авцизный сборъ съ виноторговцевъ убылъ на 750,000 фунтовъ стерлинговъ. Въ Соединенныхъ Штатахъ въ 1834 году было больше 7,000 обществъ умѣренности съ 1½ миллиономъ членовъ. Тамъ стремленія этихъ обществъ, по словамъ Вильгельма Рошера, руководились не одними религіозными цѣлями, но и основаніями научными, медицинскими, химическими и механическими (Roscher II, 471). Вообще, высшее развитіе нервной системы, повидимому, необходимо должно сопровождаться соотносительнымъ высшимъ развитіемъ раціональной умѣренности и регулярности въ питаніи. Замѣчено, что величайшіе мыслители отличались особенною умѣренностью въ пищѣ. Тогда какъ якутъ, тунгусъ или вообще дикарь, незнающій усиленнаго напряженія мозга, заразъ пожираетъ до 40 фунтовъ мяса или въ 24 часа съѣдаетъ ½ пуда жира и столько же еще выпиваетъ топленого сала,—глубокомысленный философъ Спиноза одинъ день ѣлъ только soupe au lait и немножко масла, и выпивалъ кружку пива, другой день ограничивался одною кашецею съ изюмомъ и масломъ. «Хотя его часто приглашали на обѣды,—говорить пасторъ Колерусъ,—но онъ всегда предпочиталъ свою умѣренную пищу роскошнымъ обѣдамъ на чужой счетъ» (Льюиса, Ист. фил. 476). Ньютонъ, во время своихъ глубочайшихъ размышленій и математическихъ исчисленій, воздерживался отъ мяса, и вообще часто забывалъ объ обѣдѣ (Арх. суд. медиц. 1870 г., декабрь: въ статьѣ «О питаніи хлѣбомъ»). Знамени-

тый физикъ Румфордъ часто ограничивался однимъ пуддингомъ или рисомъ, и при этомъ до того погруженъ былъ въ свои размышленія и изысканія, что, довольно часто обжигался пуддингами и рисомъ, и этимъ побужденъ былъ къ своимъ въ высшей степени поучительнымъ опытамъ о столь различной способности разныхъ тѣлъ воспринимать и проводить теплоту. Вообще, такая психо-физическая способность, какъ способность къ умеренности въ пищѣ, по словамъ Дарвина, возможна стала только на высшей степени развитія нервной системы человѣка. Наконецъ, въ связи съ этимъ, въ настоящее время все болѣе и болѣе замѣчается и тотъ фактъ, что съ высшимъ развитіемъ нервно-мозговыхъ, умственныхъ потребностей, съ уменьшеніемъ траты мышечной силы въ трудѣ и съ возрастаніемъ потребностей интеллектуальныхъ и санитарно-гигіеническихъ,—запросъ на средства питанія, повидимому, уменьшается, вълѣдствіе уменьшенія траты мышечной энергіи и усиленія запросовъ умственного развитія. Чѣмъ болѣе люди расходуютъ средствъ на уменьшеніе траты своей мышечной силы и дѣятельности, на воспитаніе и образованіе, на обезпеченіе здоровья и безопасности,—тѣмъ менѣе они расходуютъ на пищу. Такъ, напримѣръ, по статистическимъ изслѣдованіямъ Ducretiaux и Ангеля, въ Бельгій и Саксоніи, напримѣръ, посредственная по состоянію рабочая семья, на уменьшеніе траты своей мышечной силы наймомъ прислуги расходующая только 1 процентъ своего дохода, на воспитаніе и образованіе только 2 процента, на сохраненіе здоровья и благополучія только 1 процентъ,—такая семья на питаніе расходуетъ отъ 61 до 62 процентовъ,—а семья благосостоятельная, расходующая на уменьшеніе траты своей мышечной силы посредствомъ наемнаго труда и прислуги отъ 2,5 процентовъ до 3,5 процентовъ, на воспитаніе и образованіе отъ 4 до 5,5 процентовъ, на обезпеченіе здоровья и безопасности отъ 2 до 3 процентовъ,—эта семья на пищу расходуетъ только отъ 55 до 60 процентовъ (W. Roscher I, 430).

Наконецъ, соотвѣтственно всѣмъ такимъ измѣненіямъ въ человѣческой функціи питанія, и соотносительно съ высшимъ развитіемъ мозга, естественно ожидать и нѣкоторыхъ соотвѣтственныхъ измѣненій въ самомъ строеніи желудка или пищеварительной системы. Если со времени изобрѣтенія огня и первыхъ зачатковъ повареннаго искусства, желудокъ человѣка, по словамъ Флуранса, измѣнился изъ фругиворнаго въ omnivорный или изъ желудка, приспособленнаго къ перевариванію только плодовъ, въ желудокъ, приспособленный къ перевариванію всякой пищи—растительной и животной, если, далѣе, въ человѣческой при-

родѣ, въ силу высшаго развитія мозга, все болѣе и болѣе развиваются такія новыя качества питанія, какъ умѣренность, регулярность и гигиеническая раціональность въ выборѣ и употребленіи пищи, если, наконецъ, химія все болѣе и болѣе стремится измѣнить, улучшить и варьировать пищевыя средства въ ихъ составѣ, концентраціи, химическихъ соединеніяхъ и, вообще, въ количественномъ и качественномъ отношеніи,—то, кажется, не можетъ быть сомнѣнія, что всѣ прогрессивныя измѣненія въ человѣческой пищѣ, въ процессы и функціи питанія, необходимо должны сопровождаться и соответственными измѣненіями въ самомъ строеніи пищеварительной системы человѣка. Уже въ настоящее время, самая организація пищеварительной способности у людей высоко-цивилизованныхъ представляетъ высшій, усовершенствованный типъ. Тогда какъ первобытное обжорство большимъ количествомъ пищи растягивало желудокъ и увеличивало его объемъ, непропорціонально съ другими органами,—у современнаго нормально-развитаго цивилизованнаго человѣка раціонально-гигиеническая умѣренность и регулярность питанія обуславливаетъ развитіе или констатированіе нормальной сокращенности или нормальной увеличенности желудка и совершенной пропорціональности его съ другими органами. Современная сравнительная анатомія доказываетъ это фактически. И вообще, одинъ уже раціонально-химическій выборъ пищи неизбежно ведетъ къ усовершенствованію пищеварительной системы, а съ нею вмѣстѣ и всей организаціи человѣка. Кленке говорить: «Дознано, что съ увеличеніемъ культуры утончился и выборъ пищи, что по кровожадности, съ которой пожирается сырая пища, можно судить о степени цивилизаціи народа—последнее уже ввело въ употребленіе девизъ: «скажи мнѣ, что ты ѣшь, и я скажу тебѣ, кто ты таковъ». Кто будетъ отрицать, что европеецъ, употребляющій исключительно облагороженныхъ животныхъ и растенія, не представляетъ собой во всей своей совокупности болѣе *нѣжную организацію*, нежели пожирающій всякую гадость перу-индіанецъ или бушменъ, сѣдающій въ большомъ числѣ кузнечиковъ, и людоедъ-караибъ! *Болѣе нѣжная организація* старательно избѣгаетъ пополнять расходы организма сырымъ матеріаломъ. Въ чемъ же однако высказывается эта *облагороженность организаціи*? Химическія сочетанія и формы всегда остаются одинаковыми, всегда взаимодействующими другъ на друга, а таинственная сила, проявляющаяся при сочетаніяхъ, пропадаетъ вмѣстѣ съ ихъ разложеніемъ; слѣдовательно, нужно принять, что болѣе нѣжное строеніе желудка и, вообще, тѣла зависятъ вообще отъ особенностей химическихъ

сочетаній, отъ тонкихъ количественныхъ отношеній и разложе-
нія элементарныхъ веществъ» (Кленке, Прилож. естествозн. къ
личн. существов. человѣка, стр. 86). Судя по такимъ зачат-
камъ высшаго, прогрессивнаго измѣненія въ пищеварительной
способности и организаціи человѣка, мы не сомнѣваемся, что
такой процессъ будетъ продолжаться и впредь, соотносительно
съ высшимъ развитіемъ нервной системы человѣка. Какъ нѣ-
когда фругиворный желудокъ человѣка, постепенно приспособ-
ляясь къ пищѣ животной или смѣшанной, такимъ образомъ по-
степенно превратился въ omnivorный, всеядный,—такъ и въ бу-
дущемъ пищеварительная способность человѣка, постепенно
приспособляясь къ новымъ измѣненнымъ условіямъ питанія, къ
новымъ, химическимъ качественнымъ и количественнымъ соче-
таніямъ, концентрированіямъ и распредѣленіямъ пищевыхъ ве-
ществъ, какія вновь вырабатываютъ химія и гастрономія, все бо-
лѣе и болѣе подчиняясь нервно-мозговымъ требованіямъ умѣ-
ренности, правильности, раціональности и гигиеничности пита-
нія, также должна подвергнуться нѣкоторымъ прогрессивнымъ
измѣненіямъ, приспособительнымъ къ новымъ условіямъ социаль-
но-экономическаго развитія человѣческой природы. Въ этомъ
предположенія нѣтъ ничего неестественнаго и невозможнаго.
Послѣ того, какъ,—говоритъ докторъ Шмулевичъ,—ученіе Дар-
вина объ измѣнчивости функцій и строенія въ организмахъ все
болѣе и болѣе подтверждается всѣми отраслями естественныхъ
наукъ,—нераціонально и говорить о невозможности измѣненій
функцій и строенія человѣческаго организма: всякое животное
есть то, чѣмъ содѣлываютъ его окружающія условія, и, слѣдо-
вательно, съ измѣненіемъ послѣднихъ можетъ измѣниться и
форма отдѣльныхъ составныхъ частей животнаго. Укажемъ на
одинъ замѣчательный опытъ, сдѣланный въ Голландіи Голм-
греномъ въ 1868 году. Основываясь на теоріи Дарвина, Голм-
грень вывелъ апіористическое заключеніе, что организація тра-
вояднаго животнаго, осужденнаго исключительно на животную
пищу, непременно должна измѣниться; главнымъ же образомъ
и прежде всего должно измѣниться строеніе его кишечнаго ка-
нала. Для повѣрки этого заключенія, онъ сдѣлалъ опытъ надъ
голубями. Изслѣдовавъ предварительно анатомическое строеніе
и отправленіе голубей, онъ сталъ кормить ихъ мясомъ въ продол-
женіе 4-хъ мѣсяцевъ. При вскрѣпѣи оказались слѣдующія за-
мѣчательныя измѣненія: желудокъ (отъ входа до выхода) былъ
значительно длиннѣе нормальнаго, но въ горизонтальной плос-
кости, напротивъ, значительно уже; стѣнки, образуемыя боко-
выми мышцами, стали значительно тоньше; вся полость желуд-

ка стала значительно меньше; перешеекъ, отдѣляющій первый желудокъ отъ втораго, сталъ значительно шире; роговой слой въ мышечномъ желудкѣ сталъ тоньше и мягче; однимъ словомъ, желудокъ представлялъ переходное состояніе отъ желудка зернояднаго къ желудку плотояднаго животного. Самыя животныя стали гораздо болѣе дикими». Изъ этого примѣра ясно,—замѣчаетъ по поводу этого опыта докторъ Шмудевичъ,—что организація человѣка не можетъ служить ему препятствіемъ при выборѣ пищи, такъ-какъ его организмъ можетъ мало по маду приспосабливаться ко всякой пищѣ. Человѣку вовсе не предназначенъ разъ навсегда извѣстный родъ питанія: ему дано великое средство для эксплуатаціи окружающей природы—разумъ, помощію его онъ можетъ и долженъ себѣ создать или выработать условія, наиболѣе благоприятныя для него» (Архивъ суд. медиц. 1870 г., декабрь, отд. III, стр. 4—5).

Если же, такимъ образомъ, съ высшимъ развитіемъ нервной системы, съ расширеніемъ и осложненіемъ продукціи пищи, все болѣе и болѣе будутъ развиваться въ человѣческой нервно-мозговой способности задерживанія рефлексовъ головного мозга такія способности, какъ способность умственного и нравственного самоуправленія въ питаніи, и такія качества питанія, какъ научно-раціональная умѣренность, регулярность и гигиеничность въ употребленіи пищи, если, далѣе, химія, вмѣстѣ съ гастрономіей, будетъ все болѣе и болѣе стремиться производить прогрессивныя измѣненія въ качественныхъ и количественныхъ комбинаціяхъ, въ составѣ, эссенціи и концентраціи пищевыхъ элементовъ, въ доведеніи количества или уменьшенія массы пищи до возможнѣйшаго минимума и въ возвышеніи качества концентрированной пищи до возможнѣйшаго максимума, и, если, наконецъ, соотносительно со всѣми этими измѣненіями, и самая пищеварительная способность или организація человѣческой природы, постоянно приспособляясь и къ новымъ условіямъ экономіи питанія, къ возможно-большему уменьшенію массы, количества пищи и возможно-большему концентрированію химическихъ пищевыхъ элементовъ, должна будетъ также все болѣе и болѣе измѣняться, — то вотъ, намъ кажется, новое основаніе, почему мы не должны смущаться зловѣщими опасеніями и предсказаніями Мальтуса и его послѣдователей,—насчетъ будущаго пропитанія человѣчества. Прежде, чѣмъ наступитъ предвѣщаемая Мальтусомъ роковая недостаточность пищи для человѣчества, должно полагать, что, соотносительно съ тѣмъ, какъ будетъ измѣняться внѣшняя, физическая и химическая экономія человѣческаго питанія, будетъ постепенно измѣняться, согласно

съ высшимъ развитіемъ нервной системы, и самая пищеварительная способность человѣка, постепенно приспособляясь къ новымъ, измѣняющимся условіямъ и средствамъ питанія.

Такъ уже и самая пищеварительная способность человѣческой природы, соотнositельно съ высшимъ видоизмѣненіемъ или развитіемъ нервной системы человѣка, можетъ видоизмѣниться или развиться, къ благу человѣчества, приспособительно къ тѣмъ новымъ способамъ и улучшеніямъ питанія, какіе выработаются въ будущемъ, и потому намъ нечего, и съ этой стороны, бояться угрозъ не только Мальтусова ученія, но даже и Дарвиновой теоріи борьбы за существованіе. А сверхъ того, у передоваго человѣчества предвидится еще и другая, болѣе отрадная гарантія, въ той же самой социальнo-экономической сферѣ продукціи средствъ питанія. На высшей степени развитія нервной системы человѣка, развитіе высшихъ чувствъ социальнo-кооперативной взаимности и просвѣщенно-человѣчной симпатіи, соотнositельное развитію высшихъ нервныхъ клѣтокъ большаго мозга,—стремится устранить и въ сферѣ питанія господство первобытныхъ, эгоистически-пріобрѣтательныхъ чувствъ и наклонностей и господство первобытной, чисто-животной, эгоистически-пріобрѣтательной борьбы за существованіе, недостойной человѣческой природы. Социальнo-кооперативная ассоціація, долженствующая усиленно и человѣколюбиво вырабатывать и раздѣлять и самыя продукты физической экономіи питанія и химико-гастрономической лабораторіи,—эта социальнo-кооперативная ассоціація, соотнositельно съ высшимъ развитіемъ человѣческаго мозга и творчески-изобрѣтательныхъ силъ человѣческаго ума, рано или поздно откроетъ своими дружно-соединенными коллективными силами такую новую, богатую продукцію и экономію средствъ питанія, какая теперь, при господствѣ индивидуальнаго, эгоистически-пріобрѣтательнаго напряженія мозга и труда, невозможна и почти немислима, или если и концентрируется иногда въ изобиліи, то только въ монополистическомъ обладаніи депотического капитала. Социальнo-кооперативная ассоціація стремится созвать на работу въ сферѣ экономіи природы и въ лабораторіяхъ химическихъ, физиологическихъ и т. д., созвать къ выработкѣ новыхъ, лучшихъ и разнообразнѣйшихъ средствъ питанія всѣ человѣческія силы, теперь праздно или тунеядно косящіяся и, какъ паразиты или чужедныя животныя, даромъ поглощающія пищу, вырабатываемую руками одного рабочаго народа. Она стремится созвать къ выработкѣ или продукціи пищи и женщину, и всѣхъ людей, теперь непронзводительно стягиваемыхъ, напримѣръ, въ войскахъ или арміяхъ, въ монасты-

ряхъ и т. п. Недаромъ, въ современный фазисъ развитія нервной системы человѣка, наиболѣе разумное стремленіе къ труду полезному, производящему пищу, стало пересиливать даже въ необразованныхъ людяхъ древнее, чисто-мускулярное стремленіе къ подвигамъ воинственнымъ. Маколей замѣчаетъ, что въ 1685 году, при еженедѣльномъ жалованьи солдату - пѣхотинцу 4 шиллинговъ 8 пенсовъ, никогда не было недостатка въ тысячахъ охотниковъ къ военной службѣ въ самой Англіи, тогда какъ нынѣ, хотя плата солдату возвысилась до 7 шиллинговъ 7 пенсовъ, она служить уже недостаточной приманкой для англійскихъ юношей, предпочитающихъ мирный трудъ добыванія пищи войнѣ, порождающей голодъ,—и приходится вербовать рекрутовъ между бѣднѣйшимъ населеніемъ Мюнстера и Конноты. И натуралистъ, или изслѣдователь соціальной гигиены въ настоящее время начинаетъ сознавать всю невыгодность и гибельность для бѣдныхъ рабочихъ классовъ первобытнаго господства стараго, историко-традиціоннаго наслѣдства — празднаго или непродуцительнаго тунеядства. «Положеніе нашего общества—говорить Эстерленъ — теперь таково, что каждый членъ его долженъ работать, производить средства жизни; въ противномъ случаѣ, онъ живетъ насчетъ другихъ членовъ общества, у которыхъ, такъ или иначе, отнимаетъ плоды ихъ труда; между тѣмъ, напримѣръ, въ итальянскихъ городахъ духовенство, монахи и монахини и т. п. составляютъ часто четвертую часть населенія; въ Бельгіи, которая составляетъ очень маленькое государство, существуетъ слишкомъ 900 монастырей. Политическая экономія неоспоримо доказала, что наши постоянныя войска имѣютъ такое же вліяніе, только оно проявляется въ гораздо болѣешихъ размѣрахъ. Отъ 10 до 20 процентовъ людей самаго лучшаго возраста отвлекаются отъ производства, чтобы въ разныхъ казармахъ и крѣпостяхъ жить насчетъ другихъ, терпя при этомъ всевозможныя лишенія» (Эстерленъ, «Человѣкъ и сохраненіе здоровья», 171). И такъ, когда всѣ праздныя, недѣятельныя теперь и непродуцительныя силы человѣческаго ума и труда соберутся въ соціально-кооперативную ассоціацію, и впереди ихъ, рано утромъ, выйдетъ и женщина, и поведетъ ихъ на работу въ разнообразнѣйшія области экономіи природы, въ коопераціи агрикультурныя, гортикультурныя или садоводческія, зоолого-продуктивныя или скотоводческія, акклиматизаціонныя и т. д.,—тогда и сумма продукціи питательныхъ веществъ должна прибывать, увеличиваться, вмѣстѣ съ приращеніемъ и дружнымъ сочетаніемъ умственныхъ и мускульныхъ, изобрѣтательныхъ и творческихъ силъ. Тогда не должно быть, равнымъ

образомъ, и этой злостатной дегенераціи, изнуренія, измельчанія и вырожденія бѣдныхъ низшихъ классовъ, темныхъ и страдающихъ массъ рабочаго народа. Такія высшія человѣческія чувства, соотносительныя высшимъ нервнымъ влѣткамъ высоко-развитаго мозга, какъ чувства гуманности, справедливости и социальна-кооперативной взаимности, не могутъ допустить тогда, въ социальна-кооперативной ассоціаціи, ни умственнаго вырожденія личностей до идиотизма, ни недостатка или неравенства средствъ питанія ни для какой человѣческой личности. Наконецъ, только при социальна-кооперативномъ добываніи и производствѣ средствъ питанія въ сферѣ экономіи природы, мускульный и умственный трудъ человѣка соединится въ одно органически-цѣлое, чего непремѣнно требуетъ современная физиологія и гигиена человѣческой природы. Но объ этомъ предметѣ мы находимъ болѣе удобнымъ сказать подробнѣе въ особой статьѣ.

А. Шаповъ.