

товляютъ его когайцы и степные татары, горные-же татары являются только ихъ подражателями. Кумысъ получается изъ кобыляго молока посредствомъ броженія, почему его называютъ также молочнымъ виномъ. Онъ содержитъ азотистыя вещества, жиръ, молочный сахаръ и проч. Лучшими пастбищами для кобылицъ считаются степи, покрытыя ковылемъ и пыреемъ; но, кромѣ того, замѣчено, что качество молока улучшается, когда въ составъ пищи кобылицъ входитъ повареная соль, поэтому ихъ держатъ отъ времени до времени на солончакахъ.

Лучшей заквашкой для броженія признають старый кумысъ, изъ котораго, по времени броженія, получается: слабый (однодневный) который пьютъ при запорахъ, средний (2-хъ дневный) и крѣпкій (3-хъ дневный).

Получаемая, вслѣдствіе броженія угольная кислота, возбуждая вмѣстѣ съ другой составной частью — алькоголемъ — слизистую оболочку желудка, способствуетъ обильному образованію желудочнаго сока. Кромѣ того, угольная кислота своимъ освѣжающимъ вліяніемъ уменьшаетъ у больныхъ чувство отвращенія къ пищѣ.

Кумысъ употребляется при болѣзняхъ дыхательныхъ органовъ, при чахоткѣ, малокровіи, золотухѣ, болѣзняхъ пищеварительныхъ органовъ и проч. Вреденъ — при полнокровіи и склонности къ апоплексіи, при органическихъ болѣзняхъ сердца и мозга, при лихорадкахъ, при склонности къ кровотечениямъ и для чахоточныхъ съ серьезными кавернами.

Улучшеніе, вызываемое питьемъ кумыса, проявляется въ увеличеніи вѣса и другихъ благопріятныхъ симптомахъ: у легочныхъ больныхъ, напримѣръ, откашливаніе мокроты становится легче, улучшая сонъ и аппетитъ. Особенно хорошо кумысъ дѣйствуетъ на малокровныхъ.

Среднее количество бутылокъ кумыса, выпиваемыхъ въ день, считается 3, но пьютъ и до 8. Курсъ продолжается 4—6 недѣль.

При употребленіи кумыса замѣчается иногда болѣзненные явленія, уничтожаемыя обыкновенными мѣрами: при