

нѣ; она приготавляется створаживаніемъ молока посредствомъ кислотъ, или кислыхъ солей, прибавляемыхъ къ нагрѣтому молоку. Если означенныя вещества прибавляются къ кипячему молоку не болѣе того, сколько потребно для створаживанія его, то получается сладкая сыворотка, *Serum Lactis dulce*; если-же для створаживанія молока берется избытокъ кислотъ, то получается кислая сыворотка, *Serum Lactis acidum*.

Для створаживанія молока служатъ телячій желудокъ, уксусъ, виннокаменная кислота, двувиннокаменнокислое кали, лимонная кислота, квасцы, тамариновая мякоть, спиртная и фосфорная кислоты, кислое вино, горчица и др. вещества. Полученные, такимъ образомъ, сыворотки называются: *Serum Lactis dulce s. commune, acetatum, tartaricum, tartarisatum, citratum, alumnatum, tamarindinatum, sulfuricum, phosphoricum, vinosum, sinapinum et caet.* Нѣкоторые изъ означенныхъ сыворотокъ весьма часто употребляются въ медицинѣ, а именно: *Serum Lactis commune* (изъ снятаго, кипячаго молока, и весьма небольшаго количества телячьяго желудка), *Serum Lactis tartarisatum* (на 4 фунта кипячаго, снятаго молока— $\frac{5}{3}$ фунта двувиннокаменнокислаго кали) и *Serum Lactis tamarindinatum* (на 3 фунта кипячаго, снятаго молока— $\frac{5}{3}$ фунта очищенной тамариновой мякоти). Если прописывается очищенная сыворотка, *Serum Lactis clarificatum*, то на фунтъ молочной сыворотки берется бѣлокъ изъ одного, или двухъ яицъ, который примѣшивается къ сывороткѣ и смѣсь нагрѣвается до кипѣнія. По охлажденіи, сыворотка профильтруется сквозь пропущенную бумагу.

Во многихъ мѣстахъ Россіи приготавляютъ кумысъ, *Serum Lactis equini fermentatum*, изъ кобыльяго молока. Для получения кумыса берутъ, на 24 фунта кобыльяго молока, 4 унціи меда и жидкость смѣшиваются въ объемистой банкѣ. Затѣмъ изъ 3-хъ унцій пшеничной муки, 1 унціи пшена (*Semen Panici miliacei*), 1 унціи пивныхъ дрожжей и небольшаго количества молока приготавливаютъ кашицеобразную массу, которую помѣщаются въ холщевой мѣшокъ, погружаются его въ молоко такъ, чтобы содережимое въ мѣшкѣ находилось подъ уровнемъ молока, послѣ чего банку закрываютъ холстомъ и оставляютъ на 24 часа въ теп-