

Bilag 1.

Uddrag i Oversættelse

af

en Artikel i „The Standard“ for 13de Januar 1896 angaaende
„Agerbruget hjemme og ude“.

Det er paa Tide, at der gøres noget for at forhindre Brugen af skadelige Præserveringsmidler i Mælk og Smør. — I en Forelæsning over Mælkenes Bacterie-Bestanddele, som Mr. J. K. Cameron fra the Glasgow Technical College holdt sidste Uge i Edinburgh blev denne Sag omtalt. Mr. Cameron udtalte, at man bruger 1 Unce Borsyre til 10 Gallon Mælk, og at dette Præserveringsmiddel har en skadelig Virkning paa Slimhinden og Nyrerne, særlig hos Børn. Salicylsyre, der er det mest virksomme Præserveringsmiddel, er ogsaa det farligste, idet det har en ødelæggende Virkning paa Nervesystemet. — I denne Sammenhæng henledte han Opmærksomheden paa, at der som Regel bliver tilført den stummede Mælk et Præserveringsmiddel, førend den sendes til Byen, hvorfor Mælkehandlerne i Byen ere udsatte for, naar de tilsætte Præserveringsmidler, at fordoble den tilsatte Dosis. — Han anbefalede med Styrke Pasteriseringen af Mælk som et paalideligere og mere virksomt Middel end Brugen af Præservativer. — I en meget belærende Artikel i „the agricultural Students Gazette“ om Brugen af Præserveringsmidler til Mælk, anfører Mr. C. C. Duncan, at Brugen af Borsyre som Konserveringsmiddel ved adskillige Lejligheder har medført alvorlige Sygdomstilfælde, samt at Brugen af Borsyre som Middel til at præservere Kød for den tykke Marine er bleven forbudt. — De skadelige Virkninger af Salicylsyre ere ogsaa saa godt kendte i Frankrig, at dets Anvendelse som Præserveringsmiddel for Fødevarer der er forbudt. — Mr. Duncan anfører, at Bensoe (Harpiks)-Syre frembringer en særegen Irritation i Struben. Han omtaler Formalin som stærkt irriterende for Dvinene og Slimhinden og paastaar, at Mælk, hvori dette Stof forefindes, bør kasseres. — Alle disse Tilsætningsmidler blive imidlertid benyttede i Mælk, uden at vedkommende paadrager sig Strafsansvar, eftersom Tiltale for Brugen af dem sikkert er meget sjælden, for ikke at sige helt ukendt.

Tilstedeværelsen af de nævnte skadelige Præserveringsmidler er mindst lige saa almindelig i Fløde og Smør som i Mælk, og pasteuriseret Smør maa derfor paa det kraftigste anbefales.