

Øversættelse

af en i Bladet „The Birmingham Daily Mail“ for 31te Oktober 1896 indeholdt Artikel.

Et nyt Middel til at forøge Fødemidlers Holdbarhed.

Øverraskende Afsløringer.

J Kontinuation af de Retsfager, som have været anlagte mod forfælske Mælkehandlere for at have blandet Borshyre i Mælken, har Sundhedskommissionen i Birmingham nu besluttet at udstrække sine Undersøgelser for at faa det mere omfattende Spørgsmaal afgjort, om, hvorvidt man overhovedet bør tillade at anvende Borshyre i vore Fødemidler. Sagen er af meget stor Betydning, efter som det Spørgsmaal, hvorom det drejer sig, er, hvorvidt Tilstedeværelsen af Borshyre og Salicylshyre i meget af, hvad vi daglig spise og drikke, er skadelig for vor Sundhed. Mange ville blive forbavsede ved at høre, at Borshyre anvendes i Mælk, baade naar denne er rymalket, og naar den er kondenseret; den blandes i Fløden; den bruges hyppigt i Salterier; man træffer den i syltede Frugter og i Smør. I intet af de nævnte Fødemidler er Syren en naturlig Bestanddel. Det er Producenten, som anvender den, da han derved mener at fremme Varens Holdbarhed. Det store Spørgsmaal er imidlertid, om Borshyre, auventd paa denne Maade er et farligt Giftstof. Vi have i Dag haft en Samtale med Stads kemikeren Dr. Hill, som meddelte os: at der gennemsnitlig fandtes ca. 16 à 20 Gram (grain) Borshyre i hvert Pund Smør. Naar man altsaa fortærer f. Eks en Unse (ounce) Smør, som er gjort holdbart paa denne Maade, vilde man fortære et Gram Borshyre. Dr. Hill kunde ikke i Øjeblikket sige, om et saadant Kvantum var absolut skadeligt for Helbredet, men han hævdede, at Borshyre ikke var nogen naturlig Bestanddel af Fødemidlerne, og at det heller ikke var noget Element i den menneskelige Konstitution. Den maatte væsentlig betragtes som et Giftstof, naar den anvendtes i Fødemidler, og han hævdede, at den daglige Nydelse deraf var skadelig for Sundheden. Den anvendtes i Mælk, naar denne var ved at blive sur, og paa denne Maade gjorde den dobbelt Stade. Under almindelige Forhold foraarsagede den Fordøjelsesbesværigheder og Diarre og virkede skadeligt paa Nervesystemet. Efter Hr. Andrew Clarks og andre fremragende Lægers Mening skylde mange af de Sygdomme, som Lægerne ikke vare i Stand til at spore, deres Oprindelse fra saadanne antiseptiske Midler som Bor- og Salicylshyre. Det var umuligt at undgaa dem. Allerede først paa Dagen nød man Borshyre i Mælken, i Fløst, Stinke, Smør eller Fist og saaledes videre hele Dagen igennem. Vin, henkogte Sager og meget andet var tilsat dermed for at forøge Holdbarheden, og som en Følge deraf traf man den alle Vegne. Spørgsmaalet var af den yderste Vigtighed, da det angik hele Samsfundets Sundhed. Hvad var et Antiseptik? Det var et Middel, hvorved man kunde holde ude eller dræbe de Mikrober, som foraarsagede Gæringsprocessen. Naar dette forholdt sig saaledes, blev Spørgsmaalet, hvilken Virkning de antiseptiske Midler havde paa de Mikrober i Systemet, som vare absolut nødvendige for Fødens Gæringsproces i Maben og Fordøjelsesorganerne. Det var umuligt at overburdere dette Spørgsmaals Vigtighed, og det vilde blive Genstand for nøje Øvervejelse fra Fagmænds Side i England. Hvad Smørret angik, saa kunde det under Transporten til England underkastes en Frysningproces, saa at man kunde undgaa at anvende Borshyre. Han ansaa det for farligt at overlade Brugen af et saadant Stof som Borshyre