Vegetarisk Tidsskrift

I dette nummer bl. a.:

60 års stiftelsesfest og årsmøde

Tanker ved 60 års jubilæet

Udstilling i Forum

Æg

Spis mindre fedt - ryg mindre

Dyrene er vore venner

Høns bor bedre end mennesker

Skal planterne spise med bladene?

Uskyldig nydelse?

Udgivet af Dansk
Vegetarisk Forening

49. årgang
nummer 9-10
Sept.-Oktbr. 1956

Ren vegetabilsk margarine

Til underretning for Dansk Vegetarisk Forenings medlemmer skal vi meddele, at Den Sanitære Fodevarefabrik, Baldersgade 14, Kbhvn. N., er den eneste, som har tilladelse til at fremstille margarine, vitaminiseret uden dyriske produkter. Margarinen leveres i pakker å. % kg (portofrit ved aftagelse af mindst 5 pakker pr. gang) og kan foruden fra fabrikken også fås i forskellige forretninger (se annnocerne). Medlemskort (1956 må forevises. Fra provinsen opgives medlemskortets nr.

Foreningens og formandens adresse **er:** Havebrugskonsulent **H. Mosegaard, Agade 114*, Kbhvn. N., GO 1163u, postkonto 256 56.** Mosegård er tillige kasserer og ansvarhavende redaktør af *Vegetarisk Tidsskrift.*

Foreningens næstformand: **repræsentant N. Nielsen, Abakkevej 19, 1. Kbhvn. F., DA 8222y.**

Kontingent *inkl. abonnement på Vegetarisk* *Tidsskrift.* **• Enkeltmedlemmer kr. 7,00, ægtepar kr. 8,00, medlemmer under 20 år kr. 5,00 (for ansvarlige medlemmer kr. 75,00, ægtepar kr. 100,00.**

Abonnement på bladet kr. 6,00 (udlandet 7,00). Kan bestilles hos postvæsenet eller bladets ekspedition.

Dr. Michael *Larsens Vegetariske Børnehjemsfond* **kasserer: Egerod, Bellahøj skole, Brønshøj, postkonto 26 •**

Vegetariske kursteder og restauranter i Danmark:

Vegetarisk Spisesalon, Borgporten 23, Århus.
Horseløkke Kurhjem, Fåborg.
Råkostkurstedet >Humlegården«, Humlebæk.
Skodsborg Restauranten, St. Kongensfiade 36, København
Vegetarisk Køkken, Kongensgade 39, Odense.
Skodsborg Badesanatorium, Skodsborg.
„Eckbohus", Bjerre strand pr. St. Fuglede (Sønderjylland).
Råstrup Kursted, Christiansminde, **Svendborg.**

Vegetariske spisesteder i NORGE:

OSLO:
Mensana, Universitetsgt. 20.
Bios, Kronprinsensgt. 5.

TRONDHEIM:
Linnea Hoteils helserestaurant.

fDtoptam

for Dansk Vegetarisk Forenings årsmøde *sondag den 2. december* 1956 l Landbohøjskolens planteavlsbygning. Rolighedsvej 23. 2., auditorium B.

Kl 15 30 vil forstander **fru** Elsebeth Brandt, tidligere konsulent ved SUtens Husholdningsråd, holde foredrag: „Kan man ændre andres spisevaner?"

Kl. 17,00 den ordinære generalforsamling med følgende

DAGSORDEN:

1) Valg af dirigent.
2) Formanden aflægger beretning og regnskab for året 1. juli 1955 til 30. juni 1956.
3) Valg af formand, 4 bestyrelsesmedlemmer, 2 suppleanter, 2 revisorer og 2 revisorsuppleanter.
4) Fastsættelse af kontingent for 1957 og stedet for næste årsmode.
5) Regnskabsaflæggelse for „Jens Nielsens fond til fremme af vegetarismen".
6) Beretning og regnskab for „Dr Michael Larsens børnehjemsfond".
7) Eventuelt.

NB: Ethvert medlem kan lade sig repræsentere ved et andet medlem. Fuldmagter Indsendes eller afgives Ul formanden.

Bestyrelsen

Dansk vegetarisk Forening fylder 60 år

og indbyder i forbindelse med årsmødet til *selskabelig sammenkomst* **sondag den 2. december 1956 kl. 19,00 i Skodsborg Restauranten, St. Kongensgade 36—38, mezz., Kobenhavn.**

Kl. 19,15 Middag: Råkostanretning
Linsepostej med rodkål m. v.
Hindbærkage.

Til trods for, at frk. Andersen og personalet allerede har haft en hård arbejdsdag, har man, for en gangs skyld, indvilget i at tage imod os denne aften, og vi skal nok få det hyggeligt med sang, taler og anden underholdning, men det er begrænset, hvad lokalerne kan rumme, og den, der melder sig forst, har de storste chancer. Der vil blive noteret, hvem der er klokkeslet ved hver enkelt tilmelding, som er bindende. Sidste tilmeldingsdag torsdag den 29. nov.: Goth. 1163 ulla, Damso 8222 ydun og Damsø 4724 x, bedst om aftenen.

Prisen er 6,00 kr.

Den traditionelle *nytårsfest* **mener vi at burde slojfe denne gang, dels fordi de to „festdage" ligger så nær ved hinanden, og dels altid har store vanskeligheder med at få et passende lokak.**

Tanker ved 60 års jubilæet

Som vegetar i over 50 år og medlem af Dansk Vegetarisk Forening i over 20, der i det daglige kommer i kontakt med mange forskellige mennesker, har man visse forudsætningen for at drage en sammenligning mellem vegetarernes stilling her i anledning af foreningens 60 års gyndelse og nu i dets midte.

Dengang var ideen at udelukke slagteriprodukter af hensyn til helbredelige, man ske og sundhedsmæssige grunde ny for den unge generation, der begyndte at rystede på hovedet, og man forsogte at overbevise den unge generation om, uden kod kunne mennesket ikke trives, at det var nødvendigt at af mangel på livsnodvendige næringsstoffer, og at det var en drabssynd for res, for hensynet til medskabningerne IVdcr' for nødvendigt for menneskets ernæring, dyrt krav om. medfolelse med dem måtte hojst stræk ikke for det næste at blive fulde slagtemetoder.

Nu er stillingen en helt anden.

Lrisk levevis. hvor der ikke længere er kusslon i gang om rigtigheden af vegetarisk levevis. videnskaben har VU, og selv om man er nok så udfordrende vil man ikke længere benægte ling, dens indrommelse af, at planteriget indeholder alle tilstrækkelige næringsmidler, og henvisningen til, at man kan leve udelukkende af de rå grønsagers og frugters bevidst kan undgå at blive lunde oplyst medborger véd, at man vil kunne undgå at blive syg, Mange Indrommer, at man tilmed kan undgå at blive gammel, foruden, og mange tilstår, at hvis de selv ikke kunne drage delta

de holde op med kodspisningen. Man har kun én begrundelse for at spise dode dyr: at de *smager* **godt. For nogle er dette jo også en tilstrækkelig vægtig grund, men der er mange, som Ikke holder af at forfægte denne ene begrundelse for deres levevis, idet de selv på mange andre områder kritiserer „dårlig smag" og må indrømme, at drankeren, morfinisten og den nikotinforgiftede har** *smagen* **for spiritus, morfin og tobak at takke for deres ynkelige tilstand.**

Man slipper nu til dags for det naive spørgsmål: hvad så med dyrene, de vil jo oversvomme landet? For det er ved at gå op for folk, at det er landmændene, der bestemmer, hvor mange grise og kalve der fodes. Derimod har folk svært ved at fatte, at i en vegetarisk fremtid ville Danmark i stedet for „forædlede landbrugsprodukter" kunne producere enorme mængder af for landet *naturlige* eksportartikler (æbler, kartofler, kål O. S. V.).

Det er så meget lettere nu til dags at skaffe vegetarisk kost, end det var for 50 år siden. Frugt og grønsager, udenlandsk og* indenlandsk, fås nu hele året af bedre kvalitet og til priser, der er billige i forhold til slagterens varer. Der findes erstatningsprodukter for kod, som letter overgangen til vegetarisk levevis, og opskrifter findes i massevis selv 1 den almindelige presse foruden i de vegetariske kogeboger.

Når der alligevel ikke er flere, der fuldt ud slutter sig til vegetarismen, skyldes det sikkert tidens ulyst til at indtage hele standpunkter, den utilbøjelighed til stillingtagen, der også gor sig gældende i politiske og religiose spørgsmål. Man er så angst „for at være anderledes", man er så hensynsfuld over for familie og venner. Man ..gider ikke" ændre gamle spisevaner og bliver forst vegetar, når en eller anden sygdom tvinger en til det for at holde sygdommen i skak. Tiden er så forjaget, at ingen har tid til at tænke over, om den mad, man er vant til at spise, er den for mennesket naturlige, om det er forsvarligt unødvendigt at dræbe medskabninger og tvinge medmennesker til at være mordere. Det har jo været nok så håbløst at vække medfolelse med dyrene, når der har været to verdenskrige i mindre end et halvt århundrede med drab af medmennesker i millionvis.

Hvad der kræves for at vinde konsekvente tilhængere af vegetarismen, er vegetarer med evne og tid (lejlighed vil kunne findes) til at få ungdommen i tale, som kan gore den begribeligt, at ernæringsspørgsmålet er vigtigt og ikke kan løses ved at rette sig efter den megen reklame om sund og nem mad, men skal tænkes til bunds — at også på madspørgsmålets område skal vanetænkningen ophore, må vanens magt brydes.

N. Nielsen.

Medens redaktoren læste korrektur

beklagede statsministeren i radioen, at det nu gik. som det gik I visse sydlige lande, og tog afstand fra den fremgangsmåde, som anvendtes af de mænd. han for ikke så længe siden havde siddet til boids med — og drukket spiritus med; måske han endda dengang søgte at lære dette selskab nordiske drikkeskikke ved at kaste de tomte plas mod væggen.

Svært hyggeligt at tænke tilbage på.

165.000 gæster i Forum

Der er kun få lejligheder til at få et så stort publikum i tale som ved de store ha\ e-udstillinger, der med 2—3 års mellemrum er ved at sprænge Forums rammer.

D\F har da også været fast deltager, lige siden huset blev bygget, og vi mener at have udfyldt en mission gennem årene, men denne gang måtte vj — omend modstræbende — sige nej, fordi vi ikke rådede over den nødvendige arbejdskraft, hverken tii fremstilling af de „skueretter", publikum vil se, ejheller til pasning af standen gennem den lange periode, hvori udstillingen er åben.

Fru Mosegaard, som ellers har taget mangen en torn, blev mod forventning ikke frigjort fra sin plads ved de elektriske lunger, og andre meldte isg ikke — d.v.s. et medlem tilbod pludselig at tage tjansen *hele* **udstillingstiden igennem, hvilket gav os mod til igen en gang at fremsætte vort store onske til Skodsborg Badesanatorium, hvis elskelige** kokkenchcf **hr. Bjorn Hansen vi lærte at kende ved nytårsfesten.**

Såvel direktør Westerlund som Bjorn Hansen lovede beredvilligt at sørge for maden, og så vovede vi alligevel springet. På dette tidspunkt var der „udsolgt" på alle de gode pladser, men ved velvilje fra havearkitekt Eig. Kiærs side kom vi dog med og fik indrettet en beskeden bod.

Samtidig med, at alt var parat, fik vi sygemelding fra det medlem, til hvis indsats vi havde stillet så store forventninger.

Så stod vi der og måtte tvangsindlægge store so.n små til at give oplysninger og sælge opskrifter. Heldigvis havde vi frk. Else Hansen som den scenevante og altid smilende vejleder. Også fru Marie Petersen, „P[rl]" ma", modte op og tog sin vagt. Som erfaren grønthandler vidste hun at forklare mangt og meget og var særdeles ihærdig med at sælge opskrifter — dem, vi byggede hele økonomien på.

Til trods for vor noget tilbagetrukne stand flokkedes publikum foian disken, og ustandselig lod der anerkendende udbrud og onsker om at *å lejlighed til at smage.

Hvad havde været mere naturligt, om Forums restaurator havde taget initiativet til at servere vegetariske retter under en sådan udstilling[t] *[len] ikke engang en æblemost fandtes blandt alle øllerne!

Ved en gartner-udstilling på Bornholm har man aldeles Ikke \"e,'c[t] bange for at lade det hele stå l vegetarismens tegn, og kontorchef Staun- ning l Gartnernes Erhvervsråd har udtalt sin anerkendelse af dette f«'iske initiativ.

Vi har endnu Ikke overblik over det pengemæssige, men vi véd, at *i skylder tak til mange sider — forst og fremmest til „Skodsborg", H£[c] [r]a direktør Westerlund. kokkenchef Bjorn Hansen og alle de flinke hj®[l]^ r- sker. Også tak til Den sanitære Fodevarefabrlk og Sundhedsblade t's redaktør.

Statens Husholdningsråd takker vi for de mange eksemplarer [l]l grønne råkostpjece. der var meget efterspurgt.

Det skal lige tilføjes, at mange blade omtalte vor stand på den >"[tS] rosende måde, og vi synes også selv, at vi udfyldte vor plads.

Mange gartnere var yderst large med blomster til patienterne på Blegdamshospitalet og Nørre Hospital, og udstillingsledelsen gav beredvilligt lov til, at polio-**patienter kunne kore omkring på udstillingen, for denne åbnede. Man fyldte vognen med blomster og frugt.**

Vegetariske tidsskrifter

Foreningen modtager mange sådanne, og da vi ikke har plads til opbevaring, så de kan indgå l et bibliotek, uddeles de til interesserede ved årsmødet. Sprogkyndige bor benytte sig af mulígheden til at følge med de **udenlandske foreningers virke.**

I bytte sender vi Vegetarisk Tidsskrift. Ofte med tanken om de nytteløse i sådan forsendelse, da vi jo ikke kan forvente at de "^nlan^ke blade har folk. der kan oversætte fra dansk. Man skal forresten aldrig være sikker herpå - det viste sig, at den australske forenings sekretær **r vel ker.**

^v^få i^også anmodninger om numre af VT og forskellige °P'y[snin]e[er] fra jordens fjerneste egne. Der må være folk. der samler på vegetarblade' eller også tror de, at vort blad udkommer på et af verdenssprogene, eller at vi har sekretær uden andet at bestille end at oversætte VT til engelsk. Sommetider giver Jeg helt op. som når sekretæren for en indisk vegetarforening (med telgramadresse og telefonnummer) anmoder om vor vegetarlltteratur i større mængde til omdeling i overklassen og beder om fotografier og livsskildringer af de store profeter, helgener, politikere og andre fremragende personligheder l vort land. som har været vegetarer. Og desuden vore foreningslove, fotografier og livsskildringer af vor formand, vor sekretær og de vigtigste medlemmer af vor forening.

Han takker på forhånd. Vil et af vore engelskkyndige medlemmer overtake besvarelsen? Min beskedenhed — og min tid — forhindrer mig i at gore det.

N. Nielsen.

f
Peter Freeman

Deltagere i den Internationale Vegetarunions kongresser vil huske Freeman som en af de bedste og klareste foredragsholdere, og ved hans død har de engelske vegetarer mistet en ypperlig agitator, der på overbevisende måde påpegede det umoralske i. at der l en sultende verden dyrkedes kvægfoder på uhyre arealer i stedet for menneskeføde.

Foruden at være vicepræsident i Vegetarunionen og i de engelske vegetarforeninger var han i dyrebeskyttelsesforenlngens bestyrelse, skont hans mange offentlige hverv krævede hans tid. Han var parlamentsmedlem siden 1929 medlem af Cardiffs byråd, af Glamorgans grevskabsråd og af en lang' række råd og kommissioner. Endnu efter at han var fyldt 30. var han l tre år tennismester for Wales. Hans bortgang betyder et alvorligt tab for den vegetariske bevægelse.

N. N.

Magasinet igen

Det er ikke forste gang, at „Magasinet" er ude med „belærende" artikler, der strejfer vegetarismen — eller „vegetarianismen", som stædigt fastholdes af bladet —, og det er heller ikke forste gang, vi er blevet nægtet adgang til at redressere forkerte oplysninger.

Denne gang har en Wm. H. Adolph, der øjensynlig er godt kendt med kinesiske madvaner, bedyret, at „de gamle" udmærket vidste, hvad de valgte som fode. Således skulle stenaldermanden meget godt have vidst at betjene sig af, oven i kobet dyrke plantefode, „såfremt kodforsyningcn glippede".

Hvilken bagvendt opfattelse af problemet. Som om en skabning, der ikke har fysiske eller andre forudsætninger for at skaffe sig forsyninger af kod, forst skulle til at finde ud af, hvad vegetabilier kunne anvendes til, såfremt kodforsyningcn svigtede.

Nej, udviklingen er gået den stik modsatte vej.

Gennem mange, mange årtusinder har mennesket ernæret sig af en „urkost", der sandsynligvis har været rent vegetarisk, inden det begyndte at fostre sig våben for at kunne overmande dyrene og derigennem skabe sig en genvej til fode. At denne „genvej" tid efter anden er blevet til en blindgade, som menneskeheden snarest burde bakke ud af igen, er en anden sag, men der er ingen, der er berettiget til at vildfore en læserkreds ved at stille sagen på hovedet og hævde, at „stenaldermanden" forst kastede sig over vegetariske produkter, når den „oprindelige kodkost" svigtede.

I ovrigt er hulemennesker og stenaldermænd et yderst ukoncist udtryk, idet sådanne begreber med rette kan anvendes sine steder om tilstande i nutiden, mens højt udviklede kulturer andre steder har aflost stenalderstrinnet for måske 50—100.000 år tilbage i tiden — måske endda meget, meget længere.

Var det ikke snart på tide, at bladtegneres figurer med skæg- og hårpragt samt dyreskindet og den afgnavede knogle blev aflost af noget mere sandsynligt?

Håb for alkoholikere?

Et amerikansk medicinalfirma, „Lederie Laboratories", har anstillet en undersøgelse af alkoholismen i Skandinavien og USA og finder, at sammenligningen l høj grad falder ud til amerikanernes fordel.

Mens der ifølge firmaet findes 230.000 alkoholikere blandt Skandinaviens samlede befolkning på 15,2 mill, mennesker, er der i USA forholdsvis færre: 4 millioner ud af en befolkning på 168 millioner. I henhold til denne opgørelse er der 58.000 drankere l Danmark, 135.000 l Sverige og 38.000 l Norge. Af disse har 25 pet. „komplikationer", samme procentantal som l USA.

Opgørelsen er foretaget I forbindelse med firmaets studier af et nyt beroligende middel, „Miltown", der kan få alkoholikeren til „at holde °I med at forlade Blg på spiritus og få et nyt greb om realiteterne".

ÆG

Do har alle læst i avlsen om forgiftede æg og musetyfuscpidemier, og nogle har måske endda selv været offer for en sådan epidemi. Det har været gentaget adskillige gange i aviserne, at musetyfus er en mavetarminfektlon forårsaget af salmonellabakterier. Det viser sig ved kraftig diarré og eventuelt opkastninger ea. 24 timer efter, at man har spist den inficerede mad - og det ligger vist også klart for de fleste, at infektionen står i forbindelse med indtagelse af æg eller æggeholdjge retter. Men for at man nu ikke skal tro, at man skal til at holde sig fra at spise æg, som jo altid har været anset for et af vore vigtigste og mest værdifulde næringsmidler, så vil Jeg forsoge nu at gore Dem klart, 7,»or risikoen ligger, og hvilke forholdsregler man hidtil har taget for at mindske denne nsiko.

For det forste: angående smittekilden må det pointeres, aL de sidste fire epidemier — to salat-epidemier sidste efterår og epidemien i Soro og på Garderkasernen i år - alle har stået i forbindelse med fode tilberedt af *rå* æg I de forste tilfælde drejede det sig om mayonna.se og mayonnaisesalater i de to sidste om kærnemælkskoldskål, som Jo også rores op med rå æg. Der må kun anvendes bonseæg til fremstilling af madvarer som ikke opvarmes, idet man indtil for få år siden antog, at hons Ikke led a. salmonella-infektioner på samme måde som ænder og gæs. Ande- og gåseæg må i fabrikationen kun anvendes til madvarer, som undergår varmebehandling, og det skulle i sig selv være sikkerhed nok da salmonellabakterier dør ved temperaturer omkring 60-70° C. Nu må man ikkt tro at man derfor risikerer at kobe kogte eller bagte bakteriekulturer i stedet for kager elL lign., for antallet af bakterier i et enkelt æg er langtfra altid ret stort, og kun ganske få procent af æggene må antages at være inficerede; men varmebehandlingen hindrer de tilstedeværende bakterier i at formere sig fra tilberedningsøjeblikket til salgsøjeblikket.

Men desværre kan vi altså Ikke altid betragte hønseæg som salmonellafri, sådan som man hidtil har gjort det. Det har vist sig ved undersøgelser af hons fra besætninger, hvor der også fandtes ænder og gæs, at såvel tarminfektion som æggelederinfektion kunne påvises. Det ville jo være lettere, hvis hønsene blev påviseligt syge af infektionen, men det er desværre ikke tilfældet, i hvert fald ikke ved tarminfektionen, tværtimod — æglægningen fortsætter, og hønsene renser sig ofte for infektionen efter nogen tid; men mens bakterieudskillelsen står på, kan æggene blive tilsmudset med gødning, som indeholder bakterier, og disse får da mulighed for gennem skallen at trænge Ind l ægget. Har hønsene tilmed en salmonellainfektion l æggestokkene, kan æggene være inficerede ad denne vej lige fra danncIscsojebllkket. Chancen for at finde et inficeret æg blandt almindelige handelsæg er dog meget lille, sikkert mindre end 1:10.000. For den almindelige forbruger er der derfor ikke mere grund til at være bange for hønseæg end for alle mulige andre slags madvarer. Det ligger Inden for ..normalrisikoen" ved at spise l det hele taget, og trækker ***mnn*** endelig det lod l lotteriet, at man får et Inficeret æg i sin husholdning, vil det sikkert Ikko give anledning til sygdom, for enten vil det blive varmebehandlet, eller også vil den ret. som det anvendes til. blive spist.

inden bakterierne får lejlighed til at formere sig så meget, at de kan lave ulykker. Storforbrugere af æg, som fødevarefabrikker og store institutionskokkener, har naturligvis tilsvarende storre chance fo at få det ene inficerede æg blandt titusinde nitter, og havner et sådant æg i en salatfabrik, hvor det rores sammen med enten grønsager, frugt eller andre levnedsmidler, som indeholder vand, vil bakterierne fra anvendelsesøjeblikket til den dag, hvor salaten spises, have haft mulighed for formering. Og salatportionen bliver ikke spist af een familie, men måske af hundrede familier. Man har været inde på den tanke at anvende torret æggepulver i stedet for friske æg, men da også disse pulvere trods en vis varmebehandling ved fremstillingen har vist sig at kunne indeholde salmonellabakterier, ville det vist kun gore ondt værre at soge at løse salat- og mayonnaiseproblemet ad den vej. Det er derfor påbudt fabrikkerne kun at anvende friske æg, og man har i sommer udsendt cirkulære om, at æg. der har været rugede, skal stemples rugeæg, igesom fabrikkerne hverken må anvende frosne eller torrede æg, men kun som nævnt friske æg.

Det er altså, den seneste bestemmelse fra lovgivningsmagtens side, og de arbejder i noje kontakt med Statens Seruminstitut, hvor dr. Svend Tulinius har foretaget et stort arbejde med at fastslå infektionsårsagernc ved tilfælde af madforgiftningsepidemier og forhindring af disse, ligesom der på Hygiejnisk-bakteriologisk laboratorium på Landbohøjskolen hos professor Aage Jepsen har været foretaget såvel undersøgelser af de forgiftede madvarer som forsøg med fremstilling af mayonnaise, hvor æggene forst har været syre- og svagt varmebehandlede før olietilsætningen. Syren har været estragon-eddike. Disse sidste forsøg har vist, at man kan hæmme og endog dræbe salmonellabakterier, som tilsattes æggene, oj samtlige salatfabrikker er blevet underrettet om resultaterne, sådan a man har kunnet forhindre en gentagelse af sidste års epidemi, forårsag af mayonnaise og salater. Forbrugerne såvel som fabrikanter af sådanne fabriksfremstillede salater har hidtil onsket, at den mayonnaise el er salat, der købtes, skulle være neutral i smagen, så kunne enhver e smag tilsætte citron, salt eller eddike; men køber man en svensk mayonnaise, som i dag fremstilles til salg både i njemlandet og til eksport, vil man opdage, at den er surere end den, man hidtil har lavet herhjem Man har endnu aldrig truffet tilfælde af salmonellainfektion for& af mayonnaise i Sverige, og det skyldes ganske sikkert syretilsætninge Svensk mayonnaise i tuber regner man Jo med kan holde sig i år og ellers havde den Ingen værdi som eksportartikel.

Forbrugerne her i landet har sikkert også bemærket, at den nalse, de har købt i den forløbne sommer, har været mere syrlig l Jeg har selv været til stede ved fremstilling af mayonnaise på en fabrik efter den opskrift, som udgik til salatfabrikkeme efter de vellykkede forsøg på at dræbe salmonellabakterier med eddike, for min del kan sige, at smagen var fuldt ud tilfredsstillende. aldrig selv i mit hjem fremstillet mayonnaise uden at tilsætte det er jeg vel ikke ene om, så jeg tror også, at salatfabrikl?erne i tiden kan påregne stort salg af deres salater trods den lidt ændrede sm Skal man i et større Institutionskokken lave kærnemælkskoldskål m«

kan man sikre sig ved først at rore æggene med en teskefuld estragoneddike pr. æg og derefter holde æggene ved ca. 40° C en time eller to. førend man rører med sukker og kærnemælk. Eddiken smages ikke.

Men jeg vil lige have lov at understrege, at får man den mindste mistanke om, at en madvare indeholder salmonellabakterier, bor den straks kastes bort - alt for mange mennesker lod sidste år deres mayonnaise og salat ligge i køleskab til senere brug, selv efter at aviserne havde meddelt om de første tilfælde af musetyfus — opstået ved fortæring: a salater fra en herværende fabrik. Kulden hindrer kun bakterierne i at formere sig, den dræber dem ikke, og det var trist at iagttage, at prøver af madvarer blev indsendt til undersøgelse helt op til en uge efter, at sundhedsmyndighederne havde adviseret om epidemien og dens årsag.

I korte træk kan jeg altså til sidst trække problemet musetyfussåledes op: infektionsårsagen er en salmonellabakterie, og risikoen for at blive inficeret hænger sammen med nydelse af rå æg. men p jo færre hænder fremstillingen af fødevarer, der indeholder ra æg. omfang vil en epidemi få, og derfor har man sat hårdt ind med hensyn til kravet til de råvarer, som må anvendes i sådanne fabrikker, *ligesom* man har arbejdet på at finde fremstillingsmetoder, der kunne hindre in/e tionsstoffet i at overleve. - Ande- og gåsebesætninger er under tilsyn og æg fra disse fugle må ikke anvendes i rå tilstand, men man har endnu ikke fuld klarhed over antallet af inficerede hons eller honsebesætn nger Også her er dog de første skridt gjort til en opklaring af problemet.

Radioudsendelse fra Statens Husholdningsråd ved dyrlæge Grethe Elleman. Hygiejnisk-bakteriologisk laboratoriu . Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole.

»Kvægets nyheds-fordojelse«

er navnet på en proces til fremstilling af et nyt foder til drøvtyggere Mælkeritldende oplyser, at patent på denne foderfremstilling er tildelt en amerikaner, dr. Jonas Kamlet fra New York City. Det nye foder indeholder en hel del aviser, og patentet fastslår, at al cellulose i aviserne er meget fordøjeligt og kan blive brugt som en erstatning for grovfoder og ensilage.

Skole-rygning

Sveriges øverste skolebestyrelse lutr i et cirkulære til rektorer vod de højere skoler anbefalet visse forholdsregler mod ungdommens tobaksforbrug. Et fuldstændigt forbud mod rygning anses »log Ikke for formålstjenligt. da skolerne Ikko lmr effektive kontrolmyndigheder.

Ifølge retningslinjerne skal de lokale skolemyndigheder selv bestemme, hvilken form for forbud mod rygning de ønsker at anvende I skolem.:« ordensforskrifter bor der Imidlertid genindføres en tidligere bestemmelse om at tobaksrygning er forbudt Inden for skolens område og nærmerv omgivelser, under besøg på andre skoler og ved udflugter, øvelser ***og*** andre lejligheder, da eleverne står under skolens direkte tilsyn, hedder det 1 skolestyrelsens cirkulære.

Spis mindre fedt — ryg mindre

siger overlæge, dr. med. Torben Geill, såfremt De har interesse i enten at forebygge eller eventuelt indvirke på. den af alle frygtede åreforkalkning. Det har nemlig vist sig, at det ofte er de stærkt afmagrede menneskere, der slipper for denne svobe, som undertiden folger med alderen, men som desværre også kan ytre sig længe for den egentlige alderdom.

At de dyriske fedtstoffer længe har været i søgelyset, kan ikke være fremmed for læsere af VT, men der kan måske være anledning til at gentage, at såvel smor som æg horer til de dyriske fedtstoffer og derfor fremmer kolesterol-aflejring.

Da krigsforholdene ikke tillod finnerne at svælge i fedtstoffer, indtraf der et mærkbart fald i dødelighed som folge af forkalkning.

Amerikanerne påstår, ifolge Nu, at umådeholden cigaretrygning fremmer forkalkning i hjertekransårerne. Hvilken indflydelse pibe- og cigarrygning har, véd man endnu ikke, men når man navnlig har rettet søgelyset mod cigaretterne som fremkaldere af lungekræft og åreforkalkning, er det den flere hundrede grader højere forbrændingstemperatur i cigarettens glød, man har tænkt på.

Om alkohol og kaffe kan fremkalde åreforkalkning, aner man ikke. Det kan derimod meget vel tænkes, at stærk psykisk og legemlig belastning — specielt i forbindelse med mangel på søvn, der giver organerne hvile — er en af de faktorer, der fremmer åreforkalkning. Man må altså søge at regulere sin levevis — undgå ærgrelser og tilrettelægge sin dag. så den bliver mindre forjaget.

Det er også muligt, at sygdomme som forhøjet blodtryk, fedme og kionlske betændelser som urinvejsinfektioner, galdeblære- og underlivsbetændelse kan være medvirkende til åreforkalkningens fremståen, hvorfor <• gælder om at forebygge og helbrede den slags lidelser — måske mange andre end de nævnte er medvirkende, og derfor bør de underkastes behandling så hurtigt som muligt, — slutter dr. Geill.

Uskyldig nydelse?

Det skal erkendes, at professor, dr. med. Erik Husfeldt Ikke lod radiolytter være 1 tvivl om, hvad der var den egentlige årsag til kræftens stigende optræden ca. 20 år efter, at hovedstadens ungdom fik det „mandigt" at Inhalere cigaretrøg.

Men hvor kan en dr. med. få sig selv til at kalde tobaksrygning blot den er „fornuftig" — for en uskyldig nydelse, som man absolut i burde forholde nogen?

Er det Ikke rygeren — ligegyldig hvor „fornuftigt" han ryger - vænner børn og unge til at begynde? Og har han nogen mulighed for få dem til at holde op Igen, når de overtræder grænsen fra det „fornuftige", hvor den så end måtte llggo?

Det havde været nok Nåloglxk og det oilcato fornuftige I denno sltuation at sige Ul unge og ældre: Bort mod tobakken 1

Dyrene er vore venner

hedder det 1 overskriften til cn artikel i et af de mange blade, der påberåber sig at tale dyrenes sag, ikke mindst de værgeloses.

Vi véd alle, at vi har pligt til at være gode ved dyrene, hedder det videre i artiklen, og hvis vi ikke vil strække os så langt så hvert fald til Ikke at tilføje dem skade; det ligger dybt 1 os og er ikke til at bortforklare Vi kan forhærde os og undertake trangen til at være gode ved dyrene, vi kan lade hånt om alle formaninger og blæse dyrebeskyttelsen en lang march - driften til at hjælpe de svage børn dyr er cn lige stor realitet hos ethvert normalt menneske og bor komme

[illegible] åvist, h [illegible] venskabet med dyrene kan forme sig - f eks landmanden, der „snakker" med dyrene" - honkluderal der derhen- Det er da vor sag at gengælde dette venskab I den udstrækntag' som vi formår_____det er Ikke afgorende, *hvad* man pålager sig. blot ZZ foretager sig noget. Om Ikke andet kan man vise et god. eksempel —Eksemplet er måske noget af det mest „smitsomme" - og dermed være med til at skabe stadig mere good-will over for "y"™-

Dyrene er vore venner - lad os derfor være venner med dyrene.

Vi kan af hele vort hjerte slutte os til gnmdtanken I denne redaktionelle artikel, men fatter ikke. hvorledes de varme opfordringer til venskab resulterer 1 blodige „ædegilder" på „vennerne .

For her 1 landet er Jo storsteparten af I hvert fald de hojerestiende dyr bestemt til at gå al kodets gang - gennem dyrevennen.es indvendige organer. Dog strejfer de næppe hjertet på denne deres vej.

Efter at have præciseret vore pligter til at være gode ved dyrene - i hvert fald ikke gøre dem skade - afbryder også værnerneroskvæk disse store dyrs livsbane uden hensyn til det forudgående „venskab og den forråelse, som disse mord uvægerligt medfører på den. der udforer dem eller forlanger dem udfort.

Så sandt som eksempler kan være smitsomme, så prøv dog i det mindste på at vise et godt eksempel I stedet for blot at manifestere „venskab• af den allermest hykleriske art.

Sid din ven nær, var der engang en statsminister, der sagde, men t>a Ikke låret af ham!

Overført på vort emne må det vel hedde: Vær ven med dyrene, men æd dem Ikke!

Vil helst selv betale

Befolkningen 1 Nørre Vium-Herborg kommune er nøjsomme folk - og*A når det gælder brugen af offentlige midler. Man savner et alderdomshjem 1 Troldhede, men da befolkningen er imod. at byggeriet udelukkende skal betales af stat og kommune, har man startet en privat Indsamling, som indtil nu har Indbragt 22.000 kr.

— Her gik redaktøren 1 skole.

Mågerne forer bændelorm fra mennesker til kvæg

Det sker stadig, at mennesker får bændelorm. Ormene kommer ind i tarmkanalen som tinter i det kod, man spiser. Dette forhold har man længe været klar over, og gennem en streng og effektiv kodkontrol har man sogt at begrænse forekomsten af tinter i kod så meget som overhovedet muligt.

Det har i hoj grad hjulpet, men til trods for den skrappe kodkontrol findes dog stadig tinter i kod. Skulle alle tinter påvises, ville det være nodvendigt at skære alt kod op i en halv centimeter tynde skiver, og det kan ikke lade sig gore i praksis.

Det store spørgsmål har hidtil været, hvordan kvæget fortsat bliver inficeret med bændelormeæg, som i kodet omdannes til tinter. Der har manglet et led i kæden. Dette led er nu fundet. Det er de smukke, hvide måger, som er synderne.

Allerede for nogle år siden fremsatte kredsdyrlæge N. O. Götzschc, Århus, den tanke, at der med måger som mellemled sker en spredning af bændelormæg inde fra byernes kloakudlob ud til kvæget på markerne. Ved at studere de „bændelorme-tilfælde", som kom på de århusianske hospitaler, fandt kredsdyrlægen nemlig ikke nogen naturlig sammenhæng mellem de steder, patienterne kom fra, og de steder, kodet de havde spist, kom fra. Der måtte med andre ord være en jævn spredning ud over hele landet.

Han fik derfor den tanke ved at studere „livet" på markerne, at det måske var mågerne, som kom i store flokke, der forte bændelormeæg med sig fra byerne ud til kvæget. Götzsche gjorde nogle forsøg, som bekræftede den opstillede hypotese: „at måger er i stand til at opsamle de fra vandklosetterne gennem kloaksystemet udtømte enkosphærer og viderebringe dem til græsmarkerne i invasionsdygtig stand". Forsøgene gav imidlertid ingen mulighed for at vurdere, hvor hyppigt og 1 hvilket omfang måger, der henter fode 1 kloakrensningsanlæg, faktisk kan optræde som bærere af bændelormeæg, så på dette punkt var en undersøgelse tiltrængt.

Denne undersøgelse er nu foretaget af cand. mag. J. A. Guildal fra Landbohøjskolens hygiejnisk-bakteriologlske laboratorium. I Nordisk Veterinærmedicln fortæller han, at der ved Kobenhavns kommunes renseningsanlæg ved Damhusåens udlob i Kalvebod strand blev nedlagt 1 måger. Det var forholdsvis let, da man til stadighed må regne med, at der findes omkring 2000 måger ved rensningsanlæggene. 5 pet. af mågerne havde bændelormeæg i sig — og en enkelt fugl havde ikke færre end ca. 28.000 æg i tarmkanalen. Det forekommer derfor berettiget, skriver Guildal, at tillægge måger en betydelig praktisk rolle for transporten af bændelormesg fra byernes kloakrensningsanlæg til kvægets græsnlngsareal«. Det er også Interessant at se, at det 1 særlig grad er hættemåger og dels stormmåger, »om spiller en rolle. Det er netop disse to mågeart', som fra naturens aide er bedst tilpassede til både at færdes ved ferskvn" — ofte langt fra havet såvel som 1 saltvand nier byerne.

For at finde udveje til at sætte en stopper for mftgernes spredning

bændelormeæg går man nu i gang med at undersøge effektiviteten af forskellige rensningsmetoder. Ved et undersøge vandet for og efter forskellig rensning for æg skulle effektiviteten kunne måles.

Det er i øvrigt værd at lægge mærke til, at kredsdyrlæge Götzsches tanker har dannet skole, så der f. eks. i Storbritannien arbejdes efter de samme linjer som herhjemme.

Ilden kan være en god ven — men . ..

I erkendelse af, at forbud mod et eller andet kan være uheldigt, ja, ligefrem ægge til at foretage sig de forbudte ting, var der en „pædagog , som i radioen foreslog, at man i stedet for at forbyde børn at omgås tændstikker tværtimod skulle soge at gøre dem fortrolige med deres rette anvendelse ved at bede dem tænde cigaretten for en.

Børns leg med tændstikker forårsager mange brande, og mange sagesløse dyr omkommer på ynkeligste måde, men det er dog kun småting ved siden af de udgifter og ulykker, der afstedkommes ved brugen af cigaretter og anden form for tobak. Alene de brande, der opstår ved henkastning af ulmende tobaksgloder. turde være mere end nok til at skræmme pædagoger fra at vise så slette eksempler på omgang med ilden, der her anførtes som fin pædagogik.

Må vi bede om at få tingene sat på plads, herunder tændstikkerne og deres rette brug. Moderne mennesker har jo kun meget sjældent brug for sådanne — eller andre slags fyrtøj; det er brugen af tobak, der direkte eller indirekte er årsag til sløset omgang med ilden.

1/s gr italienske tomater

pr. person og dag i juli var efter gartnernes meget højlydt fremførte meninger tilstrækkeligt til at slå bunden ud af markedet, således at den danske produktion måtte sælges med tab eller anvendes til svinefoder.

At den danske drivhusavl. som var forøget med mindst 1000 tons for hele sæsonen, sikkert også har haft sin andel I den såkaldte mlsére, er påvist af konsulent A. Klougast l Gartner Tidende.

Men eksemplet viser, hvor lidt der skal til for at bring« markedet i ulave. så længe forbruget ligger nede på så små mængder, som der her er tale om. Såfremt der blot anvendtes så store portioner af et eller andet produkt, som vi vegetarer anser for rimeligt, så ville det halve gram Ikke have formået at mobilisere så mange resolutioner til regeringen.

Importørerne af de skæbnesvangre tomater hævder, at man end ikke havde ønsket denne import, men at den var påtvunget os som et led i de handelsforhandlinger, der må være en ren jungle og ikke altid til gavn for forbrugerne.

For mange år siden bragte vi en artikel af en ung gartner, som meget åbenhjertigt indrømmede, at tomatdyrkning under glas kun var rentabel under en vis beskyttelse, og nu sporger grossisterne, om der Ikke var anledning til at lade Statistisk Departement undersojje sagen. bl. a. hvilke mængder af kul der medgår til produktionen.

Men det er fortsat Ikke just billigt at være vegetar.

Høns bor ofte bedre end mennesker

For økonomien i hønseholdet er det af største betydning, at huset er i orden. På demonstrationsbrugene for fjerkræ regner man med, at hver høne betaler 3 kr. om året i husleje. Alligevel giver den et overskud på 12—13 kr. til betaling af pasningen. På fjerkrædemonstrationsbrugenes årsmode forleden i Århus oplyste assistent J. Fris-Jensen, Statens Byggeforskningsinstitut, at undersøgelser på 15 af de 30 demonstrationsbrug har vist, at man ved at have gode huse kan oge belægningen og dermed nå op på en husleje på i alt godt 13 kr. pr. kvadratmeter ved en belægning pi 4% høne pr. kvadratmeter.

Særlig lofterne i hønsehusene er dårligt isolerede, viser undersøgelserne. Loftet udgør godt en trediedel af husets yderflade, og heldigvis er varmetabet nemt at nedbringe. Det gan gores ved at lægge et 10 cm stærkt isolerende materiale eller et tykt lag halm op på loftet. På denne måde kan varmetabet begrænses med over 80 pet., og derved undgår man at få et vådt loft, der i værste tilfælde giver „regnvejr" i huset.

En forbedring af husenes isolation har i flere tilfælde bevirket, at hønsene kommer til at bo bedre end de mennesker, der bygger parcelhuse efter statstilskudsreglerne. (Landbrugets Informationskontor).

Man har altså, a. Statens Byggeforskningsinstitut mobiliseret bl. og driver ikke færre end 30 demonstrationsbrug blot for at tage sig af honsenes ve og vel, og vi under de søde små kræ at have det så isoleret og godt som muligt, inden de havner i gryden, men finder det alligevel ønskeligt, at menneskene og deres born kommer til at bo omtrent lige s. godt — især når boligerne indrettes for vores allesammens penge.

Når det gælder landbrugets produktion — det, som forstander Drewsen også kalder destruktion — er intet for kostbart. Så sættes alle kræfter ind. Her spares hverken på mænd eller materialer, men når det di ejer sig om menneskenes røgt og pleje, så ser man lodt. Jævnfor den barn lige (for ikke at sige det værre) kritik, der dag efter dag kommer til 01 ^ fordi Statens Husholdningsråd nu endelig har fået muligheder for at vide et hårdt tiltrængt arbejde på mange felter. Man forstår ikke, at aviser gider optage indlæg, der synes at foregive, at det udelukken e^ ^ de „to minutter", der koster alle pengene. Kan kritikken al denne sc findes ikke afsløre andet, så. er den dog et ganske godt bevis på, at der et stort antal morgengnavne mennesker i dette land.

Sympati — men ikke noget at ha' den i

In_

For at pynte lidt på udstIllingsregnskabct tilbod vi **Frugthondlerforen** ^ gen af 1889 restoplaget af vor lille opskriftsamling, idet vi mente, « var en god propaganda at fremlægge den i butikkerne. —s på-

Foreningens propagandaudvalg udtaler sig anerkendende om D • om skønnelsesværdige arbejde, men beklagede ikke at kunne yde nogt" helst stotte, da samtlige midler var beslaglagt af den æbleuge, der arrangeres i slutningen af november måned. fran-

Nu tilbyder vi den lille tryksag til vore læsere. Send 50 ore og en keret konvolut til DVF, Agade 114, 2., N. Rabat på storre partier.

Skal man gøde direkte på bladene?

For over 100 år siden opdagede man, at planterne kunne optage næring gennem bladene. Det er ikke blot kulstoffet, som skal optages ad denne vej, men også kali og fosforsyre, mikronæringsstoffer m. fl. optages med lethed ad den direkte vej gennem bladenes overhud.

Det er ca. 50 år siden, man opdagede kunstgødningens betydning for planteproduktionen, og denne sidste opdagelse har hidtil fået den storste betydning. Dog er der i den sidste tid blevet stadig større interesse for at sprøjte tynde næringsstofoplosninger på bladene. Det var til at begynde med mest mikronæringsstoffer, man fordelte på denne måde. Det er i dette tilfælde kun små mængder stof, der skal bruges, og såfremt man oste det ud på jorden, måtte man i de fleste tilfælde vente, at det tilførte stof blev så hårdt bundet i jorden, at planterne ikke kunne optage det.

Senere er interessen for denne lette og billige udvej for gødskning af en lang række kulturplanter blevet udvidet til også at omfatte de næringsstoffer, som planterne skal bruge meget af. f. eks. kali og kvælstof. Resultaterne er i mange tilfælde så yppige, at man overvejer at udvide metoden yderligere.

Læsere af dette blad vil sandsynligvis straks Indvende, at mere unatur i plantedyrkningen er uonskeligt. At sprojte tynde oplosninger af plantenæring på bladene må dog være at voldtage naturen, skulle man synes, og dog er det i fuldstændig pagt med naturen. Thi hver dag optager planterne næring gennem bladene. Vinden hvirvler stov op, der lægger sig pa bladene. Dette stov indeholder plantenæring, som optages. Regnvand indeholder små kvælstofmængder, som udnyttes fuldt ud af planten. Naturen har altså selv vist vejen.

Metoden er god, fordi den er nem og billig. Ofte må man sprojte med midler mod svampe og skadedyr, og samtidig kan man gode planterne I visse perioder kan det være vanskeligt for planternes rodder at optage næring fra jorden, fordi det måske er for tort, eller fordi jorden er for kold eller planternes rodder svækket af sygdomme eller omplantning. I sådanne tilfælde hjælper man planten til at yde sit allerbedste. Det ideelle er dog stadig, at der er nok til fuld forsyning i jorden.

Endnu en fordel rummer denne fremgangsmåde. Det har ved forsog vist sig, at kvælstof optages uhyre nemt ad denne vej. Man sprøjtede roer fra slutningen af september til optagningen med urinstof i alt seks gange. Derved fandtes, at 70 pet. af den udsprojtede mængde blev optaget, mens en tilsvarende mængde udvandet på jorden kun blev optaget med 40 pet. De sprojtede planter Indeholdt langt mere æggehvidestof (protein) end de på normal vis godede planter. Og det er egentlig dette, der får mig til at skrive denne artikel for VT.

Normalt er vore gronsager fattige på æggehvidestoffer. Og lever man vegetarisk, er man næsten udelukkende henvist til fortæring af bælgplanter, ærter og bonner, som er rige på protein, for at få behovet dækket Ved at sprojte kvælstof på de ovrige gronsager kan man som med roerne oge deres indhold af protein og dermed gore dem ernæringsmæssigt langt lødigere.

Som kvælstofkilde anvendes det for nævnte urinstof i li pet. styrke. Dette stof har intet med urin at gore, ej heller med urinsyre. Det er et syntetisk fremstillet, organisk stof, som af udseende mest ligner sukker. Det er fuldstændig lugtløst. Det koster godt og vel 1 kr. pr. kg, så anvendelsen er overordentlig økonomisk. I år kan det næppe nås at anvende det, men til næste år kan den havedyrker, der måtte onske det, ved en gang om ugen til en gang hver fjortende dag at sprøjte kvælstof på sine urter opnå et produkt af langt større værdi i den daglige ernæring.

Også prydplanter kvitterer med en næsten overdådig frodighed.

Gartnerne er så småt begyndt at anvende metoden også til grønsager, og især synes selleri at være den gartneriske kultur, det bedst lønner sig at sprøjte med kvælstof. Det vil ikke på det høstede produkt være synligt, om det er sprojtet eller ej. Men dyrker man sine urter selv. er det let at gardere sig, indtil sprøjtningen indgår som et uundværligt led i den gartneriske produktion, fordi det samfundsmæssigt er det rigtigste, at dermed alle urter i handelen får maksimal værdi.

Jørgen Mosegaard.

Børnene skal nu lære bedre kostvaner

Man fortæller så tit born, de skal spise noget, fordi de har godt af det. Man glemmer vist hare ofte at meddele dem, hvorfor de har godt af det.

Men nu har Statens Husholdningsråd udsendt en lille pjece til skolebørn om kostens seks grundpiller, og den er skrevet specielt for horn. Rådet hat tilbudt skolerne klassesæt med tilhorende tavler og plakater, så pjecen kan bruges i undervisningen, f. eks. 1 naturhistorietimen.

Det er en strålende idé - for alt tyder på, at man bliver nødt til at begynde med børnene, hvis nationens temmelig sløje kostvaner skal fendres. Kun ved at få dem til at Interessere sig for grundpiller og vitaminer og opbyggende stoffer, kan det komme til at stå bedre til med næste generations ernæring. Tænk blot på den psykologiske virkning, når skoc børnene ikke længere vil synes, at deres far er sådan en vittig hund. n han ved synet af grønsager spørger deres mor, om hun tror. han or kanin.

Et kompagni soldater

Kt kompagni soldater på Odense kaserne er atter blevet angreb* l en inaveaygdom, »om har slået dem ud.

ICndriu er do forrige tilfælde af mavoforgtftnlnger på kasernen lkk< vet opklaret Berumtnstltutet har endnu Ikke udsendt en endelig rt< reIse, men man hælder til den anskuelse, at der er tule om virus-ang

Italien

producerer l år 9.3 millioner tons druer; deraf vil Ikke mindre end 8^ millioner tons blive anvendt til fremstilling af — for Ikke at brugt trykket: destrueret til - vin!

Salmonellose

Det stigende antal tilfælde af paratyfus hos mennesker har foranlediget landbrugsministeriet til at udsende en bekendtgørelse, hvis bestemmelser — som træder i kraft straks — skal søge at begrænse smittemulighederne.

De forebyggende foranstaltninger gælder forst og fremmest for rugerier. Således må æg af gæs, ænder eller kalkuner ikke ruges 1 maskine på samme ejendom, hvor der ved hjælp af rugemaskine ruges hønseæg. Endvidere hedder det. at salg eller udlevering af gæslinger, ællinger *eller* kalkunkyllinger, der er udruget i maskine, .kke må finde sted med mindre såvel rugeriets som æglevcrandørernes besætninger ved en blodundersøgelse har vist sig fri for reaktion for infektion med *viss*e SalmoneUa bakterier. Blodprøverne må ikke være mere end en måned gamle regnet fra den første gang, der 1 den pågældende sæson tages rugeæg.

Enhver besætningsejer eller -bruger er for fremtiden forpligtet til a gore anmeldelse til dyrlægen, når han nærer mistanke om. at dyrene har paratyfus eller, som sygdommen også kaldes, salmonellose Dette kan være tilfældet, når der Indtræder unormal stor dødelighed blandt Indt uger gamde kyllinger og Indtil 5 uger gamle gæslinger, ællinger eller kalkunkyllinger, eller diarré hos kalve eller svin. Især ungav "•

Bekendtgørelsen gør opmærksom på, at der kan være mulighed for overførsel af smitte til mennesker gennem mælk, æg og kød af slagtede dyr. som nydes uden at være fuldstændig gennemkogt eller gennemstegt (L1K).

Det er dyrt at leve!

Normaludgiften pr. kostdag er steget med 50 ore til 3,75 kr. I en meddelelse fra statens llgnlngsdlrektorat til samtlige skatteråd oplyses, at landbrugere, gartnere, frugtavlere rn. fl , der Ikke 1 årets løb har ydet kost til medhjælpere 1 et antal dage. der overstiger det normale antal kostdage til to helårsarbejdere, kan opfylde bestemmelsen om regnskabspligt uden at fore særskilt husholdningsregnskab.

Udgiften til folkeholdets andel I husholdningsudgifterne, herunder udgifter til brændsel, tillades I så fald for skatteåret 1P57 fradrsget med 3.75 kr pr. kostdag for hver medhjælper.

Sindig flere Insekter Immune overfor DDT

Pin halv snes arter blandt de smittebærende Insekter, »om spreder malarla, tyfus og lignende sygdomme, er nu blevet Immune over tor DPT *og* undre Insektmidler, som man har preVat I de store Internat UwaK kampagner, oplyser verdenssundhedsorganisationen, WIIO

For ikke at smittefarerne I store dele af verden skal Nive yderligere forværret og de hidtidige resultater I kampen mod *t* eks. m*larta »Xml smuldre væk. anbefaler WHO et Intensiveret arbejde Inden for særlig de« fysiologiske, biokemiske og genetiske forskning Internationalt %ajr>*ibc>»« og hurtig udveksling af erfaringer må yderligere udbygges. siger nun

m

For cn lang række mikronæringsstoffer kender man virkningen i organismen.

Strontium synes at begunstige bendannelsen.

Ur«xf^nodVe^diS for normal VækSt 0g for hudens normale modstandskraft. Ved overdosering af zink fås anæmi, og knogleforbeningen hæmmes. Vanadium begunstiger knogledannelsen og væksten. Molybdæn er i over ™ r r ^ ,51 f0r dr0vtyssere- Wismuth fremmer tilvæksten, men kan beskadige de bloddannende organer.

»I" bio'oS^e virkning af aluminium, magnesium og bor er uklar, og bly -g nik „in t -f! Cr nærmest "udforskede. Cadmium har en ugunstig virkning idet det reducerer hæmoglobinet. Fluor i storre doser har kumulativ virkning 0g cr stærkt giftigt. Barium fremmer afkalkninger af knoglerne. Antimon og selenium er særlig giftige. *Jergen Ludvigsen.*

Kongressen i Bombay

vil blive udsat til november 1957, så der er god tid til at bestille billetter og få de desværre — nødvendige vaccinationer foretaget.

UNG PIGE

soges snarest, må holde af born og have interesse for vegetarisk madlavning. — *pauJ Thuelund,* Skjern Lysbadeanstalt, Skjern.

Ny *udgave af succesbogen med Skodsborgs veg. reiier*

SUND MAD ***skaber*** SUNDE HJEM...

En uundværlig vejledning om frugt og grønsagers anvendelse i den daglige husholdning.

Da *Sund mad skaber sunde hjem*, skrevet af Skodsborgs tidl. køkkenchef Nora Thomsen, kom frem, fik den en begejstret modtagelse af presse og publikum, og blev på kort tid udsolgt i et kæmpeoplag. Den efterspurgte bog foreligger nu i ny revideret udgave - mere aktuel end nogen sinde. - Prisen er kun kr. 15,- Se den hos Deres boghandler.

DANSKE HJEMS FORLAG



Foreningen til Værn for Værgeløse Dyr

opretholder i samarbejde med politimyndighederne et dyreinternat for hjemløse dyr. Modtager og undersøger dyrplagerianmeldelser. Årskontingent 5 kr., medlemsbladet »Dyrets Værn« tilsendes medlemmerne gratis.

Indmeldelser modtages af internatet, Islevdalvej 85, Brh., Islebro 695,

---

A

Man kan leve af grønsager - men ikke uden!

Skodsborg produkter!

De kan altid være sikker på de *bedste* varer, når De *vælger* Skodsborg produkter

De anbefales: Skodsborg corn flakes - granola - Skodsborg kaffeerstatning - æbleblade-te - glutenola - carno - bønnesteg - linsepostej - veg. leverpostej - veg. fiskebudding - linser i brun sauce - sojabønner i bouillon - nuttolene - protose. Kiks: Grahams, havre, vanille og nødde. Skodsborg lyn sauce pulver: *På* to minuter kan man fremstille en sundhedsmæssig, delikat brun sauce. Skriv efter vareliste! Spørg efter vore varer hos Deres handlende!

Den Sanitære Fødevarefabrik
Galdersgade 14, Kbhvn N., TAga 289

III Mill III I llllll III li II MIMHHIIMIHIIHIMIIIIIIIIHMHIIIIIIIMH

Gør Deres indkøb i „KONSUM"

Alt for vegetarer, specielt råkost.

Altid friske grøntsager og udsøgte frugter til billigste priser.

Endvidere alt i kolonial, kaffe, konserves, smør og æg direkte fra landet.

Aflæg forretningen et besøg - ingen købetvang - eller ring til os.

Vi sender varer over hele by•n, og vi garanterer Dem hurtig og høflig ekspedition.

„KONSUM"
VCMK PIDERSfN

Telf. Luna 2502 . Rolighedsvej 9 . København . Tølt. Luna 2S02

Fin delikat liybemiiarnicladc

5 kg kr. 24,00 frit tilsendt. *»Sandhuset«s Frugtplantage,* **Kassemose, Fyn.**

Afholdshotellet - Vegetarisk kokken

Værelser, enk. 6 kr., dobb. 12 kr. Ingen drikkepenge. Telefon 2 77 25. Nørre Allé 30, Århus.

Maanedens fagbog:

Lars Hansen: ***Gødningernes anvendelse*** **i** ***gartneri og havebrug.***

kr. 8,35.

kan bestilles i enhver boghandel

Aim. dansk Gartnerforenings Bogforlag,

Anker Heegaardsgade 2, København V.

PROVIXSEXS

største specialforretning for RAKOST, *VEGETARKOST, REFORMKOST, URTETHE* m.m. klarer Deres indkøbsproblem ved vore daglige forsendelser over hele landet.

Franco bestillingskort og gratis opskrifter og brochurer tilsendes gerne på forlangende.

Ernst Hansen

etabl. 1877

Nørregade 28 . ODENSE . Tlf. 242

RÅSTRUP KURSTED

(ved Christiansminde, Svendborg)

modtager gæster til ferie, hvile og behandling

Anna Ullerup *Haahr - Svendbg.* 755

Svensk Lini holder maven iorden

Regelmær'lg afforing opnaas nu uden brug af afføringsmidler ved hjælp af det nye svenske præparat Lini som er et af horfro og laktose præpareret næringsmiddel der reeulerpr paa naturlig maade ^ Lini har en vldunder- Ug virkning paa ma- ver- der ^riller, og er let at tage 1 spiseskefuld af pulveret glas varmt vand om morgenen Kan ogsaa stros paa tyK* mælk «*ller tilsætte. «?rod salater. d^sser- ter etc. - Svensk Lin' faa' not- materialister og I SP" ciaiforretnlnger eller bestilles direkte (gerne frimærker) hos generalagentur for nanmark F F GOnget & Co.. EvanstoneveJ 12. Kooenhavn-Hellerup tlf Ryvang 9112.

Pris pr karton kr 3,85




UVOL
Hvidløgs-bær
liver sundhed og velbefindende. deholder det friske hvidlogs best* dele. Uden smag o* lugt. /J 180stk.—nok til en mlneds forbrug . . . . . ^ 6 5C)
Kurpikning med 540 stk. kr.
Fis hos kobmxnd og materialister
Livol
Hvidløgs-Bær
Gør Dem frisk og velbeflet
Smag og lugtfri

Fås også i Råkostdepotet



Sæt

solskin

på ***bordet***



TASSO MINI *JUICER*

Der er sundhed *og* kraft *I urternes saft* . . . med en TASSO MINI JUICER *I køkkenet kan De* I en håndevending *presse ren, liflig og vitaminrig* saft af *alle slags frugter og grøntsager. 1 kg æbler giver f.* eks. 800 g ren æblesaft.

TASSO MINI JUICER koster kr. 348 ,-

TASSO RECORD *JUICER*

er både saftcenlrifuge og råkostmaskine I eet. Med nogle få greb kan maskinen monteres med *rustfri plader og rive eller snitte* gulerødder, frugter, agurker, kartofler, kål o. s. v.

TASSO RECORD JUICER koster kr. 700,-

K H. RASMUSSEN & CO. . ODENSE . TELF. 59

TASSO ODENSE

SKODSBORG BADESANATORIUM

Fysisk-diætetisk kuranstalt med medicinsk klinik.

Behandling af reumatiske lidelser, sygdomme i mave og tarm, stofskifte, hjerte og nervesystem m. m.

Fori, prospekt. Tlf. Skodsb. 200

Dansk Vegetarisk Forening's

litteratur

C. V. *Pink:* „Hvad moder og barn bør spise". 0,50

Kostplan for en uge med opskrifter. 0,50

Portofrit — betaling kan sendes i frimærker.

Lær esperanto,

det andet sprog for alle. Let at lære, udbredt over hele Jorden. I Danmark afdelinger i de fleste byer. Komplet korrespondancekursus 10,- kr. Nærmere oplysninger hos

Esperantistforeningen for Danmark,

Knud Aa. Andersen, Onsild.

Skodsborg Restauranten

er stedet, hvor Deres sundhed opbygges gennem

vegetarisk mad
råkost — diæter

Frokost - middag - aften

Åben mandag—torsdag inci. kl. 11—19

Lukket lørdag.

Telefon PAlæ 8855

St. Kongensgade 36—38, mezz.

Det *ny*

»Sol og Sundhed«

Det kendte danske nudistblad er nu betydeligt forbedret — og De bør sikre Dem et prøvenummer. Kr. 1,50 (frimærker).

SOL *OG SUNDHED,*
Dynkarken 2 . Århus

ALT TiL

råkost - vegetarkost - Waerlandk

Kompostdyrket frugt og Øren

Central 62

Råkostdepotet

Gothersgade 129
København K-

Vegetarer på Fyn!

TORVEGADES OSTEHUS

flyttet til OVERGADE 22.

Husk venligst

OVERGADES OSTEHUS

tlf. Odense 883

Køb *og anvend foreningens mærkater.* De sælges i pakker à 30 stk. for 1 kr. portofrit. Foreningens emblem („Vegetarianeren") kan igennem bestilles for 1 kr. portofrit. Foreningens emblem („Vegetarianeren") kan ligeledes købes i pakker à 30 stk.