

Veterinærphysikatet.

Underbilag 2.

København V., den 5. Marts 1910.

Landbrugsministeriet.

I Anledning af det høje Ministeriums Forespørgsel, om Valle og Ost kunne være Bærer for Tuberkelsmitte, skal jeg oplyse, at jeg har Optegnelser om 2 Forsøg angaaende Valle.

18. Februar 1903 indbragte jeg i Bughulen paa 8 Marsvin Valle fra et Andelsmejeri i Taastruppegnen. Vallen er betegnet som „lidt gammel“, har altsaa ikke været ganske frisk. Hvert Marsvin fik 10 Cc.

Et af dem døde efter 8 Dages Forløb af Betændelse i Bughinde og Lunger; det kan altsaa ikke medregnes. Af de andre 7 døde 1 den 17. April og 1 den 19. April, begge af Tuberkulose i høj Grad, øjensynligt udgaaende fra Bughulen. De 5 andre bleve dræbte den 20. April og viste sig sunde. Det viste sig altsaa, at af de anvendte 8 eller rettere 7 Prøver havde de 2 indeholdt livskraftige og smittefarlige Tuberkelbaciller.

27. Marts 1909 sendte Bestyreren af et Andelsmejeri ved Bjerregrav (Randersegnen) mig noget Valle, som han ønskede undersøgt for Tuberkelbaciller. Jeg centrifugerede noget deraf og opslemmede Bundfaldet i lidt af Vallen, som jeg derefter sprøjtede ind under Huden paa 4 Marsvin. Den 21. Maj døde det ene Marsvin af Tuberkulose, øjensynligt udgaaende fra Podestedet. Jeg lod derpaa de 3 andre dræbe og fandt et af dem tuberkuløst, to sunde. I dette Tilfælde blev altsaa 2 af 4 samtidigt podede Dyr angrebne af de i Vallen indeholdte Tuberkelbaciller.

Vallen har altsaa hver Gang vist sig at være Bærer af Tuberkelsmitte. Da Vallen fra Bjerregrav selvfølgelig var mere end 1 Døgn gammel, inden den blev indpodet, er det af Folketingets Udvalg rejste Spørgsmaal, om dens Henstand i et Døgn kan forandre dens Smitteevne, besvaret med det samme.

Det er i øvrigt en Kendsgerning, at Tuberkelbaciller holde sig meget længe levedygtige — ifølge nogle Undersøgelser holde de sig i Vand levende og smittefarlige i 70 Dage —, saa der kan slet ikke være Tale om, at nogle faa Dages Henstand i Valle skulde gøre dem nogen væsentlig Skade.

Naar Mælk indeholder Tuberkelbaciller, ville disse ogsaa findes i alle Mejeri-produkterne. I den 4de Beretning fra Forsøgslaboratoriet „om tuberkuløs Mælk“, udgivet 1884, har jeg paavist dette for skummet Mælk, sød og syret Fløde, sødt og syret Smør samt Kærnemælk — ligesom jeg allerede den Gang paaviste Centrifugeslammens overordentlige Færlighed, idet den var særlig rig paa Tuberkelbaciller.

Med Ost har jeg ikke selv gjort Forsøg, men det er af mange andre paavist, at den selvfølgelig ogsaa indeholder Tuberkelbaciller, hvis de have været til Stede i Mælken. Bacillerne holde sig temmelig længe levende i Ost. Det angives saaledes, at de i Emmenthaler Ost have holdt sig i 33 Dage, i Chiddar Ost endog 104 Dage — men i Almindelighed anslaaes deres Levetid i Ost dog til 30—40 Dage (Schroeder i Washington 1909), saaledes at vor almindelige Ost, der saa vidt jeg ved i Regelen ikke bruges før efter ca. 3 Maaneders Lagring, vistnok tør anses for uskadelig.

Da det af Modstandere af Vallens Pasteurisering er gjort gældende, at Svinelagterier i Egne som Svendborg, hvor Ostelavning er almindelig, have en særlig lav Tuberkuloseprocent, hvori de se et Bevis for, at Vallen er uskadelig, skal jeg tillade mig at gøre opmærksom paa, at den lave Tuberkuloseprocent paa Svendborg Andels-Svinelagteri er en simpel Følge af, at Svendborg Amt er en af de Landsdele, hvori Kvægtuberkulosen er mindst udbredt. Statistikken over Yvertuberkulose for de sidste 10 Aar viser saaledes, at medens der i Ribe Amt af 10,000 Malkekøer aarligt i Gennemsnit dræbes 14,37 paa Grund af Yvertuberkulose, er Tallet for Svendborg Amt 1,81. Naar der ikke findes ret mange stærkt tuberkuløse Køer i en Mejerikreds, vil Mejeriets forskellige Produkter selvfølgelig heller ikke indeholde mange Tuberkelbaciller.

Ærbødigst

B. Bang.