

Å rette baker for smed

Ernæring var et gjennomgående tema i Tidsskriftets 60. årgang i 1940, og et av de flittigst diskuterte temaene var utskrivning av legeattest «for nødvendigheten av finsiktet hvetemel og hvetebroød.» Etter at det i nr. 16/1940 ble påpekt at det var blitt delt ut over 10 000 slike attestar bare i Oslo i juni var diskusjonen i gang. Var det mistenkelig mange? Gjennom flere svar ble det klart at tallet for Bergen var på 9 300, mens for Trondheim bare 445. En Oslo-lege kunne i nr. 18/1940 fortelle at han fikk et brev fra barnet til en pasient han måtte slå opp i kartoteket for å huske, med forespørsel om de kunne få en attest på hvetemel fordi moren hadde lyst på hveteloff. Vedlagt lå en femmer. En innskriver fra Surnadal fortalte i samme nummer at pasientene der nærmest tok det for gitt at legen skrev ut legeattest på hvetemel, enten de hadde astma, hjertelidelse eller tuberkulose. Stridens eple var om det var legenes skyld, eller om man, som en skribent formulerte, hadde kommet til skade for å rette baker for smed? For var egentlig retningslinjene gode nok? Tidsskriftet hadde i løpet av året to brødoppskrifter på trykk – en for pasienter som «har vanskelig for å tåle» brød av sammalt mel (Tidsskr Nor Lægeforen 1940; 21: 921) og en på loff av sammalt mel (Tidsskr Nor Lægeforen 1940; 22: 971–2).

Oppskrift på brød.

For pasienter som har vanskelig for å tåle det alminnelige brød av sammalt mel, anbefales følgende oppskrift på hjemmebakt brød:

- 1 kg brødmel (rug).
- 6 middels store poteter.
- Sur melk (eller kjernemelk eller melk og vann).
- 30 gram gjær.
- Litt salt.

De 6 poteter *rå* – raspes og blandes i melet med litt salt. Derpå settes til den oppløste gjæren og melken. Deigen står en time til heving og eltes så om igjen med litt mer mel. Står så hen til den er ferdighevet.

Av denne porsjon blir det 3 brød, som stekes på vanlig vis.

Bakeoppskrift for loff av sammalt mel.

(Velvilligst meddelt av Kristiania Brødfabrikk)

- 1 liter skummet melk (lunken)
- 1,8–2,0 kg finsiktet hvetemel 95 pst.
- 50 gram smør, margarin eller smult
- 30–50 gram gjær
- 30 gram salt

Salt og gjær løses opp i hver sin del av melken og eltes sammen inn i melet. Fettet, som bør ha stått såpass varmt at det er mykt, knas inn. Deigen bør ikke være varmere enn 28°. Den får stå på et lunt sted og blir knadd om etter $\frac{1}{2}$ og 1 time. Etter 1 $\frac{1}{2}$ time formes den til brødemner som settes til hevning (tiden må en selv prøve ut). Ovnens bør ikke være for varm, ca. 220°.

Nr. 21 TIDSSKRIFT 1940

FOR DEN NORSKE LÆGEFORENING

(TIDSSKRIFT FOR PRAKTIK MEDISIN — NY REKKE)

Redaktør: JØRGEN H. BERNER
Redaksjonskomité: Carl Semb, Axel Strom og H. J. Ustvedt.

Nr. 21 Oslo, 1. november 1940 60. årgang

Innhold.

Originalartikler: Om den sviktende morsmelk-ernæring og om forsok med prolakin-behandling ved hypogalakti. Av Johan Haffner, Oslo. S. 875. — Et helbredd tilfelle av meningoencefalitt etter vaksinasjon. Av J. Mennich, Drebak. S. 886. — Total hodehudsavrynnning. «Skalpering». Av Jean Lange, Arendal. S. 888.

Bokanmeldelser: Wilhelm Trendelenburg: Ein einfaches Verfahren zur Feststellung der Farbenfehlstichtigkeit. S. 891. — Estrid Ott: Blandt lottene i Finland. S. 892. — James Harpole: Den hvitklede armé. S. 892. — Theodor Brugsch: Lehrbuch der inneren Medizin. S. 893.

Faglig og sosialt: Generator drift av biler. Av øverst Fredrik J. Belling, Oslo. S. 893. — Det medisinske studium. S. 908. — Overproduksjon av leger og det offentlige legevesen. S. 917. — Lægeundersøkelse av sjofolk. S. 918. — Ad hvetemelstester. S. 919. — En annen ønskelig reform. — Lægers skyssgodtgjørelse. S. 920. — Oppskrift på brød. S. 921. — Rundskriv fra Medicinaldirektoratet til apotekene. S. 921. — Meddelelse fra Oslo rasjoneringskontor. S. 922. — Til kollegene. S. 923.

Blandede meddelser: Boligproduksjon og boligforsyning i Tyskland i de senere år. S. 923.

Meddelelser fra Byrået og Sekretariatet: S. 925.

DERMOGEN

PHANODORM
*Hurtig innsovning. 7–8 timers rolig sovn.
 Tilstrekkelig søvndybde.*