

# PS

## ALLEHANDA OM VARJEHANDA

**Avdelningen** är inte sen att återkomma, denna gång med diverse rön.

**I Storbritannien** har narkosläkaren Lars Jakt så smått resignerat över de tauologiska uttrycken (avd nr 49/95) och skriver: »Det var ju intressant att språknämnden inte reagerar på AT-tjänstgöring. Från vanligtvis välunderrättad källa har jag också hört att Svenska Akademien godtar CD-skiva. Så det är väl bara att böja sig. Jag ser fram mot utvecklingen och ser också några omedelbara möjligheter:

*EKG-kardiogram, MC-cykel, kg-kilogram, CVP-tryck, BT-tryck, KS-sjukhuset, KAD-kateter ... ja, det ska bli spännande att se vad det kan bli.»*

**Till samlingen** av vägskyltar vill Jakt dessutom lägga bifogade kort från sitt nuvarande hörn av världen:



Tillfogar att det inte är en varning för ett visst, föreståndaren närstående bilmärke utan för ett *vadställe*. Man har lokalt dragit bäcken över vägen istället för tvärtom. Den stolpe med tvärstreck som förhoppningsvis skymtar bortom vägmärket är en praktisk djupindikator.

**Bilagans hökögde** medarbetare har denna gång hittat ett förlagsreklamalster för psykologisk litteratur som i köpbonus erbjuder armbandsur med bild på Sigmund Freud i »gold on gold» samt C G Jung i »grey on grey».

Den hökögdes kommentarer om »klockren träff i läsekretnens (undermedvetna?) solar plexus» och »urtypisk kundanpassning» är dock icke utan vidare föreståndarens.

**Avdelningen** marknadsför sig endast genom att återkomma.

## Koka soppa på en s(p)ik?

Gamla talesätt får en ny innebörd när man städar ur köksskåp i sommarstugan. Längst in på en hylla hittar jag en några år gammal förpackning med »Norsk fisksoppa från Toro». Förpackningen med denna frystorkade produkt, som skall ge en liter fisksoppa, är vackert marinblå med tre färgfotografier på framsidan föreställande en urtagen torsk, en soppkarott med varm fisksoppa respektive en fiskebåt i norskt fjordlandskap. Bredvid finns texten:

*»Den äkta norska fisksoppa kommer ursprungligen från Bergen. Den kallas också Bergensk fisksoppa. Recepten till den har gått i arv från generation till generation och ingredienserna har man i mannaminne handlat på fisketorget nere på Bryggen. Bergensk fisksoppa har blivit en tradition i hemmen, på samma sätt som bouillabaisse i Marseille, och berömd i hela Skandinavien för sin fylliga och mustiga smak. Vid Toros soppgrytor tillreder vi den med respekt för traditionen.»*

Vad innehåller då denna »äkta fisksoppa» tillredd »med respekt för traditionen»?

Intressant är att normmän tydligen i mannaminne handlat ingredienser som skummjölkspulver, vegetabiliskt fett, jästextrakt, stärkelse och vegetabiliskt proteinhydrolysat på fisketorget! Först på åttonde plats på innehållsförteckningen återfinns fisk men då i form av fiskpulver. Från vilken fisk pulvret härör framgår inte och mängden är tre gram (sic!) fiskpulver – motsvarande 14 gram färsk, rensad fisk – i en påse som ger en liter soppa! Detta innebär att 3,5 g fisk räcker till en portion eller med andra ord att det för att utspisa 5 000 personer skulle räcka med 2 fiskar à 9 kg. Kan Toro utöver detta göra om mästerstycket med fem bröd så kan undret vid Gennesarets sjö få en naturlig förklaring. Norges samlade fiskfångst 1993 var enligt officiell norsk statistik 2 374 840 ton. Eftersom ett ton fisk motsvarar drygt 285 000 portioner »norsk fisksoppa» innebär detta att den samlade norska fiskfångsten under ett år skulle räcka till 678 miljarder portioner eller med andra ord till en portion fisksoppa var tredje dag till varje människa på jorden.

Alltnog, hur smakade soppan? Jo, för all del. Den var riktigt god, särskilt efter det att ett bortglömt halvt paket djupfryst torskfilé förpassats i samma kastrull (200 g motsvarande 57 portioner fisksoppa). För den intresserade finns soppan fortfarande att köpa i väl-sorterade (?) livsmedelsbutiker, förpackningen ser dock numera något an-

norlunda ut och mängden fisk framgår inte längre av innehållsförpackningen.

Som svensk vägrar jag tro att inte svenska företag inom livsmedelsbranschen gjort minst lika stora framsteg i att bekämpa världssvälten genom att dryga ut globala bristvaror i sina produkter. En riktad forskning inom detta område torde kunna minska hungersnöden i världen betydligt. Rapporter om nya framsteg inom området homeopatisk kost mottages därför med tacksamhet.

Mikael Hoffman  
Linköping

## Farlig sittplats

Undertecknad är intresserad av miljöinducerade dermatoser och i en biografi om den tidigare brittiske premiärministern Neville Chamberlain (»peace in our time») berättas om hur han 1891 (21 år gammal) skickades av sin far – Sir Austin – till Andros, en av Bahamasöarna, för att odla hampa. Där råkade han sitta på en växt och utvecklade en svår växtdermatit såsom framgår av hans handskrivna dagbok:

*»July 18. Suffering much from having sat on a poison wood tree. I first experienced an intolerable itching and discovered some black blisters on my leg and a patch as big as two half crown quite blackened. Soon my leg swelled and got perfectly red round the burn, and then all the skin came off the large burn leaving it quite raw very painful. Today I am quite lame...»*

*July 19. A nice fine day, but I am quite sore with my poison wood blisters...»*

*July 20. Today, I was so bad that I would not go up to breakfast.»*

*July 21. Today I decided not to go down to the field at all my leg being very bad. Moreover, everything is soaking wet...»*

En brittisk kollega, C R Lovell i Bath, har hjälpt mig att identifiera växten som »Poison wood of Guao» (Metopium toxiferum). Jag har inte lyckats utlösa om dermatiten gav några fysiska men i form av pigmenteringar eller ärrbildningar, men man kan undra om episoden för premiärministern medförde olustkänslor för långvarigt sammanträdessittande?

Själv har jag ibland sådana olustkänslor, trots att jag inte suttit på Metopium toxiferum!

Jan E Wahlberg