

**Hivatalos közlemény
a Gofdu-alap ügyében való
megegyezésről**

(BUCURESTI, október 29.) A „Curentul” című lap a következő hivatalos közleményt közli legutóbbi számában: Azok a tárgyalások, amelyeket az utóbbi években a román és magyar küldöttségek folytattak az 1930. évi párisi megegyezés végrehajtásáról, s amelyeket azután Lapedatu és Pataky Tibor magyar miniszterelnökségi államtitkár folytattak, végleges eredményre vezettek. Az erre a kérdésre vonatkozó nemzetközi megegyezést márták alá Bucuristiben, a külügyminisztériumban Ion I. Lapedatu volt pénzügyminiszter, a román küldöttség elnöke és Egry Aurél, a magyar parlament felsőházának tagja, a magyar küldöttség elnöke. Ezzel a Gofdu-alapítvány ügye a két állam között barátságos módon intéződött el.



Nézd csak,

most habzó „NIVEA”-fogpasztát is kaphatunk. Most választhatunk: habzót vagy nemhabzót vegyünk, bármelyiket megkaphatjuk.



A habzó „NIVEA”-fogpaszta 20— Lei

**SZENT-GYÖRGYI ALBERT
az első magyar tudós, aki
hazájában végzett kutatásai alapján
kapta meg a Nobel-díjat**

A paprika, a legjellegzetesebb magyar fűszer, juttatta hozzá a legnagyobb értékű tudományos elismeréshez a szegedi egyetem tanárát — A C vitamin felfedezésével vált méltóvá arra, hogy a Nobel-díjasok halhatatlanjai közé kerüljön

(Kolozsvár-Cluj, október 29.) Szent-Györgyi Albert szegedi egyetemi tanár a vitamin kutatások terén elért tudományos eredményeinek kitüntető elismeréseképpen megkapta a Nobel-díjat, vagyis azt a kitüntetést, aminél nagyobb tudós ember nem kaphat. Dr. Szent-Györgyi Albert nagy sikere céltudatosan átgondolt, ernyedetlen és következetes tudományos kutatásnak az eredete. Mint annyi más nagy felfedezésnél, itt is jutott szerep a véletlennek, még pedig egy egyszerű zöld paprika formájában. Abban sem különbözik Szent-Györgyi Albert más nagy kutatótól, hogy munkája kezdetén a legnagyobb nehézségekkel kellett megküzdenie és csak törhetetlen akaraterének és a munkájában való feltétlen bizakodásnak köszönhetette, hogy végül a kitartás komoly eredménnyel gazdagította a kémiai tudományt.

A hollandiai pince-laboratóriumától — a szegedi egyetemig

Szent-Györgyi Albert vitamin kutatásait Hollandiában kezdte meg. Tövises és áldozatos ut után jutott el odáig, hogy a cambridgei egyetem laboratóriumát ajánlották fel kísérleteinek hajlékú. Szent-Györgyi Albert Amerikában érte el az első jelentős sikert. Allati mellékvesékből husz gram C vitamint állított elő. Sok ezer mellékvese és sok ezer dollár kellett ennek az eredménynek az eléréséhez.

A magyar tudós neve ekkor már az egész világon ismert volt és bizonyára sok jó alkalom kínálkozott arra, hogy külföldön maradván lényegesen kedvezőbb körülmények között folytassa kutatásait. Szent-Györgyi azonban nem követte azokat, akiket a külföldi siker elszakított hazájuktól, hanem elfogadva a szegedi egyetem meghívóját, Szegeden vállalt tanári katedrát.

Szent-Györgyi Albert szegedi kutatásai aztán a paprikán keresztül meghozták a teljes sikert.

A szegedi paprika és a C. vitamin

Szeged városa a magyar paprikatermelés és paprikakereskedelem központja. Ez a jellegzetesen magyar fűszer sehol a világon nem terem olyan kitűnő minőségben, mint Szeged vidékén. Szent-Györgyi Albertet, — mint említettük, — a véletlen vezette a helyes utra.

A helyi anyagok vizsgálatának sokszor az a legnagyobb akadály, hogy kis mennyiségben ál-

lanak a tudósok rendelkezésére. Szent-Györgyinek is óriási mennyiségű mellékvesét kellett Amerikában feldolgoznia, hogy néhány gram C vitamint állítson elő. Szent-Györgyi kutatásai Szegeden oda irányultak, hogy növényekből kisérlelje meg a C vitamin előállítását. Nagyon sok művelés útján termelt és vadon élő növény tartalmaz C vitamint, azonban olyan kis mennyiségben, hogy



DR. SZENT-GYÖRGYI ALBERT

a vitamin kivonása gyakorlatilag nem fizetődik ki. A kérdést a paprika oldotta meg. Szent-Györgyi néhány évvel ezelőtt tartott előadásában a következőképpen mondotta el felfedezésének történetét:

— Minden kísérletem hiába való volt, hogy növényekből nagyobb mennyiségben állítsak elő C vitamint. Egy véletlen sietett segítségemre. Egy októberi vacsorán Szegeden nem ízlett a paprika. Bosszusan félredobtam a tányéromról. Aztán eszembe jutott, hogy a paprikát még nem vizsgál-

tam meg. A vacsora-asztalról laboratóriumba vittem a paprikát, egész éjszaka dolgoztam és reggel arra a meglepő felfedezésre bukkantam, hogy a paprika rendkívül nagy mértékben tartalmaz C vitamint. Elképzelték, mennyire örültem, amikor két hét alatt sikerült paprikából félkiló C vitamint előállítanom. Európa laboratóriumait elláttam megfelelő mennyiségű C-vitaminnal ebből a félkilóból.

— Minthogy a paprika nagy mennyiségben tartalmazza a C vitamint, az ára is olcsó lehet. Ez az olcsóság döntőfontosságú akkor, amikor azt kérdezzük, hogy alkalmazható-e a C vitamin csecsemőknek és a széles néprétegeknél gyógyszernek. Az már vitán felül áll, hogy fontos az egészséghez, de csak akkor segít, ha a szervezet vitaminhiányban szenved.

— Kimutatták, hogy a szervezet nem nélkülözheti a C vitamint. C-vitaminmentesen táplált állatoknál már az ötödik nap súlyos fogbetegség jelentkezik, majd protoplazma-zavar lép fel. Kiderült az is, hogy a szervezet ellenálló képessége a betegségekkel szemben ugyanolyan mértékben eszik, amilyen mértékben nem kap a szervezet megfelelő mennyiségű C vitamint. Ezek után meg kell rémülnünk bizonyos diétáktól, amelyeket az orvosok írnak elő a betegeknek. Így például a tifuszos betegeknek a vitaminmentes pürét rendelik és ezzel lecsökkenti a tifuszos beteg ellenálló erejét. Annyi bizonyosnak látszik, hogy főleg a csecsemő gyógyítás terén lesz nagy szerepe a C-vitaminnak.

Mi a C. vitamin?

Szent-Györgyi Albert előadásának ez a kiragadott része rávilágít a C vitamin nagy fontosságára. A C vitamint skorbutellenes vitaminnak nevezik. A vízben oldódik és ezért a zöldségfélék főzése alkalmával a leszűrt lében marad. A zöldségeket ezért sokkal helyesebb párolással készíteni. A citrom, narancs, málna, eper, paradicsom, káposzta nagy mennyiségben tartalmazzák a C vitamint. Érdekes, hogy a sokat dicsőített banánban alig van C vitamin, de a banán más vitaminokban is nagyon szegény. Szent-Györgyi Albert felfedezése döntötte el, hogy a paprika egyik legkiválóbb C vitamin-forrás. Milyen paprikában van a legtöbb vitamin? A kutatók szerint a félig érett zöldpaprikában található a legtöbb C vitamin. Tehát az olyan zöldpaprika, amely még csak megkezdte a rozsdásodást, még inkább zöld, mint piros, tartalmazza a legtöbb C vitamint. Az ugynevezett lapos formájú paradicsom-paprika C vitamin tartalma is nagyon magas. A porrá őrölt paprikában nincs C vitamin. A tudományos kutatásoknál azonban kétségtelenül megállapították, hogy az ilyen paprika is a legkiválóbb fűszerek közé tartozik.

A londoni tanácskozáson hitelesítik a magyar tudós felfedezését

1935-ben a világ legelőkelőbb egyetemeinek kiküldöttei Londonban beszéltek meg a vitamin-kutatások legutolsó eredményeit. A londoni tanácskozásokon Szent-Györgyi Albert is résztvevett és csodálatos felfedezésének ismertetésével döntő nemzetközi sikert aratott a magyar tudományosság nagy diszere. A londoni értekezleten közös irányelveket és mérő egységeket állapítottak meg a vitaminokra nézve. A londoni értekezlet hitelesítette Szent-Györgyi Albertnek a C. vitaminra vonatkozó kutatásait és ezen a tanácskozáson számolt be