

houding, in hooge mate bevorderlijk zijn aan het geraken van ziektekiemen in melk.

Is de melk veilig door de boerderij gekomen, dan vindt bijna altijd nog eenige malen afroemen en toevoeging van water plaats. Een nieuwe bron van gevaren! Want het is algemeen bekend, dat water van zeer verdachte afkomst daarvoor herhaaldelijk gebruikt wordt, en het lijdt geen twijfel of op deze wijze kunnen weer tal van bacteriën, met name typhusbacillen, in de melk geraken.

Op de markt en bij het vervoer in open emmers en vaten is alle gelegenheid geboden, vooral bij droog weer en wind, tot het opnemen van allerlei straatvuil. Wanneer men melk eenige uren laat staan in een hoog, doorschijnend glas, kan men zich van de hoeveelheid grove vuildeelen in het bezinksel gemakkelijk overtuigen. Toch zullen slechts zelden op die wijze ziektekiemen bij de melk gevoegd worden.

Bij den melkverkooper daarentegen dreigt weer hetzelfde gevaar als in de boerderij: infectie bij aanwezigheid van een lijder aan besmettelijke ziekte in de woning, hoewel natuurlijk in mindere mate.

Ten slotte mag men niet vergeten, dat ook in het huis van den verbruiker zelf groote kans bestaat de melk tot overbrenger van een infectieziekte te maken, indien, zooals maar al te dikwijls onvermijdelijk is, dezelfde persoon met verpleging der zieken en met de keuken belast moet blijven.

Voedingsmiddelen in ziekenvertrekken mogen alleen voor de lijders bestemd zijn!

Wat gebeurt er nu met die kiemen in de melk? Reeds de chemische samenstelling van melk, vooral de aanwezigheid van stikstofhoudende stoffen, deed vermoeden, dat melk, zoo al niet een gunstige bodem voor de ontwikkeling en vermenigvuldiging der pathogene bacteriën, toch in elk geval een voor hen onschadelijke middenstof zou zijn. En dit heeft het onderzoek ook in allen deele bevestigd. Cholera- en typhusbacillen vermenigvuldigen zich rijkelijk in melk, en hoewel tuberkelbacillen, evenmin als ergens anders buiten het dierlijk organisme, zich in melk vermenigvuldigen, behouden ze daarin toch langen tijd hun volle werking.

Van het grootste belang is het nu te weten, dat melk in geenerlei opzicht door de aanwezigheid dier ziektemakende bacteriën verandert, zoodat men noch aan de physische eigenschappen, noch aan smaak of reuk hun aanwezigheid kan bemerken.

Het is onze vaste overtuiging, dat door melkgebruik vrij dikwijls besmettelijke ziekten worden overgebracht, en deze overtuiging is gegrondvest op hetgeen reeds werd medegedeeld. Melk komt dikwijls met besmettelijke zaken in aanraking, en melk is een uitnemend medium voor ontwikkeling en overbrenging van ziektekiemen.

Het directe bewijs daarvoor te leveren zou bestaan in het aantoonen