

voortwoeden een eind te maken. We deelden reeds mede, hoe vooral in Engeland een groot aantal epidemiën zijn toegeschreven aan het gebruik van melk. Voor roodvonk werd dit het eerst gedaan door Taylor in 1870. De epidemie begon in het huis van een boer, wiens vrouw de koeien melkte, en de kinderen verpleegde, terwijl de melk in een keuken werd bewaard, die tegelijkertijd voor ziekenkamer fungeerde. De man bracht de melk in 12 gezinnen en in 6 daarvan brak roodvonk uit.

Tot 1881 werden reeds 15 epidemiën van deze ziekte door Engelschen aan melkgebruik geweten. Typhusepidemiën zijn herhaaldelijk ook op het vaste land en in ons vaderland waargenomen, die op dezelfde wijze waren tot stand gekomen. Steeds bleek, dat de aangetasten de melk ongekookt hadden gedronken, en dat zij, die er het meest van gebruikt hadden ook het eerst getroffen werden. Door sluiting van den melkwinkel of der boerderij werd steeds een spoedig einde aan de verdere uitbreiding gemaakt.

Langs welke zonderlinge en verborgen wegen de melk drager van infectiekiemen worden kan blijkt wel uit een waarneming van Baïlow in Islington, die vond, dat de melk met water verdund was, dat afkomstig was uit een bron, die door rattengangen in verbinding stond met privaten, waarin men de ontlasting van typhuslijders had gestort.

Met al deze feiten voor oogen zou men bijna geneigd zijn het gebruik van een zoo voedzamen en gezonden drank als te gevaarlijk na te laten, indien niet een eenvoudig en zeker middel in staat ware aan al die kansen van besmetting een einde te maken: *Melk moet voor het gebruik gekookt worden.* Daardoor worden alle mogelijke ziektemakende bacteriën gedood, terwijl de voedingswaarde gelijk blijft. De cijfers daaromtrent in den aanvang van dit opstel medegedeeld gelden dan ook voor gekookte melk.

Het moge waar zijn, dat melk door koken alleen niet geheel en al bevrijd wordt van micro-organismen, en dat enkele er van aan die temperatuur weerstand bieden, practisch belang heeft dit niet. Van bevoegde zijde wordt b.v. een temperatuur van 85° C, dus niet eens kookhitte, voldoende geoordeeld om tuberkelbacillen, die zeker tot de meest resistente behooren, te doden.

Typhus- en cholera-bacillen gaan reeds bij veel lager temperatuur te gronde.

Gelukkig vindt de goede gewoonte, melk voor het gebruik te koken, tegenwoordig hoe langer hoe meer ingang. Maar niet altijd wordt deze maatregel in de huishoudens consequent toegepast. Dikwijls wordt het te lastig gevonden, of een der huisgenooten vindt de smaak onuitstaanbaar, wat in den regel al voldoende is, om de goede gewoonte meer en meer na te laten. Over den smaak valt niet veel te twisten. Maar men neme eens de proef de gekookte melk lauwwarm te drinken, en we twijfelen niet of menigen zal na eenigen tijd niet meer