

INGEZONDEN.

DE BEVOLKING DER KRANKZINNIGENGESTICHTEN.

Geachte Collega.

Aan den Heer S. VAN DANTZICH.

Met de overplaatsingen werd rekening gehouden in het artikel, dat ik in 1904 in dit *Tijdschrift* schreef over den loop der bevolking in de Nederlandse krankzinnigengestichten, gedurende de tweede helft der negentiende eeuw. Thans was dit niet mogelijk, omdat in de statistieke opgaven der verslagen van het Staatstoezicht op krankzinnigen en krankzinnigengestichten, niet afzonderlijk vermeld worden degenen, die van het eene gesticht naar het andere werden overgeplaatst. Ik achtte dit echter geen overwegend bezwaar, omdat ik vooral de opgenomenen onderling heb vergeleken en bij voorkeur de verhoudingen op 100 heb nagegaan. Over de daaraan toe te schrijven mindere waarde van de bewerkte statistiek kan natuurlijk verschil van meening bestaan, maar betere gegevens waren eenvoudig niet beschikbaar. Welk aantal patiënten in het beschreven tijdvak als niet hersteld werden ontslagen, vindt gij in bovengenoemd artikel opgegeven; de overige bijzonderheden, die gij verder omtrent deze patiënten zeer interessant noemt, zijn behalve de leeftijd, niet bekend. Gij zult mij echter wel ten goede houden, dat ik aan deze door U genoemde gegevens geen bijzondere groote waarde toeschrijf en de statistische bewerking daarvan gaarne aan anderen overlaat. In de tweede plaats stelt gij de vraag of het ook mogelijk is een juiste opgave te leveren van den leeftijd der bevolking van de krankzinnigengestichten op een bepaald oogenblik. Al zou ik deze opgave kunnen verstrekken, dan meen ik toch, dat zij niet veel zal baten voor een beter begrip der sterfte-verhoudingen onder krankzinnigen; alleen door de verschillende psychosen afzonderlijk na te gaan, kan eenig licht omtrent de sterfte verkregen worden. Ik ben zoo vrij U daarvoor te verwijzen naar een artikel, dat ik hierover schreef in de *Psychiatrische en Neurologische Bladen* van 1906, n^o. 1.

Loosduinen, 18 April 1906.

Collegialiter

Dr. D. SCHERMERS.

DE BEREIDING VAN KARNEMELK.

Naar aanleiding van het stuk van dr. GRAANBOOM over „Een paar nieuwe praeparaten voor zuigelingvoeding” in het nummer van 10 Maart l.l. van dit *Tijdschrift*, zou ik er gaarne met een paar woorden op willen wijzen, hoe iedere moeder met wat zorg en moeite zeer goede karnemelksoep volgens BALLOT thuis kan bereiden.

Sedert eenige maanden wordt in de apotheek van het Wilhelmina-Gasthuis dagelijks karnemelksoep bereid, en na eenig zoeken naar de meest geschikte bereidingswijze, is het gelukt een zeer bevredigend praeparaat te verkrijgen.

Ik wil deze bereidingswijze hier even mededeelen, omdat het mij voorkomt, dat voor gevallen, waar een prijs van f 0.25 per liter voor voeding van den zuigeling wat hoog is, en men geen goede karnemelk kan koopen deze mededeeling wellicht haar nut kan hebben.

Voor de bereiding wordt uitgegaan van goede, volle melk met een vetgehalte van 2.9—3 pCt.

Des morgens wordt deze melk verwarmd tot 85° en, zoodra zij die temperatuur heeft bereikt, in ruime flesschen gegoten en weggezet ter bekoeling. Natuurlijk kan men ook uitgaan van goede ziektekiemvrije melk. Wanneer de melk bekoeld is, wordt zij bedeed met 15 gram karnemelk per liter. Voor de eerste enting gebruik ik karnemelk van „Oud-Bussum”, om zeker te zijn, dat een gewenschte bacteriënflora in de melk gebracht wordt, maar men kan natuurlijk voor deze aanzuring ook andere goede karnemelk gebruiken.

Voor verdere enting wordt steeds de karnemelk gebruikt, die den vorigen dag bereid is. Eenmaal in de zes à acht weken is het raadzaam weer van nieuw entmateriaal uit te gaan.

Nadat de melk aangezuurd is, worden de flesschen open gezet op een plaats, waar de temperatuur ongeveer 26° C. is, en blijven daar ongeveer 8 uur staan, waarna zij op een koele plaats worden weggezet tot den volgenden morgen. De gewenschte zuurgraad is dan verkregen, de melk is dik geworden en men kan ze gaan karnen.

In het Wilhelmina-Gasthuis wordt hiervoor gebruikt een kleine handkarn (R. VON HUNERSDORFF'S Haushaltungs Buttermachine „mit dem Bären”), die zeer gemakkelijk te hanteeren is, en door zijn eenvoudige, doelmatige constructie goed gereinigd kan worden. Deze karn is te verkrijgen in winkels van landbouwartikelen of huishoudelijke artikelen.

De zure melk wordt er 5 minuten in gekarnd, terwijl men de temperatuur op ongeveer 40° brengt door karn met zure melk te plaatsen in een bak water van die temperatuur. De ondervinding heeft mij geleerd, dat bij deze verhoogde temperatuur niet te veel vet wordt afgescheiden, zoodat de karnemelk een vetgehalte van 0.7—0.9 pCt. behoudt, wat noodig is, om later bij het koken meel en caseïne fijn te doen afscheiden.

Na 5 minuten karnen heeft de boter zich afgescheiden en kan men die, na bekoeling, door een fijn zijden zeefje heel gemakkelijk verwijderen, en door een waterstraal van de aanhangende melk bevrijden.

De karnemelk, die overblijft, voldoet aan de eischen, welke men aan goede karnemelk mag stellen. Zij is dik, en aangenaam van smaak, het vetgehalte bedraagt 0.6—0.9 pCt., de vaste stof 8 à 9 pCt., de zuurgraad 17 à 18° Soxleth-Henkel d. w. z. 50 cM³ karnemelk worden geneutraliseerd door 17 à 18 cM³ $\frac{1}{4}$ normaal natronloog of 100 cM³ door 8 $\frac{1}{2}$ à 9 cM³ normaal natronloog. Deze cijfers zijn gemiddelden van een groot aantal bepalingen.

Eenigszins heb ik mij verwonderd over het cijfer 1.69 voor het vetgehalte van de karnemelksoep van BOOMSMA, waar het mij tot nu toe niet mocht gelukken karnemelk te karnen met een hooger vetgehalte dan 0.92 pCt.

De karnemelk wordt gekookt met per liter een eetlepel rijstemeel en 2 eetlepels rietsuiker.

Dit koken moet onder voortdurend roeren geschieden, zóó, dat men de karnemelk aan den kook brengt met het vooraf aangemengde meel, en nadat zij kookt, nog 10 minuten laat doorkoken.

Wanneer men de karnemelk op bovenbeschreven wijze bereidt, en bij het koken van de pap de noodige voorzorgen neemt, krijgt men een karnemelksoep, die goed door de speenopening gaat, en waarvan het stolsel *fijn*

en *zeer zacht* is, terwijl de smaak uit den aard der zaak aangenamer is dan die van een gesteriliseerd produkt. Op een koele plaats bewaard, houdt de pap zich uitstekend tot den volgenden dag. Onnoodig is het zeker er op te wijzen, dat de uiterste zindelijkheid van alles, wat bij de bereiding gebruikt wordt, een eerste eisch is.

Wanneer men eenmaal in het bezit is van de utensiliën, zijn de kosten van 1 liter dezer karnemelksoep niet veel meer dan die van 1-liter zoete melk, in aanmerking genomen, dat de ongeveer 25 gram boter, die men als bijprodukt van iederen liter karnemelk verkrijgt, uitstekend voor spijsbereiding te gebruiken.

Een groot voordeel van deze eigen bereide karnemelk boven karnemelk uit den handel is, dat men een praeparaat verkrijgt, dat iederen dag nagevoeg dezelfde samenstelling heeft, en niet die groote schommelingen in zuur-gehalte en vastestofgehalte vertoont, als men bij karnemelk uit den handel, vooral in de groote steden, aantreft.

Amsterdam,
Wilhelmina-Gasthuis, 21 April 1906.

C. HUGENHOLTZ,
Apotheker.

BERICHTEN.

BUITENLAND.

BERLIJN. — Kwakzalvers-varia. Aan de *Deutsche med. Wochenschrift* werd in 1905 een advertentie aangeboden van een kwakzalver, die een jongen arts zocht, bereid „in een compagnonschap te treden tot vestiging der bron van eeuwige jeugd”. Een ambtgenoot bood dezer dagen een advertentie aan behelzende, dat „een suggestioneur, doorkneet in alle takken der suggestieve geneeskunst, wenscht te veranderen”. De man van de eeuwige jeugd zit nu gevangen. Of de suggestioneur een soortgelijke „verandering” wenscht?

— **Vlugschrift over kindersterfte.** De geneeskundige afdeling van het Pruisische Ministerie voor ceredienst, onderwijs en geneeskunde heeft een brochure in het licht gegeven over de zuigelingensterfte, haar oorzaken en bestrijding (*Deutsche med. Wochenschr.*).

— **Nieuw hygiënisch tijdschrift.** Verschenen is het eerste nummer van *Hygienisches Centralblatt*, dat zich voorstelt te zijn een internationaal, compleet refereerend orgaan voor het geheele gebied der hygiëne. Redacteur is dr. PAUL SOMMERFELD, met een groot aantal helpers. Het zal slechts referaten en literatuur-overzichten geven. Auto-referaten zijn zeer gewenscht. Het verschijnt tweemaal in de maand in afleveringen van twee vel druks. De prijs van één jaargang bedraagt 30 Mark. Men abonneert zich bij de „Verlagsbuchhandlung” Gebrüder BORNTREAGER, Berlin SW. 11 Dessauer Strasse 29. Algemeen medewerker voor Nederland is dr. C. PHILIPSE, privaatsdocent en assistent aan het hygiënisch laboratorium der rijksuniversiteit te Groningen.

— **Psychosen in het leger.** Met het oog op de toename der psychosen in het leger en de noodzakelijkheid van vroegtijdige herkenning dezer ziekten, opdat zij spoedig in afzonderlijke ziekenafdeelingen in behandeling van daartoe