

Gezien den omvang, dien dit gebruik sinds ongeveer een jaar heeft aangenomen, lijkt het mij gewenscht, de vraag te opperen: Wat eet men daar eigenlijk? Ik heb melk met deze stukjes volgens het mondeling overgeleverde voorschrift bereid, en kreeg een tamelijk dunne zure melk nogal slijmerig van consistentie, die volstrekt niet dezelfde smaak heeft als de echte yoghurt. Een stukje van het ferment bleek, microscopisch, althans voor een groot deel uit op gist gelijkende draden te bestaan.

Dat de zoo verkregen zure melk dezelfde samenstelling zou hebben als yoghurt (en dezelfde bacteriën-flora), is zeer de vraag. Wellicht is dit ferment ontstaan door voortdurend yoghurt te bereiden met yoghurt van den vorigen dag, waardoor de aanvankelijk schaars aanwezige gist de overhand heeft gekregen? In elk geval is een onderzoek m. i. zeer gewenscht. Van sommigen vernam ik, dat zij ééns of tweemaal per week de brokken met water overgoten, en dan de stukjes, die boven kwamen drijven, weggooiden. Anderen was dit weer onbekend. Ook de zindelijkheid, waarmee deze zure melk wordt bereid, en waarmee de stukjes worden bewaard, zal nog wel eens iets te wenschen overlaten, en het is van te voren in het geheel niet te zeggen, in hoeverre dit ferment, op slordige wijze in een vaak onzindelijke omgeving voortgekweekt, nog gewijzigd kan worden, of wat er ten slotte van worden zal.

Naar ik vernam, deelen enkele collegae, die den wonderboom zelf kweeken, het goedje ook aan patiënten uit; anderen hadden er nooit van gehoord, terwijl velen met mij haast dagelijks de vraag zullen hebben te beantwoorden: Dokter, is het nu waar, dat yoghurt van zoo'n yoghurt-plant zoo versterkend is?

Voorloopig lijkt het mij het zekerst, indien men patiënten yoghurt wil laten gebruiken, ze deze op de bekende wijze van goede yoghurt (bv, yoghurt-SWAAB) te laten maken: 1 kopje yoghurt en 1 L. gekookte of flesschenmelk, verwarmd op ongeveer 45° C., dan in één hooikist of tusschen kranten en kussens warmgehouden gedurende ongeveer 12 uur, dan is de yoghurt gereed. Was de melk te koud of te heet, dan doet de bijgevoegde yoghurt zijn werking niet. Van de zoo verkregen dikke yoghurt (een laag dunne wei drijft er bovenop) wordt een kopjevol weer met melk vermengd voor den volgenden dag enz. Op den duur verandert de smaak, en tevens de gewenschte bacillen-flora; daarom neemt men eens in de drie of vier weken een nieuw fleschje yoghurt.

Het lijkt mij gewenscht, dat wij ons ervan onthouden bij onze patiënten het gebruik aan te bevelen van een ferment, waarvan de samenstelling en werking feitelijk nog geheel onbekend zijn.

Amsterdam, September 1913.

J. STÄRCKE.

KEURING VAN GEMEENTE-AMBTENAREN VOOR PENSIOEN.

Dezer dagen ontvingen de leden der Nederl. Maatschappij tot bevordering der geneeskunst een omzendbrief van het hoofdbestuur, naar aanleiding der bezoldiging van de artsen, die aangewezen zullen worden voor de keuringen van eventueel te pensionneeren gemeente-ambtenaren. Door dien omzendbrief werden de geneeskundigen (ten minste zoo ging het mij) voor het eerst gewaar, op welk een eigenaardige wijze de keuze zal geschieden der collega's, die als keurend geneesheer zullen optreden. De voorzitters der gezondheidscommissiën zullen hun licht laten schijnen over de geschiktheid en de bekwaamheid der artsen wonende in het ressort, waarvoor zij zijn ingesteld, als keuringsgeneesheeren. Zij zijn daartoe, naar mijn bescheiden meening, geheel onbevoegd, en het zal wel blijken, dat eenvoudig, of de geneeskundige leden dier commissiën de uitverkorenen zullen zijn, of dat de vrienden en goede kennissen dier geneeskundige leden het baantje zullen verwerven.

Misschien was in voornoemden omzendbrief een woord van protest, tegen dit door mij gewraakte stelsel niet misplaatst geweest.

Boskoop, 18 September 1913.

H. VAN DER TAK.