

Het honorarium in de particuliere praktijk wordt naar wederzijdsch goedvinden\* geregeld. Bij geschil geeft de artsenkamer haar meening te kennen, zoowel ten verzoeken van den rechter als van een der beide partijen (*Petersb. med. Zeitschr.*).

PINKHOF.

## INGEZONDEN.

### WAT IS HET ZOOGENAAMDE YOGHURT-PLANTJE ?

De zoogenaamde yoghurt-plantjes, gelijkende op stukjes bloemkool, zijn kefirkorrels. Deze kefirkorrels zijn oorspronkelijk afkomstig uit den Kaukasus, doch thans algemeen verspreid en in vele apotheken verkrijgbaar. Zij bestaan uit verschillende bacteriën, die melkzuur vormen, en gistcellen, die in melk een alcoholische gisting veroorzaken. De gedroogde korrels, die liefst niet ouder dan één jaar mogen zijn, weekt men gedurende een week op in lauwwarm water, dat iederen dag wordt ververscht. De ineengeschrompelde korrels zwellen dan op. Daarna overgiet men deze met de drie- à viervoudige hoeveelheid lauwe gekookte melk en laat dit 24 uur bij kamertemperatuur staan. Iederen dag wordt de melk ververscht. Aanvankelijk wordt deze alleen zuur, doch na eenige dagen komen sommige korrels bovendrijven; dit is een teeken, dat de alcoholische gisting is begonnen. De geronnen en gegiste melk wordt op een zeef gegoten om ze van de korrels te scheiden. Deze zure gegiste melk is kefir; zij heeft een smaak eenigszins als karnemelk, doch met iets prikkelends door het gevormde koolzuur. Daar de bereiding geschiedt in een open glas met wijden mond, bedekt met een stukje neteldoek, ontwijkt veel koolzuur. De zure gegiste melk kan zoo gedronken worden, doch ook gebruikt worden om weer nieuwe kefir te bereiden, daar zij dezelfde organismen als de kefirkorrels bevat. Beugelflesschen worden voor  $\frac{1}{3}$  met de gegiste melk gevuld en daarna tot op een paar centimeters onder den stop met lauwe gekookte melk bijgevuld. De flesschen worden bij kamertemperatuur (15—20° C.) bewaard en minstens vijfmaal per dag geschud om het ontstaan van caseïne-klompen te vermijden. De zuring en gisting door de korrels ingeleid zet zich nu voort. Het koolzuur, dat vroeger voor het grootste deel ontweek, blijft nu in de melk opgelost. Er ontstaat al naarmate men de melk 1, 2 of drie dagen laat gisten een meer of minder prikkelende zure mousseerende drank. Wanneer de flesschen te lang bewaard worden vormt zich te veel zuur en krijgt de kefir een onaangename smaak. De kefirkorrels worden na voorzichtig in lauwwarm water afgewassen te zijn, om de aanhangende caseïne-vlokjes te verwijderen, opnieuw met lauwe gekookte melk overgoten. Na eenigen tijd bemerkt men, dat de korrels grooter worden en zoo wordt allicht, iets aan een kennis, die ook kefir wil drinken, meegedeeld. De kefir is, vooral in den zomer een aangename verfrisschende melkdrank.

In den Kaukasus zouden de korrels na verloop van tijd ontstaan aan den wand van eikenhouten vaten, waarin arjan (waarschijnlijk een kaassoort) uit geitenmelk met kalver- of schapemaag wordt bereid.

De eigenlijke yoghurt is een zachtzure puddingachtige massa, die wordt gemaakt van tot op de helft ingedampde melk, waaraan men een weinig maya (een poeder van gedroogde yoghurt) of een vloeibare cultuur van yoghurt-bacteriën toevoegt en welke men daarna 6—10 uur bij een temperatuur van 40—45° C. plaatst. Wat meestal in den handel voorkomt is melkyoghurt, gemaakt van niet ingedampde melk en daardoor dunner. De bacteriënflora van goede yoghurt bestaat uit den eigenlijken yoghurt-bacil, die niet beneden 37° C. groeit, en wiens optimum temperatuur bij ongeveer 45° C. ligt, en diplococci en streptococci, die ook beneden 37° C. nog goed groeien. Alle orga-

nismen vormen melkzuur, terwijl de yoghurt-bacillen tevens de kaasstof peptoniseeren. Gistcellen komen in goede yoghurt niet of in geringe hoeveelheden voor.

Of het gewenscht is zelf yoghurt te bereiden, hangt m. i. veel af, van de zorgvuldigheid van den persoon en of men er goed voor ingericht is, daar de eigenlijke yoghurt-bacil bij het kweken bij te lage temperatuur na eenige overentingen verdwijnt.

Overigens is het gebruik van zure gegiste melksoorten niets nieuws en treft men bij alle herdersvolken zure melkspijzen en dranken aan. Het melkzuur werkt hier als conserveeringsmiddel en de zure melk kan langer bewaard worden dan de versche. Het melkzuur schijnt bij vele menschen gunstig op de spijsvertering te werken; zoo is onze karnemelk ook een gezonde drank. METCHNIKOFF heeft vooral de aandacht op de yoghurt en de werking van den yoghurt-bacil in den darm gevestigd en daardoor wordt zij in ons land ook vaak aanbevolen. De kefir werd echter reeds jaren lang door vele menschen in ons land bereid en gedronken. Daar nu beide melkpraeparaten zuur smaken en de consistentie van melkyoghurt en kefir niet verschilt, is er een groote verwarring ontstaan tusschen deze twee, zoowel bij het publiek als bij sommige artsen, waartoe courantenartikeltes, zooals voor eenigen tijd in de *Telegraaf*, van niet deskundigen het hunne nog hebben bijgedragen. Thans wordt door vele menschen verkeerdelijk van een yoghurt-plantje gesproken en meenen zij yoghurt te maken, terwijl dit kefir is. Het verschil zit vooral hierin, dat kefir bij kamertemperatuur en yoghurt bij 40—45° C. wordt bereid, behoudens het verschil in bakteriologische samenstelling.

Rotterdam,  
9 October 1913.

J. BOERSMA,  
Landbouwkundige.

#### DE GENEESMIDDELVERZORGING TEN PLATTELANDE.

Men vestigt mijn aandacht op het ingezonden stuk van dr. KOCH te Rucphen, in het nummer van 4 October.

Naar aanleiding hiervan een paar korte opmerkingen: Wat al. 1 betreft: De heer KOCH heeft de bedoelde congresverslagen *niet goed* gelezen. In het bijzijn van mr. CORT VAN DER LINDEN zijn *geen* redevoeringen tegen het „dispenseerrecht” der artsen gehouden. De minister-president heeft alleen in zijn openingsrede tegenover het congres verklaard, dat eenige zaken der agenda ook den wetgever belang moeten inboezemen, en dat o. a. het rapport in zake „de geneesmiddelverzorging ten plattelande” van den heer J. W. DE WAAL te Culemborg 's ministers aandacht had getrokken <sup>1)</sup>.

Wat al. 2 betreft, schijnt de heer KOCH de bedoeling en het willen der pharmaceuten mis-te-verstaan. Dit is uitgedrukt in de volgende motie:

„Le congrès émet le vœu, que les législations soient établies sur les principes suivants:

Le pharmacien seul est qualifié pour la dispensation des médicaments,

Il ne peut être fait exception que pour les localités privées de pharmaciens.

Les autorisations accordées en vertu de cette exception, ne pourront être que temporaires, et devront en tout cas être suspendues par le fait de l'établissement d'un pharmacien dans la localité”.

In deze motie is met opzet het woord „localité” gebruikt, en niet het woord: „commune”, terwijl men in het officiële congresverslag nog een verduidelijking van de bedoeling, voor zoover zij twijfel laat, van den heer COLLARD zal kunnen vinden.

1) Het officiële congresrapport, waarin de mededeeling van DE WAAL voorkomt, is bij den congres-secretaris den heer J. J. HOFMAN, den Haag te bestellen. Prijs f 5.—.