

ander om hun gunst te verwerven. In plaats van dezen heer terstond van het register te schrappen — waardoor hij niet zijn bevoegdheid om de praktijk uit te oefenen zou hebben verloren, doch wel die om tot openbare betrekkingen te worden benoemd — heeft de Council hem gelegenheid gegeven, zijn slechte manieren af te leeren, en wel door den eisch om het volgende jaar aan den Council de namen op te geven van eenige collega's in den omtrek, die bereid zijn getuigenis af te leggen omtrent 's mans gedrag in zijn beroep (*Brit. med. Journ.*). Het hangt er nu maar van af, of de colporteur de kans om eens een openbare betrekking te krijgen van hooger contante waarde acht, dan die om zijn bureu op onbehoorlijke wijze patiënten afhandig te maken.

PINKHOF.

## INGEZONDEN.

### DE NADEELEN VAN PASTEURISATIE VAN MELK.

Het zij mij vergund een enkele opmerking te maken naar aanleiding van VAN BRUGGEN's lezenswaard opstel over „*Verplichte pasteurisatie van consumptiemelk*”.

Het staat vast, dat door het pasteuriseeren van de melk de antiscorbutische vitamine grootendeels wordt vernietigd. HESS zoekt de oorzaak daarvan echter niet (of niet meer) in bacteriële invloeden (zooals VAN BRUGGEN meedeelt), maar in den invloed der oxydatie <sup>1)</sup>. Sedert hij heeft bewezen, dat door oxydatie de antiscorbutische vitamine in de melk vernietigd wordt, is hij van meening, dat bij het fabriekmatig pasteuriseeren de werking der zuurstof een rol speelt. In verband hiermede wijst hij op de klinische ervaring van VARIOT en anderen, die tienduizenden kinderen voedden met gesteriliseerde melk, zonder dat bij die kinderen ooit scheurbuik ontstond. De melk was gesteriliseerd in hermetisch gesloten flesschen. Zoetgemaakte gecondenseerde melk bleek de antiscorbutische vitamine te bevatten. Bij de bereiding van dit product wordt zorgvuldig gewaakt tegen toetreding van lucht, hoewel niet uit vrees voor oxydatie, maar om bacteriële infectie te voorkomen. Wat den schadelijken invloed van verhitting der melk op de antiscorbutische vitamine aangaat, is het gebleken, dat de duur der verhitting van meer beteekenis is dan de warmtegraad, waaraan het voedingsmiddel is blootgesteld. Zoo boet melk, die gedurende 30 minuten tot 63° wordt verhit, meer van haar antiscorbutische kracht in, dan wanneer zij gedurende een paar minuten tot 100° wordt verhit. Ook deze waarneming kan bijdragen tot verklaring van het feit, dat scheurbuik meer voorkomt bij het gebruik van gepasteuriseerde dan van gekookte melk.

Den Haag, 14 December 1921.

J. DE GROOT SR.

### MENS SANA IN CORPORE SANO.

In Juni 1919 werd hier op een Zondag een gymnastiekconcoers gehouden. De Broeker predikant sprak dien morgen in zijn preek daarover en haalde daarbij aan de zoo vaak gebruikte Latijnsche uitdrukking: „mens sana in corpore sano”, wat hij vertaalde, zooals men dat gewoonlijk doet, aldus: „slechts in een gezond lichaam kan een gezonde ziel wonen”. Daarover werd hij de volgende week in de *Prov. N. H. Courant* door zijn collega uit Zuiderwoude op de vingers getikt, die beweerde, dat de Romeinsche dichter en satyricus JUVENALIS deze woorden in zijn Sat. X. 512 bezigde, maar dat de bedoeling een gansch andere was en dus de uitdrukking gewoonlijk verkeerd gebruikt wordt.

<sup>1)</sup> ALFRED F. HESS, Newer Aspects of some Nutritional Disorders, *The Journal of the Amer. Med. Ass.*, March 12, 1921.