

BACTERIËN IN VLEESCH.

De dieren, wier vleesch wij nuttigen, kunnen, ook al zijn ze voor de consumtie niet afgekeurd, toch aan ziekten geleden hebben waardoor hunne spieren schadelijke bacteriën bevatten.

Dr. FIORE, te Palermo, zocht op proefondervindelijken weg de vraag te beantwoorden, in hoeverre de gebruikelijke manieren van koken en braden de onschadelijkheid van het vleesch waarborgen. De inwendige temperatuur, die stukken vleesch aannemen door ze op de bekende wijzen te koken, te stoven en te braden, bepaalde hij door het inbrengen van pennen, die uit licht smeltbare legeringen vervaardigd waren. Voorts werden soortgelijke vleeschstukken aan de oppervlakte of inwendig met culturen van schadelijke bacteriën bedeed, op gelijke wijzen toe bereid en daarna het sap aan Guineesche biggetjes (*Cavia cobaya*) ingespoten.

Op grond zijner verschillende proeven kwam hij tot de volgende stellingen:

1°. Lang voortgezet koken is de meest afdoende manier om schadelijke kiemen en bacillen zeker te vernielen;

2°. Dunne schijven, aan het spit boven open vuur geroosterd, alsook grootere stukken, in den oven gebraden, zijn doorgaans inwendig

niet voldoende verhit geweest om de sporen geheel te vernielen. Is evenwel de hitte zoo hoog mogelijk opgevoerd en het vleesch goed doorbraden, dan kunnen de bacillen geheel gedood zijn;

3°. De gebruikelijke manier van stoven (bereiding van »viande braisée," »Schmorbraten") heeft geen invloed, noch op de sporen, noch op de bacillen.

Dr. E. VALLIN, die zich reeds vroeger met dergelijke onderzoekingen had bezig gehouden, heeft, naar aanleiding van de uitkomsten van FIORE, een nieuwe reeks proeven verricht. Hij meet de temperatuur-maxima, die de stukken vleesch op verschillende diepten bereiken, door inbrengen van fijne glazen buisjes, die gekristalliseerde organische verbindingen van bekende smeltpunten bevatten. In hoofdzaak komt hij tot dezelfde uitkomsten als dr. FIORE: alleen met betrekking tot het derde punt uit hij zich minder beslist.

De gevolgtrekking ligt voor de hand, dat het in elk geval raadzaam is zich van bloederig, niet goed doorbraden vleesch te onthouden. De roode kleur daarvan bewijst, dat de temperatuur inwendig niet hooger kan geweest zijn dan ongeveer 70° C., een hittegraad, die stellig geheel onvoldoende moet heeten om de vernietiging van sporen en bacillen te waarborgen.

Het is waar, dat een op zijn Engelsch gebraden stuk saprijker en daardoor voor velen smakelijker is dan goed doorbraden en droger vleesch; doch de meerdere zekerheid waarmee men 't laatste nuttigt weegt ruimschoots hiertegen op. Onze smaak is voor een niet gering deel het gevolg van gewoonte: wie zijn gezondheid lief heeft trachte dien in overeenstemming te brengen met de eischen der hygiëne. Verschil in voedzaamheid en verteerbaarheid is er wel nauwelijks of niet, mits het geheel doorbraden vleesch naar eisch is toe bereid.¹ In elk geval is ook dit laatste goed verteerbaar en moge men hier aan het »le mieux est l'ennemi du bien" denken. R. S. TJ. M.

¹ D. i. zoo weinig mogelijk van de oplosbare bestanddeelen beroofd. Men begiete het vleesch niet met koud, maar met goed kokend water of met warm, gesmolten vet. Hierdoor stollen de eiwitstoffen van het bloed en worden de poriën van de buitenste lagen verstopt, zoodat het vleeschnat niet kan uitvloeien.