ONZE GEZONDHEID

DE HOOIKIST.

Stellig tot ontsteltenis van menigeen stond er onlangs in de dagbladen te lezen dat er van de hooikist gevaren waren te duchten. Iemand had soep in de hooikist gezet, in de hoop eenige uren later ze lekker warm te kunnen nuttigen en zie, toen de hooikist geopend werd kwam zoo'n afschuwelijke lucht uit de pan dat de hooikist met pan en al gauw naar buiten gebracht moest worden, en terecht merkte de huisvrouw, aan wie dit overkomen was, den volgenden dag in de courant op, dat het voordeel van het warmhouden op die manier vrij denkbeeldig wordt.

Nu behoeven wij gelukkig niet bang te zijn dat de hooikist vaak van die „streken" zal uithalen, maar soep is een allergevaarlijkst ding voor de hooikist. Had de huismoeder wat van „bacteriënkunde" afgeweten, dan had ze zeker de soep niet langzaam in de hooikist laten afkoelen.

In de lucht zitten, dat weet ge, tal van schimmelplantjes, zóó klein dat wij ze niet kunnen waarnemen; dat er honderden aan een stofje kleven. Die schimmels vallen bij het koken zonder eenigen twijfel in de soep. Licht de huisvrouw even het deksel op, dan stroomen er honderden naar binnen en vinden in de kokende soep een bijna wissen dood. Intusschen hebben die schimmels tallooze kiemen in zich — sporen genoemd — die heel wat hoogere temperatuur dan die van kokend water verdragen. Die kiemen blijven leven, maar komen in die kookhitte niet uit. Daar is het te warm voor. Doch als in de hooikist de temperatuur langzamerhand gaat dalen, nadert ook de warmte waarbij die kiemen het best en het snelst groeien.

Dat gebeurt ook als wij de soep in een kast of op tafel koud laten worden, maar dan koelt ze snel af en de temperatuur, waarop de schimmelkiemen zoo gaarne uitkomen, wordt al heel gauw verloren en een koudere treedt op

Niet alzoo bij de hooikist; daar duurt die afkoeling heel lang, heel langzaam daalt de temperatuur en lang blijft de soep op die voor de schimmelkiemen als uitgezochte temperatuur. Bijna alle, misschien wel alle kiemen komen uit, en als de temperatuur ten slotte te veel gedaald is om nog de kiemen te doen uitkomen, krioelt het in de vloeistof van duizenden schimmels.

Hadden de kiemen een bepaalde temperatuur noodig om uit te komen, de schimmels kunnen echter hun werk bij veel lagere temperatuur verrichten, en daar vinden rottingsschimmels een zoo heerlijke gelegenheid om aan het werk te gaan als maar mogelijk is. Ze kunnen uren lang in reuzental werken, ze splitsen het eiwit, de lijm uit de soep, er ontstaan gassen en het wordt een lucht alsof er een pan met timmermanslijm in de hooikist staat.

Hoe komt het nu, zal men vragen, dat dit niet gebeurde als ik rijst of gort in de hooikist te broeien zette? Daar vielen toch ook schimmels in, die schimmels vonden toch ook zoo straks een heerlijke temperatuur waarbij de kiemen zich ontwikkelen konden?

Daar zijn veel redenen voor. Allereerst is de rijst vast en geen vloeistof, waar de verbreiding van de ontkiemde schimmels zoo gemakkelijk gaat. Ze blijven daar meer bijeen op een hoopje liggen en het voedsel dat ze noodig hebben, dat ze splitsen moeten, is gauw verteerd. Ze blijven waar ze geboren werden, terwijl ze in de soep een „heelal" voor zich hebben. Maar er is nog wat anders. Schimmels zijn planten en iedere plant heeft voor haar groei bepaalde voedingsstoffen noodig. En nu bevat soep de beste voedingsmiddelen voor de schimmels. Er zijn geen betere. Wanneer wij in het laboratorium de schimmels willen kweeken, om hun groei na te gaan, nemen wij zooveel deelen vleesch, zooveel zout, zooveel water en trekken dit „soepje" een tijdje om dan op bepaalde wijze alle schimmels en kiemen die er in zijn gevallen te dooden. Wij hebben dan „steriele bouillon" en vullen daarmede een aantal buisjes om ze straks als groeiplaats van bepaalde schimmels, als voedingsbodem zooals het heet, te gebruiken.

Soep in de hooikist is dus een allergevaarlijkst iets. Rijst, gort, enz. zijn een veel minder geliefde voedingsbodem voor de schimmels en daarenboven niet vloeibaar.

Er doet zich nog een bezwaar voor bij de hooikist, waaraan men echter in den laatsten tijd mijns inziens veel te veel waarde is gaan hechten. Men zeide, dat in het hooi zooveel schimmels aanwezig waren, als in geen andere stof, die de warmte lang vasthoudt, en dat het dus een slechte warmte behouder voor vloeibare spijzen als soep, als melk, die bij het inzetten, waarbij het hooi, ook door de bekleedende laag heen, veel schimmels doet opstuiven, veel van die kiemen als het ware poedert op de spijzen, en papierwol was beter. Dat is nu inderdaad zoo, maar papierwol is niet zoo gemakkelijk te krijgen en hooi veel gemakkelijker Daarenboven (en nu komen we tot een heel belangrijk punt,) mogen we zoo'n schimmeltje wel. Maar als er te veel komen, zooals in de soep, wordt het ons te machtig. Het zijn feitelijk weldoeners van ons — wij hebben ze noodig. De meeste spijzen zouden als stukken steen in onze maag en ingewanden blijven liggen, als er geen schimmels waren die ze ontleedden, splitsten, ze verteerbaar maakten.

Het zou er treurig met ons uitzien, als we „schimmelloos" moesten leven. Het zijn onze beste vrienden, de schimmels; alleen — zooals bij de soep — ook van het goede kan men tè veel krijgen.

Men heeft om na te gaan of het ook mogelijk was om geheel zonder schimmels te leven, kuikens uitgebroed in de broedmachine uit eieren waarvan de schaal geheel „ontschimmeld" was. De diertjes kwamen uit, kregen „steriel" zand, steriele gerst, kortom aan niets zaten er schimmels. Als het het bekje af streek langs een tralietje, dan kleefden geen schimmels er aan; maar de diertjes kwijnden. Maar op een goeden dag ontsnapte er een. De knecht, bang voor een standje, pakte het diertje op, zette het gauw in de „steriele" ren, met welks steriliteit het nu gedaan was, daar het dier rond geloopen had op „niet steriele" planken, en de niet „ontschimmelde" knechtenhand het aangevat had, — en zie, de diertjes fleurden op, er kwam leven en vertier in de tevoren ziekelijke bewoners van de ren, omdat ze nu gekregen hadden naast het beste voedsel, de onontbeerlijke „schimmels".

MEDICUS.



Herfst in 't Bosch *(foto Bern. F. Eilers).*

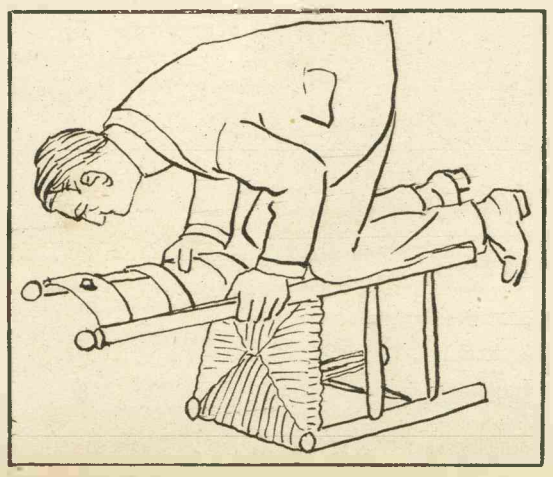
SPELLETJES VOOR DE HUISKAMER

Het weer wordt zoo gaandeweg van dien aard, dat men alweer meer zijn pleizier binnenshuis gaat zoeken. De jeugd en ook de grootere menschen bezig te houden, het valt in huis wel eens moeilijker, dan des zomers buiten. En toch, gebrek aan afwisseling behoeft er niet te wezen; er bestaat een aantal spelletjes en kunstjes, die vaak alleraardigst zijn. Het is alleen maar jammer, dat iedereen ze niet kent. Wel leeren we op een partijtje of van vrienden en vriendinnetjes wel eens gezellige kunstjes, maar er zijn er nog een heele hoop, die alleen maar aan die of die bekend zijn. Maar wie ze kennen, popelen om ze ook aan anderen te vertellen We zijn daar zeker van.

Maar hoe?... Wij weten er iets op. Panorama stelt zich beschikbaar als tusschenpersoon. Wie vertelt ons eens een aardig kunstje of spelletje, dat wij dan weer aan de verre vrinden en vrindinnen, groote en kleine, leeren door het in ons blad te plaatsen? De inzenders van kunstjes en spelletjes, die wij in ons blad plaatsen worden beloond met ƒ 1.—.

Wie doet ermee?

Wij zelf beginnen met een gezellig spelletje waarmee de groote menschen zich al even goed kunnen vermaken als de kleine.



Leg een stoel op den grond en ga er zoo op knielen als de nevenstaande teekening aangeeft. Iemand legt nu een koekje of andere lekkernij op den rand van de leuning. De kunst is zonder met den stoel uit het evenwicht te raken en voorover te vallen, die lekkernij met den mond van de leuning op te nemen.

Probeer het eens. Het is heel vermakelijk.

Zoo. En wie volgt nu met een nog aardiger?