

Van het volk, voor het volk!

Kanker: Ontstaan, Voorkomen en Bestrijden

Tot ver in de jaren 1950 was het –sinds het bestaan der mensheid!- gebruikelijk, dat melk, direct van de koe werd gebruikt. Hetzij bij de boer gekocht, hetzij als tapmelk aan huis werd verkocht. Ik herinner mij, hoe ik als kleine jongen in Rotterdam van 1-hoog met een pan naar de melkboer ging, die met paard en wagen begin jaren 1950 voor de deur stond. De melk werd uit een melkbus via een maatbeker in de pan getapt. Of er werd melk in glazen flessen verkocht met een capsule. Het was melk, die na een paar dagen zuur werd. Vooral omdat er in die tijd ook nog bij niemand een koelkast in de keuken was te vinden, vermeerderden zich de aanwezige melkzuurbacteriën snel.

De verandering kwam, toen melk (wereldwijd!) ineens moest worden gepasteuriseerd en een aantal jaren later zelfs met ultra hoge temperatuur (UHT) moest worden behandeld om de melk `langer houdbaar` te maken,

Natuurlijk was het een goed idee om ziekteverwekkende bacteriën in de melk uit te schakelen. Eureka!, zal Louis Pasteur hebben gezegd in 1862. Maar met dit wereldwijde enthousiasme werden ook de *bacteriën die juist in de melk thuishoren*, gedood. En dan hebben wij het natuurlijk over melkzuurbacteriën. Bacteriën, die de pH-waarde op de natte weefsels van de mens op natuurlijke manier op peil hielden. Op peil betekent: pH.=4.5