

## **KAAS**

**De kaas is verzuurde melk. Sedert eeuwen is hij aange-zien geweest als een nuttige spijs en een onmisbaar deel van het eetmaal.**

### **VERVALSCHTE OF BESCHADIGDE KAAS**

**Heel dikwijls is de kaas maar samengesteld met de minder kostbare deelen van de melk die men van het room beroofd heeft. Het gebeurt dikwijls zelfs dat de blauwe strepen en punten in de goede kazen van Roque-fort en andere ook, voortkomen uit een toevoegsel van vreemde stoffen, wier beschimmeling de schijn geeft va goede kwaliteit. Nevens de vervalschte kazen rekent men ook diegene die beschadigd zijn. De gisting gebeurt heel dikwijls daarom ook moet men de kaas in een vochtige plaats bewaren. Het is dank hare goede kelders dat Roquefort zich zulk een roem verworven heeft met hare kazen.**

### **ROL VAN DEN KAAS IN DE SPIJSVERTERING**

**((De kaas is voor het nagerecht hetgeen de soep is voor  
» het eetmaal, en — niettegenstaande het tegensprekend  
» besluit van de hygienisten, — is de gezouten kaas,  
» sterk geworden onder den invloed van de ammoniak  
» die hij verspreidt veel meer verteerbaar dan de versche  
» kaas. Berchoux zegde van de sterke kaas dat hij al zijn  
» verdienste te danken heeft aan den schadelijken invloed  
» jes wakker die sluimerden ter oorzake van het gedurig  
» aanraken met dezelfde spijzen ; hij geeft eetlust, en  
» schenkt aan de maag het middel om de afscheiding goed  
» te vervullen. Hoe meer prikkelende hoedanigheden de  
» kaas heeft, hoe meer waarde hij bezit.  
» De ouden hadden de kaas heel graag. ))**

**Wij zijn van deze meening. Doch mag men van sterke kaas geen overbodig gebruik maken, daaruit zouden maagziekten voortkomen.**