

Melk moet overal in afzonderlijke vertrekken, gescheiden van de woonkamers, bewaard worden.

Menigeen zal bij het hooren van dergelijke eischen denken: dat is onmogelijk! En al moeten we aanstonds toegeven, dat voorloopig veel hiervan tot de vrome wenschen zal moeten blijven behooren, toch is hiermede de richting aangewezen, die in deze moet worden ingeslagen.

De overtuiging, dat hierbij een groot algemeen belang op het spel staat, behoort echter niet enkel bij de hygiënisten te bestaan. Wil men werkelijk hygiënische maatregelen toegepast zien, dan moet het beschaafde publiek van de noodzakelijkheid ervan doordrongen zijn, want eerst door de pressie der publieke opinie zal de industriëel kosten en moeite besteden om verbetering in deze aan te brengen.

Welbegrepen eigenbelang en concurrentie vermogen meer dan staatstoezicht en politie-maatregelen.

Melk is een voedingsmiddel van den eersten rang, onontbeerlijk voor tal van zieken, een uitmuntend en goedkoop voedsel voor jong en oud. De drie groepen van voedende bestanddeelen, die men in elk voedingsmiddel onderscheidt: eiwit, vet en koolhydraten (zetmeel, suiker enz.) vindt men in melk op gelukkige wijze gecombineerd tot een gemakkelijk verteerbaar en goedkoop voedsel. Er is bijna geene stof, die in samenstelling, verteerbaarheid en prijs, de drie cardinale punten bij de beoordeeling van een voedingsmiddel, de melk nabijkomt. We willen dit kortelijk met eenige cijfers staven.

Melk kan men noemen een emulsie, d. i. een fijne verdeeling, van vet in een oplossing van eiwit, suiker en zouten, en wel in deze verhouding: 34 pCt. vet, 36 pCt. eiwit en 48 pCt. suiker. De hoeveelheid en de aard der zouten is van minder belang. Deze samenstelling geldt voor koemelk in 't algemeen, maar is natuurlijk niet absoluut constant. Behalve de mate van verdunning is de voeding van het dier hierop van invloed. Is de koe in de wei, dan is de melk dunner dan wanneer ze op stal staat. Maar aangezien in den regel melk, van een groot aantal dieren afkomstig, gemengd wordt, blijft de samenstelling der marktmelk in hetzelfde jaargetijde vrij constant.

Het is echter niet de samenstelling, die de waarde van een voedingsmiddel bepaalt, ook de verteerbaarheid en de prijs zijn hierop van invloed. Sommige spijsen bevatten eene groote hoeveelheid onverteerbare stoffen, die het doordringen der spijsverteringssappen zeer bemoeilijken en de verwerking tot stoffen, geschikt voor opneming in het organisme, niet bevorderen. Dergelijke spijsen zijn wat men noemt zwaar of moeilijk te verteren. Bij melk is dit geenszins het geval. De voedende bestanddeelen verkeeren gedeeltelijk in opgelosten, gedeeltelijk in zoo fijn verdeelden toestand, dat de inwerking der spijsverteringssappen in 't geheel niet wordt belemmerd.

Toch verlaat zelfs van de gemakkelijkst verteerbare spijsen een gedeelte der voedende bestanddeelen ongebruikt het lichaam. Dit gedeelte is voor de ver-