

nischen voet worden ingericht. Verbod van verkoop bij aanwezigheid van een lijder aan besmettelijke ziekte is ook hier beslist noodig. Reinheid, zorg voor doelmatige verzending enz. laten ook hier dikwijls te wenschen over.

Om voorafgegane infectie te neutraliseeren en aan het bezwaar van hen, wien de smaak van gekookte melk niet behaagt, tegemoettekomen, verdient het zoogenaamde Pasteuriseeren van melk onze aandacht. Daarbij wordt melk in het groot gedurende eenigen tijd op een temperatuur gehouden beneden die waarbij de smaakverandering optreedt, hetgeen bij ca. 70° C. vrij plotseling geschiedt. Men laat dan die temperatuur zoo lang inwerken, dat toch verreweg de meeste micro-organismen zijn gedood. De producent heeft daarbij het voordeel, dat die melk in goed gesloten, gesteriliseerde flesschen langen tijd goed blijft en dus voor verzending geschikt is.

De kosten van dit procédé zijn bij de nieuwere apparaten niet noemenswaard. Als voorbeeld moge dienen een apparaat van Seidensticker. Dit bestaat uit een cilindrisch vat van vertind koper van 50 Liter inhoud, dat met een deksel gesloten kan worden; 2 centimeter van den binnenwand loopt een 3 centimeter wijde buis eveneens van vertind koper met een oppervlakte van 1.2 M², waardoor waterdamp circuleert, die de melk moet verwarmen. Een mechanisch roertoestel dient om de temperatuur door de heele vloeistof heen gelijk te houden. De transportvaten worden door 15 minuten inwerken van stoom voldoende gesteriliseerd.

Proeven hiermede door Bitter genomen vielen zeer goed uit. Zoo werden o. a. bij 40 liter versche melk zooveel typhusbacillen gevoegd, dat elke cubieke centimeter meer dan een millioen bacillen bevatte. Na 15, 20 en 30 minuten verhittens tot 68° C. werd de melk telkens onderzocht en bleken alle bacillen te zijn gedood. De melk was hierdoor zoo weinig veranderd, dat zelfs de „verbutterungsfähigkeit” gelijk was gebleven, 500 Liter konden in 1 uur op die wijze gesteriliseerd worden, zóó dat de kosten slechts 0,3—0,6 pfennig per liter bedroegen.

Moge het tijdstip niet ver verwijderd meer zijn, waarop zoowel van Staatswege als door particulieren alles gedaan worde, wat strekken kan om de productie van melk zoo hygiënisch mogelijk in te richten.