

Kaj moramo vedeti o mleku?

Vet. Ante Stefančič

Mleko je glede na svojo sestavo in hranljivost v ljudski prehrani čedalje pomembnejše živilo. Kakšne važnosti je zdravo mleko za zalivančka, sestram ni potrebno posebej naglašati. Naslednji sestavek ima namen opozoriti medicinske sestre v patronažni službi, da zastavijo svoje delovanje za pridobivanje zdravega mleka. S tem bodo že pri začetku preprečevale hude posledice, ki jih prinaša pokvarjeno in okuženo mleko.

Na žalost okvare mleka pri mleku, ki ga mlekarne zbirajo in potem prodajajo, zlasti v večjih potrošniških središčih pri nas, niso redke. Zaradi tega je preskrba otrok z mlekom, zlasti poleti, ko je možnost okvar zelo velika, posebno za matere v mestih in industrijskih centrih naravnost pereče vprašanje. Pa tudi pri proizvajalcih samih se mleko pogosto pokvari. Pri množičnem zbiranju mleka se prav pogosto primeri, da en sam liter z različnimi kalmi onesnaženega mleka okuži in pokvari več tisoč litrov za prehrano otrok tako važnega živila.

Ob takem stanju higiene mleka pri nas se upravičeno sprašujemo, ali ga je mogoče sploh popraviti in kako. Na taka vprašanja je samo en odgovor. Naši otroci bodo dobivali zdravo mleko, kadar bo vsak, ki ima z mlekom količkaj opravka, ravnal z njim kar se da čisto. Temeljno načelo za pridobivanje zdravega mleka so zdrave krave in pa brezpogojna snaga v ravnanju z mlekom od molže pa do potrošnika. Po tem načelu se morajo ravnati predvsem proizvajalci mleka, in to so pri nas največkrat naše kmečke gospodinje. Od teh je v prvi vrsti odvisno, da se mleko že ob samem izvoru ne okuži.

Napake in pogoške, ki jih zagrešijo proizvajalci, pri nas kmečke gospodinje, gredo največkrat na rovaš neznanja. Pač ne vedo, zakaj in kdaj se onesnaži in okuži to zlasti za otroke tako važno živilo. Še manj pa se zavedajo posledice okužb.

Zato je potrebno, da prosvetljevanju kmečkih gospodinj glede higiene mleka posvetimo vso pozornost. Žene na vasi so željne znanja in se dajo rade poučiti, zlasti če jim o tem spregovori žena. Medicinske sestre so si s svojim delom že pridobile zaupanje naših kmečkih gospodinj. Zato bodo uspele tudi v tem, saj bodo njih nasveti glede pridobivanja zdravega mleka zalegli več kakor vsa predavanja, ki so jih o tem že imeli agronomi, veterinarji in drugi mlekarški strokovnjaki. S tem namenom je tudi napisan ta članek.

Pomen mleka v ljudski prehrani glede na njegovo kemično sestavo. Preden preidemo k vprašanju, zakaj se nam kviri mleko, ne bo odveč, če skušamo nekoliko obnoviti, kakšna je kemična sestava mleka. Potem šele si namreč lahko razložimo, zakaj je za prehrano ljudi, zlasti pa za prehrano otrok, mleko tolike važnosti in zakaj je to eno tistih živil, ki se lahko in hitro kvarijo.

Naslednja razpredelnica nam kaže kemično sestavo ženskega mlekà in mleka naših domačih živali, od katerih pri nas pridobivamo mleko. Odstotki posameznih sestavin se menjajo tako pri ženah kakor pri posameznih, tudi istovrstnih živalih. Zato je odstotke v razpredelnici smatrati za neko povprečje.

Mleko	Spec. teža	Vsebuje v odstotkih						Vita- mini	Kalorična vrednost 1 l mleka
		vode	sušine	slad- kor	tolšče	belja- kovine	rud. snovi		
Žensko	1.0298	87.58	12.42	6.37	3.74	2.01	0.30	A	484
Kravje	1.0313	87.27	12.73	4.94	3.68	4.94	0.72	B ₂	670
Kozje	1.0329	86.88	13.12	4.44	4.07	4.44	0.85		704
Ovčje	1.0355	83.57	16.43	4.17	6.18	4.17	0.93		944

Iz razpredelnice je predvsem razvidno, da vsebuje mleko vse tiste sestavine, ki so za razvoj in obstoj organizmov potrebne. Poleg ogljikovih hidratov, tolšč in beljakovin vsebuje mleko v bolj ali manj zadostni količini tako imenovane zaščitne snovi, t. j. rudnine in vitamine. Rudninske snovi, ki jih vsebuje mleko, so v njem raztopljene. Poleg prvin: apnenca (kalcija), natrija in magnezija vsebuje mleko še majhne količine železa, bakra, aluminijskega oksida, bora, cinka in silicija. Od vitaminov sta v mleku samo vitamin A in B₂, v sledovih pa vitamin C. Na to moramo pri prehrani dojenčkov vedno misliti in ostale vitamine po potrebi dopolniti z drugimi živili. Iz razpredelnice je tudi razvidno, da mleko posameznih vrst sesalcev vsebuje vse za življenje potrebne sestavine. Te so zastopane različno, vendar pa njih količinsko razmerje vedno v največji meri ustreza prebavni zmogljivosti mladičev tiste vrste.

Če žensko mleko po sestavi primerjamo z mlekom posameznih vrst naših domačih živali, nam postane jasno, zakaj je kravje mleko v prehrani dojenčkov najustreznejše nadomestilo za mleko žene. Kravje in kozje mleko sta po sestavi in hranljivosti najbližja ženskemu mleku. Treba jima je dodati le sladkorja in ju razredčiti z vodo. Ker pa kozje mleko ne vsebuje železa in bakra, dojenčki in otroci kaj hitro obolijo za hudo malokrvnostjo, če se hranijo z njim. Zato za prehrano dojenčkov ni priporočljivo.

Od mleka udomačenih sesalcev prija človeku po sestavi najbolj kravje mleko. Ker je govedo razširjeno skoraj po vsem svetu in je pri kravah laktacija (doba, ko izločajo mleko) dolga, količina mleka pa zato precejšnja, je spričo tega razumljivo, da dandanes v kulturnih državah izkoriščajo kot molzne živali skoraj izključno le krave.

Če poznamo sestavo mleka, pa vemo tudi, zakaj spada mleko med živila, ki se hitro in lahko pokvarijo. Posebno poleti postane sveže pomolzeno mleko kaj kmalu neprimerno za ljudsko hrano. To slabo lastnost mleka je človek že davno poznal. Ni si je pa znal razjasniti, dokler ni vedel, kako je mleko sestavljeno, in dokler mikrobiologija ni odkrila povzročiteljev okvar v mleku v obliki raznih vrst mikrobov.

Danes vemo, da posamezne vrste mikrobov že same po sebi lahko ogrožajo ljudsko zdravje; druge vrste zopet razkrajajo mlečne sestavine, pri čemer se pogosto tvorijo strupene snovi-toksini, ki so prav tako lahko škodljivi človeškemu zdravju.

Mleko je glede na sestavine (beljakovine, ogljikovi hidrati, tolšče in voda), ki jih vsebuje, naravnost idealno gojišče vseh vrst mikrobov, če se okuži z njimi. Toplota, kakor je znano, pa še pospešuje njihovo življenjsko silo, saj se to kaže v njihovem naglem razmnoževanju. Tako so pri nekem poskusu neposredno po molži našeli v 1 cm mleka 9500 kali. Nato so mleko hranili v toplem prostoru in že 9 ur nato je bilo v 1 cm mleka že 1 000 000 teh kali,

v 24 urah pa je njih število naraslo na 577 000 000. V mleku, ki so ga po molži ohladili in hranili na hladnem, so se mikrobi razvijali in množili veliko počasneje. Tako so v 1 cm mleka z 9500 kalmi našeli 9 ur po molži 46 000 mikrobov, 24 ur nato pa 5 700 000. Ta poskus nam torej dovolj jasno pove, zakaj se mleko poleti hitreje kvari kot pozimi in zakaj so obolenja otrok po uživanju mleka poleti pogostnejša kot pozimi.

Če torej hočejo proizvajalci mleka pridobivati zdravo mleko, morajo paziti, da se mleko ne okuži z mikrobi nasploh, zlasti pa ne z mikrobi, ki utegnejo škodovati ljudskemu zdravju. Zato jih je treba predvsem poučiti o izvori in načinih vseh mogočih okužb mleka kakor tudi o tem, kako se dajo okužbe preprečiti.

Izvori in načini okužbe mleka. Za človeško zdravje najnevarnejše so okužbe mleka s povzročitelji nalezljivih bolezni. Te lahko izvirajo od živali in ljudi. Tako živali kakor ljudje lahko namreč okužijo mleko z nevarnimi mikrobi, povzročitelji nalezljivih bolezni. Od živalskih nalezljivih bolezni ali tako imenovanih antropozoonoz, ki se prenašajo od živali na ljudi, so nevarne in pri nas pogostnejše: vranični prisad, slinavka in parkljevka, bruceloza in tuberkuloza. S povzročitelji omenjenih bolezni se mleko lahko okuži že v vimenu, kamor pridejo povzročitelji iz krvnega obtoka. Bolne živali pa izločajo bolezenske kali tudi z izdihanim zrakom, blatom in sečem. Tako se lahko okuži z njimi tudi že namolzeno mleko. Zlasti mleko tuberkuloznih in bruceloznih krav je dostikrat okuženo s povzročitelji teh za ljudi, posebno pa za otroke zelo nevarnih bolezni. Pogosto so s temi boleznimi okužene na videz zdrave krave, ki jih je mogoče odkriti edinole z razpoznavnim cepljenjem oz. s pregledom krvi.

Prav tako pa lahko okužijo mleko tudi ljudje, ki so zaposleni pri pridobivanju mleka in so bolni za katero od omenjenih nalezljivih bolezni. Najpogostnejše so pri nas okužbe s povzročitelji bolezni, kot so tuberkuloza, tifus, paratifus, dizenterija, angina, gnojne rane in celo poliomielititis itd. Za širjenje ljudskih bolezni z mlekom so zlasti nevarni tako imenovani bacilonosci.

Temni, vlažni, zatohli in nesnažni hlevi so kajkrat leglo najrazličnejših mikrobov. Iz ozračja, nasičenega z mikrobi, le-ti kaj lahko pridejo v mleko, zlasti z muhami, ki poleti kar rojijo v takih hlevih. Razen tega lahko muhe prenašajo mikrobov tudi iz nepokritih gnojničnih jam, stranišč in mlak neposredno v mleko in v posode za mleko.

Nesnažna stojišča v hlevih, kjer so krave skoraj do kolen pogreznjene v blato, so nadaljnji izvor za okužbe mleka. V takih stojiščih imajo molznice vedno zamazane in blatne zlasti tiste dele telesa, od koder lahko nesnaga z milijardami mikrobov pride v mleko, tako n. pr. rep, zadnje noge, potrebušje in zlasti vime.

Pogrešeno je, če take nesnažne molznice tik pred molžo poskušamo očistiti, kajti vsako tako ščetkanje in čiščenje je prav tako izvor okužbam mleka. Oblaki prahu, ki se pri ščetkanju dvigajo s kože in dlake živali, okužijo ozračje v hlevu. Prah z mikrobi pada v pripravljene molznjake, med molžo in po njej pa tudi v mleko. Oblake prahu dvigamo v hlevu tudi z nastiljanjem in pokladanjem krme pred molžo. V stelji in senu je vedno vse polno za mleko škodljivih mikrobov. Nekateri od teh stvarjajo tudi trose, ki jih niti s pasteriziranjem niti s kuhanjem ni mogoče ugonobiti.

Mleko lahko okužijo tudi osebe, ki pri molži ne pazijo na osebno higieno. Neredko se gospodinje pripravijo k molži v najbolj zamazani obleki in neosnaženih rok. Z zamazanim krilom potem opletajo nad molznjaki in posodo, ki jo imajo v hlevu razpostavljeno za prelivanje mleka.

Neustrezni molznjaki so tudi zelo pogosto izvor okužbam mleka. Pri nas so po kmetijah še vedno v rabi leseni molznjaki. Takih molznjakov (tudi golid in žetnarjev imenovanih) po uporabi skoraj ni mogoče temeljito oprati in so zato pravo gojišče najrazličnejših mikrobov, ki škodujejo mleku in s katerimi se mleko okuži že ob molži.

Pri molži se mleko tudi okuži, če pranju vimena in seskov pred molžo ne posvečamo dovolj pažnje. Prav tako se mleko okuži, če se prvi curki molzejo v molznjak in če se krave ne molzejo pravilno. Pogosto vidimo, da gospodinje umivajo vime in seske z vodo iz molznjaka, a jih po pranju ne osušijo s čisto krpo in nadaljujejo z molžo v molznjak, ne da bi tega prej oprale. Mleko prvih curkov je vedno okuženo z mikrobi, zato prvi curki ne smejo v molznjak. Nepravilna molža z dvema prstoma je ne le za krave boleča, temveč je tudi izvor okužbam mleka. Pri tem načinu molže je treba prste večkrat ovlažiti. Navadno jih gospodinje v ta namen pomakajo v mleko in ga s tem vedno bolj okužujejo.

Nadaljnji izvor okužbam mleka je precejanje skozi neustrezna cedila in neoprane krpe. S takim precejanjem se mleko sicer očisti večje nesnage, ne pa mikrobov. Število teh se celo poveča, če cedila in krp pred uporabo ne razkužimo. Površno umite, toda nerazkužene posode, v katere se naliže mleko, nudijo vse pogoje za razmnoževanje mikrobov, zlasti če mleko postavimo v neprimerne in tople shrambe. Razmnoževanje mikrobov pa pospešuje tudi mešanje mleka večernje in jutranje molže, ker ima starejše mleko več klic, ki okužijo potem še sveže mleko.

Na opisani, do kraja nehigienski način pridobljeno mleko roma v zbiralnici, ki povečini tudi ne ustrezajo higienskimi pogojem. Mleko donajajo proizvajalci v neustreznih, neprimernih in nepokritih posodah. Zbiralci ga zlivajo v mlečne vrče, ki po navadi neposredno pred tem niti niso bili ustrezno razkuženi. Vrči nato — izpostavljeni vremenskim vplivom — čakajo pred zbiralnico, da jih spet na neprimernih vozilih odpremijo v mlekarne.

Kakšna je higiena kakovost zbranega mleka, najbolj nazorno vidimo, če si takoj po dostavi v mlekarno ogledamo kapljo mleka pod mikroskopom. Poleti se pogosto celo zgodi, da je kakršna koli bakteriološka preiskava v mlekarno dospelega mleka sploh odveč, ker nam že okus in vonj povesta, da je mleko pokvarjeno in za ljudsko prehrano neuporabno.

Končno še nekaj besed o pasterizaciji in kuhanju mleka. Res je sicer, da s pasterizacijo in kuhanjem lahko uničimo večino mikrobov, ki so v njem, ne pa vseh. Bakterij, ki stvarjajo trose, in teh je v nehigiensko pridobljenem mleku vedno več kot preveč, ne moremo uničiti ne s pasterizacijo in ne z navadnim kuhanjem. Pasterizacija sama pa tudi ni porok, da so v mleku uničeni morebitni povzročitelji tuberkuloze, zlasti pri uporabi obrabljenih in zastarelih pasterizatorjev. Prav tako ne uničimo bacilov tuberkuloze, če mleko samo prevremo. Da jih uničimo, moramo mleko kuhati najmanj 30 minut. S takšnim kuhanjem pa bi zmanjšali hranilno vrednost mleka in bi dojenčki, hranjeni z njim, bolehalo za prebavnimi motnjami ter bi obenem seveda zaostajali tudi v razvoju in rasti.

Ko smo se tako več ali manj podrobno seznanili z izvori in načini okužb, lahko preidemo k obravnavanju vprašanja, kako jih preprečiti, oziroma k temu, kar v vsakdanjem življenju imenujemo higieno mleka. S higieno mleka so mišljeni vsi ukrepi, ki so potrebni, da potrošniki prejmejo dobro in zdravo mleko, ki jim ne ogroža zdravja. O teh ukrepih bo govora v naslednjem poglavju, in sicer po vrstnem redu, kakor smo obravnavali izvore in načine okužb mleka. Z doslednim izvajanjem teh ukrepov bi proizvajalci pridobivali tako zdravo mleko, ki ne bi ogrožalo zdravja potrošnikov in bi ga celo nepasteriziranega in neprekuhanega lahko uživali tudi dojenčki. Od tega pa smo še daleč.

Higiena mleka — ukrepi za pridobivanje zdravega mleka. Prvi pogoj za pridobivanje zdravega mleka so zdrave molzнице. Ker je pa tudi količina in sestava mleka odvisna od zdravja krav, je zato še tem bolj važno, da njih lastniki posvetijo vso pozornost temu osnovnemu pogoju. Vsa goveda je treba dati vsaj enkrat letno preiskati, zlasti na tuberkulozo in brucelozo. Iz hleva morajo ne samo krave, ampak vse živali, ki reagirajo na tuberkulinski poizkus pozitivno. Prav tako morajo iz hleva vsa goveda, ki jih veterinar spozna za bruceloza. Ne glede na letni pregled morajo proizvajalci klicati veterinarja ob vsakem hujšem obolenju molznic, zlasti pa pri vsakem obolenju vimena. Mleko bolnih krav se v nobenem primeru ne sme mešati z mlekom zdravih krav.

Osebe, ki imajo kakor koli opravka z mlekom, posebno pa z molžo, morajo biti zdrave. Osebe, ki so prehlajene, ki kašljajo, imajo nahod ali pa ranjene roke, naj za časa bolezni nimajo z mlekom nobenega opravka, zlasti ne z molžnjo. Po uredbi morajo vse osebe, zaposlene z živili, torej tudi z mlekom, biti dvakrat na leto zdravniško pregledane. To je pa pri zasebnih proizvajalcih za zdaj še težko izvedljivo.

Večina naših hlevov kaj malo ustreza pogojem za higiensko pridobivanje mleka. Nehigiensko zgrajenih hlevov pa ne moremo čez noč podreti in zgraditi novih, ker za to navadno ni denarja in ne materiala. Z manjšimi in ne predragimi preureditvami je pa vendar mogoče tudi v starih hlevih marsikaj doseči v pogledu njih higijene. Ob primerno povečanih oknih bodo hlevi zračni in svetli. Z ureditvijo zračnikov je mogoče tudi iz starih hlevov pregnati vlago in zatočnost. Tudi ureditev odтока gnojnice iz hlevov ni zvezana s prevelikimi stroški. Najmanj stroškov pa zahteva beljenje in čiščenje hlevov, ki naj ga proizvajalci mleka izvršijo vsaj dvakrat letno, in sicer spomladi in jeseni. Sredstva za tako čiščenje: vodo, živo in gašeno apno ter pepel ima na razpolago vsak kmečki dom. Največkrat manjka za to važno delo le dobre volje. V zvezi s higieno hleva je treba skrbeti tudi za higieno dvorišč in zlasti gnojišč. Pokrita gnojišča z gnojničnimi jamami so osnovni pogoj ne samo za higieno kmečkih domov, temveč tudi za pridobivanje dobrega gnoja, tako potrebnega njivam in travnikom.

V hlevu je vse leto in vsak dan skrbeti za snago ter urediti stojišča molznic tako, da ne stojijo in ležijo v blatu, nesnagi in mokroti. Snažno stojišče je mogoče z majhnimi stroški urediti tako, da se molznice iztebijo v jarek za stojiščem, kamor odteka tudi seč. Z dnevnim čiščenjem dosežemo, da se na potrebušju, na zadnjih nogah in na repu ne zasuši nesnaga. Takoj po čiščenju je treba odstraniti gnoj in nastlati stojišča.

Higiena molže. Glede na higieno molže je najbolje, če je pri hlevu na razpolago za to opravilo poseben prostor. Če ga ni, je primerneje, da molzemo na prostem in ne v hlevu. Za časa molže naj se molznicam ne poklada krma, zlasti ne seno. Na to je živali lahko privaditi.

Pred molžo je kravam treba oprati vime in seske in jih nato osušiti s čistimi krpami. Kjer gre za večje število molznic, naj opravi to delo samo za to določena oseba. Pri manjšem številu krav lahko opere in osuši vime oseba, ki molze. To delo naj opravi v navadni obleki, nakar naj si obleče za molžo namenjeno delovno obleko. Preden začne z molžo, si mora seveda umiti in razkužiti roke. Prve curke pomolze v posebno posodo; mleko prvih izmolzkov je prekuhati in uporabiti za hrano prašičev. Krave je treba molsti s celo pestjo in ne z dvema prstoma. Dolgi, nategnjeni seski pri kravah pričajo, da se krave nepravilno molzejo. Molža s celo pestjo je najboljša, ker ne povzroča molznicam bolečin in jo lahko opravljamo s suho roko. Pri nas je ta način najmanj v rabi, ker je najbolj utrudljiv. Kakršno koli vlaženje rok pri molži, zlasti pa z mlekom, kakor to tako rade delajo naše kmečke gospodinje, je nehigiensko. Glede na higieno mleka je treba opozoriti tudi na to, da se krave do čistega izmolzejo. Zadnje mleko je najbolj mastno, krave, ki jih ne izmolzemo redno do čistega, pogosto obolijo za vnetjem vimena.

V molznjake namolzeno mleko je treba precediti v posode skozi cedila in skozi čiste ter prekuhane platnene krpe. Najbolje pa je mleko precediti skozi posebna cedila, pri katerih je med gosta kovinska cedila vložena sterilizirana vata. Ta mora biti po vsaki molži sveža. V gospodarstvih z večjim številom molznic jo menjajo po vsakih 30 do 40 litrih precejnega mleka. Mleko se ne sme precejati v hlevih. Po precejanju je mleko treba takoj shladiti na najmanj 12° C. Bolje je seveda doseči še nižjo temperaturo do 4° C. Med hlajenjem je treba mleko mešati od spodaj navzgor s prej razkuženimi mešalkami. Za hlajenje je najprimernejša hladilnica ali ledenica. Kjer te ni, lahko shladimo mleko v tekoči hladni vodi. Če tudi to ni mogoče, si moramo pomagati s hlajenjem v vodnjakih ali pa v posodah s hladno vodo, ki jo je treba večkrat menjati.

Po ohladitvi je treba mleko do odprave v zbiralnico čuvati v snažnih, temnejših, zračnih in hladnih prostorih. Če je le mogoče, naj taki prostori služijo samo za shrambo mleka.

Posod z mlekom ne smemo zapirati, pač pa jih moramo pokriti s čisto redko krpo ali gosto tančico. Tako je mogoče zavarovati mleko, da se ne onesnaži s prahom in raznim mrčesom, zlasti muhami. Mleko v pokritih posodah dobi neprijeten zadah.

Higiena posode za mleko. Molznjaki in posode za spravljanje mleka so najboljše iz kovine, ki ne rjavi in se da lahko prati in razkužiti. V ta namen najboljše služijo posode iz nerjavnega jekla, ki so na Švedskem splošno v rabi. Dobro se obnesejo tudi posode iz aluminija, manj iz pocinjene pločevine. Pološčeni molznjaki in posoda niso posebno priporočljivi, ker se lošč kaj kmalu okruši, zlasti pri nepazljivem ravnanju, pločevina pa potem rjavi. Neprimerni pa so leseni molznjaki, ki jih je skoraj nemogoče imeti čiste. Molznjake je treba po uporabi umiti z mlačno vodo in jih potem kuhati 30 minut v 2-odstotni raztopini pralne sode in nato še umiti s čisto vrelo vodo. Tako razkužene molznjake in drugo posodo za mleko je treba povezniti na čisto polico. Pred zopetnjo rabo jih je treba samo poplakniti.

Prevoz mleka potrošnikom oziroma v zbiralnice. Čim prej pride mleko od proizvajalca do potrošnika, tem bolj bo ta zadovoljen, ker bo dobil sveže in nepokvarjeno blago. Za prevoz je zlasti poletni najprimernejši jutranji hlad. Mleko naj se prevaža v dobro zaprtih vrčih iz aluminija na vozovih ali vozičkih z vzmetmi in gumijastimi obroči. Prevozna sredstva za mleko naj služijo samo v ta namen. Če proizvajalci oddajajo na higienski način pridobljeno mleko neposredno potrošnikom, tedaj ga ti lahko prekuhanega uživajo brez skrbi za svoje zdravje.

Ob rastoči potrošnji mleka večja mesta in industrijski kraji ne morejo več kriti svojih potreb neposredno od proizvajalcev samih. Mleko se mora v taka mesta dovažati iz oddaljenih krajev. Potrošniki v velikih mestih in industrijskih krajih se morajo zato danes zadovoljiti z mlekom iz mlekarne. Te zbirajo mleko od proizvajalcev širom po deželi v zbiralnicah in ga potem dovažajo v mesto potrošnje. Mlekarne mleko pred oddajo potrošnikom navadno še pasterizirajo.

Prednosti take preskrbe so ob vestnem izpolnjevanju higienskih predpisov tako s strani proizvajalcev kakor zbiralnic in mlekarne preizkušene že po vseh naprednih državah. Naša ljudska oblast skuša odpraviti vse ovire, ki zavlačujejo splošno uvedbo take preskrbe delovnega ljudstva z mlekom. V ta namen se gradijo moderne mlekarne. Premalo pozornosti se je pa do sedaj posvečalo higieni mleka pri proizvajalcih, higienski ureditvi zbiralnic in prevozu mleka od zbiralnic v mlekarne. Ko bodo tudi te pomanjkljivosti odpravljene, tedaj bodo tudi prenehale pogostne in upravičene kritike potrošnikov mleka v Ljubljani in drugih večjih mestih o slabi preskrbi mestnega in industrijskega prebivalstva z mlekom.

○ tečaju za ž

M

Medicinske sestre, p
ženkami podiplomskega
zdravo prehrano in gos
Grobljah pri Domžalah.
nost, da smo se v resni
ravno zdrava prehrana.
v popoldanskih urah nu
danskimi urah praktično

ospodinjstvo

o se skupno z udele
omesečnem tečaju za
i gospodinjski šoli v
lje nam je dalo mož
mu problemu, kot je
edavatelji pa so nam
sto, kar smo v dopol-

Naj prav na kratko opišem razdelitev vseh in organizacijo. Šestindvajset udeleženk nas je bilo razdeljenih v dve skupini, in to v kuharsko in gospodinjsko. Medtem ko je prva štirinajst dni v dopoldanskih urah pripravljala kosilo in delno večerjo, se je druga skupina seznanjala z ostalimi gospodinjskimi posli. Servirale smo, pripravljale mize za obede, čistile madeže iz oblek, čistile prostore, prale in likale tako, kot bi to morala vsaka gospodinja, da po nepotrebem ne izgublja svojih moči. Kar je pa najvažnejše, dobile smo pri tem še pravilen pogled na smotrno organizacijo vsega dela v gospodinjskih ali ustanovah.