



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## SÜTTEN GEÇEN HASTALIKLAR

Süt, çeşitli bakteriler ve mikroplar için yararlı olan ve çabuk üremelerini ve iyi beslenmelerini sağlayan bir ortamdır.

Süt, temiz ve hastalısız bir hayvandan temiz bir kaba sağlıyorsa temizdir. Hemen içilebilir. Aradan 1-2 dakikalık bir zaman geçtikçe mikrop sayısı da binlerce artar. Bunun için sütü hayvandan sağır sağmaz hemen kaynatmak lâzımdır.

Eğer süt kaynatılmadan ve iyi muhafaza edilmeden içilecek olursa sağılan hayvanlardaki, herhangi bir hastalığın mikrobu süte ve eğer hile maksadıyla süte su katılmışsa sudaki mikroplar süte ve hayvandan aldığı bazı mikroplarda süte karışır. Böyle bir süt içildiği takdirde bütün mikroplar insan vücuduna geçerler.

Sütten geçen hastalık mikropları şunlardır; Tifo, paratifoğ dizanteri, malta humması, verem v.s. gibi çeşitli hastalıklar.

Eğer sağan kimsede hasta ise ve pis ellerle sütü sağlıyorsa kaplarda iyi temizlenmemişse bu hastalık mikropları artar.

Bu bakımdan sütten azami derecede istifade edebilmek için hayvanı sık sık kontrol ettirmek, temizliğe çok dikkat etmek gerekir.