

na se abran al público más número de lecherías precisa que las autoridades ordenen su instalación y funcionamiento, reglamentando racionalmente las condiciones higiénicas que deben reunir.

Un establecimiento de esta índole no puede instalarse en un kiosko situado en una calle o plaza, ni en un puesto del mercado, ni en una portería. Necesita disponer de enseres apropiados para poner al abrigo de toda contaminación la mercancía y que esté dotado de agua para la limpieza esmerada; además, estará alejado de los evacuatorios y dispondrá de medios refrigerantes para la conservación del producto que tiene que envasar o distribuir.

Por ahora no podemos soñar con la pasteurización, operación obligada en las empresas antes citadas; porque la cifra global de las ventas no permitiría gastar en instalaciones costosas que tendrían que gravar el precio de venta del artículo.

Lógicamente debiéramos tratar en este punto del estudio de la leche en general y de las características especiales de cada una de las que se consumen en el mercado (cabra, vaca y oveja), pero en honor a la brevedad y para no molestar vuestra atención al repetir lo que todos conocéis, prescindiremos de ello para fijarnos solamente en algunos caracteres físicos, químicos y bacteriológicos sobre los cuales ha de recaer el control sanitario.

Inspección. - Para poder realizar una inspección sanitaria eficaz, precisa que obren en colaboración armónica el Laboratorio municipal, los Veterinarios y los Inspectores municipales de Sanidad.

Cada profesión sanitaria tiene su misión que cumplir, aportando sus especiales conocimientos, que redundarían en prestigio de aquellos centros y llevarían la tranquilidad al vecindario.

El Real decreto de 22 de Diciembre de 1908, en su artículo 10 dispone que corresponde a la Inspección veterinaria municipal el reconocimiento de leches, la inspección de vaquerías y cabrerizos y cuanto se relaciona con este abastecimiento. A esta clase, pues, corresponde el control sanitario en cuanto se refiere a la dosificación de los principios inmediatos, higiene de la misma y su pureza bacteriológica.

Dótese este servicio de medios adecuados, y seguramente con esta intervención se conseguiría dar un gran paso en la garantía sanitaria de dicho artículo. Actualmente son los inspectores de Abastos los que densimétricamente reconocen este producto y sólo llegan al Laboratorio las muestras cuya densidad es muy baja.

Los Laboratorios municipales deben entender en cuanto se relaciona con adulteraciones, materias conservadoras y demás productos químicos que los industriales de mala fe puedan emplear.

La misión de los Inspectores municipales de Sanidad es reconocer el personal que se dedica a la producción y venta de dicho artículo, certificando de su estado sanitario.

En los Municipios se llevarán libros registros de las vaquerías y cabrerizos autorizados, del

personal apto para dedicarse a este negocio y de cuantos antecedentes precisen para la buena marcha del servicio, todo lo cual estará a cargo del personal veterinario.

Métodos analíticos de la leche.—Siguiendo el criterio de la brevedad, no entraremos en detalles del sinnúmero de procedimientos que se han empleado, y se usan actualmente, para apreciar las buenas o malas condiciones de la leche.—Nos fijaremos en aquellos de uso general y que por su rapidez en la ejecución se pueden adoptar en nuestra ciudad.

Densimetría.—Todos conocéis que la densidad de la leche normal a 15° de temperatura oscila entre 1029 a 1035, o lo que es lo mismo, que un litro de ese líquido pesa ese número de gramos. Las cifras particulares de cada clase de leche son:

Leche de vaca	Máxima	Mínima	Media
	1033	1028	1030
Leche de cabra	Máxima	Mínima	Media
	1038	1026	1032
Leche de oveja	Máxima	Mínima	Media
	1038	1035	1035,5

En la región granadina tenemos estas máximas en las leches procedentes de la Sierra y de los montes, y cifras medias y mínimas en el ganado de estabulación, cumpliéndose la ley de que, a mayor rendimiento, menor densidad.

El valor práctico de la densimetría, hágase por medio de las balanzas de Mohr o Westphal, o empleando buenos lactodensímetros no pasa de ser un dato o indicio de aguado que se tiene que comprobar en el laboratorio. Téngase presente que la densidad se aumenta con el fraude del *descremado* o adicionándole sales.

Acidimetría.—Las leches de cabra, vaca y oveja son ligeramente ácidas, pero esta acidez aumenta por la acción de los fermentos que contiene. Su dosificación debe hacerse por el acidímetro Dornie, de uso muy general y cómodo a la vez que acción rápida.

Según este autor, las leches buenas tienen una acidez que oscila entre 16 y 20 grados, las alcalinas o patológicas de 15 grados para abajo, y las ácidas, o infectadas, superior a 22 grados.

Aunque este método sólo nos proporciona un dato del problema de conjunto, debe practicarse en toda muestra sometida a reconocimiento, desechándose las leches muy ácidas, porque indican un grado muy avanzado en su descomposición.

Determinación de la materia grasa.—Según regla general el valor de la leche depende de la materia grasa que contiene y todo cambio operado en su volumen ha de repercutir en su dosificación; de aquí la importancia de su dosificación escrupulosa.

Para dosificar esta sustancia podemos hacer uso: