

mento, 2.º como problema de higiene, 3.º como monopolización posible de un producto alimenticio de primera necesidad.

*Como alimento.*—La leche puede ser adulterada por adicciones o sustracciones y ser capaz de convertirse, por esa razón, en elemento peligroso o insuficiente.

*Desde el punto de vista de la higiene.*—La leche está sujeta a numerosas contaminaciones: materias fecales de la vaca y manos sucias mientras se ordeña al animal, establo mal cuidado, impurezas que la ensucian en recipientes mal tapados durante su transporte, multiplicación inevitable de los gérmenes en tiempo de los calores; en fin, cuando se la destina a niños, contaminaciones por los biberones y las tetinas mal limpiadas. Además, entre los gérmenes normales poco patógenos, puede haber otros, más virulentos, como los bacilos de la difteria o los de la fiebre tifoidea, por ejemplo. Esos agentes de contaminación pueden encontrarse en tal abundancia en la leche que un funcionario de sanidad, del Norte de Inglaterra, llegó a designar la leche normal de su comarca como «un caldo de cultivo diluido».

*Como un monopolio posible.*—La monopolización es un monstruo oculto en los repliegues de las reformas legislativas mejor intencionadas. Así, excelentes proyectos cooperativos, en vez de contentarse con un control extenso, tienen tendencia a querer monopolizar el comercio de la leche. Es una tentación, nacida de perspectivas de ganancias, de las cuales beneficiarían los monopolizadores. También hay que considerar la cuestión de saber si un monopolio, contrario al interés público cuando está en manos de una sociedad, resulta favorable a tal interés cuando el Estado es el que ha de disfrutarlo. La experiencia ha demostrado con bastante frecuencia que industrias así nacionalizadas se revelaron tan poco provechosas para el Estado como para los contribuyentes.

Se ha propuesto que los ayuntamientos concedan socorros en leche y hasta se ha hecho el ensayo de tal acuerdo: era una manera práctica de estudiar la nacionalización de dicho producto; pero, aun de esa manera caritativa, se vaciló en emplear en gran escala tal procedimiento. En resumen, todos los ensayos de legislación relativa a la leche quedaron en estado de tentativas, estado instructivo y sugestivo, como lo demuestran las respuestas al cuestionario.

*Brasil.*—El Estado dispone de un servicio de inspección de la leche y de las vacas, asegura la protección del comercio y de la distribución de la leche.

*Cuba.*—El análisis de la leche de vacas, en este país, ha dado los resultados siguientes: mantequilla, 3.º; elementos secos, 12.º; agua, 88.º; y menos de 250.000 bacterias por c. c. La leche cuya composición no responde a las proporciones expresadas es considerada como adulterada. El Estado ha publicado un excelente reglamento, para los vaqueros y para cuanto se refiere a la producción de la leche.

*Alemania.*—Un reglamento de policía no permite, hasta ahora, distribuir la leche más que a las clases de personas siguientes: 1.º nodrizas, 2.º niños de poca edad, 3.º enfermos, 4.º personas de más de 60 años de edad. La cantidad atribuida a cada una de esas clases depende de la cantidad de leche de que se disponga. El verano pasado, se vió que, en Berlín, no hubo bastante leche más que para el 30.º de los enfermos.

En Francfort del Main, el comercio de leche se atiene a reglamentos municipales, que, indudablemente, continuarán rigiendo en lo por venir. Dicho comercio está sometido a inspecciones químicas, pero no bacteriológicas, de las cuales está encargada la policía regional. La leche vendida es pasteurizada para la destrucción preventiva de los gérmenes patógenos. El análisis químico sirve para impedir la adulteración de la leche. Cuando se sospecha que ésta tiene bacilos tíficos o paratíficos, el funcionario de sanidad del distrito lleva a cabo una encuesta acerca de los lugares de producción o de reunión a fin de descubrir el origen de la infección. Se confía el examen del producto a especialistas que se emplean oficialmente por la policía; a ellos secunda un químico, cuando sea necesario proceder a la revisión completa de los establos. Las botellas en que se pone la leche, para ser luego distribuida, no son selladas, pues luego la pasteurización disminuye la presión atmosférica en el interior de los frascos y, así, las rodajas de cartón las tapan herméticamente por aspiración. Una vez quitadas, ya no pueden volver a ser colocadas. Hay en Francfort del Main, en el hospital de Sachsenhausen, una lechería modelo verdaderamente lujosa; todo está allí bajo el control de los médicos: esterilización de la leche, preparación de la mantequilla, etc. En el país, un grupo de inspectores está encargado de vigilar la producción de la leche y de dar instrucciones a los productores.

*Inglaterra.*—En virtud de una disposición complementaria de la ley relativa a la «Defensa del Reino (*Defence of the Realm Act*), del 30 de enero de 1920, el Interventor de los alimentos puede autorizar o mandar autorizar la venta de la leche con el término «Grado A (inspeccionado)» o «Grado A», cuando la clase de la leche es excepcionalmente buena y cumple ciertas condiciones que aquél haya fijado. Ni agua, ni materias colorantes deberán ser añadidas a la leche o a la nata destinadas a la venta.

Está prohibido también modificar la composición de la leche, quitándole la nata, añadiendo a ella sustancias que prolonguen su conservación, e importar leche así manipulada. La producción de la leche está sujeta a diversas prescripciones: inspecciones de la venta según las cantidades de leche de que se disponga. Esa reglamentación varía según las regiones, pero, en general, las autoridades locales la han basado sobre un modelo establecido por el Ministerio de Sanidad.

*Grecia.*—El Consejo Médico del Ministerio del Interior ha decretado medidas de higiene re-