

reses del rebaño, su estado sanitario, régimen alimenticio, partos o abortos ocurridos, etc., y cuantos datos juzgue precisos para conocer en todo momento el estado sanitario del ganado objeto de inspección.

Para llevar a cabo esta labor con éxito, precisa que en cada municipio se lleve un libro registro de las vaquerías y cabrerizos autorizados, no permitiendo la venta de leche de los rebaños o establos cuyos propietarios no han solicitado el oportuno permiso.

La alimentación del ganado lechero debe ser sana y abundante, capaz de atender a las pérdidas funcionales y en grado equivalente a la producción láctea que rentan.

El régimen pastoral puro, a excepción del ganado rústico explotado en libertad en nuestro medio agrícola y forestal, es insuficiente para conseguir un máximo de rendimiento; por eso los ganaderos proporcionan raciones suplementarias que se traducen en mejorar el estado de gordura y contribuyen a su mayor producción.

Sin entrar en detalles de orden zoeoeconómico, base del negocio lechero, sólo nos ocuparemos de la alimentación bajo el punto de vista higiénico, indicando que deben emplearse los henos secos y los forrajes como alimentos groseros y de volumen, y los granos, semillas o sus harinas y salvados como productos de más concentración nutritiva.

Deben proscribirse las tortas oleaginosas, las pulpas fermentadas y demás subproductos industriales que comunican a la leche un sabor especial fácil de comprobar en esta región, donde se abusa de la pulpa fermentada procedente de las fábricas de azúcar de remolacha.

Otro punto digno de tener en cuenta es la función eliminadora de las mamas para muchas sustancias ingeridas como alimento o propinadas como medicamentos.

En ocasiones puede ser peligrosa la leche de vacas alimentadas con forrajes que contengan alguna planta tóxica o beban aguas estancadas ricas en materia orgánica, como ha demostrado Marfan.

La eliminación por la leche del arsénico, comprobada por Brouardel y Pouchet; del mercurio, del alcohol, del salicilato sódico, de la morfina, del yoduro potásico, del yodo, de diversos anestésicos y de otras numerosas sustancias de uso terapéutico, debe ser objeto de severas precauciones por parte del higienista, puesto que pudieran acarrear funestas consecuencias en la alimentación del niño, del convaleciente o del enfermo.

Especial atención deben prestar las personas encargadas de vigilar la leche que ha de ser maternizada para la lactancia artificial, y tener presente que no basta conocer su riqueza en principios inmediatos si dicho líquido contiene toxinas procedentes de alimentos fermentados o averiados, en cuyo caso el efecto patógeno de tales productos se dejará sentir prontamente en la salud de las tiernas criaturas.

Los estudios de Pinard, Dechref, Toursoint, Avigaret y Marfan, demuestran claramente los peligros para la lactancia artificial de estas le-

ches aparentemente buenas, pero capaces de determinar graves alteraciones intestinales, y hasta alteraciones funestas.

Para alejar estos peligros, bastará prohibir el uso de alimentos fermentados en las vaquerías que abastecen las Gotas de leche, y vigilar con más atención la alimentación de esta clase de ganado.

Nosotros hemos tenido ocasión de observar en los corderillos estos efectos tóxicos de la pulpa fermentada, y son muchos los datos demostrativos recopilados por gran número de ilustres veterinarios y ganaderos.

*El ordeño.*—La leche sana procedente de hembras con toda clase de garantías sanitarias, puede contaminarse en el acto del ordeño, tanto por la persona encargada de verificar dicha operación, como si aquella no se realiza con el cuidado debido.

El Reglamento publicado por la ciudad de Barcelona, ordena que el personal encargado de vaquerías y los expendedores de leche acrediten por medio de certificado médico no padecer enfermedad contagiosa alguna, por el peligro de contaminación a nuestros semejantes por medio de dicho vehículo.

La práctica del ordeño deberá empezarse por un previo lavado de las manos del ordeñador, quien, además se proveerá de blusa limpia y adoptará todo género de precauciones para evitar que el producto procedente del ordeño se contamine de polvo, estiércol y toda clase de detritus orgánicos. Cuanto mayores precauciones se toman en este acto, mejor se conservan las leches y mayor pureza bacteriológica tienen.

En los países progresivos se emplea el ordeño mecánico con preferencia a la mano, con la ventaja en el orden higiénico de pasar al través de la máquina ordeñadora la leche sin ser contaminada. En España, a pesar del favorable informe emitido por la Asociación General de Ganaderos del Reino, no se hace uso del sistema mecánico, quizá por la incapacidad de adaptación del actual personal de vaquerías, o porque teme su competencia en el empleo de la mano de obra.

*Filtrado.*—A medida que se ordeñan las hembras de un establo, se debe retirar del local la leche ordeñada para su filtración inmediata; de este modo, esta operación se realizará en caliente, favoreciendo el filtrado, y además, porque cada momento que transcurre contribuye a que las impurezas inevitables que caen en las vasijas impurifiquen dicho líquido.

En toda vaquería o cabrerizo, pues, se dispondrá de un local escrupulosamente limpio donde se haga el filtrado y demás operaciones consecutivas.

A mayor escrupulosidad en el filtrado, mejores condiciones higiénicas de la leche, por cuyo motivo deben emplearse filtros especiales como el de Ulaudin, el de Astra o el de Metz, que son de uso general en las grandes empresas.

Una vez practicado el filtrado, se debe proceder a la refrigeración, hasta dejarla alrededor de