10 grados de temperatura para su conservación y transporte.

El enfriamiento tiene por objeto retardar la proliferación de la flora microbiana de este líquido, operación fácil en invierno, pero difícil en épocas de calor si no se dispone de refrigerantes especiales.

Desde la inmersión de los cántaros en manantiales que emplean nuestros pastores, hasta los modernos refrigerantes que la industria proporciona actualmente, hay una serie de procedimientos para realizar la operación del enfriado. La elección de unos u otros se adaptará al medio obligado y a la capacidad de la industria. Lo que precisa en todos los casos es que se practique escrupulosamente, termómetro en mano, y dándole a la operación el tiempo que la masa puesta a enfriar necesite.

Envase y transporte.—Los recipientes destinados al transporte de leche deben ser metálicos, bien estañados por dentro y por fuera, sin ángulos, relieves, ni remaches, de boca ancha y de cierre hermético. La industria proporciona excelentes modelos, siendo su uso muy generalizado.

Los antiguos cántaros de hoja de lata, de boca estrecha y de cierre imperfecto, son defectuosos. Estos envases no deben emplearse para otros usos, conservándolos muy limpios, y se debe tener la precaución de esterilizarlos antes de llenarlos.

No debe hacerse uso de los tapones de corcho, ni mucho menos de trapo, para cerrar los cántaros, siendo defectuosísima la costumbre de poner taramas o brotes de plantas en la boca de las vasijas, porque alteran la composición del contenido y la exponen a contaminaciones de todo género.

Si los establecimientos productores (ya sean cabrerizas o vaquerías) radican dentro de la plaza o en sus afueras, el problema de transporte es más bien de reparto: tal ocurre en esta capital. Pero si desde el punto de producción al mercado hay que salvar largas distancias, precisa que dicho problema se plantee en forma, invirtiendo el menor tiempo posible y empleando las horas de menor calor, con el fin de no exponer la mercancía a funestas alteraciones.

El uso de vehículos mecánicos que partieran de las zonas productoras podría llenar esta necesidad, pero la falta de espíritu de asociación de los ganaderos da lugar a que individualmente tengan que vender su mercancía a los actuales lecheros, que se encargan de su transporte y reparto por el procedimiento más primitivo.

Asombra conocer las potentes organizaciones de París, que transportan sólo por vía férrea y en vagones frigoríficos más de 4.000 toneladas de leche anuales, desde puntos distantes (a 300 kilómetros) de la capital. Lo propio ocurre en Berlín, Munich, Roma y otras ciudades europeas.

Los alemanes, maestros en todo género de organizaciones, tienen montadas empresas en todas las poblaciones importantes, que se encargan de abastecer, desde las centrales receptoras, la leche a los consumidores. Estas potentes empresas son, o cooperativas de productores, o bien libres, intervenidas siempre por los diferentes municipios.

En este punto, pues, marchamos a la zaga de Europa, y por lo que respecta a Granada, el transporte se hace generalmente a lomo, invirtiendo los faeneros y lecheros muchas horas en el camino, con un gravamen del ciento por ciento inevitable y con perjuicio de la calidad de la leche.

Venta de leche. – El ideal de este abastecimiento sería que el productor, debidamente organizado, vendiera directamente al consumidor. Producir buena y abundante leche, transportarla en buenas condiciones y con rapidez a los establecimientos de venta o de reparto, y que el productor respondiese con todo género de garantías de su pureza.

(Continuará)

S. N.

BOLETÍN DEL INSTITUTO PROVINCIAL DE HIGIENE DE ALMERÍA

Sr. .....

Tip. E. Lacado Almería

Diputación de Almería — Biblioteca. Boletín Inst. Prov. Higiene (Almería). 1/10/1927, p. 8