

## La producción lechera

Podemos decir, sin temor a error, que la sola preocupación que hasta ahora absorbe del todo la iniciativa de producción de leche para el consumo directo, es la que se refiere a que el mercado se vea siempre abastecido en “cantidad”.

Ignacio Gallástegui

Hemos de confesar que aunque todavía queda mucho camino que recorrer, se ha avanzado bastante en este problema de la “cantidad” gracias a la mejora ganadera y facilidades de comunicaciones y transportes, con que antes no contábamos; pero seguimos lejos de dejar de percibir (por lo menos en Guipúzcoa) las agudizaciones del problema en determinadas, y de ordinario fijas, épocas del año, agudizaciones que repercuten en el mercado casi siempre, y con más seguridad en los aprovisionamientos que las industrias derivadas precisan. Hora es ya de convencernos de las excelencias de la leche, y es de lamentar este estado de cosas que acabamos de apuntar, y que, en primer lugar, nos cohibe la debida propaganda que al consumo de la leche ha de hacerse, propaganda que, empezando como labor altruista, había de llegar (y ojalá fuera pronto) a ser el reclamo preciso en lugares de producción óptima que necesitan expansionar su mercado.

No cabe duda que este problema de la producción de leche ha de ser solucionado con la categoría de “necesidad social”, pues en todas partes y en todas las clases sociales, desde su nacimiento hasta la muerte, el hombre “necesita” la leche.

Esta verdad incontestable hemos de ampliarla recordando una de las páginas publicadas hace pocos meses por el Boletín del



Despacho de leche en la Granja Fraixoro, de la Diputación guipuzcoana

Servicio de Higiene de la Villa de Chicago (“Chicago’s Health”), según el cual se extiende la necesidad de la leche en el hombre a los meses de su vida intrauterina, ya que, según el doctor H. N. Bundensen, “la leche es el alimento más perfecto para la futura madre”, a la que aconseja completar su ración normal con medio litro de leche, dando también instrucciones sobre el modo

de ingerir este líquido, que no debe hacerse nunca glotonamente y a grandes sorbos.

En el grabado que reproducimos se expresa gráficamente la composición y funciones de este precioso líquido.

El problema de la producción lechera, que, como hemos dicho, impera ahora en el solo aspecto de “cantidad”, al hacerse, o sentirse “necesidad social” exige

reparar muy mucho en lo que a la “calidad” se refiere.

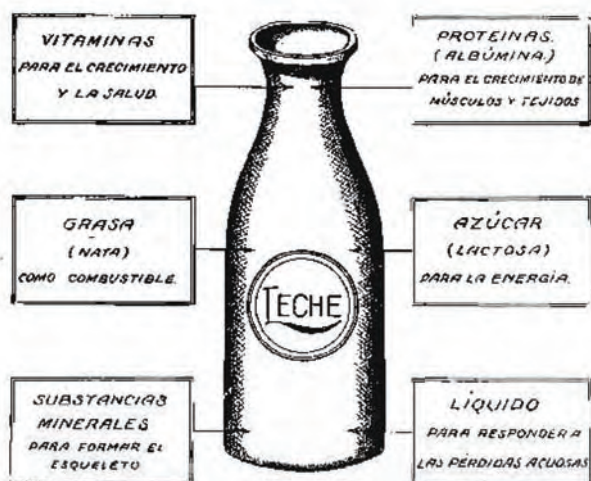
Cierto que este segundo aspecto apenas se complicaba cuando el consumo era más limitado, o queda confinado al abastecimiento de pequeños pueblos, pues en estos casos la directa relación entre el productor y el consumidor simplifica notablemente el que llamamos problema de la buena leche. Pero el aumento del consumo, y, sobre todo, en el actual abastecimiento de las grandes concentraciones de habitantes, surgió en seguida la figura del intermediario, que no sólo sirve para aumentar los gastos del consumidor, sino que en él se encuentra el mayor peligro de alteración de la calidad del producto.

Hemos de comprender cada vez más que será inútil intentar aumentar la capacidad de un mercado si la “calidad” de la mercancía no responde a las elementales exigencias.

A este propósito se ha de comenzar por el grito de guerra a la leche sucia!, y así lo han entendido en Francia, en donde no sólo tienen en vigor el decreto de 25 de marzo de 1924, sino que por nuevo decreto de 20 de enero de 1928, se recordaba la estricta aplicación a Argelia, como medida de su Gobierno general.

Se considera al efecto como impropia para la alimentación humana, no solo la leche que proceda de animales enfermos, mal alimentados, agotados o recién paridos, sino también la leche coloreada “sucia” y la mal oliente. En dicho decreto se dan instrucciones para conseguir la leche limpia, y todos los productores poseen un ejemplar del Reglamento del decreto en cuestión, no ignorando, por tanto, que el que venda leche sucia está amenazado de multa (100 a

### EL ALIMENTO IDEAL



5.000 francos) y de prisión (tres meses a un año).

No hemos de dudar de los efectos de una estricta y rigurosa reglamentación como la que acabamos de aludir; pero también queremos mencionar otros procedimientos, que han dado magníficos resultados en país tan progresivo como Norteamérica, y según el cual se consiguió no hace mucho, en una villa de mediana importancia, mejorar extraordinariamente la calidad de la leche que le provisionaba y duplicar su consumo en breve plazo.

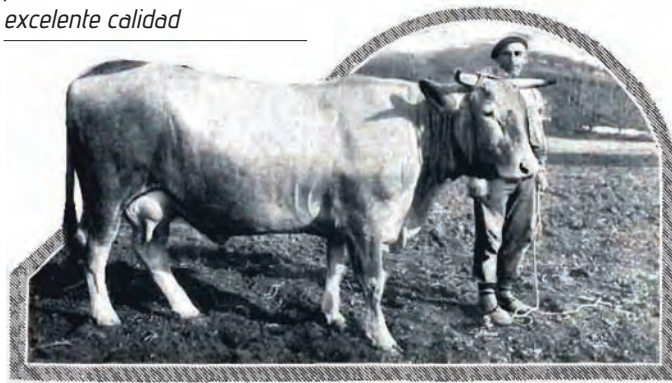
El doctor W.G. Hollingworth puso en práctica su procedimiento en la villa de Utica, que consiste en desarrollar el postulado de que "la educación (enseñanza) es más segura y eficaz que la reglamentación".

Así, pues, se dedicó a instruir al productor, al comerciante o revendedor, y al consumidor, sobre los cuidados higiénicos que conviene dar a la leche. Intensificó su labor sobre los comerciantes, que eran allí la clase para quien más interés tenía la cuestión, por una serie de conferencias o mítines, y prosiguiendo esta labor en la Prensa, en los trenes o transportes en común, en los casinos o clubs, en las escuelas de enfermeras, etc., llegó, como hemos dicho, a los resultados apuntados, y sacó en consecuencia que es servicio que requiere el personal competente y capacitado el de Higiene de la Alimentación, que muchas veces se crea y sostiene con bien escasa eficiencia.

Reglamentación y educación son, pues, procedimientos que, combinados, permiten llegar al producto de calidad que expansione insensiblemente la capacidad consumidora de un mercado y permita la propaganda, dando garantía al reclamo.

Este es el solo ambiente propicio a la óptima producción lechera que algunos países (Suiza entre ellos) han conseguido y donde se observan iniciativas para la colocación de esta producción,

*Magnífica vaca pirenaica, productora de leche de excelente calidad*



como la interesante tenida en el mismo Suiza por la Federación lechera de Léman, que deseó introducir el consumo de la leche en las Escuelas Primarias, no solo por considerar que la leche es gran beneficio para el niño, sino también por tratarse de una clase, como la escolar, que por su número abría un amplio mercado a tan preciado producto.

A este fin y de acuerdo con el profesorado, municipios y médicos escolares, la referida Federación distribuyó unas circulares para proponer el reparto o venta diaria de dos decilitros de leche a las nueve de la mañana. El resultado de éste, como plebiscito, no pudo ser más halagüeño, pues de 1.350 circulares repartidas se recibieron 1.100 contestaciones animadoras de la idea, y en seguida estableció la Federación repetida el suministro de leche, en forma irreprochable por cierto. La leche, previamente pasteurizada, es envasada en pequeños recipientes, como botellitas, de aluminio, cerrados herméticamente y taponados con una rodaja de cartón-pergamino, provisto en su parte central de un disco más delgado, que basta agujerear con una paja, la misma que puede utilizarse para sorber la leche. De la eficacia del servicio, que se practica bajo la inspección y dirección de los profesores de cada escuela, sólo diremos que, comenzando en febrero por la cifra que alcanzó el plebiscito, llegó al fin del mismo año a

5.000 botellitas diarias repartidas.

La calidad de la leche y su precio.- Llegamos con esto a una cuestión que, resuelta favorablemente, es la que más ha de influir en el progreso de la industria lechera en todos sus aspectos.

Cierto es que algunas leches se pagan mejor; mas sólo es considerando los gastos que esta preparación supone (filtración, pasteurización, embotellado, etc.); pero no cabe duda que la generalidad de la leche del mercado se paga a precio único en cada lugar, época o estación, y ello, repetimos, es totalmente injusto, puesto que todos los pro-



*Estas dos simpáticas lecheras quipuzcoanas llevan la leche desde el mercado al consumidor, sin hacer en el camino ningún "enjuague ni aguado" que altere su composición y pureza*

ductos de la industria humana tienen precio armónico con su calidad, resultando excepción para la leche.

Se objetará que en algunos mercados, mediante el examen de inspectores municipales, se exige el cumplimiento de ciertas cualidades en la leche; mas prescindiendo ahora de la forma en que se hace la inspección, la que sería discutible en la mayoría de los casos, hemos de reconocer que estas exigencias tienen el carácter de mínimas, y sin salirse del marco que la inspección impone, queda lugar para infinitas calidades de leches, que sólo se cotizan a precio mínimo y único.

Por si esto fuera poco, hay que hacer notar que esta leche, aún cumpliendo las restricciones de la inspección o encuadrada en el marco que manda la ley, rara vez cumple con amplitud las precisiones de la moderna alimentación o buena práctica lechera. Nos lamentamos al comenzar de que nuestro productor tuviera solo por guía la "cantidad" y luego hablamos de la "calidad" como inmediata consecuencia del desarrollo de la producción y como único medio de aumento de la capacidad de un mercado; mas seguimos (y no solo aquí) estancados en la que es realmente calidad mínima, y este estado de cosas ha sido y es el principal obstáculo al pretender vigorizar las medidas legislativas, pues realmente no se podrá obligar al productor de leche más cuidados y atenciones mientras siga imperando este precio único para calidad mínima, que no habrá estímulo en mejorar. Confesemos, pues, que el solo medio de mejorar ésta, es el pago de ella según su calidad, y así se vería prosperar su situación y la de todas las industrias derivadas de la leche.

Para completar, remitimos al lector a un documentado trabajo debido a W. Corner y publicado en "Le Laitier Normand" y "Journal Suisse du lait", 1928, números 6 y 11 (21 febrero 1930)