

La organización del control del mosquito en New Jersey se describe dando los puntos salientes del sistema actual mas eficaz. Se elije el distrito como unidad, y el Juez Supremo del Tribunal del Distrito nombra en cada distrito seis comisionados para el control del mosquito, los que a su vez nombran un superintendente que responde del trabajo. Los comisionados preparan los presupuestos del año, que son examinados y aprobados por el Director de las Estaciones Experimentales del Estado. Despues que se aprueba un presupuesto, es obligatorio para la junta de inspectores del distrito levantar los fondos por tributación. Se hace un excelente sumario de la circular invitando a los niños y niñas del Estado a ayudar por todos los medios a su alcance a la exterminación de la peste del mosquito en New Jersey.

PALUDISMO EN EL ESTADO DE SINALOA, MEXICO. Boletín del Departamento de Sanidad Pública, México, Enero-Junio, 1922. Vol. 2, Nos. 1-6. p. 10-25.

El Estado de Sinaloa tiene una superficie de 71,500 kilómetros cuadrados, y se extiende entre las montañas y el mar en la costa occidental. La agricultura está allí muy desarrollada, las principales cosechas son: arroz, caña de azúcar, alfalfa y maíz. El paludismo reina con bastante seriedad en las plantaciones de caña. Un hecho curioso es que existe menos infección entre los niños menores de 1 y de diez años, que entre los adultos, y que, en tanto que la proporción de niños infestados es de 3 a 15%, entre los adultos es de 30 a 50%. El autor no ofrece explicación, pero manifiesta que la población obrera es de caracter flotante. La fiebre amarilla es tal vez endémica entre los niños en ciertas comunidades pero algunas veces está disfrazada por alguna otra enfermedad. Cerca del 40% de los mosquitos en las ciudades se dice que son *Stegomia Calopus*.

LECHE Y OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. REGLAMENTO DE LA LECHE.

Por Ralph E. Irwin, Jefe de la Sección de Control de la Leche, División de Ingeniería Sanitaria, Departamento de Sanidad del Estado de Pennsylvania. Vol. 1, No. 5, Abril, 1923. p. 6-10.

Por cierto número de años, cada municipalidad en Pennsylvania ha sido capaz, en virtud de las leyes del Estado, de proveer al adecuado control del suministro de leche, pero sólo en pocos casos ha usado esta autoridad. El Departamento de Sanidad de Pennsylvania, ha establecido, en consecuencia, una Sección de Control de la Leche para procurar información pertinente a la sanidad de la leche en el Estado, urgir a las municipalidades a asumir la responsabilidad que les ha sido delegada y a ayudar a formular ordenanzas locales prácticas acerca de la leche, cuando se desea esa ayuda. Las Sec-

ción de Control de la Leche ha limitado su actividad al fluido usado en las casas y en los expendios públicos.

Dondequiera que el suministro de leche está eficazmente controlado, todos los intereses sanitarios deberían unirse para aumentar su consumo. El control de la leche exige que la provisión adecuada a las necesidades del consumidor llene los siguientes requerimientos: (1) La leche debe ser sana para evitar enfermedades; (2) La leche debe tener valor alimenticio para ser útil; (3) la leche debe ser aseada para observar la decencia; (4) la leche debe tener condiciones de conservación para ser satisfactoria; (5) la leche debe tener un precio equitativo para asegurar la producción y el consumo.

*Seguridad.*—La leche no siempre es un alimento, ella puede ser un veneno, un vehículo de enfermedades que causa la pérdida de la salud y a veces la de la vida. Particular atención se consagra ahora a la leche como medio de transmisión de la tuberculosis bovina, de la fiebre tifoidéa y de las enfermedades con ella relacionadas. Cuando se consideran los millares de fuentes de suministro y los varios métodos de preparación y distribución, la eliminación de esas enfermedades parece casi imposible; sin embargo, los funcionarios de sanidad admiten dos métodos de ataque que estuvieron ya en uso en la industria de leche, aunque para otros propósitos. Primero, la tuberculosis bovina es un azote para el ganado como la tuberculosis humana lo es para el género humano. Un ataque efectivo se está dirigiendo contra la tuberculosis bovina mediante su comprobación por la tuberculina y la separación del ganado enfermo del que goza de salud. Aprovechando estos experimentos y las condiciones producidas por el uso de la tuberculina, los lecheros están en capacidad de suministrar leche libre de tuberculosis bovina. Ciertamente, ningún productor de leche desea vender leche que produzca enfermedades a sus consumidores y especialmente entre los niños, que son los más susceptibles de contraer la tuberculosis bovina.

*Segundo, pasteurización.*—A medida que han crecido los centros de población, los fuentes de producción de leche fueron situadas cada vez mas lejos. El progreso de los transportes no podía compensar completamente el incremento en la distancia y llegó a ser casi imposible entregar la leche antes de que ella se agriara. Gradualmente se puso en práctica el calentar y pasteurizar la leche, y de este modo se pudo diferir el que se agriara. A este fin, la pasteurización consiste en calentar la leche hasta una temperatura suficiente sólo a evitar que se agrie por un tiempo de doce a veinte y cuatro horas después de su entrega al consumidor. Los funcionarios de sanidad con un conocimiento de la bacteriología de las lecherías, prontamente com-

prendieron que se disponía de un método que podía usarse para asegurar la seguridad de la leche y también sus cualidades de preservación. Después de cuidadoso estudio y de práctica experimentación, se encontró que calentando la leche hasta una temperatura no menor de 145° F. y manteniéndola a esta temperatura por no menos de treinta minutos, se producía una leche segura y sana de las enfermedades que ella produce. El margen de seguridad que da éste método es suficiente para los fines comerciales y en ningún sentido daña el valor mercantil del producto.

Se ve así que la prueba de la tuberculina de los rebaños de las lecherías para la leche entregada cruda, y la pasteurización de la leche de los rebaños que no han sido sometidos al tratamiento, ponen la tuberculosis bovina bajo completo control. También la pasteurización, si se ha hecho convenientemente, asegura la libertad de la leche de otras enfermedades transmisibles.

*Valor alimenticio.*—El Departamento de Agricultura está encargado de poner en vigor las leyes concernientes a los valores alimenticios mínimos, al uso de preservativos, etc.

*Aseo.*—Leche aseada y leche segura no son la misma cosa. El principal factor en la limpieza es el factor humano. Alimentación cuidadosa, vacas limpias, manos aseadas, baldes de ordeñar pequeños y cubiertos, cuidadosa colada, rápido enfriamiento, y pronta entrega, son factores del gusto, apariencia y decencia.

*Cualidades de preservación.*—El consumidor desea leche que se conserve dulce por 24 horas en el refrigerador ordinario. Esta demanda de cualidades de preservación ha hecho hasta el presente más que cualquiera otra condición para fomentar la pasteurización. Las cualidades de conservación se refieren más al consumo de la leche que a su seguridad. Una leche agria puede no ser considerada como una leche insegura.

*Precio.*—En casi todas las comunidades sin el control de la leche, algún distribuidor desconocido puede invadir el mercado y vender leche que es inferior en valor alimenticio, desaseada e insegura, a un centavo por litro menos de los precios ordinarios. Muchos consumidores consideran el precio como cosa de primera importancia, las cualidades de preservación como de segunda, el nivel de crema como de tercera, y olvidan el aseo y la seguridad completamente. Parece que no debe confiarse en el consumidor para la elección de una leche limpia y segura. Por esta causa, el distribuidor de leche limpia y segura no puede competir con la leche sucia y barata.