

LECCION XXXI.

Sumario.

LECHERÍAS.

Las fincas rurales cuya estension total ó en gran parte están destinadas para facilitar los pastos de los ganados que en las mismas se sostienen, dan lugar á una industria particular, cuyo artículo eficiente consiste en las leches. Hemos de considerar las construcciones destinadas para su conservacion y para la fabricacion á que da lugar, y tambien bajo el doble punto de vista de la espendicion inmediatamente despues de la obtencion de la leche ó de los resultados de su manipulacion.

La orientacion mas conveniente es la del Norte y en disposicion de que las corrientes de aire bañen y circulen por todas las dependencias del interior. En estas deben considerarse los rompimientos á propósito para la ventilacion directa y rastrera, y al mismo tiempo para determinar el uso. Las puertas y las ventanas han de constituir los rompimientos: las puertas no deben exceder de 1 metro á 1 metro 50 de luz por 2 metros 50 á 3 metros de altura, y las ventanas deben ser rompimientos practicados en disposicion y con dimensiones las estrictamente necesarias para de-

jar entrar únicamente la cantidad de lumínico necesario de una manera cómoda; así las ventanas no excederán de 40 á 50 centímetros de latitud por 60 á 70 centímetros de altura, teniendo su parte inferior ó repisa á una altura respecto á la rasante del terreno circunvecino que nunca baje de 1 metro á 1 metro 50.

Muchas veces esta construccion debe situarse en términos de que toda ó á lo menos la dependencia que es depósito del caldo sea semi-subterránea, en cuyo caso por la parte superior del edificio habrá un piso dispuesto ó para habitacion ó para llenar las necesidades de esta al mismo tiempo que las de la espendicion al pormenor, particularmente cuando se trate de localidades en las que la inmediacion de un centro de poblacion de mas ó menos importancia, y las costumbres de un pais hagan necesaria la espendicion de la leche, de una manera análoga ó como se espende cualquiera otra bebida en los cafés.

En las dependencias debe haber ventilacion producida de un modo indirecto, evitándose corrientes fuertes de aire y procurándose que esta ventilacion se pueda efectuar con corrientes de las que mas convenga segun los puntos en cada una de las habitaciones de la construccion en donde se tenga la leche ó los resultados de la fabricacion á que se somete. Así es que los ventiladores por ventosas, por tubos colocados en los ángulos de las habitaciones, determinando ascension vertical hasta la parte superior, dominando á la cubierta del edificio, serán el sistema que cumple con las condiciones indicadas y con la economía propia de toda construccion rural.

Conviene considerar el suelo, los techos y los revestimientos de las paredes de las dependencias. Los suelos en cuanto á los materiales empleados no deben ser permeables y han de estar dispuestos de tal modo que puedan conducir á las tajeas, que deben existir á la parte subterránea, todas las humedades y las aguas muchas veces necesarias para facilitar las operaciones de la fabricacion. En los suelos de las dependencias en que se han de derramar líquidos, ya por la índole de la fabricacion ó del servicio, bastará que se disponga en el sentido de su longitud la tajea en una rasante inferior á la superficie del suelo para que con una pendiente á propósito y por un sistema de tajeas transversales puedan recogerse todos los líquidos provenientes de la fabricacion y diariamente para el lavado de la superficie.

Los techos deben construirse con materiales que sean malos conductores del calórico, para que la temperatura interior no se eleve en proporcion que dentro de las dependencias pueda hacerse mas ó menos sensible cualquier cambio atmosférico; y como los terrenos que constituyen pastos aptos para tener los ganados en grande abundancia son en nuestro pais los de las provincias del Mediodía y algunas del centro, y en ellas la temperatura en las dos terceras partes del año es bastante elevada, importa mucho que las lecherías en estos paises estén cubiertas con materiales malos conductores del calórico, y al mismo tiempo tengan por la parte inferior los plafones que constituyendo cielos rasos dejen los sobradillos para hacer menos sensibles los cambios atmosféricos.

Aun cuando se trate de localidades en que sean de temer las altas temperaturas, no por esto deja de haber cierto número de dias en el año en los que la temperatura es baja, y en esta época se somete á la fabricacion el caldo de que se trata. Exige la necesidad de esta temperatura en una parte del local y tambien el empleo de aguas calientes por una parte del mismo, por lo que debe estar dispuesto para situar un horno que sirva á la vez para facilitar calórico para el agua que se ha de emplear y tambien para distribuirla convenientemente en los puntos de la construccion en donde la fabricacion lo exija. Así es que un sistema de construcciones en que entre muro y muro haya espacios intermedios por donde puedan pasar los tubos del calórico, determinará el modo mas á propósito para la calefaccion de la dependencia en donde la índole de la industria lo exija.

En toda lechería montada en grande escala (y esto sucede tratándose de implantar un edificio de ese género en una localidad en donde hay ganados en grande abundancia) deberá haber un depósito considerable de agua al objeto de que en temperatura ordinaria ó elevada siempre pueda tenerse á mano no solo para la fabricacion sino para el lavado interior, para que las materias procedentes de la fabricacion no puedan entrar en descomposicion y hacer mal sano é inservible el edificio.

Las dimensiones que deben darse están determinadas por la cantidad de leche que puede suponerse se recolectará, por el destino que se la dé, y por la fabricacion á que se someta. El número de dependencias es consiguiente á los diferentes casos que pue-

dan suponerse, y según se haya de construir en poblado ó en despoblado.

Generalmente las lecherías para los efectos del estudio de la construccion han de considerarse en despoblado; en ellas se almacena la leche por cantidad limitada de tiempo, al objeto de ser espendida como caldo para los mercados mas próximos; ó bien para ser sometida inmediatamente á la fabricacion de los quesos, ó á la obtencion de la manteca. Las diversas clases de manteca y queso que pueden obtenerse por las distintas manipulaciones y depuraciones que se establecen sobre la leche, hacen que la construccion de una lechería tenga exigencias de otro género mas ó menos multiplicados. Cuando se la supone en la inmediacion de un poblado de importancia, generalmente en ella no se han de satisfacer las condiciones consiguientes á la industria y sí á la espendicion al pormenor, pero en grandes cantidades. Así sucede en casi todas las provincias de Castilla la Nueva y Castilla la Vieja, en donde es tan usual el destino de la leche espendida del mismo modo que los licores y otras bebidas en los cafés. Cuando dentro de la capital se encuentran establecimientos dispuestos para el uso del pueblo del mismo modo que los cafés, en este caso la distribucion ha de sujetarse á las condiciones propias del uso especial del edificio, á las de la estabulacion de los animales que han de producir la leche y la de los locales á propósito para la recepcion temporal limitada de la misma. Son pocas las ocasiones en las que en las poblaciones de importancia, además de cumplir con esta doble necesidad, estos edificios hayan de prestarse tambien á las faenas propias de la industria para la obtencion de la manteca y de los quesos.

En estas construcciones, consideradas en despoblado, ha de tenerse en cuenta que suprimiéndose las dependencias dispuestas para el uso del público (puesto que la espendicion de la leche no tiene lugar en estos establecimientos sino á lo mas al pormayor y periódicamente); deben desarrollarse las dependencias á propósito para que con comodidad, facilidad y holgura, tenga lugar la fabricacion. Esta exige poco lumínico, bastante cantidad de aire renovable continuamente y una temperatura de 10° á 14° constantes; materiales malos conductores del calórico y poco ó nada absorbentes de las humedades, á consecuencia de lo cual el empleo de las maderas tendrá lugar solo en los techos y cubiertas,

debiendo ser proscritas por todo el resto de la construcción. La obra de material de alfarería muy cocida, y los revestimientos de los muros de manera que se constituyan superficies lisas, á cuyo efecto deben ser recomendados los estuques, serán las condiciones con que se debe determinar el interior de una lechería en todas sus partes, especialmente en las habitaciones destinadas para satisfacer las necesidades de la industria.

Cuando la lechería ha de constituir depósito, es necesario tener en cuenta que en nuestro país el clima no es de temperaturas uniformes, y por consecuencia á diferencia de las lecherías situadas en países del extranjero, como sucede en Suiza y en Escocia, en donde la cantidad de las leches es considerable y el embalaje de las mismas para llevarlas á bordo puede hacerse con grande economía y consiguiente utilidad por los colectores de este material, hemos de esmerarnos en subsanar los inconvenientes disponiendo adecuadamente el edificio. En nuestro clima y país, las leches ó se destinan inmediatamente para el consumo al por menor en su estado natural, ó para la fabricacion; y tanto en uno como en otro caso es preciso que durante el tiempo que han de estar en depósito se hallen exentas de recibir directa ni indirectamente la influencia de las causas que pueden producir alteracion como el calórico y el lumínico é indirectamente el aire. Se evitará que el lumínico y el calórico puedan afectarles cuando las habitaciones están en disposicion de satisfacer esta doble condicion negativa, mas en la condicion de las vasijas en donde ha de estar encerrado este caldo; cuando es destinado para la fabricacion de manteca, las operaciones de la depuracion y del prensado posterior dan lugar á obtener una porcion de productos de deshecho que deben ser inmediatamente extraidos de la localidad para que no alteren las condiciones del aire y no introduzcan desmejora en la prosecucion del producto que se elabora, especialmente cuando es elaboracion de queso, cuyos desperdicios son en gran cantidad, y la propension á la descomposicion es grande; en términos que se produce en poca cantidad de tiempo, para lo cual las condiciones de ventilacion y de barrido ó lavado por corrientes de agua en conveniente cantidad, son circunstancias que deben calificar á la cuadra en donde ha de tener lugar la fabricacion. Esta dependencia debe estar adjunta á otra en donde se halle el depósito de agua y á la en donde se encuentre al horno que sirve para elevar

la temperatura del aire en casos necesarios y para facilitar el agua caliente.

Las lecherías cuando han de servir para el abastecimiento del público, sirviendo la leche al pormenor como otra cualquiera bebida, necesitan de uno ó varios salones, y colocadas las mesas de un modo conveniente y servidas las bebidas que se confeccionan con la leche. Generalmente en todos estos casos la distribucion del edificio debe hacerse de modo que tenga cierta analogía con un café ó con otro cualquiera de los establecimientos á los cuales suele concurrir el público.

En las lecherías en despoblado debe establecerse una dependencia á propósito para llevar la contabilidad, especialmente cuando se trate de la fabricacion con gran cantidad de leche, y si se trata de grandes dehesas y en el centro de ellas se levanta una lechería, necesariamente habrá de haber la cuenta del ingreso y de la salida, especialmente cuando el producto ha dado lugar á la elaboracion de quesos, y cuando en gran cantidad da lugar á un comercio que necesita ser regido por una administracion, que á su vez exige dependencias á propósito que siempre deben estar en la parte alta del edificio, constituyéndose así la necesidad de levantar un piso principal ó superior á las dependencias de la fabricacion; que debe tener su suelo respecto del techo de la lechería á cierta elevacion con interrupcion, al efecto de que la satisfaccion, dadas las necesidades de la economía animal en las dependencias de habitacion, en nada perjudiquen á la satisfaccion que debe darse á las condiciones de necesidad de conservacion del artículo de que se trata, que es muy delicado.

Los proyectos de estos edificios deberán por lo mismo sujetarse á satisfacer, en cada caso, todas y cada una de las necesidades enunciadas, á cuyo efecto debemos estudiar los adjuntos planos.