

IMPRESIONES
DE UN VIAJE RÁPIDO

POR LA

PROVINCIA DE SANTANDER

ESTUDIANDO

SUS INDUSTRIAS LÁCTEAS

POR D. JUAN Y D. VENTURA ALVARADO Y ALBO

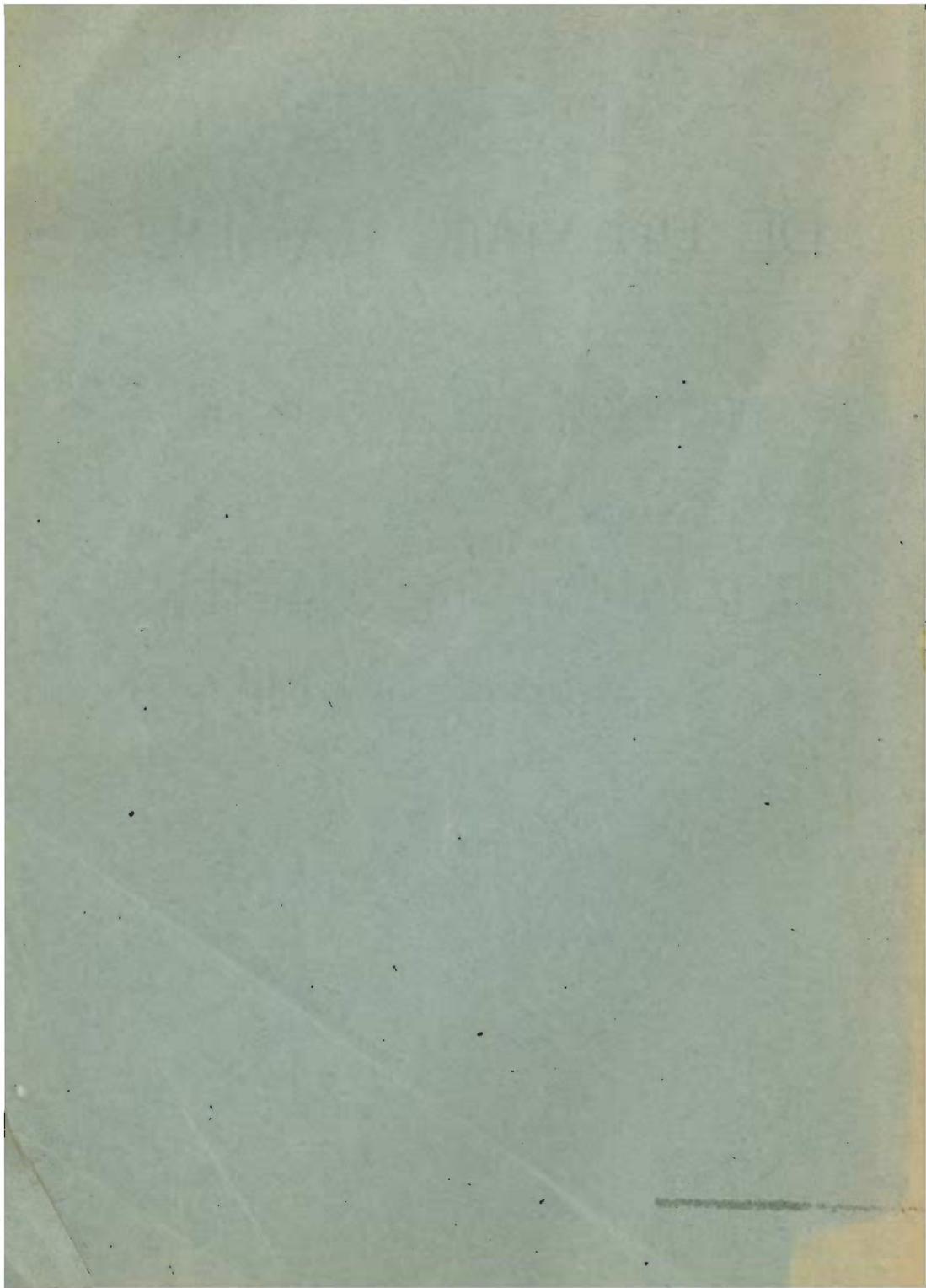


SANTANDER

Imp., Lit. y Enc. Vda. de F. Fons

1911

330 (p.a.)



Reg. n.º 14

IMPRESIONES DE UN VIAJE RÁPIDO

POR LA

PROVINCIA DE SANTANDER

ESTUDIANDO

SUS INDUSTRIAS LÁCTEAS

POR D. JUAN Y D. VENTURA ALVARADO Y ALBO



SANTANDER

Imp., Lit. y Enc. Vda. de F. Fons

1911

IMPRESIONES
DE UN VIAJE RÁPIDO

PROVINCIA DE SANTANDER

ESTUOANDO

SUS INDUSTRIAS LÁCTEAS

FOR. D. ALON Y O. VENTURA ALVARADO Y LACRU





I

Encargados por la ASOCIACIÓN GENERAL DE GANADEROS DEL REINO, para satisfacer los deseos del Consejo Provincial de Agricultura de Santander, de dar nuestra opinión sobre el estado de las industrias lácteas en esta provincia y los medios que deberían emplearse para mejorar las existentes y estimular la implantación de otras nuevas, tuvimos que reconocer que nuestro desconocimiento de esta región nos impedía tener criterio alguno sobre tan interesante y trascendental asunto. Por otra parte, nuestras ocupaciones ordinarias en la Escuela Sierra Pambley de Villablino (León), y el trabajo extraordinario que nos proporcionaba el habernos encargado de la «Sección de Fomento de Industrias Lácteas», creada recientemente por dicha Asociación, y muy especialmente el estudio que con tal motivo estábamos haciendo entonces del queso *manchego*, no nos permitía dedicar al estudio de esta provincia el tiempo necesario para poder penetrarnos bien de todos sus problemas lácticos. Debíamos, pues, renunciar al honor grandísimo que el Consejo de Agricultura de la Montaña nos dispensaba.

Era, sin embargo, tan grande el interés que la Asociación General de Ganaderos tenía en satisfacer los deseos del mencionado Consejo, y era también tan vivo, tan hondo, el agradecimiento que en nosotros había nacido desde el momento que supimos el honor que nos dispensaba y la confianza que en nosotros depositaba el Consejo de Agricultura de Santander, que sentimos la necesidad de hacer todo lo que nos fuera posible para demostrar, al menos, ya que no nuestra competencia, nuestro profundo agradecimiento.

Había algo más: tenía y tiene y tendrá, mientras viva alguno de

nosotros, una enorme deuda de gratitud con alguien tan montañés, tan santanderino, que el nombre de la Montaña, el nombre de Santander, siempre hace surgir ante nosotros el del adorado maestro, que fué nuestro verdadero padre espiritual.

No era posible resistir tantas presiones, que nos empujaban á aceptar una comisión superior á nuestras fuerzas, pero en la que podíamos demostrar al menos nuestro vivísimo deseo de servir á esta provincia, y así, sin pensar en que faltaba un mes escaso para terminar nuestro cometido, sin poder prepararnos para realizarlo, haciendo con algunos buenos amigos nuestros, conocedores de esta región, un plan de excursión bien meditado; sin poder siquiera hacer una lista de personas á quien dirigirnos en cada lugar para que facilitasen nuestra tarea, nos lanzamos á ella.

De esta falta de preparación, de los pocos días que podíamos destinar á recorrer la provincia (quince tan sólo), de que nos quedasen sólo cuatro días escasos para redactar estas líneas, no tenemos la culpa nosotros; si la tenemos de habernos atrevido á aceptar en estas condiciones tal tarea, pero sírvanos de disculpa lo dicho.

Y sin más preámbulo permítasenos, antes de comenzar á exponer un bosquejo de nuestras impresiones—única cosa que podemos hacer ahora—, dar una idea de lo que es la Asociación que aquí nos ha enviado.

II

La Asociación General de Ganaderos del Reino

Muchísimas personas, especialmente en el norte de España, ó desconocen la existencia de la Asociación General de Ganaderos, ó tienen de ella un concepto equivocado.

Con sólo decir que el importe de las cuotas que anualmente pagan los asociados se acercó á 30.000 pesetas el año pasado, después de descontar la prima de cobranza, y que el número de personas asociadas individual y colectivamente se acerca á veinte mil, se da idea de su importancia enorme.

Cualquier ganadero puede asociarse. La cuota mínima anual es de cinco pesetas únicamente; pero si el ganadero asociado tiene más de 1.000 ovejas ó su equivalente en vacas (á razón de 6 ovejas por vaca), es decir, más de 167 vacas, pagará cinco pesetas por cada grupo de este número.

Para los pequeños ganaderos se facilita la asociación; pues si constituyen una Junta de ganaderos asociados, para lo cual basta firmar un documento constituyéndose como tal Junta y nombrando un Presidente y un Tesorero, pagarán entre todos una cuota anual

de cinco pesetas por cada 167 vacas (1.000 ovejas). Da aún más facilidades la Asociación, pues hace convenios con los Ayuntamientos, mediante los cuales estos pagan una cuota convenida previamente para que todos los ganaderos del municipio asociado tengan los mismos derechos que los asociados individualmente.

Las ventajas que la Asociación da á sus miembros son varias. Sólo citaremos aquí una: proporciona vacunas de todas clases para cualquier especie animal á precios más bajos que el comercio y con grandes garantías sobre su pureza.

III

Impresión general é itinerario

a) *Región de Cabrales*

Siguiendo el plan que nos habíamos propuesto, comenzamos nuestra excursión por Cabrales.

En Carreña, gracias al dueño de la fonda Sr. Fernández, y á M. Mascarón, hicimos nuestro plan definitivo para subir á los Picos de Europa y visitar las cuevas de los pastores que hacen el famoso queso de Cabrales. Gracias también á los Sres. D. Narciso Alvarez, comerciante de Carreña, y al inteligente ganadero del mismo pueblo, D. Tomás Bueno, empezamos á conocer la importancia pecuaria é industrial de esta región. Después, en el inmediato pueblo, Arenas, el alcalde D. Santiago Sierra y el secretario Sr. Mier, nos completaron el conocimiento previo de la región, ayudándonos mucho también el comerciante Sr. Fernández Mier y su inteligente hermano D. Fernando. No se limitaron á esto, pues además de poner á nuestra disposición D. Fernando alguna de sus caballerías, se ocupó el D. José en buscar un propio que subiera á Bulnes y nos bajara caballerías y guías para emprender al día siguiente la expedición.

Los caballos y guías no habían llegado aún á las once del día, por lo que decidimos comer en la fonda de Carreña, donde habíamos dormido.

No perdimos ciertamente el tiempo, pues las conversaciones con unos y otros señores fueron de sumo interés.

Por fin salimos de Arenas á las tres de la tarde del día 24 bajo un sol que picaba como anunciando tormenta, dirigidos por el guía Carlos Mier, de Bulnes, y acompañados por la charlatana y graciosa Olaya y por la joven Esmeralda, reemplazando á la primera su marido Raimundo, ambos vecinos de Bulnes y dueños de los caballos que nos habían de ayudar á subir y transportar nuestros tra-

bajos. Pensábamos volver el uno á Carreña y el otro ir á La Hermida, pero la tormenta feroz que cayó desde Sotres á Bejes aquella tarde, y que sólo felizmente en forma de agua recibimos nosotros, nos hizo desistir de separarnos al día siguiente en Sotres, como pensábamos.

Pero ni lo peligroso y fatigoso del viaje, ni las mojaduras, ni la llegada á Sotres completamente calados y sin esperanza de poder mudarnos, nos harán olvidar nunca lo estupendo del paisaje, la grandiosidad de aquellas enormes laderas blancas salpicadas de cuando en cuando de árboles que surgen de sus grietas; la hermosura de aquel río extraordinario y de sorprendente color azul, por cuyas orillas fuimos hasta el puente Poncebos, y que luego divisábamos como una serpiente azul, verde y blanca en el fondo del abismo, desde el camino abierto en la roca; abismo cada vez más hondo á medida que nos acercábamos á Tielbes y Sotres. Jamás olvidaremos tampoco la bondad inagotable del buen señor cura de Sotres, D. Juan Guerra Díaz, que no se contentó con darnos dos magníficas camas, sino que nos dió ropa blanca sin estrenar para que nos mudáramos y hasta sus sotanas y pantalones para que pudiéramos cenar vestidos mientras se secaba nuestra ropa en la pequeñísima cocina de la casa rectoral. Gracias á él nos secamos y dormimos, y gracias al guarda jurado del Coto real, Severino (Severo) López, de Sotres, se pudieron secar y cenar nuestros guías, y guarecerse nuestros caballos.

Y aquí surge una observación que no podemos resistir el deseo de manifestar. Los sacerdotes (y lo mismo diríamos de los maestros de escuela) de pueblos como Tresviso, Tielves y Bulnes (y no citamos á Camarmeña porque pertenece á la parroquia de Bulnes), debían de tener, además de buena casa (¡qué menos!) una retribución extraordinaria, así como los vecinos que viven en pueblos como los citados, expuestos á morir á cada momento por alguna piedra que, desprendida de la montaña por el paso de la cabra, cae como una bala sobre el caminante, ó por avalanchas de nieve que lo arrasan todo, debían estar libres de toda contribución; al menos verían entonces que el Estado sabe premiar á los que viven casi todo el año sin relación con el mundo; así podrían ser más explotados los riquísimos pastos de los Picos de Europa y el de otras regiones análogas, fomentándose la riqueza de la nación gracias al esfuerzo de los ganaderos que habitan tales regiones. De los pobres curas de esos pueblos, que son la providencia del viajero y del turista, sólo diremos que si juzgamos á los demás por el párroco de Sotres, bien podemos asegurar que sólo pensando son verdaderos santos, se comprende vivan allí. El de Sotres no tendrá grandes provisiones de boca porque sus necesidades son más es-

pirituales que temporales, y así si su despensa está vacía, está en cambio llena y bien provista de obras eclesiásticas su biblioteca, compuesta de más de cien volúmenes; bien es verdad que es un hombre que lee la Biblia en hebreo, y conoce el griego y el árabe vulgar. ¿Cómo explicarse que un hombre así esté encerrado en Sotres, no pensando que se trata de un verdadero pastor de almas?

Desde los pueblos más bajos de Cabrales, como Carreña, Pó y Arenas, hasta los más altos, Sotres (á 1.900 metros) y Bulnes, y lo mismo ocurre en la vertiente hacia Liébana, el nombre del marqués de Villaviciosa, de D. Pedro, como en Cabrales le llaman cariñosamente todos, está en todas las bocas. Los guías le admiran y quieren, especialmente desde su atrevida ascensión al Naranjo de Bulnes; todos le estiman y esperan de él, por su entusiasmo y cariño por aquella región, grandes beneficios. La creación del Coto real, que convirtió en criadero de rebezos ó rebecos la mayor parte de la región de los Picos de Europa, con la aparente disculpa de constituir un coto para caza del rey, si á la larga ha de ser probablemente una gran ventaja para aquellos pueblos, es hoy un perjuicio indudable para ellos. Los cinco guardas jurados de dicho coto cobran un sueldo por impedir la caza y vigilar con todo esmero que los pobres vecinos de los Picos, que antes surtían sus casas de carne salada para todo el invierno con hacer algunas cacerías, y recibían muchas propinas y jornales de los cazadores que iban allí por el verano, se encuentran ahora sin esos recursos. Necesario parece, pues, y así lo entiende sin duda el citado marqués, el querido D. Pedro de los Cabraleños, que se les compense de esa pérdida. Todos suspiran por caminos que les permitan bajar al llano y subir las patatas y el pan que necesariamente han de comprar en Potes, en Espinama y en La Hermida, en Arenas ó Carreña y en Posada de Valdeó. Esos nuevos caminos, en haciendo más practicable el viaje de los Picos, serán además un estímulo poderoso para fomentar el turismo en España, pues aquella región es única en el mundo, según opinan turistas tan conocedores de las grandes cordilleras como el conde de Saint Sand, el Sr. Labronche y el señor Fontán de Negrín (y citamos sólo la opinión de turistas franceses por ser generalmente los que menos suelen reconocer la excelencia de las cosas de nuestro país). Puede, también, hacerse un gran beneficio á los habitantes de la región de los Picos tratando de perfeccionar su industria, para lo cual, además de los estudios que sobre sus quesos se hagan, se hace preciso, como ya diremos en el lugar oportuno, la preparación de algunas cuevas naturales: labor que supone sólo el gasto de algunos miles de reales. Perdónenos el lector si exponemos aquí estas ideas. No conocemos personalmente al señor marqués de Villaviciosa; pero tenemos, de su ma-

nera de pensar y de obrar, conocimiento bastante para comprender que si lee estas líneas no dejará de estudiar la cuestión, y creemos que si lo hace, además de seguir trabajando (como ya lo está haciendo, al parecer) para que los caminos de los Picos se hagan, emprenderá él solo, por su cuenta, la regeneración de aquel país con la preparación de cuevas para poder dar uniformidad al queso de Cabrales en aquellos pueblos. Y hecha esta aclaración sigamos refiriendo nuestro itinerario.

Después de seis horas de caminata, desde que dejamos la carretera de Arenas, llegamos á Sotres á las nueve de la noche sin ver más que á medias, en la última hora del viaje, el trozo de camino que teníamos delante, y envueltos por la lluvia torrencial.

Al amanecer nos llamaba nuestro guía Carlos (uno de los guardas jurados del Coto real, el vecino de Bulnes, pues cada uno de los cinco guardas es de un pueblo distinto), anunciándonos estaba despejado el día. Resolvimos que uno de nosotros saliera en seguida para ver las majadas de Bulnes en Pandévano y asistir en el pueblo aquel á la fabricación de queso, y que el otro quedara en Sotres hasta ver allí la fabricación, reuniéndonos hacia el mediodía en Bulnes, para bajar juntos á Carreña. Así lo hicimos, gozando de la visión del Naranjo de Bulnes al bajar de la Collada de Pandévano para ir á Bulnes, y gozando también, pero después de haberle pasado, del famoso caminito que de Bulnes baja á Puente Poncebos, pasando por el no menos famoso trozo llamado «Las Salidas de Bulnes» (sin duda porque el que sale de allí no olvida que logró salir), y disfrutando del placer de haber adquirido en Sotres y en Bulnes un conocimiento que ni por asomos teníamos de lo que es el queso de Cabrales, y haber adquirido algunos utensilios antiguos para la fabricación de dichos quesos, que son para nosotros sumamente interesantes.

Bajamos, sin embargo, con el sentimiento de no haber visto á Tresviso y temiendo no poder lograrlo si el tiempo seguía tan tempestuoso.

b) Región de Áliva y Tresviso

Aun comprendiendo que había mucho que ver en otros puertos de Cabrales y en algunos pueblos, nos decidimos, con gran sentimiento, á salir de aquella región, pues el tiempo apremiaba y en realidad aún no habíamos entrado en la provincia que debíamos estudiar: la de Santander. Salimos, pues, de Carreña para ir á Potes, parando en La Hermida, con el propósito de enterarnos bien de la manera de ir desde allí á Tresviso, pues no podíamos dejar de ver la fabricación en este pueblo.

En Potes nos recibió con gran amabilidad el diputado provincial Sr. Reda, el Sr. Bustamante, presidente y alma y vida de la Sociedad Económica de la Liébana, y D. José Bulnes. Nos dieron cuenta de la importancia que tenían en la región los quesos de Aliva y de Lebeña, y carta de recomendación, así como noticias interesantísimas sobre la región, y en vista de todo ello y de que el tiempo parecía sentado, nos decidimos á buscar caballerías para hacer otra ascensión á los Picos y visitar así los puertos de Aliva y la región de Tresviso.

Salimos de Potes en la tarde del 27 de julio, en coche hasta Camaleño (5 kilómetros); montamos allí en los caballos que habíamos buscado en Potes, y guiados por Froilán llegamos en tres horas, á las diez y media, á Espinama, por un magnífico camino cuyas orillas estaban llenas de rica fresa silvestre.

Después de cenar espléndidamente en la fonda de D. Vicente Celis; fonda que los viajeros quisieran encontrar en algunas capitales de provincia, y de dormir en buena cama, salimos el 28 á las cinco de la mañana en dirección á Aliva, llevando por guía, además del gordo y mal humorado Froilán, al Sr. Bulnes, que se nos había incorporado poco antes de llegar á Espinama la tarde anterior.

Por un excelente camino de carro, y en poco más de una hora llegamos al Puerto de Aliva sin detenernos casi á recrearnos en la contemplación de los Campos de la Reina, Campo mayor y Campo menor, y sin dejar de admirar á Peña Vieja, la Canal del Vidrio, San Juan de la Cuadra y por nuestra derecha á Peña Cortés.

El tiempo apremiaba. Comenzaban á salir las ovejas de sus rediles, ya ordeñadas, y había que obtener fotografías, sacar muestras de leche recién ordeñada, hablar con los pastores y ver hacer el queso.

Dejamos los caballos en el casetón que la Sociedad «La Proviencia» tiene en Aliva, al lado de la mina de blenda que explota, y mientras algunos de nuestros acompañantes seguían faldeando á Peña Vieja para ir al casetón de La Llorosa y desde allí al de Lliordes á ver el tajo de 800 metros, desde cuya cima ¡buen balcón! se descubre el grandioso espectáculo del nacimiento del Deva, nosotros nos repartimos el estudio de las majadas de Aliva, visitando cada uno algunas cuevas.

Como la coagulación de la leche es muy lenta hubo tiempo para todo y no pudimos salir de allí, deseando ver terminadas todas las operaciones de la fabricación, hasta la una y media, no sin haber comido cómodamente en el casetón de Aliva, gracias á la amabilidad del administrador de la mina D. Segundo Valladares. Como en el casetón se da de comer á los mineros háy allí pan, vino y varias provisiones, así como cocina. Aunque llevábamos todo lo necesario,

no dejó de probar alguno de nosotros el vino del casetón y hasta pudimos comprar allí algunas cajetillas para regalarlas á los pastores. ¡Qué cómodo resulta el encontrar á 1.500 metros de altura todas esas comodidades! Gracias á las minas hay por aquella parte caminos que resultan suaves carreteras, de los que hemos recorrido el trayecto de Carreña á Sotres, de Sotres á Bulnes y de Bulnes á Carreña.

Salimos á la una y media en dirección á Sotres para ir á Andara, y pensando que ya no sería posible llegar aquella noche á La Hermida, como habíamos pensado.

Como el Sr. Bulnes había tenido que volver á Potes desde Aliva, y, á la verdad, nos inspiraba poca confianza como conocedor del terreno nuestro guía Froilán, decidimos nos acompañara, al menos hasta Sotres, uno de los pastores que más nos habían ilustrado sobre la fabricación del queso de Aliva, y así vino con nosotros el bueno de Bernardo González, de la majada (ó cueva) de La Sorda de Turiano.

Seguimos el camino que va por el fondo del valle, por el río Duje, llegando á las vegas de Sotres á las tres. Por si no fuera bastante el sol abrasador que nos tostaba nos encontramos con que el camino desde allí estaba verdaderamente intransitable, pues la tormenta de la noche del 24 al 25 lo había cubierto de grandes piedras. Salimos por fin del mal paso y después de tener que subir gran parte de lo que hasta entonces habíamos bajado llegamos por fin á Sotres á las cuatro y media. No podíamos pasar por Sotres sin saludar al señor cura y á su hermana María Carmen, y necesitábamos, además, buscar un nuevo guía, pues Bernardo debía volver á Aliva á atender su ganado. Todo esto nos obligó á detenernos hasta las cinco y media, y al fin salimos llevando de guía al simpático Santiago Simón, de Sotres, cuñado de Severo, el guarda jurado de aquel pueblo. El bueno de Santiago dejó la yerba segada en el prado para acompañarnos, decidiéndose á guiarnos hasta Andara.

En lo alto de la hermosa y suave ladera en que Sotres está situado cogimos el camino ó carretera de Andara y por él, subiendo siempre, llegamos al fin á la casa que allí tienen los mineros señores Mazarrasa, á las siete y cuarto de la tarde.

Como al salir de Potes no habíamos pensado quedarnos en Andara, no llevamos ni una tarjeta de presentación, pero conocíamos por referencia que la casa de los Sres. Mazarrasa estaba siempre abierta al viajero, y así no vacilamos en pedir hospitalidad, y gracias á la amabilidad de dicho señor pudimos disfrutar, á 1900 metros sobre el nivel del mar, del placer que nos proporcionó una cena exquisita, una magnífica habitación de dormir y de la agradabilísima conversación del dueño de aquel espléndido refugio y el

de su compañero el ingeniero de minas Sr. Garnica, encargado de la explotación que allí y en Andara tiene la Sociedad «La Providencia».

Al día siguiente, ya bien entrado el día, y después de dar un vistazo á las cuevas que los ganaderos de Tresviso tienen sobre el lago, situado algunas decenas de metros más abajo que la casa del Sr. Mazarrasa, se quedó en ella uno de nosotros para ver allí la fabricación y seguir luego á Tresviso y La Hermida, mientras el otro, después de desayunarse cómoda y ricamente en casa del señor Mazarrasa, seguía su viaje á La Hermida, pasando por el pueblo de Reyes.

c) De Ándara á La Hermida por Reyes

Salimos de Ándara á las siete y media de la mañana, y siguiendo la carretera de la misma, muy estropeada por cierto por efecto de la última tormenta, bajamos á Reyes, adonde llegamos á las diez y tres cuartos, viendo al paso las majadas del pueblo de La Llama.

Como no teníamos prisa, hacía calor y encontramos allí la posada de Gumersindo en donde podíamos comer tranquilamente, allí nos quedamos hasta cerca de las dos, y bajamos muy despacio, descansando de cuando en cuando á la sombra y gozando del hermoso paisaje que nos recordaba algo el de Cabrales, hasta llegar á La Hermida á las tres y cuarto.

En Reyes, en larga conversación con el señor cura, D. Torcuato Fernández Agüeros, muy conocedor de la comarca y de su ganadería, y visitando algunas bodegas en las que van fermentando los quesos (tipo Tresviso ó Cabrales) que hacen en La Llama, y muy especial y detenidamente la que tiene el tabernero Gumersindo, adquirimos noticias y datos de sumo interés, que nos hicieron ver que aquella parte de Liébana es tan importante en industria ganadera y láctea como todas las que hasta entonces habíamos visto alrededor de los Picos.

d) De Ándara á La Hermida por Tresviso

La detenida visita á las cuevas de Tresviso para ver allí la fabricación del queso, es la que pertenece al secretario de aquel Ayuntamiento; la visita de las bodegas en el pueblo y la feroz, la estupenda bajada del pueblo á La Hermida, no se pueden exponer en pocas líneas: nos limitamos, pues, á mencionar tan sólo esta parte del viaje.

e) De la Hermida á Potes por Lebeña

Después de un agradable descanso de una noche en la confor-

table fonda de Isidoro Cortines, salimos de La Hermida en coche, llegando á la hora escasa al puente desde donde sale el camino de Lebeña, en donde está la famosa iglesia latina.

Allí, gracias al párroco Sr. Revilla y á su hermano D. Sergio, así como al maestro, á todos los que había avisado el Sr. Reda, visitamos algunas casas del pueblo en donde nos esperaban. Todo el pueblo estaba dispuesto á servirnos, pero sólo tomamos muestras de leche en casa de Nicasio Escadón y Emeterio Collado, y vimos quesos viejos en casa de Felix Soberón, que tuvo la bondad de darnos un poco de cuajo para que pudiéramos estudiarlo.

No visitamos el barrio Allende, situado al otro lado de la carretera, aunque nos esperaban también, pues habiendo ya visto lo que se hacía en Lebeña, y en vista de los pocos que nos quedaban para recorrer la provincia, nos pareció no debíamos detenernos allí más.

A) De Potes á Reinosa por los Puertos de Sejos

Salimos de Potes el 31 de julio á las siete y media de la mañana, en un coche que, por la carretera de Tinamayor á Palencia, nos condujo hasta cerca del Puerto de Piedras Luengas, con lo cual pudimos ver parte del Norte de Liébana, recorriendo esta región desde el centro, Potes, en dirección Nordeste.

Por las noticias adquiridas por el camino resulta no tienen las industrias lácteas en esta región importancia alguna.

Las vacas se ordeñan sólo para satisfacer las necesidades del consumo doméstico, y sólo en casos muy particulares se extrae de ovejas y cabras alguna leche, que se destina casi exclusivamente á elaborar quesos para el gasto de la casa. La producción más importante es la de carne. En la venta de Pepín (cerca del Puerto de Piedras Luengas y más cerca aún del empalme con la carretera que descende por el valle del Río Nansa) vimos ganado vacuno de producción y recreado, muy hermoso hoy para producir fuerza y para hacer carne, en los pastos altos de Peña Labra, que son los fines que por ahora lleva y del cual no sería al parecer difícil, á juzgar por sus caracteres exteriores, obtener bastante leche, rica en materia grasa, el día que mediante ordeños completos y una selección bien dirigida se quisiera destinarlo á la producción lechera. No pudimos obtener muestras de leche, pero por las observaciones hechas notamos que era ganado casi de doble tamaño que el de Bejes, y muy parecido, sino igual, al que luego vimos en Polaciones, Tudanca y Cabuérniga.

Un par de kilómetros antes de llegar al Puerto de Piedras Luengas, y hasta para abreviar más, utilizando un atajo que arranca de la Venta de Pepín, dejamos la carretera de Palencia para se-

guir la que de dicho puerto va á Puentenansa. Descendimos así por el valle del río Nansa hasta la Venta del Moreno, de Puente de Pomar, en donde se quedó uno de nosotros mientras el otro seguía por la carretera recorriendo Polaciones y Tudanca, para dormir en Puentenansa, desde donde pasó al día siguiente á Cabuérniga, recorriendo el valle de Saja hasta Cabezón de la Sal. Entretanto, el que se había quedado en la Venta del Moreno buscaba caballerías y guía, encontrando unas y otro en la misma carretera, en casa de Esperanza, de Callecado, barrio de La Puente, pudiendo salir de allí á las seis de la tarde y pasar por Uznayo para recoger la llave de la caseta que algunos cazadores tienen en el Barcenal, punto situado en las inmediaciones de los puertos de Sejos. Había puesto dicha caseta á nuestra disposición D. Luis Bustamante, y á ella llegamos á las nueve de la noche.

Confortados con un profundo sueño de cinco horas, que no fué más largo porque no lo permitió nuestro deseo de llegar á las majadas al amanecer, salimos al día siguiente muy de mañana, pues aún nos faltaba una hora para llegar á la majada más próxima.

El camino por Uznayo á los Puertos de Sejos es, según nos han dicho, la peor y más larga subida para los Puertos desde La Puente, pues hay otra más corta y de mejor camino que entra en aquéllos por entre la Peña Escajo y el Cueto de Sejos. Todo el trayecto está lleno de praderas separadas por monte y en cada pradera hay una casita de piedra llamada invernal, con cuadra y pajar, y á veces provista de cocina. El ganado que durante el invierno está en la parte más baja del valle se transporta poco á poco, á medida que las existencias de heno se acaban, desde el valle al alto, de invernal á invernal, hasta que por el verano quede en los puertos altos, y luego descende otra vez, por etapas sucesivas, hasta el valle, aprovechando el otoño de las praderas cultivadas de los invernales. Inútil parece decir que con la nieve que suele caer en estas montañas por la primavera queda aislado el ganado y la persona que lo cuida en los invernales muchos días, y sería muy difícil transportar la leche. Acaso por esto, principalmente, no se destina el ganado de esta región á la producción de leche.

Sería difícil, de no hacerlo en cuébanos como hemos visto lo hacen los pastiegos, reunir en el valle la yerba que se recoge en las altas laderas de las montañas; y de aquí ha surgido, indudablemente, la necesidad de almacenar el heno al lado de cada prado y de que sea el ganado el que vaya á buscarlo. Sólo haciendo caminos carreteros se podría bajar al valle la yerba que se produce en los prados de las laderas; pero no es tarea fácil la de hacer caminos en terrenos tan pendientes, y sería costosísimo el conservarlos en buen estado, pues las nieves y las aguas serían un agente de destrucción.

Está, pues, por imposiciones naturales del terreno, tan diseminado todo el ganado vacuno de estas comarcas, y tan en continuo ajetreo en busca de la yerba seca y aun de la yerba verde, que tiene explicación fácil no se haya dedicado al ordeño. Sólo para las necesidades del consumo de cada ganadero se ordeñan las vacas y hasta se prefiere utilizar la leche de cabras y ovejas para hacer algún queso, sin que sea general esta costumbre, como no lo es tampoco la de hacer manteca sino en casos muy particulares.

Lo mismo que en esta parte del valle de Polaciones, ocurre en el resto del valle y en los de Tudanca y Cabuérniga. Y observando el ganado que puebla estas regiones se confirma uno más en la idea de que la falta de industrias lácteas en ellas es debida principalmente á la topografía del terreno, que impone una gran diseminación del ganado y una excesiva movilidad de cada estable.

La subida á los Puertos por Uznayo nos resultó tan molesta y de paisaje tan monótono, acaso por tener aún reciente la impresión de belleza de los Picos de Europa, que sólo al llegar, al amanecer del día primero de agosto, á la majada de los Cantos de la Borraca, sentimos el placer del turista. Aquel enorme canto conglomerado bajo el cual se cobija la choza de los pastores, la verde pradera en la que estaba aún tendido el ganado, la aglomeración de trescientas cabezas vacunas con muchos terneros, algunos de pocos días de edad y uno de pocas horas todavía, y la luz del alba que todo lo decoraba con la claridad y el tono que la Naturaleza parece reservar para las alturas, nos dieron la primera satisfacción de la jornada. Pero no íbamos allí como turistas; había que trabajar, era preciso ver el ganado, hablar con los pastores, analizar leches, y pronto surgió el primer desencanto: no había posibilidad de tener ni un ordeño completo de una vaca que estaba con sus terneros desde el anochecer anterior. Se ordeñó, sin embargo, á algunas, pues los pastores se interesaron en ello; pero al ver la cantidad de la recién ordeñada y densidad y la acidez de la que guardaban de la tarde anterior, comprendimos que no se podía hacer cálculo alguno fundamentado en tan falsas bases, pues la que ordeñaron á nuestra vista era un insignificante resto de la producida en la ubre toda la noche y dejada allí por el ternero, y la que conservaban de la tarde anterior tenía una acidez tan grande ya (debido indudablemente á suciedad en el ordeño y en la vasija) y además no era tampoco un ordeño completo sino una parte (la primera) de la leche producida durante el día por un par de vacas.

Tuvimos, pues, después de largo rato dedicado á lo anterior, que limitarnos á ver el ganado y á charlar con los pastores; charla siempre llena de interés, pues oye uno hablar por boca de los pastores á una larga serie de antepasados; oye uno la exposición de

ideas nacidas de la *experiencia* de los ganaderos de la comarca, y por muchos que sean los prejuicios y los errores, hay en todo lo oído cosas fundamentadas que no debe olvidar el curioso y mucho menos el que por haberse hecho en medio de la época actual, está tan propenso á separarse de la realidad y á juzgarlo todo al través del cristal de sus lecturas y de sus viajes y estudios en otros países de climas y costumbres y estado social y cultural tan distinto al nuestro.

El ganado nos sorprendió por su *uniformidad* de capa y de líneas, de bellezas y de defectos. Después de ver aquellas trescientas cabezas, y de seguir viendo el mismo tipo en otras majadas, no se puede dudar de la existencia de una raza vacuna en aquella región. No podemos, sin embargo, atrevernos á describirla; acaso después de estudiar detenidamente los ejemplares que se presenten en el concurso, nos atrevamos á hacerlo.

Hicimos una observación. Lo mismo en Polaciones y Tudanca, que en Cabuérniga y Campóo, observamos al lado de vacas (pocas ciertamente) de ubre bien confortado otras con este órgano tan poco desarrollado en su mitad anterior, que al verlo nos parecía tener delante un momento de la transición del ubre de dos mamas al ubre de cuatro. Y esto, indudablemente, sólo puede ser achacado á la falta de ejercicio de la función láctea, debida al escaso ó nulo ordeño y á la selección persistente en la dirección de buscar ganado de carne, eligiendo siempre el toro más bonito y más grande, sin tener en cuenta las condiciones lecheras de su madre y sus abuelas.

Bien natural y lógico resulta que en los valles donde la pradería está diseminada y se extiende desde el fondo del valle hasta las cumbres, donde la pendiente de las laderas y la cantidad de nieve y de lluvias es muy grande, imposibilitando la existencia de caminos de carro por lo que, como antes dijimos, el ganado va de establo en establo buscando el heno encerrado en los invernales y la yerba verde producida en otoño, se haya pensado únicamente en hacer carne, y sólo se obtiene leche, casi más por capricho que por necesidad. Y así vimos ordeñar en una ocasión (en la Venta del Moreno, ya citado) una vaca echándole un ternero que tenía ya catorce meses, y este detalle indica dos cosas: la primera, que se estima más el producto cría que el producto leche, pues no es posible que el ternero de un año pague en carne la leche que mame; la segunda, que del ganado que se ordeña tiende á producir leche, pues la da mucho tiempo seguido, ó por lo menos que hay casos en que esta tendencia se manifiesta, lo cual indica que hay vacas con indudable propensión á producir leche.

Nos atrevemos, pues, á asegurar que el ganado *tudanco*, *cabuér-*

nigo y camposano, si no es lechero tiene tendencias á serlo y lo sería con poco esfuerzo. Acaso (y sin acaso) no sería útil para surtir con él las lecherías de las poblaciones, pero seguramente lo sería para dedicar su leche á la elaboración de quesos y probablemente mucho mejor para la de manteca.

Y esta impresión nuestra se formó ya desde nuestra entrada en los Puertos, al ver el ganado y oír á los pastores Francisco Rodríguez, de Valle, y Manuel Díaz, de Renedo, encargados de la cabaña del valle de Cabuérniga, en la majada de Cantos de la Borrica. Se fué confirmando esta impresión al recorrer toda la cordillera en dirección á Reinosa y ver al paso la majada de Selores, Saja y Sopeña, y después las de Lamiña y Barcenilla. Aunque el ganado estaba ya diseminado vimos bastante en nuestro recorrido para confirmar nuestra primera impresión. No nos fué posible coger muestras de leche recién ordeñada, pues sólo la encontramos del día anterior y eran indudablemente de ordeños incompletos (leche extraída sin agotar la ubre).

La imposibilidad en que nos encontramos de no poder coger muestras de leche, el fuerte calor que hacía y acaso también la reciente impresión que traíamos de los Picos de Europa, nos hizo poco agradable el recorrido de los Puertos de Sejos. Guardaremos, sin embargo, de la salida de ellos una impresión más agradable aún que la de la llegada, pues al ver desde el alto la llanada de Campóo, el espectáculo de que disfrutamos compensa bien las cinco horas que con las paradas correspondientes nos costó recorrer los Puertos de Sejos.

Pero si la llegada á los Cantos de la Borrica nos compensó de las molestias de la subida, y la vista de Campóo desde lo alto nos hizo olvidar las dificultades que como caminantes y como técnicos encontramos para hacer el recorrido de los Puertos de Sejos y para recoger los datos que buscábamos, en cambio cuando en Reinosa vimos en casa del fotógrafo Sr. Puente, que todos los clichés obtenidos en esa parte del viaje y en Reinosa mismo estaban completamente velados, el desencanto no podía tener compensación. La pícaro máquina nos había hecho una mala jugada; no tenía ella, ciertamente, la culpa, sino algún golpe recibido; entraba luz en la cámara, y mediante el auxilio del Sr. Puente quedó este defecto subsanado; lo que no tiene arreglo, ni hacer otro viaje, es volver á reunir las fotografías tomadas, entre las cuales había algunas de vacas, muy interesantes.

De la bajada desde el alto hasta Soto, con un ligero descanso en el Canto de los Serradores, y luego del viaje por carretera á Espinilla y Reinosa, parando un momento á ver el nacimiento del Ebro en Fontibre, sólo tenemos que anotar la observación de que vimos

mucho ganado caballar, especialmente yeguas con crías mulares, algún ganado merino trashumante y menos ganado vacuno que en la parte de los Puertos.

B) En Reinosa

Una corta permanencia en Reinosa de dos días y medio, y largas é interesantes conversaciones con los Sres. D. Felipe Huidobro y D. Luis Hoyos Sainz, así como con D. Luis Mazorra y D. Gonzalo Sierra, y un paseo al inmediato pueblo de Matamorosa, á ver y fotografiar el toro del pueblo (fotografía perdida por el accidente antes citado), que había sido uno de los mejores que se presentaron en la feria última, nos permitieron darnos cuenta de lo referente á Campóo.

Ya al bajar de los Puertos habíamos notado la abundancia de yeguas de vientre, destinadas á la producción de ganado mular. Tiene, por lo visto, este ganado extraordinaria importancia en todo Campóo, y la famosa feria de San Mateo, de Reinosa, es el lugar de venta para Valencia y Aragón y para criar en parte de la misma provincia de Santander, de las muletas campurrianas.

Otra nota interesante de esta comarca es lo hecho por el pueblo de Villacantiel, del Ayuntamiento de la Hermandad de Campóo de Suso. Se constituyó allí, gracias á la iniciativa y empuje de los Sres. D. Facundo Ruiz del Pozo y D. Bernardino Díaz de Rábago, una Sociedad que compró burros garañones y caballos padres, y hoy las muletas de Villacantiel son las preferidas por los valencianos. La asociación ya se extiende al ganado de cerda, pues tienen ya buenos cerdos importados directamente del extranjero.

El ejemplo de Villacantiel va cundiendo, aunque muy lentamente, pues ya tienen *parada* propia los ganaderos de los pueblos de Riaño de Campóo y Espinilla, y algunos de los de Reinosa.

Y es curioso el caso de que habiendo buenas paradas de sementales del Estado, con inmejorables caballos, se vean obligados los ganaderos á comprar caballos para cubrir sus yeguas, pues aun prefiriendo las crías mulares, dedican siempre las yeguas al caballo los dos primeros años. La explicación de que los ganaderos hagan ese gasto consiste, según nos decía el Sr. Huidobro, en que no pudiendo recibir más de tres saltos cada yegua en las paradas del Estado, necesitan de otros caballos sementales que impidan queden vacías las yeguas. Según nos dijeron después, parece que ya está acordado conceder un salto. Por otra parte, las paradas de los ganaderos (las tres de que hemos hablado) tienen la vigilancia necesaria sobre las yeguas para impedir los peligros de la durina, y así lo ha logrado, al parecer hasta ahora, mientras que las paradas del Es-

tado resuelven el problema *cerrándose*. ¿Qué remedio les queda á los ganaderos sino asociarse para tener buenos caballos, si es que los particulares no crean paradas, en vista de que el Estado no trata de resolver dichas dificultades?

El ganado visto en Reinosa y sus alrededores es, si bien mayor, del mismo tipo (acaso más huesudo) que el de Tudanca y Cabuérniga. Vimos ya mucho con sangre extranjera, suiza principalmente, y al parecer dan preferencia, hoy al menos, al Schwytz.

De industrias lácteas domésticas no hay que hablar ni en Campóo de Arriba ni en lo que hemos visto de Reinosa á Campóo de Enmedio, pues entre la leche destinada al consumo de la población y la que adquieren las dos fábricas de quesos, de Boffart y de Errazti, no queda apenas leche. El Sr. Huidobro, buen conocedor del asunto, pues estableció una magnífica quesería, nos decía que no había logrado reunir más de 1.500 litros, recogiendo leche en larga distancia. Observamos, sin embargo, que hoy ya trabajan más de ese caudal las dos queserías antes citadas y que además el consumo local ha debido aumentar mucho durante todo el año y muy especialmente durante el verano, por el gran número de veraneantes (los calculan este año en más de 600), que serán seguramente grandes consumidores de leche. Observamos también que el número de reses suizas y aun holandesas y el de mestizas es bastante grande, lo cual indica deseo de producir leche, y que este deseo no es mero capricho del productor sino necesidad que impone el consumo.

Haremos notar que las puertas de toda la provincia estuvieron abiertas para nosotros menos dos de Reinosa; de todos los ganaderos y elaboradores de mantecas y quesos recibimos noticias directas y todos se pusieron á nuestra disposición para que cumpliéramos nuestro cometido; sólo los dos fabricantes de Reinosa nos cerraron la puerta. Vimos las cuevas de Aliva y las que en Andara tienen los de Tresviso, así como las bodegas que éstos tienen en su pueblo, y las cuevas ó bodegas de los pueblos de Sotres y Bulnes de Cabrales, las casas de Lebeña, todo lo que quisimos, pero no fué posible ver las fábricas de Reinosa. En cambio en la fábrica de la viuda de Daniel Pelayo, de Vega de Pas, su hijo D. Emilio nos enseñó con todo detalle su interesante quesería, que parecía con su extremada amabilidad querer deshacer la impresión que dichos fabricantes nos habían dejado.

De Reinosa á Vega de Pas

Muy interesante fué para nosotros la expedición de Reinosa á Corconte y el viaje hecho al día siguiente de Corconte al Valle de Pas, recorriendo casi en toda la líneaa la divisoria entre Burgos y

Santander y pasando de una á otra provincia. Especialmente hacia el fin de la primera parte del viaje y comienzo de la segunda, es la región de las que podemos llamar centro á Corconte y su balneario, ó acaso mejor al Puerto de Peñas Pardas, y nos parece indudable haber encontrado la región verdaderamente mantequera de nuestro recorrido y de la provincia. En Población, Corconte y Lanchares, especialmente, hay pastos abundantes y hay costumbre de ordeñar las vacas y de hacer manteca, sobresaliendo por su calidad la de Lanchares, bien acreditada ya en los mercados de la provincia. En los pueblos de la provincia de Burgos colindantes con esta parte de Santander, como son los del partido de Sedano, Villarcayo y Espinosa de los Monteros, nos pareció observar había en las partes altas poco ganado y así nos lo confirmó nuestro guía. Podemos, pues, atrevernos á decir que se puede duplicar el ganado al menos durante el verano.

Es también interesante la región llamada La Vilga ó Virga, gran pradera situada sobre terreno turboso y que se explota hoy por los ganaderos principalmente, recriando muletas y ganado vacuno. En todos aquellos pastos altos, cuyo centro es Peñas Pardas, se dedican también á aprovechar las yerbas del verano, comprando ovejas en los valles de Cayón, Castañeda y Carriedo.

Si á estos datos se añade que en Población, Lanchares, Corconte, etc., se suelen vender los terneros á los dos meses y medio y siguen ordeñando las vacas, se ve claramente que en esta región no sólo son los ganaderos especuladores inteligentes que aprovechan bien los pastos de sus montañas, comprando ganado en primavera para venderlo en otoño, sino que saben utilizar también la leche de sus vacas. Está, pues, esta región mucho más dispuesta en favor de las industrias lácteas que todo el sur de la provincia, y seguramente si los intentos de implantación de estas industrias que se han hecho hacia el norte, en la parte baja de los valles, se hubieran hecho en esta parte, es muy probable que los resultados fueran muy distintos de los que se han obtenido.

Desde que se empieza á bajar por el valle de Pas y se divisa á Resconorio, el paisaje cambia por completo y vuelve á recordar, exagerando mucho la nota, el aspecto de los valles de Polaciones, Tudanca y Cabuérniga. Empieza, en efecto, otra vez el régimen de los invernales, pero aquí ya no hay pueblos, ni barrios siquiera: no hay más que casetas aisladas, cabañas, una en cada prado, todas hechas bajo el mismo patrón, por ser sin duda iguales las necesidades. Los prados, con sus cabañas, llegan desde su base á la cima de las laderas; ya no hay monte entre los prados, antes bien, se separan unos de otros por paredes de piedra, que á veces tienen árboles. Cada vecino tiene tres ó cuatro ó más cabañas. Cada ca-

baña tiene cuadra en el piso bajo y pajar en el piso alto, al que se sube por una escalera exterior. Dentro del pajar, á la derecha de la puerta de entrada hay una pequeña cocina. Las cabañas son de piedra, de piedra de sillería podríamos decir, y los tejados de piedra también, de *lanchas* ó tejas de piedra.

Pero aun á pesar de la diseminación y movilidad del ganado, que ha de ir de cabaña en cabaña buscando el heno, y de prado en prado buscando el otoño y el verano, pues hasta en los altos puertos hay prados y cabañas, ha habido siempre industrias lácticas en los valles de Pas, en donde se hacía y se sigue haciendo quesos y manteca. Ciertó es que las cabañas de Pas no están separadas entre sí como los invernales de los valles que nacen en los puertos de Sejos; pero cierto es también que el relieve del terreno y las dificultades naturales para la comunicación entre sus habitantes son las mismas. Los pasiegos han vencido estos obstáculos á fuerza de actividad. Llevan en cuébanos la yerba, recorren toda la provincia vendiendo sus quesos y mantecas, y no hay por tanto obstáculo alguno para ellos. Sería interesante averiguar por qué causas los *pasiegos* hacen industrias lácteas mientras los *tudancos* y *cabuernigos* dedican sus ganados únicamente á la producción de carne. No creemos dependa esa diferente dirección, en la especulación pecuaria de ambas zonas de la provincia, de las condiciones de la raza vacuna de cada una de ellas. Las razas las hace principalmente el medio, y en ellas, sobre todo por lo que á la producción lechera respecta, tiene el hombre una acción directa y capital: vacas que se ordeñan mucho y se ordeñan bien, es decir, á fondo, se harán lecheras á poco que el clima ayude, y así si la raza *pasiega* es más lechera que la *tudanca* debe proceder de que se ordeñó desde hace siglos. Acaso haya que buscar la causa de dichas distintas tendencias pecuarias más bien en la procedencia de los hombres que pueblan una y otra zona; razas que durante siglos hayan vivido de la leche de sus rebaños porque la escasez de otros recursos y las condiciones del medio hayan impuesto y favorecido la producción láctea, han debido seguir ordeñando sus reses aun teniendo que cambiar de país. Pero están estas cuestiones tan fuera de nuestra competencia, que no nos atrevemos á continuar: quede en estas líneas consignada esta nota por si alguien más competente que nosotros desea resolver esta interesante cuestión.

Siguiendo la carretera recorrimos el valle de Pas, bajando por San Pedro del Romeral á Vega de Pas, en donde gracias á la amabilidad del competente ganadero é inteligente y cultísimo conocedor de la ciencia y de la práctica de la industria derivada de la leche, D. Antonio Martínez-Conde y Madrazo, recibimos una interesante información sobre el valle de Pas. Pensamos subir á los

Puertos de Trueba á ver la ganadería de La Vega, y muy especialmente la de dicho señor, pero el tiempo nos apremiaba tanto que tuvimos que desistir, con gran sentimiento nuestro. D. Emilio Pelayo nos enseñó con todo detalle su interesante fábrica de quesos y manteca; nos dió á probar sus productos, invitándonos á ver la sucursal que durante el verano tiene en los Puertos de Trueba, en donde produce en esta época del año los mejores quesos de su fábrica.

Resulta que la raza de Pas ha desaparecido. Los cruces con distintas razas extranjeras y el interés que hoy tienen en hacer ganado holandés para proveer las lecherías de la Península, han hecho que las vacas *coloradas* pasiegas hayan desaparecido.

Nos referían en la Vega que el Sr. Quijano, de Los Corrales, encontró muchísimas dificultades para realizar su deseo de reunir un establo de ganado pasiego. Por cierto que esta tentativa de reconstituir la antigua raza vacuna de Pas, nos parece digna de toda clase de encomio. Día ha de venir, y acaso no tarde mucho, pues la misma tendencia se observa ya en todas partes, que los pasiegos buscarán con avidez ejemplares de la raza que pobló su valle. Hoy, sin pensar más que en el presente, encuentran más remunerador el ganado holandés, por los precios extraordinarios á que se paga este ganado los que en Madrid y otras poblaciones se dedican á la venta de leche; pero el día que el público se convenza de que vale más una copa de leche buena que un cuartillo de leche como agua, y de que la especialización á que la raza holandesa se ha sometido la ha hecho sumamente peligrosa por su tendencia á la tuberculosis, resultará que no querrá ni regalada la leche de vacas holandesas y preferirá con mucho la del ganado del país, y entonces se buscará otro ganado para surtir las lecherías de las poblaciones, y los pasiegos pagarán á peso de oro los escasos ejemplares que encuentren de su antigua raza vacuna.

IV

Estado de las industrias lecheras en la provincia de Santander

Las industrias lácteas domésticas

Las elaboraciones de quesos y mantecas que en sus casas hacen los ganaderos son, sin duda alguna, la base sólida en que ha de fundamentarse el fomento de las industrias lácteas de la provincia, pues siempre es más sencillo y hacedero mejorar las industrias que desde tiempo inmemorial existen, que la creación de otras nuevas.

De aquí que nuestra primera preocupación al recorrer la provincia fué estudiar las trasformaciones que hacen sufrir á la leche los ganaderos.

En el rápido vistazo que hemos dado á la provincia nos hemos convencido de varias cosas.

En primer lugar, que hay comarcas en donde la industria quesera y mantequera tiene una importancia extraordinaria, y es, á nuestro parecer, susceptible de una gran mejora y un mayor desarrollo. Nos referimos á la región de los Picos de Europa y no al norte de la Liébana, así como á la región de Campóo de Abajo y á la que rodea á Peñas Pardas.

En segundo lugar, que hay otras, muy extensas por cierto, con mayor superficie y mayor número de reses que la zona anterior, en donde es nula la industria y casi nula la producción de leche, pero en donde hay ganado abundante, ganado con manifiesta tendencia á la producción láctea; en donde si sería difícil la implantación de fábricas productoras de quesos y mantecas, y más difícil aún la creación de elaboraciones domésticas por el hábito que en contra del ordeño tienen aquellos ganaderos, sería en cambio posible y muy conveniente que asociados algunos ganaderos entusiastas creasen pequeños centros de fabricación que forzosamente habrían de ser la base del fomento de dichas industrias á todo el país. Comprende esta zona el sur de Liébana y los valles de Polaciones, Tudanca, Cabuérniga y Campóo de Arriba, especialmente.

En tercer lugar, que hay regiones donde hubo y aun hay industrias lácteas, pero que están llamadas á desaparecer de seguir dominando la tendencia que hoy hay en ellas de trasformar su ganadería en el sentido que hoy lo hacen, como ocurre en el Valle de Pas.

Y en cuarto lugar, hay otra zona donde surgen á cada paso nuevas industrias lácteas que crean en el país hábitos de ordeño que no había antes. En tal caso está la parte de Reinosa, especialmente.

a) Zona actualmente productora

1.º LA REGIÓN DE «LOS PICOS» Y LOS QUESOS DE TRESVISO Y ÁLIVA

Ni lo asombroso del paisaje que en los Picos de Europa sorprende al más habituado á los grandes espectáculos de la Naturaleza, ni las dificultades y peligros de algunos de los caminos que aquella región hay que recorrer, ni la pobreza y situación deplorable de los habitantes de muchos pueblos de la comarca, ni la escasez de recursos de toda clase que allí sufre el viajero, nada de

esto nos ha impresionado más que los problemas queseros que allí hemos encontrado, los procedimientos primitivos de fabricación, sorprendentes por su sencillez y resultados, y la importancia extraordinaria que tienen allí y pueden y deben tener para toda España los quesos elaborados por aquellos ganaderos, que son á la vez pastores y queseros.

No hay diferencia fundamental, ni siquiera aparente, entre los quesos de Cabrales y Tresviso, y la zona de producción se extiende cada día más hacia Cangas de Onís, ó mejor dicho hacia Covadonga por el oeste, hacia Potes por el este y hacia León por el norte, y sospechamos que además de poderse duplicar por lo menos el número de cabezas en la región en donde hoy se fabrica ese tipo de queso, puede también acaso cuadruplicarse la extensión del terreno dedicado á producirlo. Hoy se fabrican buenos quesos de este tipo en Tresviso, Beges y otros pueblos de Santander, así como en Asturias en todo Cabrales, hasta La Molina.

Mejorar la fabricación nos parece sencillísimo problema. Con sólo introducir el termómetro y el cuajo industrial, y con preparar buenas cuevas, se lograría dar al producto una uniformidad que hoy no tiene. Exigiría todo ello la realización de dos hechos: el estudio del problema técnico para conocer la temperatura, cantidad de cuajo, condiciones de las cuevas, etc., etc., y el estímulo económico, único práctico, para mover á los queseros ó adoptar los nuevos procedimientos.

El estudio técnico impondría la permanencia en los puertos de Los Picos, durante un mes ó dos, de persona competente que, provista del material necesario, pudiera hacer los ensayos precisos.

El estímulo económico pudiera ser de varias clases. Si se consigue obtener, modificando los actuales procedimientos, *más queso* ó por lo menos *dar mayor valor al residuo*, al suero, no será difícil conseguir que los pastores adopten un procedimiento que les de mayores ventajas. Hay para ello la gran ventaja en dicha región: de que el quesero es el mismo propietario del ganado, y por tanto él ha de recibir todo el producto.

El otro procedimiento económico que puede servir de estímulo sería el mismo que impuso en Roquefort la modificación de los antiguos procedimientos de elaboración. Consiste en que un industrial (y mejor será si son varios) compre en buenas condiciones el queso fresco hecho por los ganaderos y se ocupe de cuidarlo en cuevas preparadas al efecto.

El ideal sería, indudablemente, hacer esta operación mediante la creación de una Cooperativa que, poseyendo una buena cueva y un buen agente vendedor del queso, dejara así todo el beneficio en manos de los actuales pastores.

Y lo mismo puede aplicarse este proyecto al queso de Cabrales y Tresviso, que al queso duro de Aliva, de tipo tan diferente.

Regularizada la fabricación del queso de Cabrales y Tresviso sustituiría con ventaja al de Roquefort. A su vez, el queso de Aliva reemplazaría en gran parte á los de gruyere y bola, pudiendo además exportarse, pues si hoy ya va mucho queso de Aliva á América, con mayor razón ocurriría esto el día que se elaborase con alguna uniformidad.

2.º EL NORTE DE LIÉBANA

(Queso de Lebeña)

El quesito de Lebeña, que unas veces fresco y otras ya endurecido se hace con este nombre ó con el de Peña Rubia entre Panes y La Hermida, es también un tipo de queso interesante hecho con leche de ovejas y cabras, como los anteriores, al que suele mezclarse alguna leche de vaca.

La introducción del cuajo artificial y el termómetro en la fabricación del queso de Lebeña nos parece conveniente y sencilla operación. Se reduce á que la gente vea su resultado eficaz. Dos ó tres expediciones de persona competente hecha á un solo pueblo, á Lebeña, por ejemplo, con el propósito de ensayar dicho cuajo, serían probablemente suficientes para que en poco tiempo se extendiese el uso de ambas cosas, si mediante organismos como la Sociedad Económica de la Liébana, ó por medio de la Asociación General de Ganaderos del Reino, se les proporcionaba en buenas condiciones económicas el cuajo y los termómetros adecuados. Así sería fácil dar una mayor uniformidad al producto, con lo que ganaría tanto el productor como el consumidor.

3.º CAMPÓO DE YUSO Y REGIÓN DE PEÑAS PARDAS

(Manteca)

Otra comarca muy interesante por el desarrollo que en ella tiene la fabricación de manteca es la de Campóo de Abajo. Después de haber visto que casi no se utiliza la leche en Polaciones, Tudanca y Cabuérniga, sorprende ver tan cerca otra región donde el ternero se vende á los dos meses y medio y se ordeña la vaca hasta bastantes meses después, dedicando la leche á hacer manteca tan selecta como la de Lanchares. Toda aquella tierra y sus inmediatas, incluso la parte de Burgos correspondiente á los partidos de Sedano y Villarcayo, y aun la de Espinosa de los Monteros, es probablemente la región mantequera, por excelencia, de toda la provincia, pues aunque se hace manteca en los Picos y en Pas y en otras

partes, en esta zona de Campóo de Abajo y pueblos de las laderas de Peñas Pardas se hace únicamente manteca.

Indudablemente una mantequería industrial que en esta zona se estableciese, teniendo múltiples instalaciones de desnate para evitar los grandes gastos del transporte de leche limitándose á transportar nata, sería beneficiosísima para aquellos ganaderos y para la provincia.

4.º EL VALLE DE PAS

Es esta la región más conocida en la provincia como productora de leche, de queso y de manteca. Produjo y sigue produciendo leche y sus derivados, pero está haciendo experimentar una transformación tal á su ganadería, y con ella á sus industrias pecuarias, que mucho nos tememos que de no ocurrir algo que les obligue á variar de dirección, pronto han de tener que dedicarse á vender quesos y mantecas de otras regiones los que hoy llevan á toda la provincia y sus colindantes los famosos quesos frescos de Pas y la manteca pasiega.

En efectó; empeñados hoy, porque á ello los empuja el mercado, á producir ganado holandés ó por lo menos vacas con mucha sangre holandesa, no sólo ha desaparecido de dicho valle la famosa vaca pasiega colorada, sino que forzosamente, y á pesar de sus ricos pastos, ha de acabar por obtener de su ganado leche muy poco adecuada para la industria láctea y especialmente para la producción de manteca.

Hay allí ya muchas vacas que casi no se ordeñan por dedicarlas preferentemente á criar terneras para recriarlas en seguida y poderlas vender de dos y tres años, á buen precio, para las lecherías de Madrid y otras grandes poblaciones.

Gentes tan comerciantes como los pasiegos, que ordeñaban sus vacas, hacían quesos y mantecas y ellos mismos los llevaban de pueblo en pueblo suprimiendo todo intermediario, comienzan á preferir hoy vender la leche á un industrial, pues éste, siendo tan inteligente como lo es D. Emilio Pelayo, puede conseguir elaborar un producto tan esmeradamente hecho, que el sobreprecio que obtiene en el mercado le permite pagar al ganadero por la leche un precio que éste no obtendría probablemente, sino en casos muy especiales, transformándolo y vendiendo los productos directamente.

Unase á esto la interesante observación que hacía ante nosotros el inteligente y culto ganadero D. Antonio Martínez-Conde y Madrazo, y se comprenderá lo que va perdiendo la leche de Pas. Nos decía dicho señor: antes era el pasiego la figura más varonil y fuerte de la provincia, era grande en todo: grandes sus ojos, sus ma-

nos, sus pies, su cuerpo todo; era sobrio pero robusto, fuerte y sano; hoy su talle, su robustez y su fuerza disminuyen, y eso que ahora se come más pan, se bebe vino, se importa en el valle habas, arroz, bacalao, etc., etc.; en suma: se come y bebe más, sin que sea excesivo este segundo consumo, y sin embargo, la tuberculosis hace miles de víctimas. ¿Será, nos decía él, que siendo la leche ahora y antes la base de la alimentación, ha disminuído tanto la calidad de ésta que á ella se deba el desmejoramiento de la raza?

¿Qué vamos á añadir nosotros á esto, que tan conforme está con nuestra manera de pensar?

La región no productora

Ya hemos indicado en las líneas referentes al itinerario é impresión general, la explicación que nos damos de la falta de industrias lácteas en Polaciones, Tudanca y Cabuérniga, y aun comprendiendo que en este capítulo era el lugar adecuado de exponer aquellas ideas, escribimos tan apremiados por el tiempo que no nos atrevemos á modificar ya lo hecho, temiendo quedarnos sin exponer nuestras impresiones para la época del Concurso. A lo dicho, pues, nos atenemos.

Dada la manera de ser de esta región y su falta de hábito de ordeñar, nos parece absurdo pensar ni en crear allí industria láctea doméstica ni menos industria fabril de esa clase. Pero convencidos de que podían aquellos ganaderos seguir *haciendo carne* sin dejar por eso de sacar de la leche un ingreso más, pensamos si habría manera de conseguirlo, no ocurriéndonos otra que la siguiente:

Hay allí ganaderos que tienen diez y más vacas de leche que se reunen en los Puertos de Sejos durante el verano. Si un grupo de ellos se asociara podría con muy poco gasto, con tres ó cuatro mil pesetas á lo sumo, proveerse de una caseta de madera, transportable, y de los útiles modernos indispensables para hacer manteca. Hecho esto, y con un par de muchachos del país que con diez ó doce días de prácticas podrían ponerse al corriente del manejo de dichos utensilios, harían manteca fresca que seguramente colocarían bien en Santander, Bilbao y San Sebastián.

Con este ensayo no es difícil creer que obtendrían un resultado tan grato, económicamente considerado, que pronto habrían de intentar seguir fabricando por el invierno manteca fina. Y no nos parece tener un exceso de optimismo al pensar no habrían de tardar sus convecinos en solicitar el ingreso en la Cooperativa ó que ésta les comprase la leche; de todo habría, seguramente, y podría así constituirse alguna Cooperativa, que en parte sería fábrica industrial (compradora de leche), y que sería como una mancha de aceite que

se iría extendiendo por la comarca, y un ejemplo que no dejarían de imitar, pasado algún tiempo en toda la región.

Y apremiados por el tiempo, no nos extendemos más sobre este punto. Pero no quisiéramos dejar de indicar aquí la transformación que vemos muy posible en el régimen de administrarse los pastos y ganados de los Puertos altos, de los Puertos de Sejos, por ejemplo.

Si comienza á crearse industria láctea en ellos mediante las experiencias que algunos ganaderos hicieran, asociándose como ya hemos dicho para conseguir á la vez asegurarse primera materia para la fabricación y evitarse grandes gastos en el ensayo, no sería difícil que con el tiempo llegara á suceder aquí lo que ocurre hoy con los pastos alpinos en Suiza.

En los Puertos alpinos es corriente que lo mismo los que pertenecen á particulares, que los que son de los pueblos, se arrienden á un quesero, el cual lleva á ellos su ganado propio y paga un tanto por cada vaca que produciendo leche le envían al Puerto. El se encarga de ordeñar el ganado, cuidar los terneros, hacer el queso, etc., etc.

Con sorpresa vimos en Aliva, que allí los queseros que pasan en aquellos Puertos el verano pagan una libra de queso por cada oveja ó cabra lechera que le entregan sus convecinos para disponer de ella del 24 de julio á los primeros días de septiembre. Algo análogo á esto podría llegar á hacerse en los Puertos de Sejos el día que allí se creara industria lechera.

La región donde renacen industrias nuevas

Poco vamos á decir sobre estas comarcas, de la que puede servir de tipo Reinosa.

Que el interés del país, de la nación entera, está en que esas nuevas industrias se creen y adquieran todo el desarrollo necesario, nos parece indiscutible.

¿Qué medios habría para ello?

Dicen muchos fabricantes, y no les falta en parte razón, que el gran enemigo de nuestras industrias lácteas, el que impide su desarrollo, es la importación de quesos y mantecas. Llegan, en efecto, á nuestro país mantecas y quesos tan baratos, que no es posible competir con ellos en precio, y de ahí la escasa producción de nuestras fábricas y la más escasa aún creación de otras nuevas.

Hay que convenir, sin embargo, en que el porvenir de un país no se mejora sabiendo caprichosamente los precios de las cosas. No somos, pues, partidarios de que forzando exageradamente el arancel se consiga que los quesos y mantecas del extranjero valgan lo doble en nuestro país, para conseguir así que nuestros productos puedan luchar con ellos en el mercado.

Pero hay una cuestión especial en la venta de productos lácteos extranjeros, que podrían nuestros gobiernos resolver con beneficio indudable, tanto para el ganadero como para el industrial y el consumidor.

La mayor parte (las nueve décimas partes por lo menos) del queso de bola que se importa en España de Holanda, y casi toda la manteca extranjera que aquí consumimos, son productos falsificados. Como son, en realidad, alimentos *no perjudiciales* (no nos atrevemos á decir sean completamente *sanos*), no debe prohibirse, ni aun estorbarse, su importación y venta; lo lógico, racional, conveniente y muy justo, sería que el Gobierno obligase á vender esos quesos y mantecas como lo que son, y con el nombre que les corresponde, pues sólo así no sufriría el consumidor el engaño de tomar como producto puro de leche el *queso margarinado* y la *manteca artificial*, hecha con grasas vegetales, principalmente. Se evitaría también con eso que el comerciante se lucrara con exceso vendiendo caro un artículo que él compra muy barato.

Ocurre con la situación actual del mercado de quesos y mantecas que el comerciante tiene mucho más interés en vender los que proceden del extranjero que los del país, porque aquéllos los adquiere hoy, como falsificados que son la mayor parte, á precios muy bajos, mientras el precio de venta sigue siendo, por lo menos, el que tenía antes cuando eran puros: gana, pues, mucho más vendiendo queso de bola ó manteca ¡fina! ¡¡de Burdeos!! que los productos buenos, sanos y hasta finos que ya se elaboran en nuestro país; y de ahí que el público encuentra siempre un obstáculo en proveerse de productos lácteos nacionales, y el productor otro obstáculo no menor en venderlos.

Es, pues, el comerciante; es, dicho con más exactitud, la equivocación del público por un lado y el interés natural del comercio por otro, el obstáculo que se opone al desarrollo de las industrias lácteas nacionales.

Hay que pedir á nuestros Gobiernos que, imitando lo que hacen todas las naciones civilizadas, hagan cumplir al comercio la obligación de vender cada producto con el nombre que le corresponde y no con otro usurpado. Véndase en buen hora manteca ó queso margarinado, pero véndase con su nombre propio: así no se engaña á nadie; así, el consumidor que necesite comer artículo barato no pagará 3 ó 4 pesetas por el kilo de queso que vale sólo 1,50 ó 2 pesetas, ni abonará 5 y 6 pesetas por kilo de manteca falsificada, que debiera venderse á 3 pesetas á lo sumo. Y además de no engañarse al público, como el comerciante no podrá ganar el 100 por 100 vendiendo esos artículos como puros, no tendrá más interés por vender lo falsificado que lo puro, y no será, como es hoy (y dis-

puestos estamos á probarlo citando muchos casos particulares con nombres propios), el más poderoso elemento que se opone al desarrollo de las nuevas industrias lácteas nacionales.

La industria lechera en fábricas

En una provincia como la de Santander, en donde tanto dinero se gastó creando queserías industriales que desaparecieron por completo ó sólo dejaron rastros insignificantes, no se puede hablar ó escribir sobre industrias lácteas, sin decir algo sobre esta clase de industria.

Públicamente ha expuesto en varias ocasiones uno de nosotros el punto de vista que tenemos, apoyado, no sólo en la experiencia ajena, sino también en la propia. Ni hay tiempo ahora de dedicar muchas líneas á esta cuestión, ni podemos exponer prueba más evidente de nuestro aserto, que la que en la provincia puede ver todo el mundo. Nuestra opinión es que la ciencia de la quesería (no así la de la fabricación de manteca) está tan en sus comienzos, que no es posible hoy por hoy hacer *científicamente, en cualquier parte, el queso que se quiera*. Ni el práctico más acreditado, ni el profesor más competente, puede responder de que hará un queso cualquiera, en país distinto del en que lo haya hecho ya.

Ocurre con los quesos lo que con todas las industrias en que hay fermentaciones. El mismo panadero, con la misma harina, hace pan distinto en un sitio ó en otro. Y lo mismo ocurre, por ejemplo, en la fabricación de cerveza.

Esta desigualdad de productos de un país á otro se exajera más cuando ya la primera materia tiene en sí el sello de la tierra en que se produce. De aquí la diversidad de vinos, producto de carácter local. Lo mismo ocurre con los quesos.

La leche debe sus condiciones al animal que la produce, y así hay tanta diferencia en un mismo establo de la de unas vacas á otras. Debe también sus cualidades al pasto ó alimentación del ganado, de donde resulta el sello que caracteriza la leche del tal puerto, de tal sierra, de tal prado ó de tal comarca.

A su vez, el queso no es producto que fabrique á su antojo el quesero, sino la resultante de los esfuerzos de éste y de la acción directa de ciertos fermentos (figurados ó no) desconocidos por completo aún hoy en la mayor parte de los quesos y acaso sólo sospechados, comenzados á conocer, en los que se creen ya estudiados por algunos sabios.

Si el preciso fermento cae á tiempo en la leche y el quesero, sin ver el huesped desconocido, le da las condiciones necesarias para que ese huesped, ese fermento, se desarrolle y viva próspero, *resul-*



ará un queso excelente. Si las condiciones de temperatura, acidez, humedad, etc., etc., no son las que el fermento necesita, ó este *no está allí ó no llegó á tiempo á la leche*, entonces, por más que el quesero se desviva, resultará otra cosa de la que éste pretende, pues otro ú otros fermentos trasformarán la calidad de la leche, *resultando* otro queso, ó lo que es peor, algo incomedible.

Y no se hagan ilusiones los que lean algo de lo que se escribe en sentido contrario á lo que acabamos de exponer. Los sabios también se equivocan y hasta á veces, desgraciadamente, el interés comercial se impone al científico.

¿Qué mejor prueba de lo que decimos que el hecho de que los trapenses que tanto y con tantísimo interés y tesón guardaron el secreto de la fabricación del famoso Port du Salud de la Trapa, no hayan podido volver á hacerlo desde que salieron *del local* en que durante tantos años lo habían fabricado? Hay quien dice que es *que no quieren* hacerlo: no, no puede ser eso, ni hay explicación que pueda razonar un negativo deseo. No. Lo que ocurre es que *allí les salía* el queso y que fuera de allí *no sale*; eso es todo. Y así ocurre con muchos quesos.

Recordamos al efecto el informe de un competente inspector de queserías en Suiza; informe que ahora, faltos de los libros necesarios, no podemos citar más concretamente. Decía con pena el inspector, que después de ver magníficas queserías con personal competente que en la parte baja de los valles de Gruyère hacían quesos nada más que medianos, había visto en los puertos altos cabañas muy malas, dentro de las que se entraba pasando antes por un charco de orín, donde con material imperfecto un pastor sucio fabricaba el mejor queso de la región. Muy lejos estamos de querer indicar con esto que no tienen valor alguno la limpieza y las reformas introducidas por la ciencia moderna. No. Indudablemente, aquel sucio quesero hacía buen queso á pesar de toda la suciedad y de todos los defectos de su instalación. Lo que queremos decir es que por encima de todo está el beneficioso fermento, verdadero confeccionador del queso. Si abunda y el medio le favorece, él sabrá dominar á todos los fermentos extraños que la suciedad lleve á la leche. En cambio, si no le hay nada se conseguirá.

¿Por qué causa va poco á poco creándose un tipo de queso, el tipo que ya se llama en la provincia *queso de fábrica*, que ha nacido en todas ellas al querer hacer Port du Salud, y que hoy hace cualquier ganadero curioso que coagula la leche con cuajo industrial y prensa la cuajada?

Pues sencillamente porque ese *sale*, porque el fermento que hace ese queso abunda por aquí y en cuanto se le dan condiciones de vida se desarrolla.

Lo que hay que hacer, por tanto, al tratar de crear una quesería es comenzar por estudiar el problema. Tantear qué queso *sale* y hacer aquel que resulte mejor. Desgraciadamente, hoy por hoy, no se puede dar otra regla.

V

La Ganadería

En las páginas anteriores, escritas á vuela pluma, expuestas quedan algunas consideraciones que estarían mejor en este capítulo; pero ni tiempo tenemos para rehacer este trabajo. Perdone el lector este desorden en gracia á la presión de ánimo y á la rapidez conque escribimos.

Con gran sorpresa para nosotros resulta que, por lo que respecta á las industrias lácteas, tradicionales en la provincia de Santander, tiene el ganado ovino y caprino tanta ó más importancia que el vacuno, pues no sólo para hacer el queso de Tresviso y el de Aliva, sino también para el de Lebeña, se prefiere y emplea en mayor proporción la leche de cabras y ovejas que la de vacas. Además aún en Tudanca y Cabuérniga y en casi toda la provincia se ordeñan algunas ovejas y muchas cabras con cuya leche se hacen quesos, destinándose al consumo alguna de las segundas.

Nos ocuparemos, pues, en general, de la ganadería lechera aunque refiriéndonos especialmente á la vacuna, pues todo lo que digamos de esta especie puede referirse á las otras.

Es indiscutible á nuestro parecer que por lo que á las aplicaciones de la industria pecuaria respecta, ó dicho de otro modo, para lo que á las necesidades del ganadero hace relación, nos parece indiscutible, decimos, que el pequeño ganado vacuno de Beges, por una parte, el del sur de Liébana y el de Polaciones por otra, el de Tudanca y Cabuérniga reunido en un grupo ó acaso dividido en dos, el vacuno de Campó de Arriba y de Enmedio separado acaso en dos grupos, y el de Campó de Abajo, constituyen otras tantas razas *ganaderas* ó *razas zootécnicas*, que si zoológicamente no son, acaso distintas, lo son indudablemente zootécnicamente consideradas. De la raza de Pas no nos atrevemos á hablar: por todas partes nos dicen casi todos los ganaderos, incluso los pasiegos, que ha desaparecido. Opinan otros que en la parte alta de Miera y Soba hay todavía ejemplares, y de esta opinión, que aceptamos desde luego sin vacilación, es sin duda alguna persona tan competente como el Sr. Quijano, de Los Corrales, que se ha propuesto la hermosa y para nosotros nunca bastante alabada tarea de reconstituir dicha raza; pero no la hemos visto.

A la vez que estas razas indígenas, hay en la provincia una gran

masa de ganado extranjero, principalmente suizo (Schwytz, gratuita), y en Pas bastante holandés, y se tiende por ley natural seguida antes en todo el mundo y abandonada ya en gran parte de él, al cruzamiento y hasta al mestizaje.

Ganado extranjero ó cruzado

En todas las comarcas donde la compra de leche para el consumo del hombre es grande, nos parece muy natural y muy lógico y económicamente recomendable, la importación de ganado lechero extranjero, especializado para esa producción. Lógico también vemos el cruzamiento, continuado y persistente, de toros puros de raza lechera bien definida con el ganado puro del país y con los mestizos que este vaya dando, tendiendo así, como tan admirablemente se hace en Vizcaya, á obtener económicamente una raza extranjera aclimatada en el país, sin más que importar toros puros. Lo que en cambio no puede dar sino resultados que á la larga han de ser muy perjudiciales, es el cruce entre mestizos. Por de pronto, obtendrán con este reprobado procedimiento alguna utilidad los ganaderos; pero pronto pagarán con creces los beneficios que con él adquirieran en los primeros años, pues se encontrarán sin raza indígena y sin raza de ninguna clase, ni manera de reponer esta falta, sino con el costoso procedimiento de importar ganado extranjero en grandes masas, procedimiento que, además de ser costosísimo, puede ocasionar grandes quebrantos al encontrarse los ganaderos con que al cabo de algunos años ese ganado desmerece más y más cada día.

Para el cruzamiento continuo y permanente, para crear en suma una nueva raza tan propia del país como la indígena y más adecuada á las actuales exigencias económicas de la producción de leche para el consumo, es preciso, si la obra ha de hacerse por todos los ganaderos interesados en ello, una buena organización que instale parada de sementales puros, ya sean traídos del extranjero directamente, ya sean obtenidos en establos del país, provistos de ganado puro extranjero, bien aclimatado, y que conserve sus condiciones lecheras para asegurarse, de lo cual es preciso someter esas vacas á una investigación constante que justifique su producción láctea.

De no haber esta organización sería preciso, absolutamente preciso, llevar á las gentes al convencimiento de que deben limitarse á introducir de cuando en cuando en su ganadería, sangre extranjera, *pero pura*, y emplear en los demás años toros de sangre pura del país. Y decimos que hay que llevar á las gentes ese convencimiento, porque llamándonos todos muy amigos de la libertad, tenemos de ella el equivocado criterio de que consiste en que cada individuo haga lo que le plazca, sin pensar en los perjuicios que puede ocasionar al

país, con una perjudicial satisfacción de sus caprichos. En Suiza, en Inglaterra, en Dinamarca, en los países donde los intereses de la comunidad están por encima de los individuales, entienden la verdadera libertad, en el sentido de hacer cada uno lo que quiera, siempre que con ello no perjudique á los demás. Y así, aquellos bien entendidos preceptos que en las antiguas ordenanzas de los pueblos de casi toda esta provincia obligaban á conservar ciertos toros y á castrar otros, consiguiéndose con esas sabias disposiciones conservar y mejorar las razas del país en beneficio de todos sus habitantes, las vemos hoy convertidas en leyes generales del país, en naciones tan libres como Suiza, mientras en nuestro país se abandonan tan buenas costumbres por no patrocinarlas la ley. Desgraciadamente tememos no están aún las clases *directoras*, los que se llamen así mismos intelectuales (!!) en nuestra nación, en estado de llegar á este concepto de la libertad: el pueblo, el verdadero pueblo, el pueblo que trabaja y de su trabajo vive, tanto el obrero honrado como el ganadero y el agricultor trabajador, ese sí, ese aceptaría gustosísimo la reforma, porque vería en seguida los resultados, y las mismas gentes que por egoísmo mal entendido unas veces, ó por satisfacer ruines venganzas personales, son los desorganizadores de la antigua administración de los pueblos, serían los primeros que acabarían por felicitarse de la reforma. La ley de Administración local murió antes de nacida por ignorancia de los unos, por petulancia de los otros, y aun en muchos por el instintivo deseo de ir en contra de lo propuesto; pero algo por el estilo de aquel proyecto, llevado á la realidad, sería proplamente un poderoso medio para nuestra regeneración pecuaria, y conste que no son políticos y menos aún adeptos á la política llamada conservadora, los que esto dicen.

Para hacer esos cruzamientos discontinuos se hace preciso, pues, conservar puras las razas indígenas para guardar los toros: podrían conservarse sólo las hembras necesarias como madres y los toros buenos que llegarían á valer mucho, como sementales, en un país bien dirigido en el sentido del cruzamiento discontinuo. Es, pues, necesaria la existencia de algunos establos de ganado puro indígena, aun para las razas llamadas á mejorarse por cruzamiento cuando tiene que ser por razones económicas, discontinuo.

Ganado del país

Pero así como en las regiones productoras de leche para el consumo del hombre se impone la importación de razas especializadas, porque el consumidor, desconociendo sus intereses paga lo mismo ó mejor la leche pobre de las vacas muy productoras que la leche rica de las poco lecheras, y á falta de importación completa

conviene el cruzamiento con toros siempre puros, así también nos atrevemos á asegurar que en las demás comarcas, ya sea para hacer sólo carne, ya sea para criar carne y leche, convienen indudablemente las razas del país y se hace preciso mirar por su conservación y velar por su mejora, seleccionándolas.

Después de la fiebre que á la aparición de las razas inglesas invadió el mundo, cuando ya los ganaderos y los Gobiernos con ellos, á fuerza de quebrantos y de fiascos, vieron la necesidad de recurrir á las razas indígenas de cada comarca en la mayor parte de los casos, es cada día mayor la reacción en contra de la importación de razas nuevas y aun en contra de los cruzamientos con ganado puro (nada decimos de los cruzamientos entre mestizos por que no hay persona culta que los defienda). En todas partes se empuja al ganadero hacia la selección del ganado indígena. Y eso sería lo que habría que hacer en la provincia de Santander.

La Asociación General de Ganaderos, que ha comenzado esta obra en la Mancha creando Sindicatos de selección de ovejas lecheras, tendría un verdadero placer (estamos autorizados para decirlo y para obrar en consecuencia) en contribuir á la formación de Sindicatos de selección de ganado vacuno lechero en la provincia de Santander.

Por nuestra parte, creeríamos haber hecho algo útil para esta región y asimismo para nuestra patria, si pudiéramos decidir á algunos ganaderos de Liébana, de Tudanca ó Cabuérniga, de Campóo, etc., á la formación de alguno de estos Sindicatos.

El folleto publicado por la citada Asociación para las ovejas lecheras de La Mancha, puede servir de base y explicación de la formación de los Sindicatos de selección de vacas, que desearíamos ver crear aquí. La rapidez con que estas cuartillas se escriben nos obliga á suplicar al lector lea aquel folleto, que se da gratuitamente en la Asociación General de Ganaderos, Huertas, 30, Madrid, limitándonos aquí á indicar las bases fundamentales de dichos Sindicatos.

Cuando se trata de seleccionar ganado para la producción de carne, lo principal es observar la forma de la res—el toro, generalmente—que ha de ser el elemento mejorador. Conviene siempre tener en cuenta los *antecedentes de familia*, es decir, la predisposición de los padres para la misma producción, pues sabido es que esas tendencias se transmiten por herencia y hay más seguridad en que el toro ha de transmitir á sus hijos una predisposición que él mismo ha heredado.

Al tratar de seleccionar por leche hay que tener en cuenta los mismos datos, á saber: predisposición del animal y análoga condición en sus padres. Pero así como la carne (y lo mismo podríamos

decir de la fuerza, la lana, etc., etc.) se ve con sólo examinar un momento la res, en cambio, la producción de leche hay que examinarla, por lo menos una vez al mes, anotando la cantidad y la calidad para poder saber al fin de la temporada de lactación la producción total de leche y su calidad. El toro se ha de calificar por las condiciones lecheras de su madre, sus abuelas, etc., etc.

Exige, pues, la selección por leche una investigación prolongada, y de aquí la necesidad, para hacerla en buenas condiciones, de los Sindicatos de selección.

Reunidos varios ganaderos para repartirse los gastos y que resulte la operación más económica, nombran una persona de cuya imparcialidad estén todos seguros, la cual, una vez al mes (y mejor si es más á menudo) y en un día previamente señalado y fijo para toda la temporada, visita las reses una tarde para asegurarse de que son ordeñadas por completo, y al día siguiente presencia los ordeños (de la mañana y tarde) de cada una, anotando la cantidad obtenida y tomando una muestra para que persona competente analice su calidad. Hecho esto al final de la temporada se hace la suma de la leche obtenida, se califica por su calidad con arreglo á los análisis hechos, y se califica asimismo por sus otras condiciones (como madre, como productora de carne, por sus condiciones para el trabajo, etc., etc.) con arreglo á la importancia que se les dé en cada Sindicato. Teniendo en cuenta todas estas calificaciones se obtiene la calificación total.

Conocidas así las mejores reses de cada Sindicato, se señalan aquellas que por su mérito han de seguir siendo madres y se conserva sus crías, machos y hembras, hasta que estudiadas en época oportuna se decida cuáles de entre ellas deberán conservarse.

Las crías así elegidas se recrían con todo el esmero que las condiciones generales de la comarca permitan, y se evita, por todos los medios posibles, que sean cubiertas las hembras elegidas por toros que no figuren entre los elegidos.

Al mismo tiempo se va haciendo el libro genealógico de las reses conservadas, con lo cual el plantel de la raza mejorada será perfecto.

La Asociación General de Ganaderos está dispuesta á cooperar á la formación y desarrollo de algunos de estos Sindicatos, de la manera siguiente:

1.º Pagando los gastos que origine la presencia en los ordeños de prueba de una persona competente, como por ejemplo, la del Inspector de Higiene Pecuaria, persona que no sólo presenciaria y daría fe de lo ocurrido en dichos ordeños, sino que se encargaría de tomar las muestras de leche.

2.º Haría gratuitamente el análisis de dichas muestras.

3.º Daría certificado de los datos así adquiridos, lo cual serviría para justificar en el mercado la producción láctea de las reses y el origen de las crías.

4.º Subvencionaría algunas crías de las mejores reses con primas de conservación, que podrían ser equivalentes á los gastos de sostenimiento de cada cría.

5.º Daría en los Concursos de ganados premios especiales para las reses de los Sindicatos de esta clase.

Dejaría á los ganaderos toda la libertad necesaria para la confección del Reglamento del Sindicato, reservándose únicamente el derecho de aprobarlo ó no, pues para poder dar los certificados antes citados, necesita las garantías necesarias. Y exigiría que el Sindicato, en conjunto ó separadamente cada uno de los ganaderos indicados, se hiciese miembro de la Asociación General de Ganaderos, para lo cual basta pagar cinco pesetas por cada 167 vacas ó fracción de ese número.

Y con lo dicho damos por terminado este rápido bosquejo de nuestras impresiones, á reserva de publicar en su día, cuando con más tiempo y tranquilidad podamos hacerlo, el resultado del ligero estudio que hemos hecho de las industrias lácteas de la provincia, dando cuenta, al menos con todo el detalle que estos asuntos requieren, de lo que hemos visto, ó indicando detalladamente lo que al efecto nos parezca oportuno y útil para los que quieran intentar la reforma y mejora de los actuales procedimientos de elaboración.

