

LA AVICULTURA PRACTICA



Boletín mensual ilustrado. — Director-propietario: D. SALVADOR CASTELLÓ Y CARRERAS

Revista premiada con Diploma de Honor y Medalla de Plata en la Exposición Internacional de Avicultura de Bruselas (1897)
y de Oro en la Internacional de Madrid (1902)

Órgano de la Real Escuela oficial de Avicultura y de la "Sociedad Nacional de Avicultores Españoles"

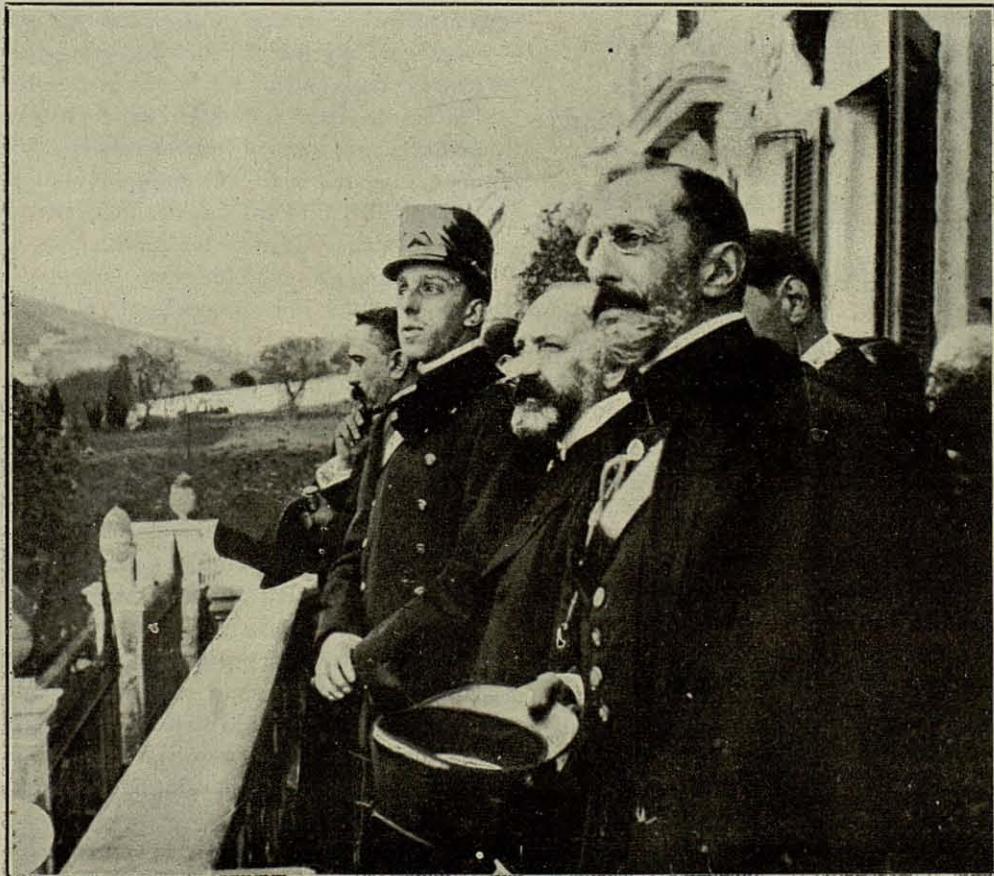
España, al año, 8 pesetas

★ REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
REAL GRANJA PARAÍSO, ARENYS DE MAR (BARCELONA)

★ Extranjero, 10 pesetas

Año XIV ~~~~~ Extraordinario de enero de 1909 ~~~~~ Núm. 150

DON ALFONSO XIII EN LA «REAL GRANJA ESCUELA PARAISO»



S. M. el Rey en la terraza de la «Real Granja Escuela Paraíso» contemplando el vuelo de más de 1,000 palomas, soltadas en su obsequio por la «Real Sociedad Colombófila de Cataluña»



**Real Escuela Oficial de Avicultura
de Arenys de Mar**

CURSO ORDINARIO DE 1909

CONVOCATORIA

La Dirección de la Real Escuela Oficial de Avicultura previene á los señores avicultores, agricultores y á cuantos se crean interesados, que desde esta fecha queda abierta la matrícula para el curso de «Avicultura é Industrias anexas», correspondiente al presente año, cuya apertura tendrá lugar el día 1.^º de abril, terminándose el 30 de junio.

Las condiciones de la matrícula y el plan y bases de la enseñanza, establecidos de acuerdo con el Reglamento interior de la Escuela, se facilitarán, á cuantos lo soliciten de la Secretaría, antes del 31 de marzo.

La enseñanza será completamente gratuita para los alumnos que prueben carecer de recursos y para los pensionados de corporaciones y entidades oficiales.

Para los alumnos extranjeros que no conozcan el idioma español se dará un curso especial en lengua francesa.

Para más detalles é informes, los interesados pueden dirigirse á la Secretaría.

Arenys de Mar, 15 de enero de 1909.

El Director
SALVADOR CASTELLÓ

**NUEVO CURSILLO DE AVICULTURA
PARA SEÑORAS Y SEÑORITAS**

Teniendo en cuenta las indicaciones formuladas á la Real Escuela Oficial de Avicultura por el Ministerio de Fomento, encaminadas á que se propague la enseñanza de la cría de aves y animales de corral en la mujer, la Dirección ha resuelto crear, á título de ensayo, un cursillo especial para señoritas y señoritas mayores de diez y ocho años, consistente en 24 lecciones teórico-prácticas, que tendrán lugar los sábados de los próximos meses de abril, mayo y junio.

La enseñanza será completamente gratuita, y las señoritas matriculadas antes del 31 de marzo recibirán un diploma acreditativo de haber seguido dicho cursillo.

Para más informes y detalles, las interesadas podrán solicitarlos de la Secretaría.

Arenys de Mar, 15 de enero de 1909.

El Director
SALVADOR CASTELLÓ

**Visita de S. M. el Rey D. Alfonso XIII
á la «Real Granja Escuela Paraíso»
y al distrito de Arenys de Mar**

El 5 de noviembre de 1908 será para siempre la fecha memorable cuya crónica llenará la más brillante página en los anales de la historia de la «Real Granja Escuela Paraíso».

S. M. el Rey D. Alfonso XIII en compañía del Excmo. Sr. D. Antonio Maura, Presidente del Consejo de Ministros, de su Cuarto Militar y de las autoridades Civiles y Militares de la provincia de Barcelona, del Ilmo. Sr. Obispo de la Diócesis de Gerona y de las Autoridades locales de Arenys de Mar, seguido además de un brillantísimo acompañamiento, se digno honrar con su augusta visita la Real Escuela de Avicultura y nuestra propia morada.

D. Alfonso XIII con su real presencia nos indemnizó de una vez los 16 años de continuas labores y de incesantes trabajos llevados á cabo para el fomento de la Avicultura en España y compensó los sinsabores que pudo causarnos la indiferencia con que por lo general se vieron nuestros trabajos en el país.

En efecto, no se aconseja al Rey visite una casa ó una industria si para ello no se reunen méritos que lo justifiquen, no se acepta un ofrecimiento por espontáneo que sea si no se sabe de antemano que lo que al Rey debe mostrarse es digno de ser puesto de manifiesto al Jefe del Estado, y como quiera que al tratarse de la visita del Monarca á la Real Granja Paraíso de Arenys de Mar, así el Gobernador civil de Barcelona como el Presidente del Consejo de Ministros mostraron conformes desde el primer momento, cabe afirmar, sin falsa modestia, que debían juzgar la cosa digna de tal honra.

Dedicado por completo este número á perpetuar el recuerdo de la visita de S. M. el Rey D. Alfonso XIII á la Casa Cuna de la Avicultura española, séanos permitido erigirnos en fieles cronistas de la regia visita al partido de Arenys de Mar, pues aquélla constituyó de por sí la base principal de la excursión de S. M. el Rey á la Costa de Levante del Principado catalán.

Sabida es la eficaz distinción que desde los albores de nuestra obra dispuso la Casa Real á la entonces naciente Granja Paraíso, poco tiempo después de su creación elevada á la categoría de Escuela particular de Avicultura y honrada inmediatamente por S. M. la Reina Regente del Reino D.^a María Cristina con el valioso título de Real Granja Escuela, gracia con la que la Augusta Soberana quiso asociarse á la patriótica labor por la Escuela de Avicultura emprendida.

Sobradamente es conocida la protección que Doña María Cristina siguió prestando á la «Real Granja Escuela Paraíso» y á la Sociedad Nacional de Avicultores, á su sombra nacida y el eficaz apoyo que les



prestó al llevarse á cabo en Madrid la primera Exposición Internacional de Avicultura que en mayo de 1902 dedicó á su Presidente Honorario el Rey D. Alfonso XIII con motivo de su Augusta Coronación.

Nadie ignora tampoco que en cuantas ocasiones fué necesario, todas las gracias obtenidas por la Real Escuela de Avicultura y en especial por mí, como director fundador de la misma, fueron debidos al favor particular de SS. MM. cuando no á su espontánea magnanimitad.

De ahí que, al presentarse ocasión oportuna, la aprovechara el Rey para visitar aquella y apreciar por sí mismo el uso que hicimos de su regia protección.

De larga fecha sabíamos cuáles eran las favorables disposiciones de S. M.; de sus propios labios habíamos oído varias veces la expresión de sus reales deseos y teníamos la firme convicción, la seguridad más absoluta de que, en cuanto el momento fuera propicio, D. Alfonso XIII nos honraría con su visita.

Fué el Rey á Barcelona con motivo de la inauguración de las obras de la reforma interior de la ciudad en marzo de 1908, y ya entonces se creyó llegado el momento oportuno. La extensión del programa oficial y la corta permanencia de S. M. en la capital del Principado, no dieron lugar á que se realizaran nuestras esperanzas, si bien el Rey se dignó alentarme manifestándome procuraría cumplir sus deseos en su próxima visita á Cataluña.

Esa se realizó, como es sabido, á fines del pasado octubre, acompañándole S. M. la Reina, y la estancia del Rey en nuestra región se prolongó hasta los primeros días de noviembre, en los cuales, después de separarse de su Augusta esposa en Zaragoza, regresó al Principado para recorrer algunas de sus comarcas que aún le eran desconocidas.

Había llegado el momento por nosotros tan deseado.

Preparativos

Aceptando la honrosa misión que el Excelentísimo Sr. D. Angel Ossorio Gallardo, Gobernador civil de Barcelona, se dignó confiarde de acuerdo con el Excmo. Sr. Presidente del Consejo de Ministros, tomamos sobre nosotros la grata labor de disponer lo necesario para que el recibimiento de S. M. en la villa de Arenys de Mar y sus cercanías resultara digna del Augusto huésped que con ella la favorecería.

En un principio se creyó debía limitarse el programa á la salutación del Monarca á la Sma. Virgen de la Misericordia, patrona de la Costa en su Santuario de Canet y la visita á la Real Granja Escuela Paraíso, pero aprobadas las bases de la excursión por S. M., vióse luego que cabía disponer de mayor tiempo y el Rey podría aún pernoctar en el distrito.

Se nos presentaba hasta ocasión de hospedar en la Granja Paraíso al Rey de España, y esto era mu-

cho más de lo que jamás soñáramos, pero creímos que ni aquéllo estaba á la altura del regio huésped, ni debíamos llevar nuestro egoísmo al punto de privar al Rey de alojarse donde se reunieran mejores condiciones y se contara con más poderosos elementos para recibirlle.

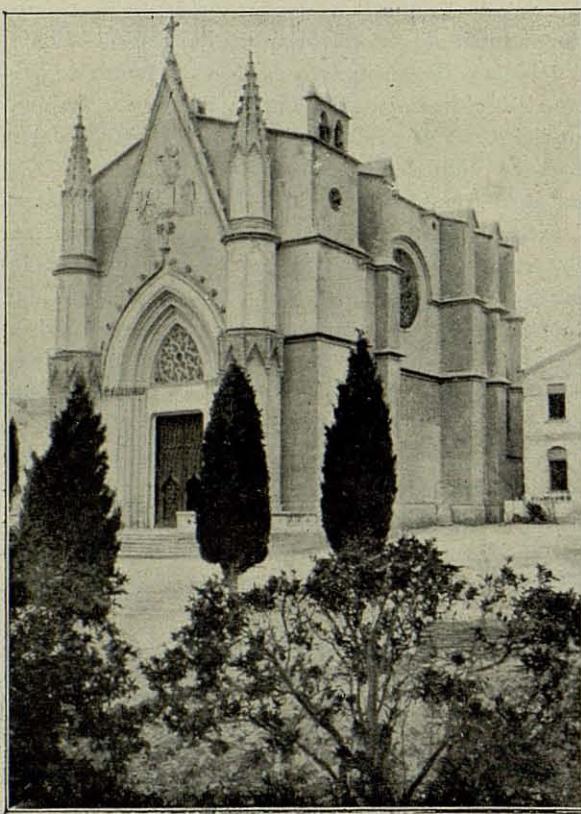
En este punto nació la idea de que S. M. visitara el antiguo é histórico Castillo de Santa Florentina, sito en Canet á poca distancia del mencionado Santuario y propiedad de su afortunado castellano don Ramón de Montaner que, auque con su proverbial modestia trató en un principio de excusar las deficiencias de su señoríal mansión, púsola luego incondicionalmente á disposición de S. M., que aceptó el alojamiento y la fiesta que en su honor quisieron luego organizarle el Sr. de Montaner y sus hijos, bajo la dirección artística de su hijo político D. Ricardo Campmany que, dicho sea por adelantado, demostró una vez más su buen gusto y su *savoir faire* en materias artísticas.

El Rey y su séquito debían llegar á Canet el día 4 de noviembre á las tres de la tarde, y después de cumplirse en aquella villa las diversas partes del programa, debía venir á Arenys el día 5 por la mañana, permaneciendo en esta villa hasta cerca del mediodía. Eran, pues, más de 20 horas que S. M. concedía al distrito de Arenys de Mar, de las cuales quedaban hábiles unas doce para festejarle.

El distrito de Arenys de Mar, salvo algunos núcleos diseminados en algunas, aunque escasas poblaciones del mismo, es y fué siempre eminentemente monárquico, pues si bien al impulso de las corrientes y de los ideales nunca separatistas como se ha dado en llamarles, hoy tiene en el Congreso y en el Senado representación solidaria, la gran masa del distrito, con querer mucho á Cataluña como región española, fué siempre leal y adicta á las Instituciones y por lo tanto todo fueron éxitos y facilidades en la preparación del recibimiento que á S. M. debía tributarse.

Debemos citar en primer término la corrección y cortesía del Ilmo. Sr. Alcalde de la villa de Arenys D. Juan Córdoba y de su Ayuntamiento, que á pesar de tener en su seno mayoría poco favorable, desde el primer momento dispusieronse á recibir como era debido al Jefe del Estado, y en cuanto al Alcalde de Canet, D. Juan Fornés y al Ayuntamiento que preside, sólo cabe decir que desplegaron tales iniciativas y entusiasmos, que de un principio se pudo dar como asegurado el éxito de la visita de S. M. á ambos lugares.

Como entidad política del distrito desplegó su bandera el Círculo Monárquico de Arenys de Mar, que reunido en junta, bajo la presidencia de D. Joaquín Coderch, diputado provincial por el distrito y presidente de aquél, acordó por unanimidad, y entre grandes pruebas de entusiasmo, abrir una suscripción para engalanar la calle de la Riera, hermosa rambla que forma la principal avenida de la pobla-



Vista exterior del Santuario de Ntra. Sra. de la Misericordia en Canet de Mar

ción, y levantar en ella un arco de triunfo, cuya dirección se confió luego al arquitecto barcelonés don José M. Font y Blanco, al propio tiempo que traer una banda militar para que tributara al Rey los honores correspondientes.

Inútil decir que en pocos momentos la suscripción cubrió el coste del presupuesto calculado y todo pudo llevarse á cabo conforme los deseos de la patriótica y leal sociedad.

Para la realización de los acuerdos tomados por la Junta general de socios se nombró una comisión, compuesta de los señores vicepresidente del Círculo D. Gabino Taixonera, el Dr. D. Francisco Calbetó, D. Francisco Rovira y el que estas líneas escribe, la cual tuvo la satisfacción de ver cumplida con éxito la misión que se le confiara.

No fué menos importante la reunión de industriales de Arenys de Mar, convocada por el alcalde D. Juan Córdoba, en la que, al dárseles cuenta de la próxima visita del Rey, se les puso de manifiesto la conveniencia de exteriorizar la producción de la villa por medio de una exhibición de los artículos fabricados ó manufacturados en la misma, idea que después de ser tomada en consideración hasta por fabricantes cuya filiación política les distancia del régimen monárquico y de la dinastía de D. Alfonso XII, pudo verse también realizada, instalándose los productos en el Balneario Lloveras, espaciosa dependencia municipal donde debía también celebrarse la recepción de

ayuntamientos, elemento judicial del distrito y entidades y distinguidas personas del mismo.

Algunos industriales de Canet, á su vez, tomaron también el acuerdo de levantar un arco á la entrada de la villa, asociándose como los de Arenys de Mar al júbilo general de la comarca ante la próxima visita del Soberano.

La Cámara oficial agrícola del distrito de Arenys de Mar, reunida en junta directiva bajo la presidencia de D. Francisco Sola, iniciador y fundador de la misma, no podía permanecer inactiva, y acordó igualmente cooperar al éxito de las fiestas levantando un arco en la Riera, que dedicó «Al primer agricultor de España», como demostración del agrado con que fué recibida la conocida frase de D. Alfonso XIII, cuando resolvió dedicar gran parte de su real patrimonio á explotaciones rurales en gran escala. La dirección de dicho arco fué confiada al maestro de obras de la villa de Arenys de Mar D. Juan Dotres.

Completó el éxito de los trabajos preparatorios, el general regocijo de los vecindarios de Arenys y de Canet reflejado en todos los semblantes y á cada momento hecho ostensible al ver cómo iban llevándose á cabo los trabajos proyectados.

Con tan buenas disposiciones, grato y fácil nos fué poder comunicar al Gobernador civil de la provincia los entusiasmos de la comarca de Arenys de Mar para recibir á S. M.

Al anuncio de las mismas, el Excmo. Sr. D. Angel Ossorio, acompañado del coronel jefe del tercio de la Guardia civil, que presta sus servicios en Barcelona, del capitán ayudante y del ingeniero de caminos, señor Membrillera, giró una visita de inspección á los lugares por donde debía pasar S. M., dignándose aceptar el almuerzo que tuvimos el honor de ofrecerle en el restaurant del Monte Calvario de Arenys de Mar, y al cual asistieron, además de las personas que formaban su séquito, los señores alcaldes de Arenys y Canet, el juez interino de primera instancia D. Francisco Espriu, el diputado provincial y presidente del Círculo Monárquico D. Joaquín Coderch, el subdelegado de Sanidad Dr. D. Francisco Calbeto; cumplimentándole los Sres. D. Francisco Sola y don Manuel Armengol, en representación de la Cámara Agrícola.

Ultimado el programa determinóse éste en la siguiente forma y orden :

Día 4 de noviembre. — Llegada de S. M. á Canet de Mar, en tren, á las tres de la tarde.

Visita de S. M. al Ayuntamiento é inauguración del nuevo Matadero público de la villa de Canet.

Lunch ofrecido por el Ayuntamiento en la terraza, junto al mar.

Visita de S. M. al Santuario de Nuestra Señora de la Misericordia, patrona de la costa de Levante de Cataluña.

Llegada de S. M. al castillo de Santa Florentina á las seis de la tarde.

A las ocho, comida de S. M. con asistencia de las autoridades provinciales y locales y algunas significadas personalidades del distrito, honradas al efecto por el Rey.

A las nueve, iluminaciones y fiesta en el castillo de Santa Florentina en honor de S. M., y bailes, iluminaciones y regocijos públicos en la villa de Canet.

Día 5.— Llegada de S. M. á Arenys de Mar á las ocho de la mañana.

Visita al Ayuntamiento en el Balneario Lloveras por falta de capacidad en el Salón Consistorial y recepción de autoridades provinciales, municipales, judiciales, eclesiásticas, militares y marítimas, corporaciones, sociedades y particulares en el salón central del balneario, habilitado como sala del Trono.

Visita de S. M. á la exhibición de Industrias locales.

Visita de S. M. á la Real Escuela oficial de Avicultura.

Batalla de flores en la Granja Paraíso.

Despedida de S. M. y salida de la regia comitiva en automóvil para Vich.

Desde luego podemos adelantar que el programa pudo cumplirse en todas y cada una de sus partes, á cuya reseña minuciosa vamos á consagrar el resto de la presente crónica.

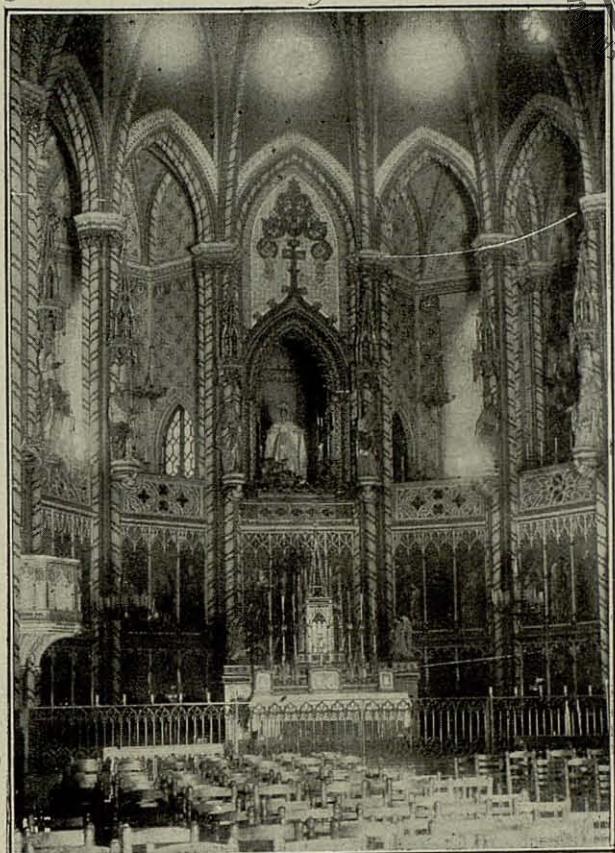
Dada la actividad desplegada por todos los elementos congregados para festejar la regia visita, el día 4, antes del mediodía, todo se hallaba dispuesto para recibir al augusto huésped, notándose, así en Arenys como en Canet, inusitado movimiento de forasteros que invadían las fondas, concentrándose en el Hotel Monte Calvario lo más selecto de la buena sociedad barcelonesa que, invitada para las fiestas del castillo de Santa Florentina y de la Granja Paraíso, llegó en espléndidos automóviles, que al siguiente día debían escoltar á S. M. en su excursión al Vallés y llano de Vich.

Llegada de S. M. á Canet de Mar

A las dos y media se anunció por teléfono la salida del tren real de Barcelona, y á las tres y media próximamente pasó aquél por Arenys sin detenerse, siendo aclamado el Rey á su paso por la Playa, el paseo Xifré y el Monte Calvario.

Pocos momentos después D. Alfonso XIII, acompañado del Presidente del Consejo de ministros, excelentísimo Sr. D. Antonio Maura; de su Cuarto militar, del capitán general de Cataluña, Excmo. señor teniente general D. Arsenio Linares, del Gobernador civil Excmo. Sr. D. Angel Ossorio Gallardo y varias altas personalidades relacionadas con la comarca y el distrito, llegó á la estación de Canet siendo recibido con los honores correspondientes por las autoridades locales, el Ayuntamiento, el Ilmo. Sr. Obispo de la Diócesis y las más significadas entidades y personas de la villa.

Después de una salutación dirigida al Monarca por el Sr. Alcalde, S. M. salió de la estación, siendo



Interior del Santuario de Ntra. Sra. de la Misericordia

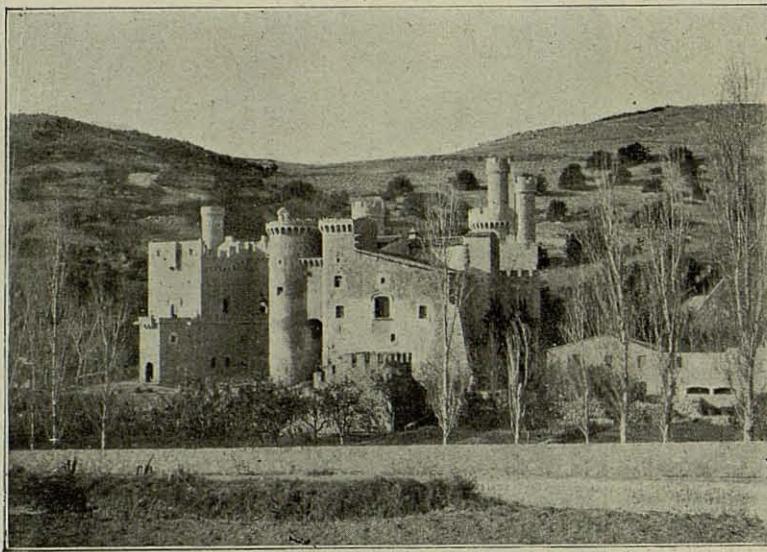
aclamado por el pueblo, y tomó asiento en el carrojaje de los Sres. de Montaner, puesto por ellos á disposición del Rey.

El séquito regio ocupó otros carroajes dispuestos por la Real Escuela de Avicultura, poniéndose en marcha la comitiva, á cuya cabeza figuraban el Gobernador y los jefes de la guardia civil que mandaban las fuerzas de aquel instituto que cubrían la carrera, siendo escoltado el Rey por fuerzas de los Somatenes armados de la comarca y precedido el carrojaje del estandarte del Somatén de San Acisclo de Vallalta, regalo de D. Ramón de Montaner con motivo del centenario de la heroica defensa de aquel pueblo durante la guerra de la Independencia.

Al salir de la estación D. Alfonso XIII se dignó acercarse á nosotros, y demostrando su vivo interés por visitar la Real Granja Paraíso, se informó de la hora en que tendría lugar y nos repitió ansíaba tener el gusto de conocerla.

Desde aquel momento hasta la llegada de Su Majestad al castillo de Santa Florentina tuve el honor de marchar al estrado del carrojaje, dando á S. M. y al Presidente del Consejo de Ministros cuantas explicaciones deseaban, dignándose S. M. sostener conmigo familiar conversación y poniendo á cada momento de manifiesto el agrado con que emprendía la excursión.

Así en la Casa Consistorial, donde un coro de niños entonó himnos á España y al Rey, como en el



Exterior del Castillo de Sta. Florentina en Canet de Mar

Matadero público, donde se sirvió á S. M. un espléndido *lunch*, y en todo el trayecto hasta Santa Florentina D. Alfonso XIII fué calurosamente ovacionado.

D. Alfonso XIII en el Santuario de Ntra. Sra. de la Misericordia

Al llegar al santuario de Nuestra Señora de la Misericordia, el gentío que ocupaba las inmediaciones era inmenso.

El Ilmo. Sr. Obispo de la Diócesis, Dr. D. Francisco de Pol y Baralt, hijo de la villa de Arenys de Mar, revestido de pontifical y asistido del clero parroquial y del Rdo. Párroco del Santuario, esperaban á S. M., que después de adorar la Cruz que le presentó el ilustre prelado, hizo su entrada en el templo bajo palio, y al terminar el *Te Deum* que en acción de gracias se cantó, encaminóse al camarín de la Virgen, adorando la Sagrada Imagen y prometiendo enviarle una ofrenda, voto que á los pocos días dejó cumplido dedicando al Santuario un espléndido Caliz con las Armas Reales y una expresiva dedicatoria, en la que se recuerda su visita.

Como al salir del templo había ya anochecido, gran número de peatones con antorchas iluminaban el camino que conduce al Castillo de Santa

Florentina y por entre doble fila de los mismos, siempre escoltado por el somatén, llegóse á la señorial morada de los señores de Montaner, siempre entre aclamaciones, vítores y aplausos.

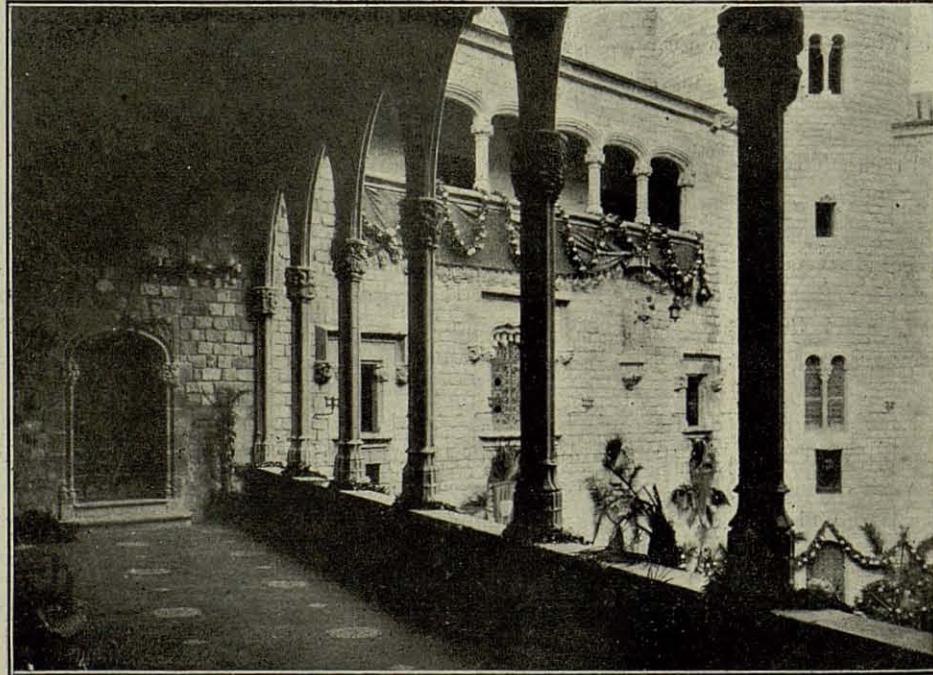
El Castillo ofrecía un aspecto deslumbrador. Iluminado con grandes focos de acetileno colocados en sus torreones y almenas, su primera vista ofreció á S. M. un aspecto fantástico y espléndido á la vez.

Como seguíamos marchando al pie del estríbo del coche real, repetidas veces oímos, sin quererlo, el cambio de impresiones entre el joven Monarca y el Presidente del Consejo de Ministros, que enaltecían la esplendidez del cuadro que tenían á la vista.

Llegada del Rey al Castillo de Santa Florentina

Al penetrar el Rey en el Castillo, desde lo alto de la torre del homenaje, disparóse un nutrido y visto-so ramillete de fuegos artificiales, los deudos, colonos y obreros de la hacienda del Sr. de Montaner aclamaron á S. M. desde los torreones del Castillo y entre salvas fué izado en lo alto de la torre el pendón morado de Castilla.

Al pie de la escalera de honor esperaban al Monarca D. Ramón de Montaner, rodeado de sus hijos y nietos, y después de dar aquél la cordial bienvenida á D. Alfonso XIII, el menor de sus nietos, el lindo y gracioso niño Ramón Campmany y de Montaner, entregó al Rey las doradas llaves del

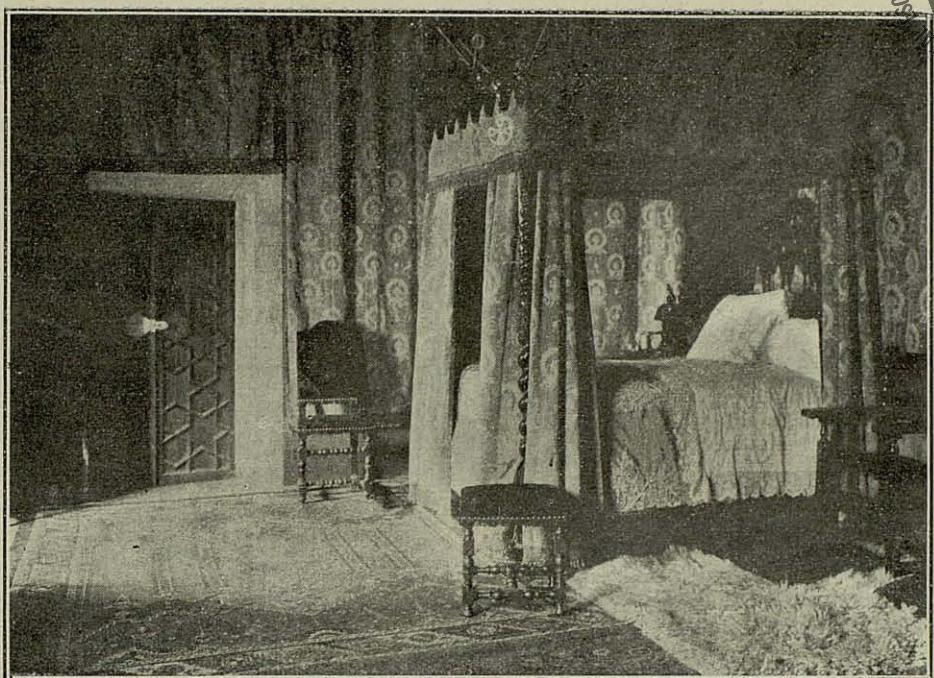


Claustro y patio del castillo de Sta. F.orentina

Castillo, que el Monarca tomó de rico cojín, depositándolas en manos del dueño de la Casa.

Seguidamente y á los acordes de una orquesta que ejecutaba la Marcha Real fusilera, la que oye el Rey de su guardia alabardera al penetrar en Palacio, D. Alfonso hizo su entrada en el salón gótico de la Casa, donde le saludaron algunas comisiones, entre ellas una de los Jefes del Somatén armado que ofrecieron las fuerzas que mandaban para darle guardia de honor durante la noche. Des-

pués de haber contemplado el hermoso cuadro al óleo, en el que se representa la institución del Escudo de las cuatro barras de sangre, que es el de Cataluña y del antiguo Reino de Aragón, cuya leyenda el antes citado niño recitó en hermosos versos catalanes, y de formular atinadísimas observaciones que pusieron en relieve los conocimientos que en heráldica posee el joven Monarca, éste y su séquito retiráronse á las habitaciones que se le tenían preparadas, cuya magnificencia, buen gusto y valor artístico fueron por todos altamente celebrados.



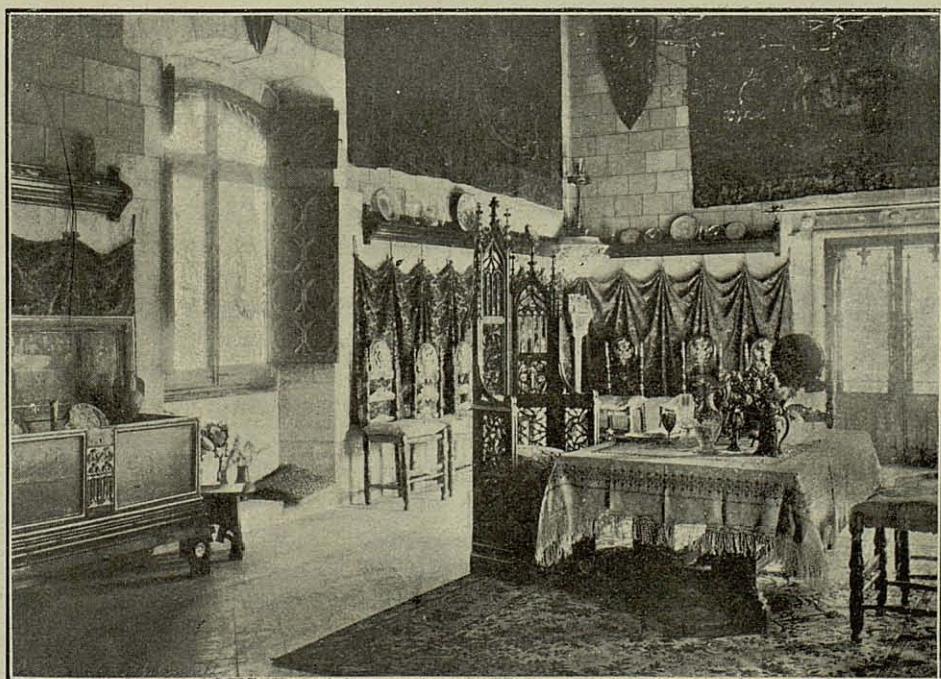
La Cámara regia en el Castillo de Sta. Florentina

Desde aquel momento en el Castillo se notó inusitado movimiento. En el Patio central profusamente iluminado y adornado con artísticas guirnaldas de flores y ricas colgaduras en los antepechos de la galería y de las ventanas, quedó un retén de fuerzas de los Somatenes en tanto se despejaban los alrededores de la casa, no permitiéndose el paso más que á los invitados.

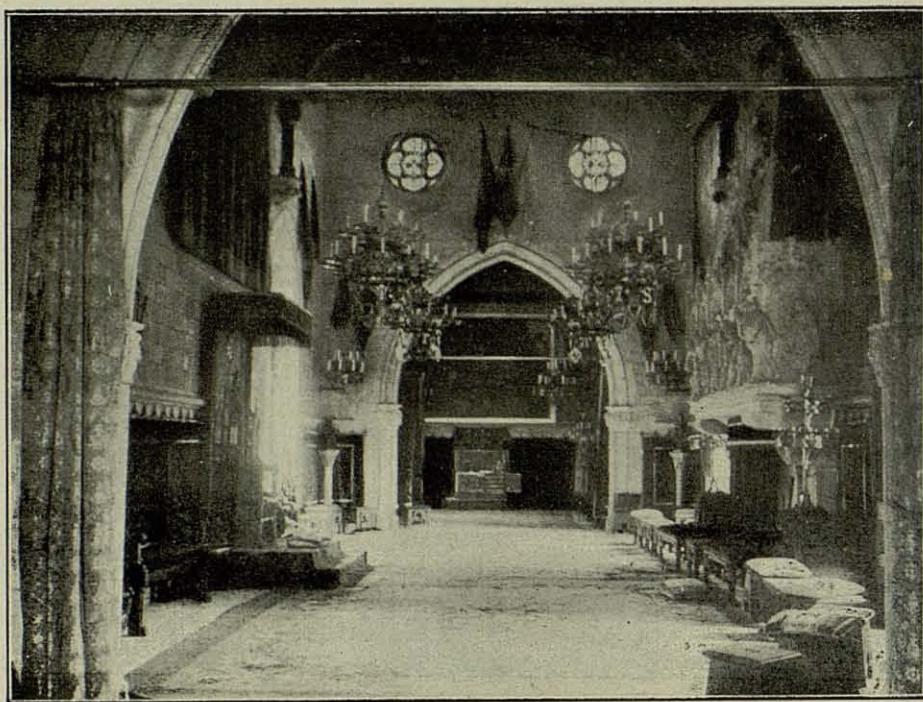
En el semblante de cuantos allí se hallaban reflejaba igual contento que en los dueños de la casa, que al recibirlas, con la amabilidad que les

caracteriza, no ocultaban su natural satisfacción al ver tan altamente honrada su morada.

A poco más de las ocho el Rey salió nuevamente de sus habitaciones con el Presidente del Consejo y su Cuarto militar y bajó á la Cripta, donde los señores de Montaner tienen su Panteón de familia, admirando la hermosísima estatua yacente de Blay, en la que el famoso escultor supo reproducir artística y fielmente la efigie de la difunta castellana que fué esposa del Sr. de Montaner, á cuyos piadosos



Comedor del Castillo de Sta. Florentina con la mesa dispuesta para el desayuno de S. M.



Salón gótico del Castillo de Sta. Florentina, dispuesto para la velada en honor de S. M.

sentimientos se debió la reinstitución de la romería á la capilla del Castillo donde anualmente se reúnen numerosos jóvenes y niñas de las cercanías, vestidas de blanco, que depositan flores ante la imagen de Santa Florentina, patrona y protectora de la Casa.

Luego volvió el Rey al salón gótico, cuya riqueza admiró, y como le fuera presentado el señor González Hurtabise, bibliotecario del Archivo de la Corona de Aragón, le rogó le hiciera un resumen histórico sobre el Castillo, del que se desprenden los siguientes datos:

Ese antiguo Castillo debió construirse sobre las ruinas de una antigua fortaleza romana, de la que se conservan aun vestigios en aquel lugar, y es conocido en la historia con el nombre de Castillo del Valle de Canet, figurando sus poseedores en diversos momentos de aquélla en sus relaciones con los condes de Barcelona, y más adelante con los Reyes de Aragón.

Por los años de 1130 su propietario Gelabert de Canet aparece sosteniendo amistosas relaciones con la condesa Armesindis, de Barcelona; en 1200, los señores de Canet tomaron parte muy activa en la conquista de Mallorca, y en 1315 Ferrari de Canet fué nombrado camarlengo del Rey D. Jaime de Mallorca y posteriormente embajador de Pedro IV de Aragón para la paz de Génova, donde puso de manifiesto sus relevantes dotes diplomáticas.

En el periodo de Ferrari de Canet se fundó la antigua Capilla de Santa Florentina, en la que quedó instituído el culto á las once mil Virgenes, origen de la tradicional romería al Castillo.

En 1360 Arnal de Canet, hijo de Ferrari, lu-

cha en la contienda entre Pedro IV de Aragón y Pedro I de Castilla, armando galeras en defensa del primero.

En el año de 1400 don Fernando de Antequera dispuso se enarbolara su pendón en la torre del Castillo de Canet en señal de protección á la joven castellana del mismo, doña Seurismunda de Oms, cuyo hijo Felipe Dimas de Montaner, ciudadano de Barcelona, heredó el Castillo á fines del siglo xv, siendo su actual poseedor D. Ramón de Montaner, descendiente de aquél.

Banquete oficial

A las nueve menos cuarto sirvióse la cena

á Su Majestad á cuya mesa sentáronse 32 comensales, ocupando asiento por el orden siguiente:

A la derecha de D. Alfonso se colocan D.^a Julia Montaner de Campmany, el Sr. Maura, D.^a Eulalia Doménech, el capitán general Sr. Linares, D. Joaquín de Montaner, el general Milans del Bosch, don Gustavo Peyra, el conde de Aybar, el Sr. Palomino, D. Joaquín Sagnier, el ayudante del capitán general Sr. Grande, D. Joaquín Nieto, el Sr. González Hurtabise, el rey de armas D. Luis Rubio, el Sr. Goyti y D. Salvador Castelló.

A la izquierda, la Sra. Florit de Ossorio, el conde del Serrallo, D. Ramón Montaner, el Sr. Obispo de Gerona, el coronel Sr. Elorriaga, D. Ricardo Campmany, el doctor Alabern, el marqués de Alella, el presidente de la Audiencia Provincial, Sr. Enciso, el alcalde de Canet, Sr. Fornés, el presidente de Sala de esta Audiencia, Sr. Cereceda, el juez de primera instancia de Arenys, Sr. Fournier, los diputados provinciales Sres. Coderch y Bartrina, el juez municipal de Arenys, Sr. Espriu, y el secretario particular del Gobernador civil.

En estancia vecina dispúose otra mesa para la prensa y varias personas íntimas de la casa, en la que tomaron asiento unas 40 personas, sirviéndose en ambas mesas un espléndido Menú. Durante la comida una orquesta dejó oír los melodiosos acordes de escogidas y delicadas composiciones.

La fiesta medieval en el Castillo

Al finalizar la cena la galería gótica, el fumoir y varios salones de la casa hallábanse ya ocupados por selecta concurrencia de invitados, luciendo las da-

mas elegantes *toilettes* y ricas joyas, vistiendo los caballeros de uniforme ó rigurosa etiqueta.

Los invitados penetraron en la sala de fiestas, mientras el Rey pasaba al *fumoir*, donde se sirvió el café, y poco después á la galería donde fumó varios cigarrillos, conversando afablemente con cuantos á él se acercaban.

En su semblante se reflejaba su satisfacción y el placer que sentía al verse en aquella soberbia morada que le recordaba los esplendores señoriales del siglo XIV, no faltando quien aseguró luego haberle oído decir que no se sentía Rey sino señor feudal de aquellos tiempos.

No le faltaba motivo, pues de improviso y cuando menos se pensaba, pudo ver aparecerse en el patio una comparsa de trovadores que entre pajes y heraldos ricamente ataviados y usando trajes de la época, llegaban, ya en cabalgaduras cubiertas de hermosas gualdrapas, ya en palanquín, del que se vió desceder una hermosa dama que con sus acompañantes saludaron desde el pie de la escalera de honor á Su Majestad y pidieron su venia para cantarle.

La sala de fiestas presentaba en aquel momento deslumbrador aspecto.

Cincuenta y dos damas hallábanse sentadas en ricos banquillos dispuestos en forma de U, teniendo guardadas sus espaldas por doble fila de caballeros que se mantenían respetuosamente de pie. La espléndida iluminación hacía resaltar los jardines rostros y los valiosos trajes de aquéllas, ofreciendo un conjunto tan difícil de describir como imposible de olvidar. Los altos personajes palatinos que acompañaban á S. M., mostrábanse sorprendidos y afirmaban no tener recuerdo de fiesta alguna semejante en la morada de un simple particular.

La orquesta, desde la galería alta del salón señaló con la Marcha Real la presencia del Rey, que después de recibir un saludo colectivo de toda la concurrencia y de dirigir algunas palabras á varias damas que le eran ya conocidas, con-

versando más extensamente con la marquesa de Comillas, tomó asiento en el trono que se le tenía dispuesto, sentándose á su lado el Obispo de la diócesis y las señoras de la casa.

En aquel instante el salón del Castillo de Santa Florentina recordaba en absoluto una de esas fiestas medioievales que los pintores representaron en tela y reprodujeron las ricas tapicerías de los siglos pasados.

Los Sres. de Montaner y en especial D. Ricardo Campimany con su buen gusto, su sentimiento artístico y su acertada dirección supieron volver aquéllos á la realidad en pleno siglo XX.

Descorridos los cortinajes que cubrían la boca del que bien pudieramos llamar escenario, la ilusión se completó con el cuadro que á la vista de los circunstantes se ofrecía.

En el centro del mismo, el actor D. Fernando Vi-



Arcos de triunfo levantados en Arenys de Mar en honor á D. Alfonso XIII



S. M. el Rey D. Alfonso XIII

Fotografía de E. Fernández (Napoleón), publicada por la *Ilustración Artística de Barcelona*

llalonga en traje blanco del siglo XIV, manteníase de pie y cerca de él, formando artístico grupo los demás artistas encargados de distraer con sus cantos y poesías al augusto castellano. En el fondo heraldos y pajés ricamente ataviados, completaban el cuadro al que servía de marco el arco gótico que limitaba el escenario.

Adelantóse el actor y después de saludar reverentemente al Rey dirigióle la siguiente é inspirada salutación á él dedicada por el laureado poeta catalán don José Carner:

Señor

En el sepulcro, do yació extenuado por su gloria,
el paladín se estremeció
cuál presintiendo una victoria.
Que de la muerte el sueño eluda;
corra á tus pies, Rey de Aragón;
venga á humillarte su pendón.

Rey, el castillo te saluda.

Brillan los aires de placer;
suenan trompetas y añafites;
lucen las flámulas doquier;
y trovadores ministriales,
en la morada linajuda
han renovado su canción;
hiende los aires un halcón.

Rey, el castillo te saluda.

Ojos de luz, garganta en flor
vuelven las damas á porfía;
en la sutil corte de amor
dictan la ley de cortesía;
al contemplarte, se desnuda
la más gentil aparición
de la fantástica visión.

Rey, el castillo te saluda.

De un tiempo heroico de valor,
todo el ejército esforzado,
en homenaje á su Señor
se alza del polvo del pasado.
No hay en su fe cansancio ó duda;
hoy, á la fausta evocación
llénanse almena y torreón.

Todo el castillo te saluda.

Quiero loar y saludar
á una bella soberana,
hoy apartada de este mar,
lejos de tierra catalana.
Nuestra añoranza es muy aguda;
dila, Señor, con emoción
al recordar vuestra visión:
Reina, el castillo te saluda (1).

Canta la piedra informe y ruda,
como un amante corazón;
todo el castillo es hoy canción,
Rey, el castillo te saluda.

Seguidamente, los demás artistas festejaron á Su Majestad con el siguiente programa, hábilmente dispuesto por el ilustrado maestro D. Juan Borrás de Palau, autor de alguna de las composiciones que se ejecutaron:

Angel meu!, letra de Joaquín Rubió y Ors, música de Borrás de Palau.

Andante del rondó de Lucia di Lammermoor, de Donizetti, cantadas por María Sáenz de Santmenat.

Balada, poesía de Àngel Guimerá, leída por Ramón Tor.

Vissi d'Arte (Tosca), de Puccini.

La Farigola, letra de Mossén Jacinto Verdaguer, música de

(1) Al llegar el trovador á este punto resonó en el salón un *¡hu-rra la Reina!*, calurosamente contestado.



Borrás de Palau, cantadas por Francisca Correa de Alba.

El mal caçador, poesía de Juan Maragall, leída por Ramón Tor.

Deseximent, letra de Luis Carlos Viapa y Lluch, música de Borrás de Palau.

A *Granada*, letra de Francisco Gras y Elías, cantadas por Conrado Giralt.

Durante la representación, así el Rey como la concurrencia toda permanecieron absorbidos por el delicado ambiente de arte y poesía que embalsamaba el castillo, en el que se resucitaban aquellas Cortes de amor de que nos hablan aún los poetas.

Sólo un defecto tuvo la fiesta, y fué el de *saber á poco*, pues por larga que hubieseo sido, siempre pareciera corta á cuantos tuvimos la dicha de asistir á ella.

A su terminación, S. M. el Rey llamó al poeta D. José Carner, allí presente, felicitándole así como á los artistas y al Sr. Borrás de Palau, que por una causa imprevista no pudo hallarse presente.

Luego, entre aclamaciones de las bellas damas y señoritas que con sus encantos dieron realce á la fiesta, y á los acordes de la Marcha real, el Rey se retiró á sus habitaciones pasando entre dos largas filas de caballeros, á los que tenía afectuosamente la mano á medida que los iba conociendo.

Abierto el *buffet*, los invitados fueron obsequiados con una espléndida cena, retirándose todos altamente complacidos de la fiesta y agradecidos á las atenciones y obsequios recibidos de los dueños del castillo, que á su vez podían sentirse satisfechos y orgullosos de su brillante éxito.

El castillo quedó poco después sumido en profundo silencio, sólo interrumpido por el ir y venir de los centinelas, que al relevar las guardias montadas por fuerzas de la Guardia civil y de los Sotomayores daban á la señorial mansión el aspecto de una fortaleza resucitando aquella noche sus antiguas grandezas.

D. Ricardo Campmany, verdadero héroe y organizador de la hermosa fiesta, atento á cuanto pudiese ocurrir durante la permanencia de S. M. en la casa, permaneció á su vez alerta, velando por sí mismo y para bien decirlo, el sueño del Soberano.



S. M. la Reina D.^a Victoria Eugenia

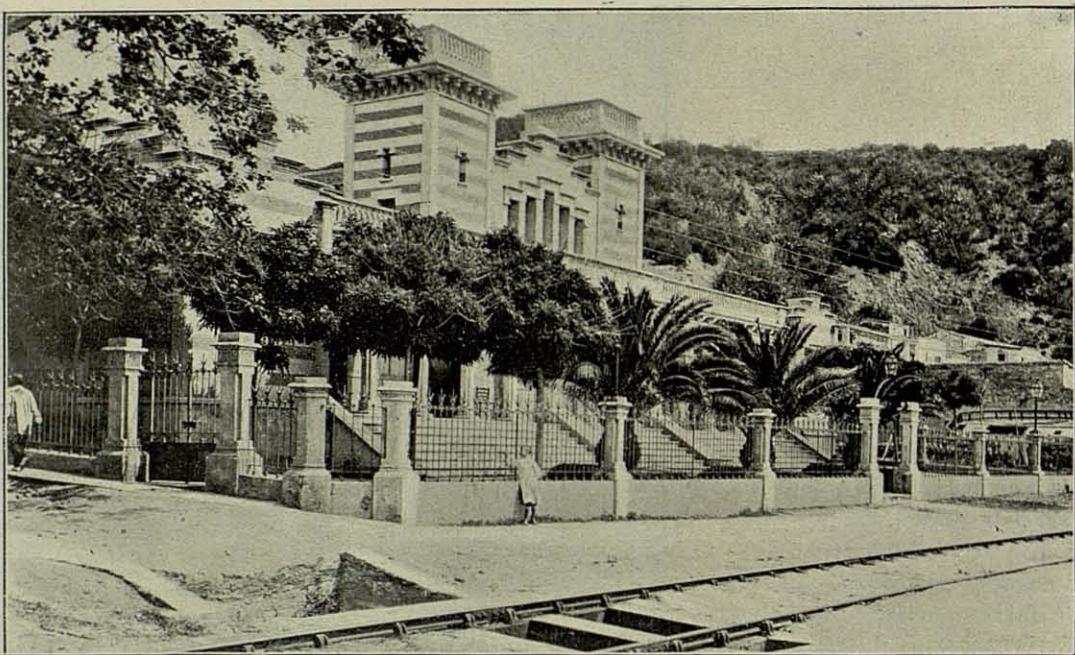
Fotografía de E. Fernández (Napoleón), publicada por la *Ilustración Artística de Barcelona*

En Arenys de Mar

La mañana del siguiente día amaneció lluviosa. Densos nubarrones y el lejano rugir de seguidos truenos presagiaban inevitable borrasca.

Esta no tardó en descargar con inusitada furia, y cuando el Rey y las personas que formaban su séquito abandonaron el lecho, la lluvia era torrencial, y las rieras de Canet y de Arenys traían agua en abundancia.

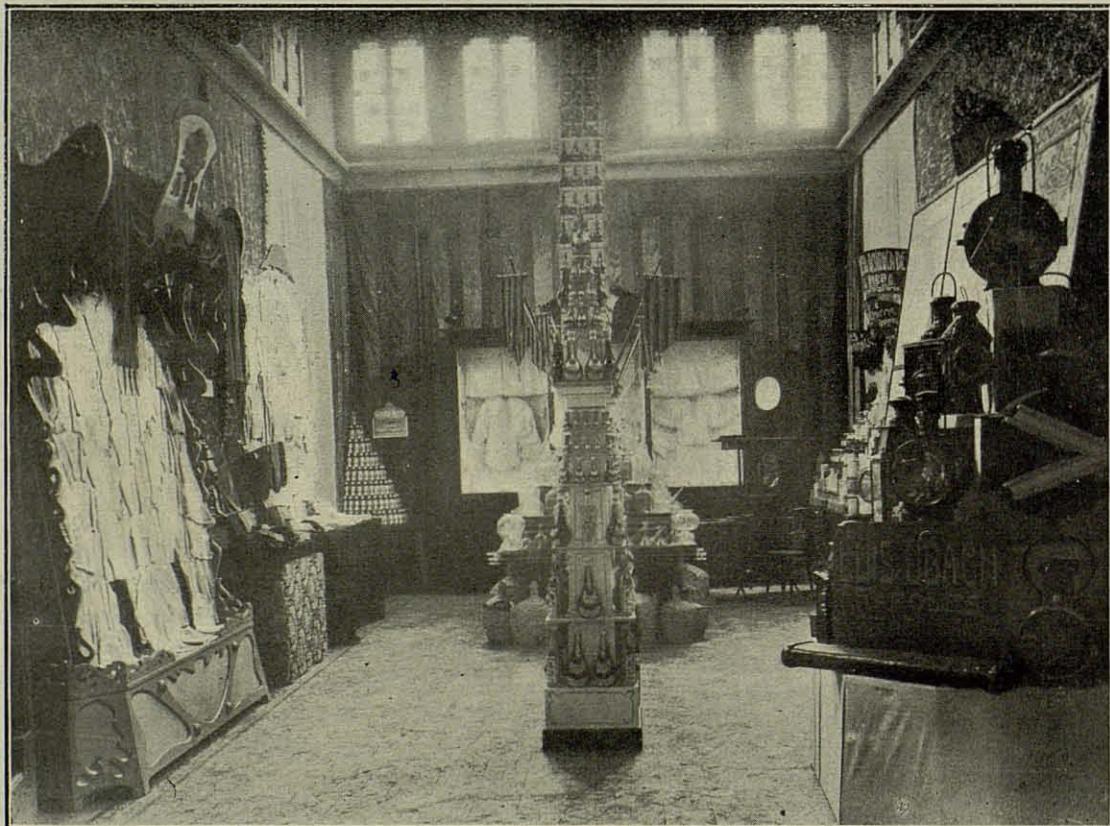
Las cosas habían cambiado, y á la villa de Arenys de Mar parecía haber tocado mala jornada.



Edificio municipal donde S. M. recibió á las Comisiones oficiales del Distrito de Arenys de Mar
y donde se instaló la Exposición de Industrias locales

A pesar de ello, pudo tanto el deseo de ver al Rey por parte de los habitantes de la comarca, que los primeros trenes llegaron atestados de gente, y en toda clase de vehículos pudo verse llegar nutridas comisiones de los veintitrés Ayuntamientos que for-

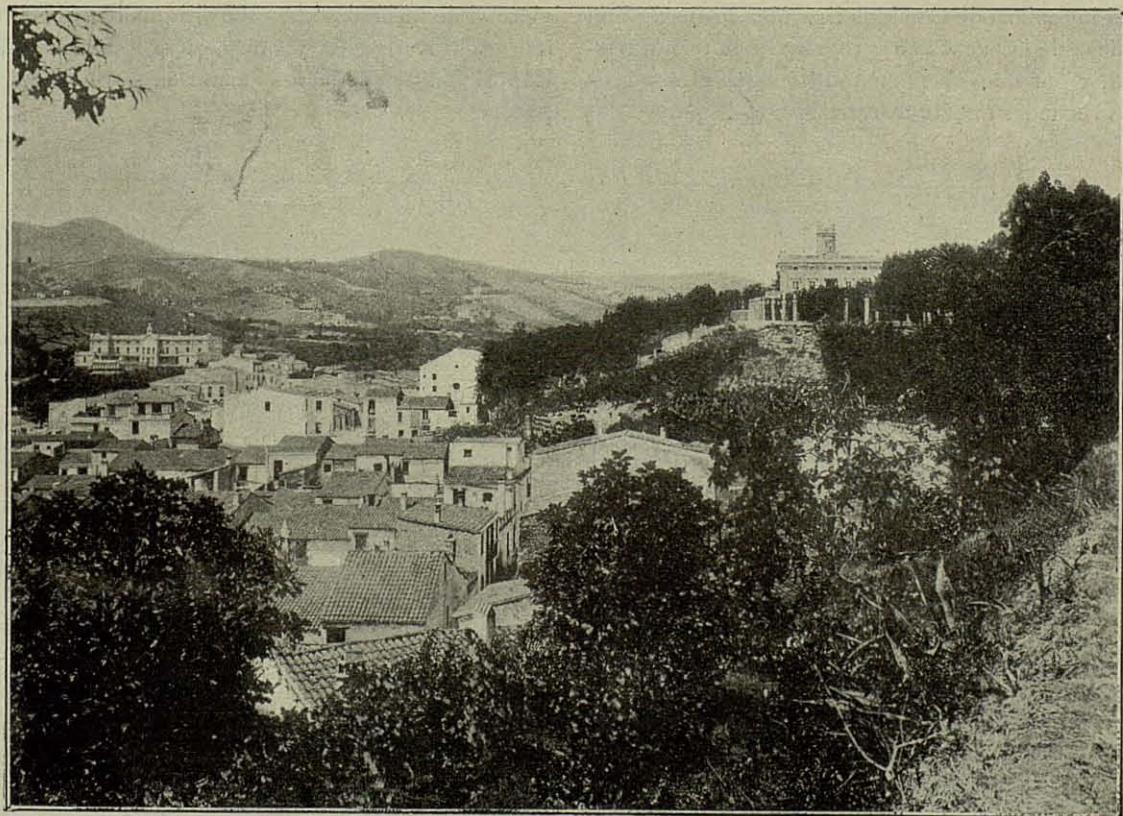
man el distrito de Arenys de Mar, de todo el elemento judicial y demás autoridades del mismo y numerosos propietarios y personalidades distinguidas del partido, los cuales dirigiéronse al Ayuntamiento y al local donde tenía que celebrarse la recepción.



Exposición de Industrias locales de Arenys de Mar. — Sala de la derecha



Exposición de Industrias locales de Arenys de Mar. — Sala de la izquierda



Vista de la «Real Granja Paraíso» tomada desde la villa de Arenys de Mar



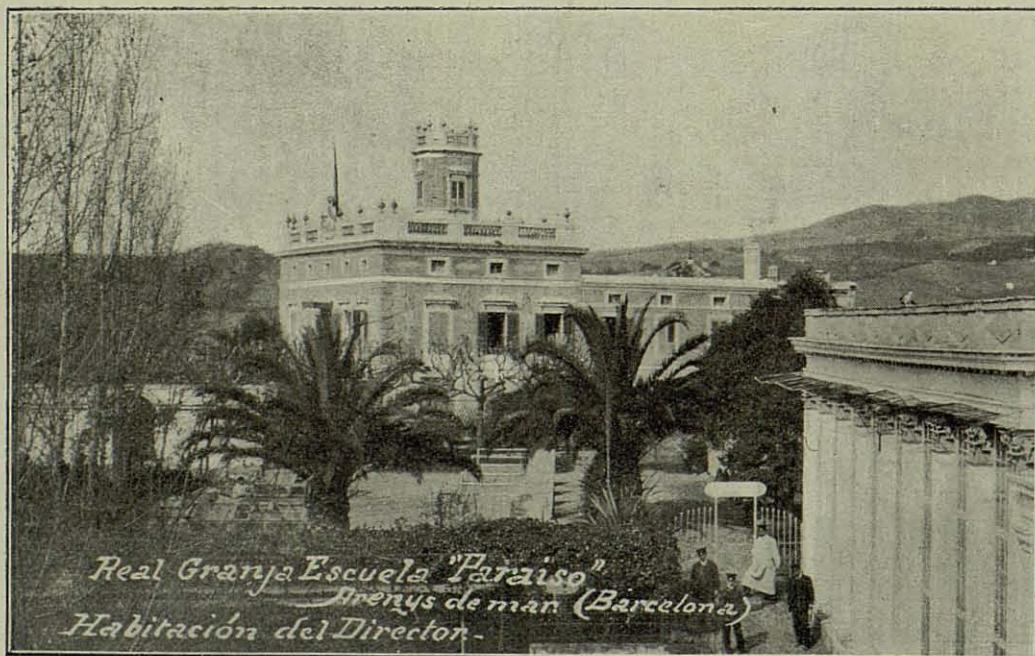
Vista de la Villa de Arenys de Mar, tomada desde la *Real Granja Paraíso*

La Granja Paraíso vióse también invadida desde las primeras horas por numerosa y distinguida concurrencia autorizada para asistir al acto de la visita de Su Majestad.

El desaliento era general; considerábase ya imposible la visita del Rey, á quien el Presidente del Consejo y el Gobernador aconsejaban, previo informe del ingeniero de Caminos Sr. Membrillera, que desistiese de la excursión y regresara en tren á Barcelona, y por nuestra parte inútil es decir nos sentíamos verdaderamente descorazonados.

A las ocho de la mañana conferenciamos por teléfono con D. Antonio Maura, quien nos dijo que, interin no calmara el aguacero, nada podía resolverse.

Por nuestra parte le manifestamos que con gran pesar nos resignábamos á nuestra suerte y á no ver á S. M. honrando nuestra casa, pero le rogamos viera si de un modo ó de otro era posible que se celebrara la Recepción y que el Rey pudiese ver la Exposición de productos locales en su obsequio dispuesta.





S. M. el Rey D. Alfonso XIII entrando en la Real Escuela Oficial de Avicultura

Pocos momentos después, el Gobernador civil me llamó de nuevo al teléfono y me comunicó que á pesar del tiempo el Rey insistía en venir á Arenys, aún cuando fuese á caballo si el estado de los caminos no le permitía ir en carroaje; y que en cuanto á la visita á la Granja Paraíso, *que si no podía visitarla se resignaría á ello, pero que de todos modos llegaría hasta ella siquiera fuese para hacernos una visita y descansar unos momentos* (textual).

Por fortuna el tiempo abonanzó algo, y á las nueve pudo ponerse en marcha la comitiva regia, que llegó á la Casa Ayuntamiento de esta villa entre estruendosas aclamaciones y vítores al *Rey valiente*, pues en verdad valor se necesitaba para comenzar la jornada en tan fatales condiciones.

Recepción oficial y visita á la Exposición de Industrias locales

Después de recibir la salutación del Ilmo. Sr. Alcalde de Arenys de Mar, D. Juan Córdoba y de ser cumplimentado por el Ilmo. Sr. Juez de 1.^a Instancia, D. Julio Fournier, S. M. el Rey apeóse, dirigiéndose la Comitiva al Balneario Lloveras, donde acto seguido se organizó la Recepción, desfilando ante S. M. todos los Ayuntamientos y el elemento judicial del distrito, Obispo de la Diócesis, Clero, Ordenes religiosas, Círculo Monárquico, Cámara Agrícola y otras varias entidades y asociaciones de la

población, así como numerosos propietarios y agricultores hasta el número de más de 300 personas á las que S. M. devolvió afectuosamente sus saludos.

A la salutación y discurso del Alcalde, contestó el Presidente del Consejo en nombre de S. M.

Luego D. Alfonso XIII pasó á visitar la Exhibición de productos locales, conversando afablemente con los expositores, entre los que recordamos los siguientes:

Sala de la derecha :

D. José Nicolau. — Objetos de madera curvada.
D. Jaime Jubany. — Mosaicos hidráulicos.

Varios productos de la «Manufactura química» de E. y J. Riera.

D.^a Ana Soler. — Confecciones para señoras y niños.

D. Salvador Niella. — «Terebinto», loción vegetal higiénica.

D. R. Soler y Puig. — Géneros de punto.

Viuda de José Riera. — Medias de punto.

D. Rosendo Juliá. — Géneros de punto.

D. Luis Ubach. — Faroles para ferrocarriles y marina.

D. Magín Mollfulleda. — Licor Calisay.

D. Miguel Vidal. — Vidrio hueco.

Dr. D. José Calbeto. — Productos farmacéuticos.

Sala de la izquierda :

D. Segismundo Catalá. — Pieles curtidas.



S. M. en la Real Escuela de Avicultura

Sr. Roselló Mulá y Tapias. — Objetos de corcho.
D. Francisco Castelló. — Pastas para sopa para el país y exportación.
D. Leandro Lloveras. — Elaboración y extracción de las primeras materias para sombreros.

Sres. Fontrodona hermanos. — Objetos y utensilios de alfarería barnizada.

«La Sultana». — Productos de esta fábrica de chocolate.

D. J. Ferrán. — Almendras de Arenys.

Sra. Viuda de D. Francisco Bosch. — Toallas rusas con figuras.

«Auxiliar de la Industria textil». — Algodones abrillantados y blanqueo.

Sres. José Nogueras, Isidro Grau, Fulgencio Ribas y Pedro Canals. — Almendras de Arenys.

En el testero:

Viuda de Castells. — Blondas y encajes: Manta-toalla y mantilla madrileña finísima de blonda legítima del Llobregat. — Alba dibujada por el difunto D. Mariano Cas-

tells. — Fragmento de otra que llevó el Papa León XIII dibujado y picado por dicha señora Viuda. — Pañuelo de boda de la Reina Victoria, dibujado por A. Riquer, y picado por la expositora. — Juego de cama Luis XV. — Guipur especial de la casa. — Blusa de 44 piezas, construidas por 22 obreras. Esta instalación era riquísima e importante.

Los expositores Sres. D. Magín Mollfulleda, fabricante del conocido licor Calisay y otros exquisitos licores; los fabricantes de Almendras de Arenys, Sres. Ferrán, Nogueras, Grau, Ribas y Canals y la Sra. Viuda de Castells, fabricantes de blondas catalanas, hicieron á S. M. ricos presentes en productos de sus respectivas fábricas, muy bien presentados en estuches de gran valor, los cuales fueron aceptados con singular complacencia por el Monarca.

Después de felicitar á todos los expositores y al Alcalde de Arenys, S. M. volvió á subir al carrojue haciendo que el Alcalde de la Villa tomara asiento en el mismo,



Visita de S. M. á las dependencias de la Real Escuela de Avicultura

Agasajos en las calles de la Villa

Entre apiñada multitud que desafiando las inclemencias del día ocupaba las calles y los paseos, llegó la comitiva regia á la Avenida de la Riera, vistosamente engalanada así como los balcones del Ayuntamiento, del Juzgado de 1.^a Instancia, del Círculo Monárquico, otros varios centos recreativos y las casas de los particulares. En la Riera se levantaban los dos magníficos arcos de triunfo, costeado por el Círculo Monárquico y la Cámara Agrícola del distrito de Arenys de Mar.

En el primero, obra del arquitecto D. José María Font, predominaba un rico tapiz con la inscripción: «El Círculo Monárquico, á S. M. el Rey» apareciendo en el centro del mismo un espléndido escudo Real, sostenido todo él por esbeltos mástiles de los que colgaban grandes gallardetes españoles y catalanes, decorándose aquéllos con los escudos de las cuatro ordenes militares, de las cuatro provincias catalanas y graciosas guirnaldas de flores y follaje. La base del arco, que se emplazó frente al local que ocupa el Círculo Monárquico, la formaban bonitos grupos de plantas tropicales. Su aspecto era rico y majestuoso.

El arco de la Cámara Agrícola, todo él de ramaje con adornos de corcho y atributos de la Agricultura, resultó también espléndido, siendo su autor el maestro de obras D. Juan Dotres, y, como ya se dijo al hablar de su proyecto, ostentaba la dedicatoria de la Cámara «Al primer agricultor de España.»

El trozo de la Riera comprendido entre ambos arcos se adornó con mástiles, escudos, banderas, gallardetes y guirnaldas de flores y follaje, presentando bonito y alegre aspecto.

Al pasar el Rey frente al Círculo Monárquico, fué calurosamente aclamado y en aquel momento la bella señorita D.^a Francisca Gual acompañada de otras no menos bellas jóvenes de la población, le ofreció un

bonito ramo de flores con cintas de los colores nacionales.

En la Real Granja-Escuela Paraíso

Después de su triunfal paso por la Riera, Su Majestad llegó á la Granja Paraíso, donde se le recibió con un entusiasmo indescriptible.

A la entrada de la casa esperábamos á S. M. rodeados de los profesores, de numerosos exalumnos de la Real Escuela de Avicultura y de nutridas comisiones de la Sociedad Nacional de Avicultores y de la Real Sociedad Colombófila de Cataluña, bajo la presidencia de D. Diego de la Llave, concurrendo también el Sr. Jefe de Fomento de la provincia de Gerona D. Eusebio de Puig, el Sr. Ingeniero agrónomo, director de la Escuela de Agricultura de Barcelona D. Hermenegildo Gorria, y los ingenieros agrónomos señores Aguiló y Nonell, el Ilustrísimo señor Obispo de la Diócesis, Clero parroquial y Ordenes religiosas, el Ayuntamiento y Juzgado de Arenys de Mar, el Círculo Monárquico en pleno bajo la presidencia del diputado provincial

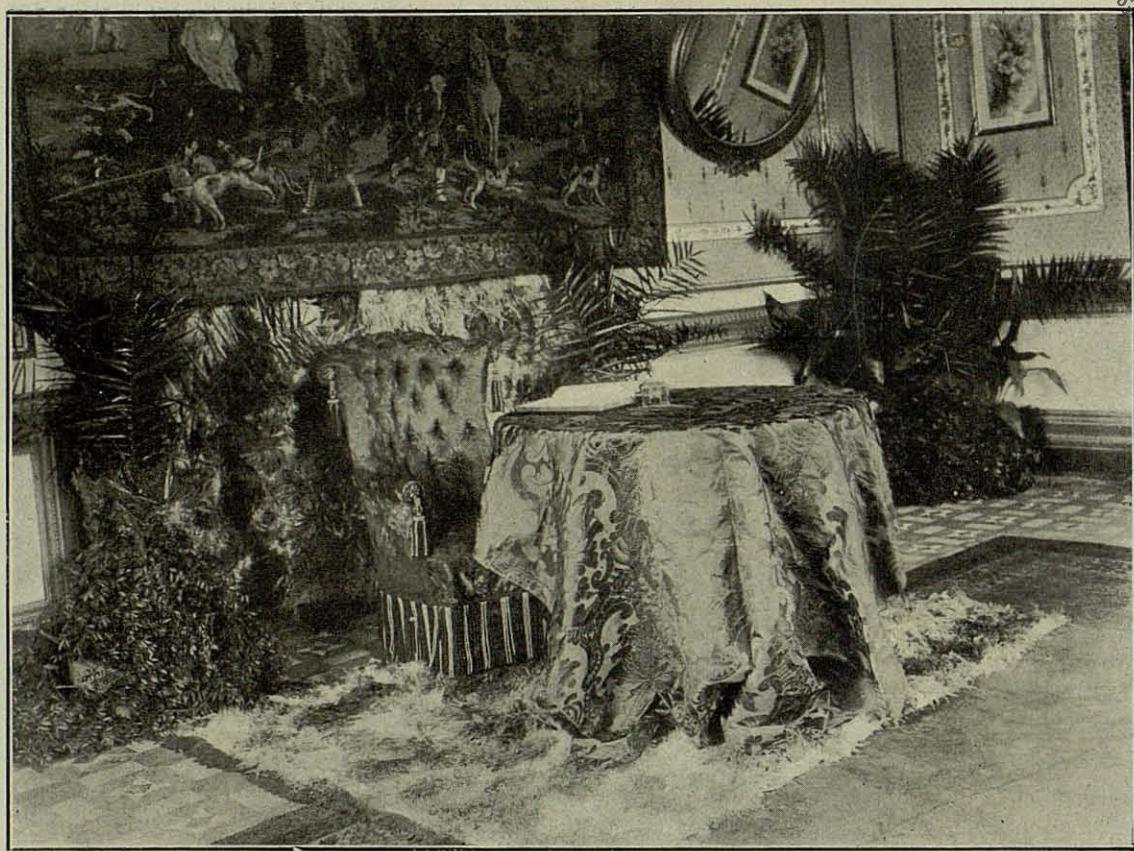


S. M. conversando con los señores Juez de 1.^a Instancia y Juez Municipal del distrito, Sres. Fournier y Espriu

D. Joaquín Coderch, una nutrida Comisión de la Cámara Agrícola del distrito y otras muchas entidades y particulares, hallándose ocupados los jardines y el Parque por numerosa y selecta concurrencia.

A la llegada de D. Alfonso XIII le tributaron los honores correspondientes la escuadra de batidores, la banda de música del Asilo Naval Español y los socios de la Nacional de Avicultores y de la Real Sociedad Colombófila de Cataluña, que presentaron ante S. M. sus respectivos estandartes, izándose en lo alto de la torre el Pendón Morado de Castilla.

Después de recibir nuestro saludo y bienvenida, entre grandes aclamaciones y á los acordes de la Marcha Real, el Rey hizo su entrada en la Granja Paraíso y en el Parque. Al pasar entre las dos tribunas levantadas para las señoras, éstas dejaron caer



Mesa en la que S. M. firmó en el Álbum de la «Real Granja Paraíso»

sobre D. Alfonso XIII una verdadera lluvia de crísanemas que en un momento convirtió el suelo en preciosa alfombra de flores.

Seguidamente comenzó la visita á las dependencias de la Real Escuela de Avicultura examinando Su Majestad la Exposición permanente de aves de raza, los Parques de reproducción y Selección, los grandes gallineros de Producto, el Museo, la Sala de incubación, el Laboratorio y el Aula, donde así S. M., como el Presidente del Consejo nos dirigieron atinadas preguntas sobre la organización y las condiciones en que funciona el establecimiento.

Durante la regia visita el joven Soberano puso de manifiesto que conoce bien cuanto afecta á la crianza de aves, hablándonos de los criaderos que posee en El Pardo y en La Casa de Campo y de los aparatos que emplea para la incubación artificial de la que se mostró partidario, estableciendo comparaciones entre varias razas que demostró conocer perfectamente, en relación con el número de huevos que suelen dar. Luego nos recomendó muy encarecidamente agregáramos á nuestras crías las del Avestruz y la Aburtada, cuyos productos en pluma ó carne celebró en gran manera.

Al pasar nuevamente por entre las tribunas donde recibió nuevas ovaciones y otra lluvia de flores, acercóse á S. M. la distinguida Srta. D.^a Carmen Calbetó, hija de D. Francisco Calbetó, exalcalde de esta

villa, la cual llevando de la mano á la niña Alfonsa Soler nacida el mismo día de la jura de D. Alfonso XIII y como el Rey hija póstuma, presentóla á S. M. que, tomando de sus infantiles manos un ramo de flores con que le obsequiaba, oyó de sus labios una tierna salutación que, emocionando visiblemente al Soberano, hizole secar una lágrima que, al recordar el hecho de no haber él tampoco conocido á su augusto Padre, brotó de sus ojos.

Luego S. M. se dignó honrar nuestra morada donde aceptó el *lunch* que se le tenía preparado, conversando después afablemente con las personas de la familia.

En el salón de la casa, D. Alfonso XIII qui o honrar el Álbum de visitas con su augusta firma y lo propio hicieron el Presidente del Consejo de Ministros y los generales é individuos del Cuarto Militar que le acompañaban.

Allí le fué presentado Mr. Carlos Butlín, autor del nuevo y útilísimo libro para la enseñanza de la lengua inglesa, por un procedimiento propio del autor á quien S. M. favoreció aceptando el libro que lujosamente encuadrado se le presentaba, conversando largamente en correcto inglés con el citado autor.

Asomándose luego á la terraza desde la que se domina la población de Arenys de Mar y un espléndido panorama, fué calurosamente aclamado por todo el pueblo, que desde las inmediaciones de la casa



Ovación á S. M. y lluvia de flores en el Parque de la «Real Granja Paraíso»

y desde la Riera, esperaba de un momento á otro verle aparecer en aquel lugar oyéndose calurosos ¡Vivas! al Rey y á la Reina.

En aquellos momentos y habiendo mejorado notablemente el tiempo, la Real Sociedad Colombófila de Cataluña operó una suelta de 1,000 palomas que en compacto vuelo permanecieron largo rato revoloteando sobre la población como si intencionadamente tardaran en orientarse para así lucir mejor su vuelo ante el Soberano.

A pesar de lo avanzado de la hora y del escaso tiempo que quedaba para que la comitiva regia llegara á Vich en hora oportuna, S. M. parecía no recordarlo y recrearse en la contemplación del espectáculo que admiraba desde las alturas de la quinta.

Haciendo por fin un movimiento significativo como para retirarse, dijome muy bajo y en tono altamente cariñoso: «Por lo visto, estas palomas no quieren marcharse, porque, como yo, se encuentran muy bien aquí...»

Brillante despedida á S. M. el Rey é impresiones

Después de despedirse de todos, S. M. y su brillante séquito, ocuparon nuevamente los carruajes y con iguales honores y aclamaciones que á la llegada retiráronse seguidos, hasta el pueblo, de cuantos les

habíamos acompañado durante su estancia en Arenys de Mar, tomando en el llano los automóviles en que debían proseguir su excursión á Vich.

Las poblaciones de Arenys de Mar y de Canet podrán contar entre los fastos de su historia la jornada que consignamos en este número.

Verdaderamente es digno de notar que, aparte el entusiasmo con que los vecindarios celebraron el paso de S. M., hasta aquellos elementos que por sus ideales políticos no simpatizan con las Instituciones, mostráronse altamente correctos, no sólo no dando lugar á notas discordantes, sí que también cooperando en diversos modos á los agasajos que se celebraron en honor al Jefe del Estado.

Ante la presencia de S. M. vimos calmarse odios y rencores inevitables entre los políticos y los hombres distanciados por sus ideales, olvidándose incluso ofensas y rencillas personales y juntándose todos para el mejor éxito de la fiesta.

Ese hermoso rasgo es digno de consignarse, pues por sí solo pone de manifiesto el alto criterio y cultura de los habitantes de esta comarca.

Pocos días después de la visita regia la Intendencia General de Palacio nos envió por orden de Su Majestad una cantidad para distribuir entre algunos necesitados que recurrieron con memoriales á su inagotable caridad.



D. Alfonso XIII despidiéndose del Alcalde de Arenys de Mar, D. Juan Córdoba

La impresión dejada en nuestro ánimo por la visita del constante protector de la Real Escuela de Avicultura, el Rey D. Alfonso XIII, no se borrará amás de nuestro corazón y de nuestra memoria.

La Real Granja Escuela Paraíso ha escrito ya con tal reseña la más brillante página de su historia, y sus trabajos y desvelos en favor de la Agricultura española recibieron, como dije al empezar, la mayor recompensa que podía concedérsele, honrándola el Rey con su personal visita.

Aún nos parece sueño cuánto ocurrió en aquel memorable día, y aún no volvemos en nosotros de la dicha experimentada.

Al contemplar desde la terraza el panorama que poco antes viera el regio visitante, aún nos parece llega á nosotros el eco de las montañas, trayendo nuevamente al oído las incesantes aclamaciones que durante más de dos horas resonaron en estos lugares. Con ellos volvemos á gritar con mayor fuerza que nunca, si cabe, y como expresión de nuestro júbilo y anhelo por la paz y la prosperidad del país bajo el reinado de D. Alfonso XIII: ¡Viva España! ¡Viva el Rey!

SALVADOR CASTELLÓ



MEMORIA



LA LECHERÍA
MANTEQUERÍA Y QUESERÍA
Y LA
AVICULTURA Y APICULTURA
EN LA
EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE PARÍS
DE 1900

MEMORIA
DE
D. SALVADOR CASTELLÓ Y CARRERAS

PENSIONADO ESPECIALMENTE POR LA COMISIÓN PROVINCIAL DE BARCELONA
PARA LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE PARÍS EN 1900
PARA SU ESTUDIO Y REDACCIÓN



BARCELONA

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE «LA AVICULTURA PRÁCTICA»
CALLE DE LA DIPUTACIÓN, 373

1901



EXCMO. SEÑOR :

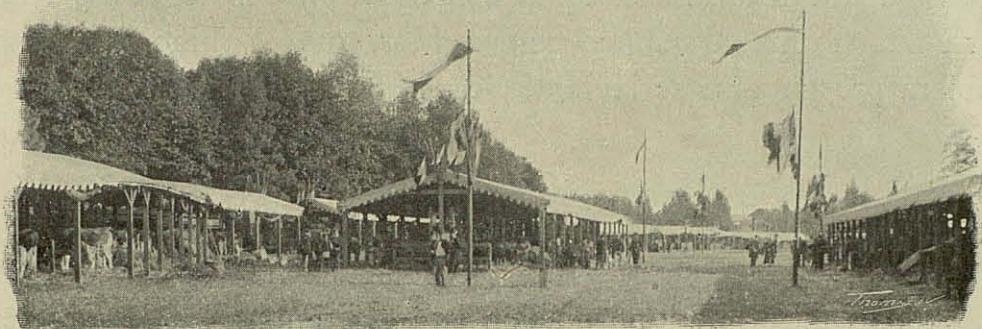
Terminado el trabajo que me fué confiado por la Comisión Provincial de Barcelona para la Exposición Universal de París en 1900, que V. E. tan dignamente preside, tengo la honra de cumplimentar el deber que me impuse al aceptarlo, consignando en la siguiente MEMORIA lo que, sobre los puntos que fueron objeto del cuestionario á mí encomendado, pude indagar durante mi permanencia en el mencionado Certamen universal.

Comprendiendo el programa de referencia, el estudio de los progresos realizados en materia de Industrias rurales de origen animal (Leches, Quesos y Mantecas) en Avicultura y en Apicultura, he debido fijar mi atención en las clases 37 y 40, grupo VII del Programa general de la Exposición y reunidos los datos necesarios para formular conclusiones, divido mi trabajo en las tres partes siguientes : 1.^a, Leches, Quesos y Mantecas ; 2.^a, Avicultura é industrias anexas ; 3.^a, Apicultura; cuyos adelantos perfectamente manifiestos en la reciente Exposición Universal de París, tengo la honra de someter, como sigue, á la consideración de V. E.

Dios guarde á V. E. muchos años.

Barcelona, Diciembre de 1900.

*Excmo. Sr. Presidente de la Comisión provincial de Barcelona, para
la Exposición Universal de París en 1900.*



Concurso Universal de Animales reproductores. — París, 1900

PARTE PRIMERA

Productos derivados de la ganadería

Leches, Quesos y Mantecas

Grupo VII. — Clases 37 y 40

PRESINDIENDO de los demás productos de origen animal comprendidos en aquel grupo y ateniéndome á lo que se me señaló en el programa, puedo desde luego consignar, previo estudio de las enseñanzas que la Exposición Universal de París me ha proporcionado, las siguientes afirmaciones que apoyaré convenientemente.

1.^a Las industrias derivadas de la lechería (quesería y mantequería), hállanse en un estado de adelanto bien manifiesto, son objeto de la mayor atención por parte de casi todos los gobiernos de Europa y de América, y en condiciones especiales de clima y localidad, pueden constituir una importantsíma rama de la producción rural en determinadas comarcas españolas, pero en otras, como en Cataluña, resultarían de escaso porvenir.

2.^a Los procedimientos modernos por los que se trata la leche y el empleo general de determinados aparatos usados para la separación de aquélla, de ciertos elementos que sirven de base á

otras industrias, si bien favorecen á éstas y han aumentado en gran manera la producción y el consumo, pueden llegar á perjudicar en tal forma al público consumidor, que el ramo de higiene debiera preocuparse seriamente de aminorar sus efectos.



Apoyo mi primera afirmación en el testimonio de los siguientes datos :

Hace cuarenta años la industria lechera y sus derivados hallábanse en un atraso manifiesto y apenas se conocían de ella otras prácticas, que las usadas por nuestros antepasados.

El Congreso de Lechería celebrado en Milán en 1874, inició un movimiento de progreso que no tardó en repercutir en todas las naciones más adelantadas.

En aquella época, naciones que, como Francia, marchan á la cabeza del adelanto en todas las ramas de la industria y del humano saber, desconocían en absoluto el incremento que iba tomando la industria que nos ocupa. Me afirma en tal creencia, el hecho de que M. Poirieu, delegado del Gobierno francés en aquel Congreso, señala en su *Memoria* la existencia en ciertos países como Bélgica, Suiza y Hungría de *Estaciones lecheras* y *Escuelas de Lechería*, cuya creación recomendaba encarecidamente al Gobierno de la vecina República, significándole la conveniencia de que en el «Concurso general del siguiente año (1875) se presentaran al público los progresos que se venían realizando en aquella industria.»

Así fué que, respondiendo el Gobierno al oportuno llamamiento de M. Poirieu, ordenó la organización de una Exposición de Mantquería, Quesería y Comercio de leches, que se celebró bajo la dirección de dicho señor en aquel mismo año, exposición á la que siguió la creación de un curso y un museo de Lechería y de sus industrias derivadas, en la Escuela de Agricultura de Grignon y posteriormente la implantación de «Escuelas lecheras» en distintos puntos de la República.

Preciso es reconocer, que al impulso dado á las industrias rurales que nos ocupan, por la creación de centros especiales de enseñanza, hay que agregar lo que predispuso á la gente del campo la

baja del precio de los cereales y la destrucción de los viñedos filoxerados, que, franqueando tierras al prado, ya fuese natural ó artificial y obligando el cultivo de los forrajes, predispusieron al agricultor en favor de la ganadería y le hicieron fijar la atención en todos sus productos.

No debió dejar de contribuir al aumento de la producción las exigencias del consumo, el cual en el último tercio del finido siglo, ha aumentado en tales proporciones, que hasta en poblaciones españolas que me son muy conocidas y donde hace treinta años bastaban una ó dos vacas y veinte cabras para atender á las necesidades de un vecindario de 5,000 almas, hoy tienen más de treinta vacas y cinco ó seis rebaños de cuarenta cabras en el término municipal, y el consumo, lejos de decrecer aumenta progresivamente. En las grandes capitales y desde luego en Barcelona, el incremento que va tomando la industria lechera es tal, que excusa en absoluto el apoyo de mis conclusiones.

Barcelona tiene, en efecto, algunos centenares de vaquerías enclavadas en plena ciudad y numerosos establecimientos rurales ó granjas surten de leche nuestros mercados, donde momentos hay en que no dan el abasto para sus necesidades. Hay también comarcas que hacen de la recría de vacas una verdadera especialidad, y semanalmente llegan á esta capital vagones enteros cargados de vacas suizas, holandesas ó italianas, destinadas á cubrir las bajas ó reemplazar á las que ya no dan producto en nuestras vaquerías.

Toda la importancia de la industria lechera fué apreciada por Francia desde que se vió el impulso que había tomado en otras naciones, y desde 1875 hasta la fecha, ha venido demostrándolo al sostener doce Escuelas departamentales de Lechería y sus derivados y una Gran Escuela Nacional ó Estación central lechera, creada en 1888 en Mamirolle, en las inmediaciones de Besançon.

Expuesto lo que antecede para demostrar lo que en Francia se viene protegiendo la enseñanza lechera, sintetizaré el manifiesto adelanto realizado en estos últimos años en aquella industria, fijándome preferentemente en los dos puntos siguientes: 1.^º, en la conservación y transporte de la leche; 2.^º, en el despojarla de la *nata* ó *crema*, primera materia en la fabricación de las mantecas.

No hago aquí mención alguna referente al arte de hacer buenos quesos, por ser muy poco lo que en esa especialidad se ha progresado, como más adelante procuraré demostrar.

ADELANTOS EN LA CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE LA LECHE.

La necesidad de abastecer los mercados de las grandes capitales, y la facilidad con que el tiempo, los envases defectuosos y los medios de comunicación descomponen la leche ó provocan la aparición ó inmediato desarrollo de ciertos microbios, que como el *Tyrothrix tennis*, la pueden coagular á los pocos momentos de ordenada, ha hecho necesario el empleo de ciertos agentes esencialmente conservadores, ó el de dar á la leche determinados tratamientos para que se conserve en buenas condiciones durante algún tiempo, lográndose así, que en París pueda consumirse leche ordenada á 250 y 300 kilómetros de distancia. Estos procedimientos son principalmente cinco, á saber: *Enfriamiento, Calefacción, Esterilización y Adición de substancias conservadoras.*

Se obtiene el *Enfriamiento* sumergiendo la leche en vasijas especiales, en corrientes de agua fría, ó empleando aparatos refrigerantes ya bastante generalizados en el comercio.

Demostrado lo muy perjudicial que resulta á la leche su envase y expedición en caliente, la teoría del enfriamiento debiera ponerse en práctica hasta en las granjas menos adelantadas.

El sistema de la *Calefacción* tiene por base la elevación del líquido á la temperatura de 75 ú 85 centígrados, enfriándola luego lentamente (sistema suizo y alemán), ó llevarla hasta 107 ó 108 grados, enfriándola bruscamente (sistema Duclaux). Para la práctica de ese procedimiento, se emplean aparatos especiales conocidos bajo el nombre de *Pasteurizadores* en honor al insigne M. Pasteur, y entre los cuales es sistema que sirve de patrón á casi todos los constructores, el modelo de Laval, tipo de casi todos los exhibidos en la Exposición.

La base del aparato, es la de una caldera de vapor que lanza un chorro sobre un recipiente que contiene la leche, rodeándolo y elevando bruscamente su temperatura, hasta su ebullición por breves momentos, después de los cuales pasa al refrigerante, donde merced á una serie de discos superpuestos y por cuyos bordes externos va cayendo la leche á manera de una cascada y siempre

enfriados por el contacto con el agua fría que corre por su superficie interior, aquélla pasa bruscamente del calor al frío.

La *Esterilización* conserva la leche por mucho tiempo, pues como en ella se obtiene la destrucción completa de las *bacterias* que la descomponen, puede envasarse en frascos ó botes que, cerrados herméticamente, permiten su transporte á larguísima distancias.

Esos tres procedimientos son ya conocidos y empleados en nuestro país y especialmente en esta capital. En cambio la *Condensación* nos es totalmente desconocida, aunque de poco nos serviría, dado el precio de la leche fresca y el extraordinario consumo de nuestro mercado. Por la *Condensación* se elimina de la leche el agua que contiene, reduciéndose extraordinariamente su volumen, que luego se le vuelve á dar mediante la adición de agua al tiempo de consumirla. Se conserva y envasa en botes de metal y lleva consigo gran cantidad de azúcar que asegura mayormente su conservación.

La preparación de la leche condensada, es sólo admisible en países donde, como en Suiza, no puede consumirse á diario toda la leche que se produce. En Francia y otros países se ha intentado sin resultado, y en España sería una verdadera aberración.

Hay finalmente quien conserva la leche *adicionándole* ciertas substancias que, como el *bórax* y el *ácido bórico*, son antifermenescibles, y no falta también quien acude al *ácido salicílico*, práctica nociva y prohibida en muchos países, y en Francia desde luego, por la ley de 7 de Febrero de 1881.

Sean cuales fueren los medios de conservación, es indudable que, por ellos, se ha aumentado tan considerablemente la producción lechera y el consumo, que sólo en Francia, según las estadísticas oficiales de 1897 y 1898, se producen anualmente más de 82.000,000 de hectolitros cuyo valor no baja de 1,234.686,950 francos, consumiéndose, sólo en París, 450,000 litros diarios.

Como antes he indicado, en Barcelona estamos ya bastante adelantados sobre el particular, pues son varios los granjeros que producen en gran escala, *refrigeran*, *pasteurizan* y *esterilizan*, pero conviene se propaguen esos procedimientos á la par que se eviten por todos los medios las adulteraciones mediante la adición de ingredientes, que son siempre más ó menos nocivos.

ADELANTO EN LA FABRICACIÓN DE MANTECA Y MANTEQUILLA DE VACA. — Si tanto ha aumentado el consumo de leches, nada tiene de particular siga iguales proporciones el de mantecas, y de ahí que el industrial haya tenido que acudir al empleo de ciertos medios excepcionales que le procurarán, con economía de tiempo, la mayor cantidad posible de *nata* ó *crema*, primera materia para la elaboración de aquélla.

El verdadero progreso en ese particular consiste en el invento y aplicación de aparatos *centrifugas*, que, separando de la leche su parte de crema mediante una acción mecánica de pocos momentos, evitan el tener que recurrir al enfriamiento y al reposo, practicado antiguamente, y que, tras de ser largo y pesado, no daba el máximo de producción.

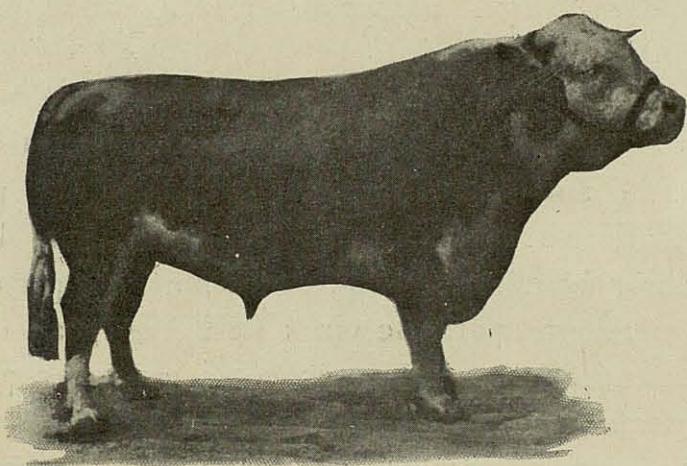
Dióse el primer paso, por medio del empleo de vasijas planas que contenían la leche y por cuyas paredes exteriores corría una fuerte cantidad de agua fría que aceleraba la separación de la parte cremosa. Los americanos inventaron luego algunos aparatos ya más perfeccionados, aunque no dieron resultados del todo favorables, pero el verdadero progreso, como antes he dejado consignado, inicióse hace cincuenta años, aunque no llegó á su perfección hasta por los de 1879, en que el profesor sueco M. Laval, de Stokolmo, presentó el primer modelo de la *Desnatadora* moderna, con la que se causó una verdadera revolución, pues hoy no hay establecimiento bien montado sin *Desnatadoras centrifugas*, y hasta son útiles en la economía doméstica, pues se las construye de pequeña cabida que un niño puede mover á mano, con las que se obtiene crema suficiente para la elaboración á diario de la mantequilla necesaria al consumo de la casa.

Todos los modelos expuestos en la clase 37 de la Exposición Universal presentan singulares analogías, variando sólo unas de otras en la forma más ó menos fácil de dar impulso á la centrífuga ó en la composición de las piezas interiores del aparato.

En términos generales, consiste la *Desnatadora centrifuga* en un aparato, en cuya parte superior se halla un recipiente metálico, de mayor ó menor cabida, en el que se vierte la leche que va luego cayendo paulatinamente en un cuerpo central donde una pequeña turbina imprime al líquido una fuerza rotativa tal, que no da menos de 6,500 á 7,000 vueltas por minuto, con lo que

se logra que la crema se separe de la parte líquida, escapándose por un tubo de salida, en tanto que la leche desnatada la tiene por otro distinto é inferior. El aparato se mueve á mano ó por transmisión de fuerza de algún motor.

Una observación debe hacerse con respecto á los productos elaborados con crema procedente de las desnatadoras centrífugas, y es que la manteca, á pesar de lo que se afirma en contra, no suele ser tan dulce, por lo cual cuando se trata de elaborar clase



TORO HEREFORD

Premio de Honor en el Concurso de animales reproductores de la Exposición Universal de París de 1900

dulce ó mantequilla para ser consumida en crudo, es más estimada la que procede de nata extraída por el sistema antiguo.

Continuando el examen de lo que la Exposición de París nos ha ofrecido en materia de adelantos en los utensilios para la elaboración de la manteca, debo consignar que, aparte de lo dicho en cuanto á las desnatadoras centrífugas, en lo demás, ha ofrecido pocas novedades, pues en materia de *Batidoras*, poco más se ha logrado de lo que, desde tiempo ya muy antiguo se viene haciendo con el modelo danés de Pilter, generalizado en casi todos los países. En cuanto á *Amasado* y *Moldaje*, siempre los mismos aparatos y utensilios y los añejos moldes de madera, que al fin y al cabo la experiencia viene demostrando son los mejores.

Hago en cambio excepcional mención de algunos progresos realizados con las *Desleíadoras*, aparatos que lavan la manteca ya precipitada y que evitan deba ser manoseada, como suele hacerse,

en detrimento del género. La base de estos utensilios es también la utilización de la fuerza centrífuga y casi todos los expositores de utensilios de lechería exhibieron modelos más ó menos perfectos.

Esto es cuanto en punto á mantecas pude inquirir en mis visitas á la Exposición.

ESCASOS ADELANTOS EN LA FABRICACIÓN DEL QUESO Y QUESERÍAS. — En la fabricación del queso, después de lo que incidentalmente dije más arriba, no eran de esperar grandes progresos, y en realidad, así ha ocurrido.

El queso es, en efecto, un producto cuya bondad estriba, más que en la parte material de su fabricación, en la inteligencia del quesero y en las condiciones climatológicas del país productor ó de los locales donde se conserva, elabora ó afina. De ahí que, después de citar únicamente la presentación de algunos modelos de prensas y calderas para hervir la leche en gran escala y no pudiendo extenderme en mayores consideraciones por la falta material y momentánea de aquellos datos, pase á contestar á dos preguntas que categóricamente me formula el programa que me fué encomendado, referentes á las diversas clases de queso, de consumo más generalizado en el mercado francés y á su preparación, pudiendo consignar lo siguiente :

Los quesos se dividen, en Francia, en tres grupos, á saber: *quesos blandos*, *quesos secos* y *quesos agrios*.

QUESOS BLANDOS. — El grupo de *quesos blandos* se subdivide en otros dos de *quesos blandos frescos* y *quesos blandos pasados*. Los del primer sub-grupo suelen llamarse *quesos á la crema* ó *á la doble crema* (quesos de nata), y entre los de esta categoría son los de mayor circulación las clases siguientes: «Malakoffs», «Neufchatel», «Coulommier», «Gournay» y «Mont-d'Or».

Las clases más corrientes en el grupo de *quesos blandos pasados* ó *afinados* (que también así se les llama) son el «Maroilles», «Compiègne», «Camenbert», «Livarot», «Pont-Evêque», «Mignon», «Brie», «Troyes», «Ervy», «Chaource», «Epoisses», «Langres», «Saint-Marcelin», «Sassenage», «Senecterre» y «Gérardmer».

En otros países son célebres los quesos blandos de «Rahmatour», «Limbourg», «Gorgonzola» y «Stracchino» y otros, entre los que pudieran citarse algunos tipos españoles poco conocidos fuera de España.

QUESOS SECOS. — Subdivídese también este grupo en otros dos, á saber: *prensados* y *cocidos*. Figuran entre los tipos de queso prensado el «Holanda», «Inglés», «Bergues», «Cantal», «Auvergnien», «Septmoncel», «Gex», «Mont-Cenis», «Géromé», «Port-du-Salut», «Roquefort» y «Gruyère», todos ellos de fabricación francesa, aunque imitando algunos tipos extranjeros. Son también corrientes, aunque no fabricados en Francia, el «Chester» y los tipos italianos «Parmesans» y «Caccio-cavallo».

QUESOS AGRIOS. — Son poco estimados y de reducida fabricación en Francia, donde sólo se acepta preferentemente el tipo suizo de «Schabziger» procedente del cantón de Glaris, al que se colorea y aromatiza por medio de la adición de hojas secas y pulverizadas del *Melilotus cœrulea*.

Son también conocidos y circulan algo en el mercado francés los quesos agrios de Bélgica, Silesia, Harz, Mayence, Nieheim, Holstein, Chiavari, Olmütz, Noruega, Voralberg, *Broccio* de Córcega y algunos otros tipos procedentes de los Estados Unidos y de Venezuela.

FABRICACIÓN DE QUESOS. — El queso, como es ya sabido, se fabrica, en términos generales, coagulando la leche, eliminando la parte acuosa ó suero y prensándolo ó colocándolo en tales condiciones que el producto pueda conservarse por más ó menos tiempo, según el tipo objeto de preparación.

Se obtiene la coagulación mediante la acción de un agente de origen animal, denominado *cuajo* ó por medio de la de ciertas plantas que tienen idénticas propiedades. La parte más difícil en la fabricación del queso es la de saberlo conservar y hacerle tomar el sabor y caracteres propios de cada tipo, y como quiera que ello me llevaría mucho más allá de lo que puede permitir la índole de esta MEMORIA, ya que pudiera fácilmente convertirse en un verdadero y largo tratado de esta especialidad, debo forzosamente desistir de entrar en mayores detalles y limitarme á señalar que la fabri-

cación de quesos puede hacerse con leche de vaca, de oveja y de cabra y en algunas especies mezclarse dos de ellas y hasta las tres.

Como prototipo del queso de leche de vaca, puede presentarse el Gruyère; de oveja, el Roquefort, y de cabra, el queso Noruego es el más corriente.

En España abundan los tipos de queso de oveja y cabra, clase ordinaria ó entrefina, pudiendo casi afirmarse que son los únicos de fabricación genuinamente española, pues los de leche de vaca que hoy se fabrican en algunas poblaciones del Norte, tratan de imitar y aun imitan con regular fortuna las clases más comunes en el extranjero.

Como tipo de queso de leches mezcladas, el más corriente en los mercados franceses es el *Mont-d'or*.

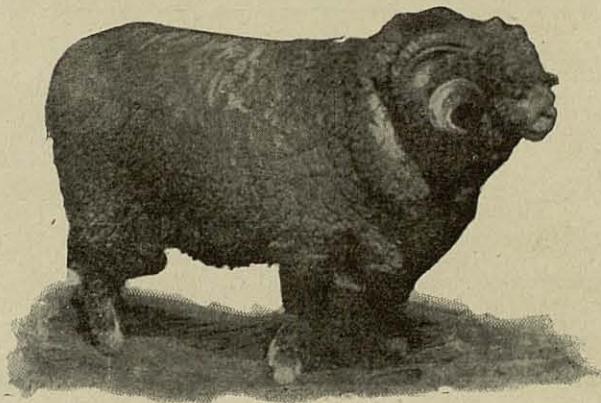
Pregúntaseme también en el programa las clases de queso cuya fabricación mejor pudiera recomendarse en nuestro país, y en realidad la pregunta resulta poco menos que imposible de ser bien contestada, sin hacer antes un estudio especial de las condiciones climatológicas de cada región y de la producción lechera de la comarca donde se trate de elaborarlos.

Tratando de obtener mayores datos para esta MEMORIA, me trasladé desde París á Fribourg, donde de fama conocía su acreditada Estación lechera, y allí pude convencerme de lo muy difícil que ha de ser el pronunciarse de una manera definitiva sobre aquel extremo.

Allí, sobre el terreno y recorriendo las cuevas donde el queso va efectuando las evoluciones necesarias hasta llegar al buen punto en que ha de ser consumido, me convencí de que no basta querer fabricar una clase determinada si el clima y los locales no son á propósito para ello, y de ahí que resulte ser tarea inútil tratar de producir un tipo en condiciones poco apropiadas. Aún es más: son muchos los quesos que para que salga á cuenta fabricarlos, deben fabricarse en regulares cantidades, y así, el Gruyère casi nunca se prepara en panes que no pesen por lo menos 30 kilos. Ahora bien: como para que resulten 30 kilos de Gruyère precisan por lo menos 300 litros de leche, dígase (por recomendable que resultare su tipo en nuestro país), cuando podrían reunirse diariamente esos 300 litros á un precio lo suficientemente bajo para que fuera provechosa su transformación en queso?...

De ahí, pues, que al consignar el adelanto manifiesto de las industrias derivadas de la lechería, deba afirmar que, aun sin dejar de reconocer su posible productibilidad en determinadas comarcas españolas donde la leche abunda y es escaso el consumo, en otras, como por ejemplo Cataluña, no ha de tener ningún gran porvenir.

En efecto : ¿cómo en un sitio donde la leche de vaca se paga á 50, 60 y hasta 80 céntimos de peseta el litro, al detall, y 35 á 40 al por mayor, ha de resultar beneficiosa una industria que,



CARNERO MERINO DE RAMBOUILLET

Premio de Honor en el Concurso de animales reproductores de la Exposición Universal de París de 1900

pagándose tan sólo la leche á 25 céntimos el litro, ya no sale á cuenta?...

En Suiza se compra la leche para las queserías á 13 ó 15 céntimos el litro, y así se comprende que allí dé resultado transformar un producto poco menos que invendible, en otro de asegurado consumo y de fácil exportación.

Y si esto ocurre con la leche de vaca, tanto más puede decirse de la de cabra, que casi le dobla el precio, y de la de oveja, que no la hay más que en determinadas comarcas del Principado.

Puede, pues, afirmarse, en conclusión, que la industria quesera y aun la mantequería, es patrimonio exclusivo de aquellas regiones que, por la abundancia de los pastos, por ser esencialmente ganaderas y estar en el espíritu del país la afición á la cría del ganado y al aprovechamiento de sus productos, vienen designados por la naturaleza para dedicarse con fruto á aquella industria. Por esto España tiene ya indicados los puntos donde aquélla puede prospere-

rar, y véase sino como afluyen ya hacia ellas los capitales y las inteligencias extranjeras que vienen á explotarlas.

Créense en buena hora centros de enseñanza y estaciones lecheras en poblaciones adecuadas; enséñese al montañés á mejorar sus quesos; aliéntese á los labradores y granjeros para que, asociándose, puedan producir leche suficiente para el sostenimiento de una estación en regular ó gran escala, y se verá como por sí sola y sin que sea necesario fomentarla en otras regiones donde sería por demás exótica, la lechería y las industrias de ella derivadas, irán haciendo su camino donde convenga y España aumentará, perfeccionará y dará salida á sus productos.



Después de lo que acabo de exponer, sobre la primera de las dos afirmaciones formuladas al empezar esta parte de la MEMORIA réstame probar lo más rápida y brevemente posible la segunda, ó sea: *que cuanto más ha venido prosperando la industria lechera y sus derivados, mayores perjuicios se han ido causando al público consumidor.*

En efecto: la aparición de los modernos y rápidos medios de transporte, es cierto que facilitaron el envío á los grandes centros, de leches ordeñadas, dos días antes de ser consumidas, hasta en los más encrespados picachos de los Alpes y del Pirineo; mas no deja de serlo también que habiéndose conocido los medios de que se puede valer el vendedor para conservarlas, el líquido, que muchas veces ha de servir para criar al tierno infante privado por causas especiales de su madre natural, ó al enfermo para reconstituir sus fuerzas perdidas, llega á sus delicados estómagos saturada de substancias extrañas que, aun no siéndoles momentáneamente nocivas, á la larga no pueden menos que resultarles perjudiciales.

No deja de ser igualmente cierto que, al instalarse las modernas lecherías con sus mecanismos de vapor, sus cañerías metálicas y conductos especiales, por lo general de difícil limpia, ha dado lugar repetidas veces á graves conflictos por casos de intoxicaciones ó por

lo menos promoción de trastornos en el aparato digestivo del consumidor, de los cuales no faltan ejemplos.

Mas, si grave es el fraude ó perjuicio mencionado, no deja también de serlo cuando se expende *leche desnatada*, esto es: despojada de la parte más substancial y nutritiva que puede contener, y con la aparición y el empleo de las modernas desnatadoras es casi siempre de temer que se la venda en aquel estado. Tanto es así, que en las grandes capitales, donde la crema de leche es tan necesaria, no sólo para la elaboración de mantequillas frescas, sí que también para usos culinarios y la pastelería, suelen existir grandes establecimientos provistos de abundantes y energicas turbinas, donde se detiene al campesino que viene cargado con algunos jarros de leche, y á manera de un molino donde se le devolvería el grano hecho harina, se le paga un tanto por dejar que se le desnaté la leche que conduce, operación que practicada en breves momentos le aumenta considerablemente el valor de la mercancía. Así se ha logrado prostituir la buena fe del campesino que á no mediar la tentación jamás hubiera pensado en cosa semejante. Nada hay que añadir respecto á las grandes lecherías donde, por lo general la leche se somete á toda suerte de operaciones antes de darla al consumo.

Conocido el fraude, se trató de evitarlo por medio del examen ó análisis de la leche, pero como para que el dictamen pueda ser verdad, precisa que aquellas operaciones se lleven á cabo muy detinidamente y esto no es posible, más que cuando se tienen ya sospechas bien fundadas de que el fraude existe, de ahí que con componer la leche desnatada, en tal forma que, por su apariencia, semeje no estarlo, ya es lo bastante para que aquél pase desapercibido.

Entiéndase que no hago aquí referencia al fraude constante en la adición de agua, que es el más frecuente, á la par que el menos perjudicial; aludo á los fraudes que se cometan para espesar la leche, darle color, etc., cuya base está en mezclarle substancias más ó menos dañinas, pero siempre extrañas á la natural composición del producto.

El análisis ha revelado en varios grandes centros de consumo los diversos ingredientes de que echan mano los falsificadores y como algunos son ya conocidos y empleados aquí, este es pre-

cisamente uno de los puntos sobre los cuales más alerta deben estar nuestras autoridades para el día en que se vayan generalizando en nuestra ciudad.

Sábese, pues, ya, que el *almidón*, la *albúmina*, el *almibar*, las *papillas de harina*, la *clara* y la *yema de huevo*, la *goma*, la *cal*, el *yeso*, el *agua jabonosa* y hasta el *amasijo de sesos de buey* que se disuelve facilmente en la leche, son todos ingredientes corrientes y tan fáciles de adicionar á la leche, como difíciles de conocer por parte del simple consumidor.

Es, pues, indudable, que sin la aparición de las centrífugas que han facilitado el desnate, no se hubieran generalizado tanto y tanto esas adulteraciones, que las autoridades toleran, ya que no se atrevén á perseguirlas, al extremo de que, como senté al empezar á tratar de ese particular, urge que el ramo de higiene se preocupe seriamente del asunto.

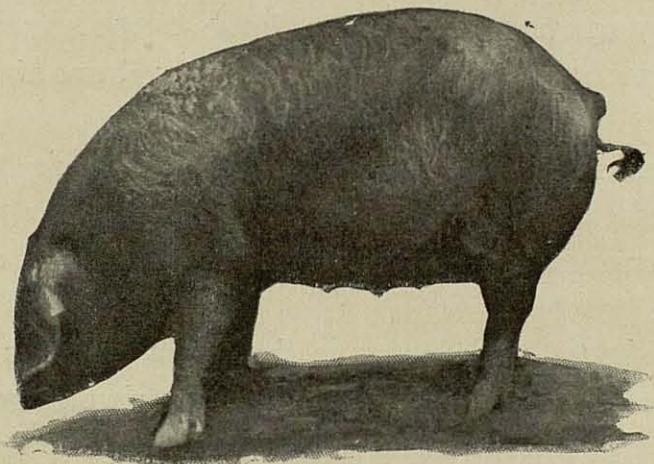
Líbreme Dios de acusar á ninguno de los granjeros ni vaqueiros de esta capital, entre los cuales, aun que no es desconocido, no está todavía muy generalizado el desnate mecánico, ni aun de aludir á ninguno de ellos; cumple un deber al señalar el peligro, por si el mal llegara á Barcelona, poder atajarlo desde el primer momento.

Añadiré para terminar esta materia que, las mantecas se adulteran también tan fácilmente como la leche y hasta más á sa- biendas del público y á la vista de las autoridades. La adulteración se lleva á cabo entre otros medios, mezclando la manteca con un producto que allá por los años de 1869, descubrió M. Mége-Mouriez y al que llamó *margarina* y más adelante *óleomargarina*, el cual no siendo más que un residuo de grasas animales, de las que se ha separado ya el sebo, se adiciona á la manteca de leche y hasta se consume sola bajo el denominativo de *manteca de pobre*. Para dar una idea del incremento que va tomando la elaboración de las *óleo-margarinas*, basta saberse que ha habido años en que únicamente París ha consumido 3.000,000 de kilogramos, con lo cual, dicho está lo mucho que se habrá falsificado.

Las industrias lecheras en la Exposición Universal de 1900

Después de lo que acabo de exponer, era de esperar que los progresos realizados tendrían en la Exposición Universal una brillantísima representación y en efecto, así ha ocurrido.

Bajo dos formas han sido expuestos los géneros relacionados con esas industrias. En primer lugar, los constructores de apa-



VERRACA CRAONESA

Premio de Honor en el Concurso de animales reproductores de la Exposición Universal de París de 1900

tos y utensilios hicieron sus instalaciones permanentes en el Palacio de la Agricultura y la Alimentación, ocupando una extensa zona de la parte baja del mismo, donde no sólo exhibieron sus aparatos sino que los pusieron en marcha á la vista del público, entre el cual vendían luego los productos elaborados. En segundo lugar los expositores de quesos y mantecas además de presentar sus géneros en el antedicho palacio, efectuaron concursos especiales en el parque de Vincennes donde se vieron reunidos en noble competencia los más importantes y variados tipos de quesos y mantecas del mundo entero.

Además de esto, hubo también un Concurso especial de animales reproductores, donde las vacas lecheras jugaron un importantísimo papel.

En la imposibilidad de reseñar minuciosamente todas y cada una de las muchas instalaciones que se presentaron en el ramo que nos ocupa, forzoso es entre por lo menos á indicar la representación que tuvo cada uno de los países que en él concurrieron, y desde luego acabe por hacer resaltar el nombre de los que más se distinguieron.

En cuanto á material de lecherías, queserías y mantequerías, planos y vistas de instalaciones, trabajos estadísticos, etc., etc., Francia tuvo 32 expositores, Alemania 5, Bélgica 30, Dinamarca 10, Estados Unidos 23, Inglaterra 2, Austria-Hungría 1, Italia 2, Holanda 45 fábricas, que afiliadas á la «Unión cooperativa de queserías y mantequerías de la Frise», en Lennwarden, consumen diariamente la leche de 46,000 vacas; Rumanía 3, Suecia 4 y Suiza 10.

En materia de leche, manteca y quesos, Francia tuvo 44 expositores y sus colonias 6, Alemania 19, Bélgica 2, Bulgaria 2, China 2, Dinamarca 2 y en España se inscribieron 8, entre éstos 1 de Cataluña.

Los expositores españoles que figuraron en el Catálogo, fueron los siguientes, dejando tal vez de concurrir alguno.

- Sr. Marqués de Camps (Gerona), Quesos de cabra.
- D.^a Micaela Aparicio Navarro (Madrid), Mantecas.
- D. Saturnino Díaz Fernández (Lugo), Mantecas.
- D. Fidel García Tegerina (León), Mantecas.
- D. Manuel Mañueco Villalobos (Valladolid), Quesos.
- Srs. Vda. é Hijos de Eusebio Pérez Conde (Oviedo), Quesos.
- D. Esteban Lladó Pascual (Oviedo), Quesos.

Entre estos señores expositores fueron agraciados con *Medalla de plata* los Sres. Mañueco Villalobos y Lladó Pascual, ambos por sus quesos asturianos.

Grandes Premios de Honor

Los obtuvieron en esta clase por quesos, mantecas ó leches los expositores franceses: Sociedad francesa para el fomento de la industria lechera, Lecherías cooperativas de las Charentes y del



Poitou, Quesería del Franco Condado, Etienne Pommel de Gournay-en-Bray, Sociedad de Agricultores de Bayeux, Unión de los propietarios de Isigny y Rigal de Aveyron.

Los expositores ingleses que más se distinguieron obteniendo también *Premio de Honor*, fueron: la Colectividad del Canadá, el Ministerio de Agricultura en las provincias de Quebec y Ontario, y la «London and Provincial Dairy Company».

Igualmente se distinguieron con la más alta recompensa la Asociación de lecherías de Surmsdoof y la «Natura Milch Exportgesellschaft Bosch & C.ª», de Alemania, el Ministerio de Agricultura y la «Borden's Condensel milk Company», de los Estados Unidos, y el Marqués de Praia y Monforte, de Portugal.

La representación española en esa clase 40 fué, pues, muy débil y las recompensas escasas y medianas.

En material de industrias lecheras, esto es: en la clase 37 del programa, fueron grandes premios las casas y entidades siguientes:

Egrot & Granje, de París, por sus calderas para lechería, y Simon frères, de Cherbourg, por el conjunto de su excelente material para industrias lecheras; la Sociedad sueca «Separator», invento Laval, de Stockholmo, por sus desnatadoras centrífugas; la Administración de los bienes de la Corona de Rumanía, por su material de lechería y quesería; una Hacienda de la Corona y otra del Estado de Hungría, por los planos y fotografías de sus instalaciones, y las desnatadoras danesas de Burmeister & Wain, de Copenhague.

España no tuvo expositores de material lechero ó de industrias lecheras de ningún género.

Datos estadísticos

Para completar lo que entiendo debo dejar consignado en la primera parte de esta MEMORIA, réstame transcribir algunos datos estadísticos tomados de trabajos oficiales y recogidos por mí mismo entre el personal empleado en los mercados, datos que, á la par que resultan de verdadero interés el darlos á conocer, contestan á la pregunta que sobre el comercio y tráfico de leche, quesos y manteca se me formuló en el programa.

PRODUCCIÓN DE LECHE EN FRANCIA. — En 1882 se calcula que había 5.019,670 vacas, que dieron 68.205,965 hectolitros, ó sea un promedio de 15 hectolitros por vaca.

En 1892, el número de vacas aumentó hasta 5.407,126, que dieron 77.013,379 hectolitros, ó sea un promedio de 16 hectolitros por vaca, lo cual demuestra un gran adelanto en el perfeccionamiento de las razas de vacas lecheras, á las que en diez años se logró aumentaran en rendimiento, un hectolitro por año.

En 1897 la producción fué ya de 80.761,036 hectolitros y la última estadística de 1898 arroja una producción de 82.039,000 hectolitros, cuyo valor fué de 1.234.686,950 francos.

A la producción de leche de vaca hay que añadir la de 8.804,401 ovejas y 1.335,736 cabras, cuyo producto en leche se eleva á 3.349,160 francos para la de oveja, y 24.119,657 para la de cabra.

CONSUMO DE MANTECAS. — En la estadística de 1882 el consumo fué de 73.045,308 kilogramos, que representan un valor de 164.071,676 francos y en la de 1892 el consumo se elevó á 132.022,660 kilogramos, cuyo valor fué de 295.070,983 francos. Desde aquella fecha no se han vuelto á hacer nuevas estadísticas en ese ramo, pero en cambio una de 1898, nos revela nuevamente el movimiento comercial de la mantequería, que fué el siguiente:

Importación . . .	{ Manteca fresca, 6.636,623 kilogramos ; valor, 18.914,376 francos. Manteca salada, 134.753 » » 330,145 »
Exportación . . .	{ Manteca fresca, 1.640,532 » » 4.839,569 » Manteca salada, 23.339,672 » » 66.518,065 »

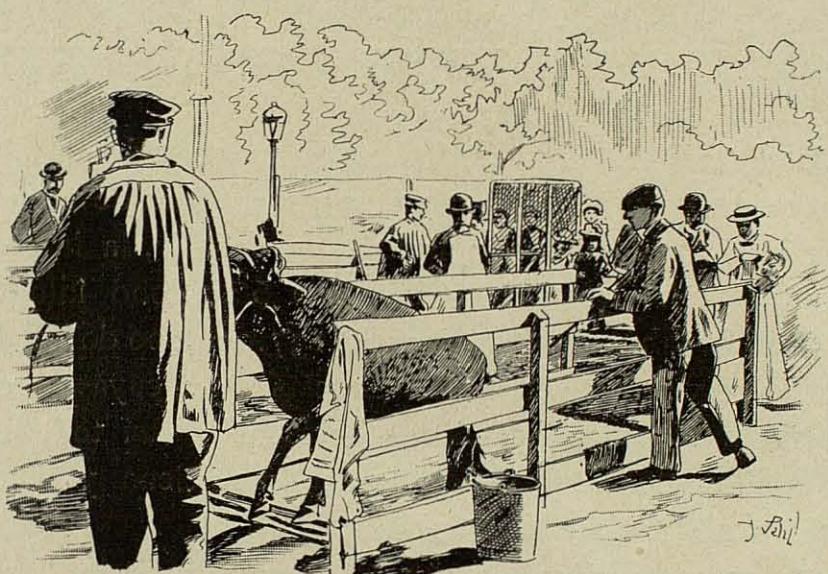
de lo que resulta que Francia exporta por valor de 71.357,634 francos é importa por 19.244,521 francos, quedando, pues, á su favor una diferencia de 52.113,113 francos.

Los países que más envían á Francia son Bélgica, Italia y los Países Bajos.

Los que mayores cantidades de manteca fresca consumen son los siguientes : Inglaterra, 20.300,581 kilogramos de manteca salada y 6,312 kilogramos de manteca francesa ; Brasil, 1.999,980 kilogramos de la salada, y Bélgica, 80,846 kilogramos, salada también.

Los principales centros de producción francesa, son los departamentos del Calvados, Norte é Ille-et-Vilaine. Algunas comarcas como las de Gournay é Isigny, en Normandía, elaboran clases que gozan de fama universal.

En Francia se ha generalizado ya la fabricación de mantecas por establecimientos cooperativos, donde gran número de vaque-



Concurso universal de Animales Reproductores de París en 1900. — El baño antiséptico
(Apunte del natural)

ros concentran la leche de su ganado, que se trabaja luego en comunidad. En 1887 se creó la primera mantequería cooperativa en Chaille (Charente-Inferior), y desde aquella época funcionan ya más de ciento.

La calidad de la manteca, varía en cada comarca según las cualidades de la raza que se explota, y sobre todo de los pastos. Influye también la época en que se elabora el producto, y así la manteca fabricada en Septiembre se considera como la mejor, atribuyéndose á que, en esa época, las vacas comen mejores alimentos.

La variada coloración que tiene la manteca, según su procedencia, depende principalmente de la materia colorante que se le añade, materias que por proceder del jugo de determinadas plantas inofensivas, no altera, por lo general, las condiciones higiénicas de la manteca.

PRODUCTOS DE LAS QUESERÍAS.— En las estadísticas de 1882 se determinó la producción quesera para Francia en 112.539,729 kilogramos, valor 117.858,364 francos, y en la última estadística decenal correspondiente al año 1892 figuran las cifras siguientes:

Quesos blandos	{	Quesos grasos, 41.507,643 kilogramos ; valor, 43.909,896 francos.	
		Quesos magros, 34.631,831 » » 22.453,297 »	
		Gruyère y sus imitaciones, 18.580,077 » » 20.777,898 »	
Quesos secos	{	Quesos grasos, 17.803,950 » » 20.989,128 »	
		Quesos magros, 24.130,136 » » 20.116,738 »	
Totales		136.653,637 kilogramos ; valor, 128.246,957 francos.	

La producción del Gruyère francés ha aumentado en tal forma desde la última estadística, que hoy se eleva á más de 20 millones de kilogramos, habiendo disminuído, en cambio, la importación suiza, que hoy ha quedado reducida á 6.200,000 kilogramos.

En 1896 se fabricaban en Francia 137.000,000 de kilogramos en quesos de diversos tipos y procedencias, para cuya elaboración se requerían 21.600,000 hectolitros de leche y casi toda la producción la daban los departamentos del Jura, Sena y Marne. Su valor era de 128.000,000 de francos.

En el mercado de París, según datos tomados en la Plaza Central, puedo afirmar que los quesos franceses más aceptados son el Comanber, Brie, Livarot, Coulommier, Port-Salut y Mont-d'or, cuyo consumo, que en 1898 fué de 9.080,622 kilogramos, se remontó en 1899 á 9.414,855, acusando, pues, un aumento de 334,233 kilogramos.

Los quesos secos de mayor consumo son el Gruyère, el Holanda y Roquefort, los de la Auvernia y el Ródano y el Cantal, cuyo consumo, que fué en 1898 de 561,849 kilogramos, aumentó en 1899 hasta 708,430, acusando una diferencia de 146,620 kilogramos.

El origen de la fabricación del queso, se pierde en la más remota antigüedad, y en Francia parece haber tomado ya extraordinario incremento en 1288, época en la que se sabe ya positivamente que, en el actual departamento del Jura, existían asociaciones de vaqueros para la fabricación del queso. Las asociaciones queseras suizas, nacieron en la frontera francesa, y principalmente en los cantones de Vaud y Neufchâtel.

La historia de Francia revela lo mucho que los antiguos monarcas se preocuparon en el fomento y protección de la industria quesera, y como quiera que los modernos gobernantes han seguido las mismas disposiciones, nada tiene de particular que la producción arroje hoy las cifras que he dejado consignadas y de las cuales puede fácilmente colegirse la importancia de la fabricación y comercio del queso en Francia, así como el creciente aumento en el consumo y en la producción, deduciéndose también de aquellos datos que, los quesos blandos, ya sean grados ya magros, tienen siempre mayor aceptación que los de pasta seca ó dura.



En los demás estados de Europa, salvo en España, todos los gobiernos apoyan resueltamente á los particulares, ya patrocinando la enseñanza privada, ya creando centros especiales donde se enseña teórica y prácticamente la fabricación de quesos y mantecas, así como todo lo que se relaciona con la industria lechera, sobresaliendo entre los que mayor protección le conceden, Bélgica, Italia, Austria-Hungría y Suiza.

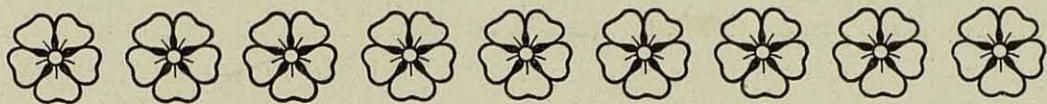
En América, los Estados Unidos del Norte han logrado progresar en tal manera, que aventajan en muchos casos á los grandes centros europeos.

En el Canadá se ha llegado también á un grado de perfeccionamiento extraordinario.

En la América del Sud se van ya fomentando esas industrias, y gracias á ser un país genuinamente ganadero, es de esperar se elevarán á gran altura.

Esto es cuanto he podido indagar en lo concerniente á la primera parte del programa cuyo desarrollo me fué encomendado.





SEGUNDA PARTE

Avicultura é Industrias anexas

Grupo VII.—Clase 37

AL tratar de consignar en esta Memoria los progresos que, en el terreno de la Avicultura, nos ha puesto de manifiesto la última Exposición Universal de París, creo oportuno hacerlos preceder de algunas consideraciones sobre el estado en que halló el arte de criar gallinas y aprovechar sus productos, el llamado siglo de las luces y el estado en que lo ha dejado al extinguirse.

Los numerosos escritos de los especialistas que, recogiendo noticias curiosísimas, nos han legado datos preciosos sobre el estado de la Avicultura en el siglo XIX, y su progreso y adelanto, de los que han sido brillantísimas manifestaciones la Exposición y Concursos recientemente celebrados en la Exposición Universal de París, sirven de inagotable fuente de conocimientos para fijarnos en el estado en que actualmente se halla aquella industria y desde luego puedo consignar que, *el mayor progreso, se ha realizado en la creación de esas innumerables razas de gallinas que hoy pueblan los corrales, ó sirven de recreo á millares de aficionados, que las cultivan en todos los países.*

En efecto: si referente á la cría natural, consérvanse aún casi invariables las antiquísimas prácticas narradas por el inmortal Co-

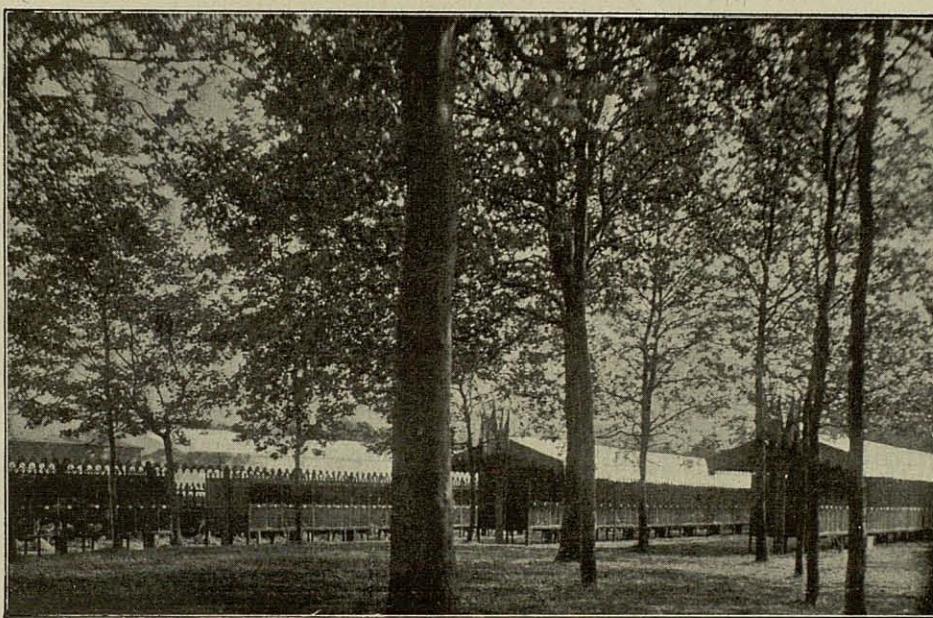
lumela, pocos años después de la venida del Mesías, en materia de incubación artificial, las revelaciones del P. Fray Juan González de Mendoza sobre los *mamals* egipcios ú hornos de incubación artificial existentes ya en tiempo de los Faraones y los escritos de Réamur y el abate Copineau que datan de fines del siglo XVIII, nos revelan que ya en aquel entonces se ocupaban seriamente del-asunto, al que aquellos sabios dieron extraordinario impulso, preparando el terreno á los Dubois y Bonnemain, Bir, Adrien y Trichet, Gerard y otros que fueron en Francia los precursores de Roullier, Odile Martin, Voitellier y los que con ellos más han trabajado en generalizar la incubación artificial; trabajos compartidos en otros países, así de Europa como de América, por otros tantos investigadores que, como aquéllos, han obtenido justa gloria y logrado muy ventajosos resultados con sus aparatos, más ó menos perfectos.

No quiere esto decir que regatee méritos universalmente reconocidos á los inventores y constructores de nuestros tiempos; antes por el contrario, á ellos corresponde el laurel de la victoria. Mas si á todos cabe en conjunto, difícil sería averiguar á quien alcanza mayor parte, ya que nadie es capaz de saberlo, y esto es tanto más difícil, en cuanto si pudieran verse reunidos los innumerables aparatos de incubación, hoy lanzados al comercio ó construidos por los particulares, tal vez el gran premio correspondería á un inventor ó constructor obscuro y de todos desconocido.

Baste saberse, pues, que si el siglo XIX no ha logrado competir con la civilización egipcia, que con sus monumentales *mamals* le lleva aún hoy día la ventaja en cuanto á número, si le ha vencido en el modo de generalizar el empleo de las incubadoras artificiales por los particulares y el problema se halla tan resuelto que, prescindiendo de los establecimientos existentes fuera de España, que aunque siéndome conocidos, no he tratado á fondo, y aun de mis propias incubadoras que no dejan de producir anualmente algunos miles de polluelos, puedo dar fe, de que, en las cercanías de Barcelona donde escribo estas líneas, existe un establecimiento justamente celebrado, dotado de 84 aparatos modelo Roullier modificado, que produce anualmente de 35 á 40,000 polluelos, los cuales, vendidos al tiempo de nacer, dejan á sus propietarios los señores Martí Codolar, tal vez el mayor beneficio que

en Europa se obtiene por aquella simple especialidad, ya que dichos señores no vendiendo ni construyendo aparatos, sólo se dedican á la verdadera fabricación de polluelos.

Con orgullo hago esta cita, que ha causado la admiración de los más afamados avicultores del extranjero y que demuestra que la incubación artificial bien entendida, es un problema resuelto y



Vista general de la Sección de Aves de corral, en el Concurso Universal de París de 1900

una industria de extraordinario rendimiento; problema é industria que, como antes he consignado, fueron ya resueltos por las pasadas generaciones, aunque en cierto modo hoy se hayan mejorado.

No ocurre otro tanto con lo que se refiere al perfeccionamiento de las ya conocidas razas, ó á la creación e introducción de otras nuevas, tarea que parecía reservada al siglo que ha expirado.

Es indudable que nuestros abuelos conocieron, como los que vivieron en tiempo de Jesucristo, ciertas razas de gallinas domésticas, que como la común, la de cinco dedos, las moñudas y las de pelea, vienen mencionadas ya en las obras de Plinio y Columela; como no cabe tampoco dudar de que, al empezar el siglo pasado, (ya que viene en mi ayuda el testimonio de Buffon y otros naturalistas de su época), se conocían algunas nuevas, de las cuales

bastantes cultivadas en Europa. Pero esas nuevas razas más que producto de la inteligencia del avicultor, procedían de lejanas tierras y en su mayor parte, casi podría decirse en su totalidad, eran variedades salvajes ó semidomésticas del tronco común y se tenían, más que en concepto de animales de corral, como aves de adorno ó estudio, para los parques zoológicos ó los museos de Historia Natural.

El descubrimiento y aplicación universal de los modernos medios de comunicación y la rapidez de los transportes, así como la mayor facilidad con que se llevaron á cabo los viajes, y por lo tanto, el conocimiento de las innumerables variedades de razas, ya salvajes, ya comunes, diseminadas en todo el globo; dió pie á que, concentrándose en países más adelantados, se apreciara su justo valor ya conservándolas ó aplicándolas, ya empleándolas á manera de pasta para la obtención de mestizos, cuyos caracteres, perpetuados por la consanguinidad más pura, quedaron fijos, creándose nuevas razas hoy del todo generalizadas.

El hecho es tanto más exacto, en cuanto nadie ignora que, las variedades más apreciadas y especialmente las grandes razas asiáticas, sólo llegaron á Europa á mediados ó en el último tercio del siglo XIX; y como quiera que esas entraron en la formación de muchas de las que hoy existen, no puede caber la menor duda de que al siglo que expiró se debe exclusivamente el haberlas generalizado.

Auxiliar poderoso de los fáciles y rápidos medios de transporte, lo han sido los modernos adelantos del arte de aclimatar y criar animales exóticos y, gracias á ellos, hoy vemos que en Europa se hallan casi totalmente generalizadas, así las razas gigantes de Cochinchina, de Langshan y del Brahma Pootra, como las enanas de Bantam y otras regiones oceánicas, las americanas de Plimouth Rook y tantas otras de climas muy distintos del nuestro; en tanto que en América se cultivan con éxito los Dorkings, Houdans, Pardus, Españolas y cuantas razas figuran allí como indígenas, siendo creaciones ó perfeccionamientos propios de nuestro continente.

Lo que he dicho referente á gallinas, puede aplicarse á las palomas y toda clase de aves de lujo ó producto.

Mas como no hay efecto sin causa, tal vez no sea inoportuno señalar, la que á mi humilde juicio ha debido motivar ese progreso,

base de la riqueza de numerosos criadores, que en pocos años superaron hacer fortuna.

Si en los tiempos antiguos y en la Edad Media predominó el *sport* corporal, y el dominio de la fuerza y la bravura ofuscó al de la inteligencia y el trabajo manual, al siglo XIX parecía reservada la gloria de rehabilitar los peculiares dotes del hombre y sin obligar á éste á que abandonara el desarrollo físico de su cuerpo, disponer las cosas en tal forma, que la parte intelectual dominara siempre á la corporal.

De ahí, pues, la aparición de numerosas ramas del *sport* en las que la inteligencia del hombre desempeña el papel más importante y entre ellas las que nacen de la cría de gallinas en miras de producir buenos tipos para las exposiciones, ó vigorosas palomas para los concursos.

Nadie se atreverá á afirmar que sólo pueda deberse á la casualidad la aparición de las variedades nuevas que anualmente se exhiben en las Exposiciones de ambos continentes, ni que, sin inteligencia y trabajo, algunos *amateurs* hayan logrado monopolizar las más altas recompensas en tal ó cual raza, ó alcanzar varios primeros premios en un concurso de velocidad de palomas mensajeras, con una misma paloma ó con individuos de su misma sangre, sobre 4 ó 5,000 concurrentes y en trayectos de 1,000 kilómetros.

Es, pues, evidente, que el *sport* radica, aparte, que en el estímulo y en el amor propio inherente á todas sus manifestaciones, en la inteligencia del que lo ejercita, y en verdad timbre de gloria es, como he dicho, para nuestro siglo, el haberlo logrado.

Por otra parte, el espíritu de asociación, la protección oficial que todos los gobiernos vienen concediendo á la Avicultura, que estimulando á los productores facilita al agricultor el medio de mejorar las razas y aumentar sus productos; la generalización de las exposiciones donde el aficionado puede lucir los productos de su labor é inteligencia; los concursos de palomas mensajeras favorecidos por su transporte en ferrocarriles y que tan en boga van estando en todas partes, y el manifiesto interés de todas las potencias en criar y sostener servicios militares de telegrafía alada, han colocado, así aquella industria como aquel *sport* en tan elevado puesto, que difícilmente hubieran podido soñarlo los granjeros y *amateurs* de los siglos antepasados.

A todo esto, hay que añadir las exigencias del mercado y de los gastrónomos que ha hecho de los productos del corral los platos más exquisitos de su refinada mesa; la aparición de numerosas revistas y periódicos que en todos los países ilustran al granjero, alientan el comercio y sostienen el fuego sagrado de las aficiones; los escritos de buen número de autores, que haciendo públicos los resultados de sus investigaciones, han facilitado el estudio teórico de algunos puntos que, en otros tiempos, sólo la práctica ó una larga experiencia podían resolver, y finalmente, la creación de escuelas de Avicultura, donde, además de proporcionarse á cada uno los conocimientos teóricos y la práctica que se deseé adquirir, se forma personal apto para ponerse al frente de las explotaciones, escuelas que, como no puede ser menos, han sido siempre patrocinadas por los centros oficiales, y están dando espléndidos resultados; elementos todos ellos de que carecieron nuestros abuelos.

Mas á mi modo de ver, no hemos llegado aún al período de apogeo. Hay ciertamente en el mundo avícola y colombófilo, grandes talentos y personalidades muy salientes que en concepto de clases directoras guían y encauzan las aficiones, mas en la gran masa no hay aún aquella dosis de conocimientos y buena voluntad necesarias para que los trabajos de aquéllos resulten verdaderamente fructíferos, y de ahí la necesidad de propagar aquéllas por medio del libro y del periódico que, sensata y desinteresadamente, divulguen conocimientos prácticos y prediquen la unión entre los que, por sentir idénticas aficiones, aun siendo de nacionalidad distinta, resultan ser tanto más hermanos entre sí, que con el resto de la humanidad.

Debiera también desaparecer ese espíritu de interés y mercantilismo peculiar á muchos, así como la mala fe ó por lo menos el poco escrúpulo característico de otros. Sería también de gran importancia que en lo tocante á la Avicultura, los gobiernos fueran firmemente proteccionistas y que reinara una paz octaviana entre las asociaciones de un mismo país y aun entre las de varias naciones, así como que en lo referente á la Colombófila, los gobiernos europeos comprendiesen cuan exageradas resultan esas medidas de extremado rigor, con que tratando de prevenir peligros que, si existen verdaderamente, con nada podrán salvase, coartan las actividades y energías de las sociedades, que sin trabas, harían la

educación de sus palomas más desahogadamente y más completa. Mas todos estos puntos y otros muchos quedan pendientes de resolución para el siglo xx, y mucho será que, con constancia, los que hoy vivimos y los que nos seguirán, no puedan lograrlo, completándose así la obra del siglo pasado.

He aquí, pues, en resumen el estado en que ha quedado la Avicultura al finalizar el siglo xix. Miles de sociedades dedicanse



Vista general de las instalaciones avícolas de la Sociedad Nacional de Avicultores de Francia
á orillas del lago Doumesnil, en la Exposición Universal de París de 1900

con ahínco á su sostenimiento y progreso; los esplendores de la más perfecta unión empiezan á iluminar todas las fronteras; la industria avícola tiene ya su prensa, sus autores y sus centros de enseñanza al alcance de quien quiera aprovecharse de sus beneficios; la incubación artificial, resuelta ya como se ha visto, ha encontrado en los modernos aparatos el modo de ponerse al alcance del particular ó del pequeño avicultor, y sus ventajas son un hecho indiscutible si hay conocimientos suficientes para llevarla á buen término. En cuanto al cultivo de razas, el adelanto es extraordinario; la productibilidad de la cría industrial de la gallina y sus productos, viene demostrada por la gran producción y el extraordinario consumo de nuestros tiempos; los adelantos patológicos y terapéuticos

de los tiempos modernos aseguran el buen estado de los establecimientos, y, por lo tanto, todo se encuentra en condiciones ventajosísimas para que el general esfuerzo sea coronado con el éxito más completo.

Veamos ahora como se ha demostrado todo eso en la Exposición Universal de París.

La Avicultura en la Exposición Universal de 1900

Atendido lo que acabo de exponer y la importancia que de treinta años acá se viene dando á la cría industrial de la gallina y al aprovechamiento y mejoramiento de sus productos, nada tiene de particular que en el programa general de la Exposición se reservara á la Avicultura un lugar especial y señalado.

Como en la mayor parte de las clases comprendidas en el Grupo VII, fué necesario que la Junta organizadora de la Exposición se preocupara de que, ciertos géneros, que por su índole especial no podían permanecer de continuo á la vista del público, pudiesen ser conocidos por aquél, cuando menos en concursos temporales. De ahí que, la Avicultura y las industrias que de ella nacen ó se derivan, tuviesen en París como otros productos del mismo grupo, dos manifestaciones, una temporal y otra permanente.

Esta última, la podemos aún subdividir en dos secciones, una que comprendió el material y toda clase de utensilios y accesorios de una explotación avícola, y otra en la que tuvieron representación las aves de corral de diferentes razas, que relevadas por el intermedio de una entidad competente, permitieran al visitante no tener que acudir precisamente el día del concurso general y temporal para apreciarlas.

Las instalaciones de material, aparte de algunas que por proceder de distintos países quedaron diseminadas en sus respectivas secciones, tuvieron su principal asiento en uno de los locales contiguos al Palacio de la Agricultura, donde se puede decir que la colectividad de los constructores franceses, sentó sus reales y reunió todos sus productos.

Las instalaciones permanentes para la exhibición de aves vivas, corrieron á cargo de la Sociedad Nacional de Avicultura de Fran-

cia y se emplazaron junto al lago Doumesnil, en el parque de Vincennes, y, por lo tanto, en el anexo de la Exposición.

Fijando la atención en la sección de material, no puedo menos de hacer constar lo mucho que dejó que desear y el deplorable efecto que produjo en todas las personas medianamente peritas en la materia.

Es ya cosa sabida que, en la vecina República, existen numerosos industriales que, llamándose avicultores, sin estudio alguno que los ponga en condiciones de ser conocedores del terreno que pisan y sin la menor práctica en la cría de aves de corral, explotan la buena fe del público ignorante vendiéndole aparatos *llamados por ellos incubadoras artificiales* y toda clase de aparatos y utensilios más ó menos útiles al corral, pero casi siempre de construcción tan mezquina y defectuosa, que causa verdadera pena pensar la forma como se le suele engañar.

A cualquiera se le hubiera ocurrido que, aun los que habitualmente construyen mal, llegada la Exposición Universal, procurarían siquiera presentar en ella algo bueno y si no bueno de sistema, por lo menos de buena y sólida construcción; pues bien, nada de eso ha ocurrido y así estuvo aquella sección que, salvo rarísimas excepciones, daba lástima visitar.

Los más raros é inverosímiles sistemas de incubadoras, hidromadres y demás artefactos de la industria avícola, tenían allí cabida y sobre ellos se trataba de realizar una propaganda deplorable á todo serlo para el buen nombre de la Avicultura formal y razonada. A todo se le daba el nombre de incubadora, bastando para ello que se juntaran cuatro tablas mal unidas y peor cepilladas, una caldera de cinc y un calefactor cualquiera, fuese como fuese. De ahí aquel enjambre de farsantes con sus aparatos *brévetés* (privilegiados) á los que se atribuían maravillas en el terreno de la práctica.

Conocedores, los elementos serios, de cuanto iba á ocurrir, trataron de poner las cosas en claro y en bien de los constructores honrados, obtuvieron del gobierno la autorización necesaria para organizar un concurso de incubación artificial bajo la dirección de M. Charles Couvreux, el cual hubiera dado por resultado el absoluto é inmediato descrédito de todos aquellos aparatos que, ya por su sistema defectuoso, ya por su mala construcción, no podían dar

nacimiento más que á un insignificante número de polluelos; pero se vió el peligro de cerca y se opusieron tales dificultades, que el Concurso, fijado ya para empezarse el 23 de Junio, debió suspenderse abandonándose luego el proyecto.

Prescindiendo del estar más ó menos bien construídos, no se presentó en la Exposición ningún sistema nuevo, ó que por lo menos no fuera ya conocido del mundo avícola. Siempre el tipo de las hidro-incubadoras Roullier Arnoult y Odile Martin con ligeras variantes; algunas imitaciones del sistema de aire caliente de Gombault y más ó menos afortunadas del sistema inglés de Herson ó del americano «Reliable» y nada más de particular, como no cite un *conato* de incubadora eléctrica, sin pies ni cabeza, pero de la que, por atraer con la novedad, no debieron dejarse de vender algunas.

España estuvo representada en esta sección por los aparatos que D. Pedro Claparols construye en Barcelona, sobre la base de un sistema americano; pero cúpoles la mala suerte de ser enviados al que *debió ser pabellón español* en el anexo de Vincennes y como no se acabó de construir, quedaron allí abandonados y en tan deplorable estado, que el Jurado sólo quiso concederles una mención honorífica.

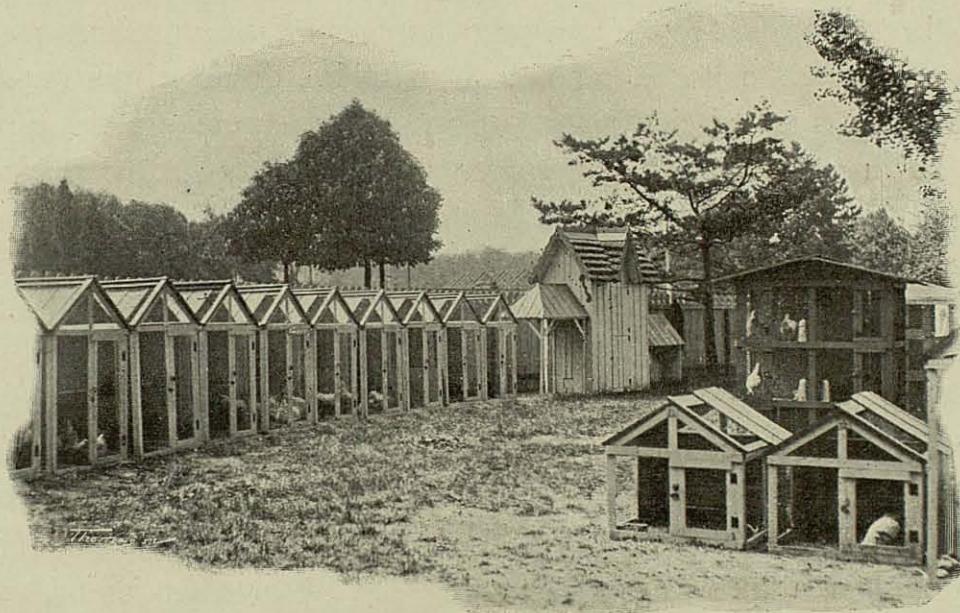
Yo pude haber expuesto los que son de mi construcción y sistema particular, pues fueron inscriptos á su debido tiempo y aun figuran en el programa general del Grupo VII; mas suspendido el Concurso de incubación, al que me disponía á concurrir con el mayor entusiasmo, desistí por completo de enviarlos, ya que no les hubiera correspondido mejor suerte que á los de mi colega señor Claparols quedando abandonados al antojo de un Jurado en el que ni aun España tuvo representación.

En la sección correspondiente al material avícola, Francia tuvo 17 expositores, Estados Unidos 2, Hungría 9 aunque algunos no expusieron aparatos y sí trabajos y planos de instalaciones avícolas, Portugal 2 y España 1.

El lamentable estado de esta sección hállose de manifiesto al poder consignar que no se concedió en ella ningún Gran Premio y las más altas recompensas fueron dos medallas de oro á casas que ya de antiguo han dado á conocer sus géneros, quedando la mayor parte de los expositores sin el menor premio.

Es también cosa de hacer notar el abandono en que quedó todo lo referente al ramo del comercio avícola para el que existen medios especiales de transporte y envases que hubieran podido dar vida y movimiento á la clase 37 en lo referente á Avicultura y sobre lo que nada fué inscrito en la Exposición.

Como novedades merecen únicamente ser mencionados los huevos en conserva por procedimientos de refrigeración ó en botes,



Un detalle en la Sección avícola de la Exposición Universal de París de 1900

debidos á los norteamericanos y á los comerciantes franceses de la Indochina, los cuales, si bien pueden tener excepcional interés en países donde la producción sea exuberante, en el nuestro no tienen la menor aplicación, pues siendo el objeto de aquéllos el facilitar la exportación, en España ésta es escasísima y en algunas comarcas, como la de Cataluña, completamente nula.

No diré tanto de la parte encomendada á la Sociedad Nacional de Avicultura de Francia, que supo brillar singularmente en el desempeño de su cometido.

En efecto : las bonitas instalaciones que esa Sociedad hizo junto al lago Doumesnil, en Vincennes, las cuales á la par que interesantísimas, pues adornaron en gran manera y dieron vida á aquel rincón de la Exposición, resultaron de verdadera utilidad práctica,

ya que los avicultores de todos los países, por el módico precio de 18 francos por períodos de quince días, pudieron exhibir en aquellos improvisados parques, lotes de un gallo y cuatro gallinas que el mismo Comité organizador se ocupó de vender á quien quiso comprarlos, con lo cual pudieron ser muchos los que allí expusieron sus productos.

De España sólo figuró Cataluña con tres lotes de D. José Casasayas, de D. Francisco Sala y de mi pertenencia, los tres de la típica raza del Prat, á los que se premió con el tercer premio entre más de cuatrocientos ejemplares de diversas razas extranjeras, siendo de notar el hecho de haber sido vendidos desde el primer día de expuestos á los avicultores alemanes, que por delegación especial de su gobierno fueron á visitar y estudiar aquella Exposición, promoviendo con ello la venta de otros muchos lotes de esa misma raza, que con posterioridad se han enviado al extranjero.

En los parques de la Sociedad Nacional de Avicultura de Francia, pudieron verse ciertamente existentes tipos de volatería de diversos países, pero donde hubo una verdadera é imponente manifestación de cuanto bueno se produce en el mundo avícola, fué en la sección temporal á que hice referencia al empezar y que vino determinada por el Gran Concurso Internacional de animales reproductores, al que el Gobierno francés, que lo organiza anualmente con carácter nacional, le dió en 1900 el de Universal. En él, las aves y animales de corral tuvieron su representación en más de 5,000 ejemplares de diversas nacionalidades y procedencias.

Entre las innumerables razas allí expuestas en jaulas adecuadas cuya simple colocación costó al Estado la respetable suma de 12,000 francos, forzoso es me limite á hacer una ligera reseña de las más salientes y conocidas, tarea que ha de resultar menos difícil formando dos grupos, á saber: uno con las razas genuinamente francesas, y otro con las de origen extranjero fueren ó no criadas en la vecina república.

Las razas de gallinas francesas en la Exposición

Predominaron como buenas las Houdans y Faverolles; las de la Flèche, Mans y la Bresse, fueron sólo regulares, así como las Barbezieux, Mantes, Gournay y Gatinais, siendo muy flojos los

Crevecœurs, á los que de otra parte el Jurado concedió el Premio de Honor en razas del país, sin duda porque en ninguno de los anteriores concursos se le había asignado; pero resultando de todo punto defectuosas las gallinas y muy poco recomendable el gallo.

Hubo, en cambio, gallos y gallinas Houdan, de Mme. Durand, y Faverolles, de M. Duperray, irreprochables, y en otras razas y del mismo dueño, tipos mucho más acreedores que los Crevecœurs al Premio de Honor. Este es mi franco parecer, inclinándome, sin embargo, ante el fallo del Jurado, del que formaron parte los más conocidos avicultores de Francia.

Las razas de gallinas extranjeras en la Exposición

En esa sección hay también que distinguir dos subgrupos, á saber: el de las razas *prácticas* ó de *producto* y el de las de puro *lujo*.

En el primero, descollaron espléndidas Brahma armiñadas, de M. Favez-Verdier, al que cupo el Premio de Honor por el conjunto de razas extranjeras; magníficas Cochinchinas, de Perpigna y Delmas; alguno que otro Dorking y Malinas de plumaje delicado y buenas formas, buenos Langshans; Hamburgos delicadísimos, de M. Neubarth; Campines menos buenas de lo que era de esperar; Andaluzas y Minorques, algo más que regulares, sin llegar á ser cosa en extremo buena, y desastrosas Caras blancas, mal llamadas Españolas, con carnosidades asquerosas en los gallos y algo más pasables en las gallinas, pero al fin malas, sin que por esto dejara de concederse algún primer premio en este grupo.

Entre las razas llamadas americanas, las Plimouth Rook y Wiandottes fueron verdaderamente sorprendentes, descollando un gallo de la primera de esas razas, de M. Hofmann, y unas gallinas de la misma variedad de M. Marsillac y Favez-Verdier, y entre las Wiandottes, delicados tipos de M. Lemoine y Amherst. Los Leghorns resultaron flojos y poco cuidados.

De los variados tipos de gallinas alemanas sobresalieron las razas de Ramersloher, Lakenfelde y Bergecraher, y aun que se me pueda tachar de inmodesto, citaré también entre las extranjeras los gallos y gallinas catalanas del Prat, de que antes hice mención, y que quedaron esa vez fuera de concurso por no haberse podido

incluir en el programa, dado lo tarde que se inscribieron, por no haberse tramitado la invitación oficial á su debido tiempo.

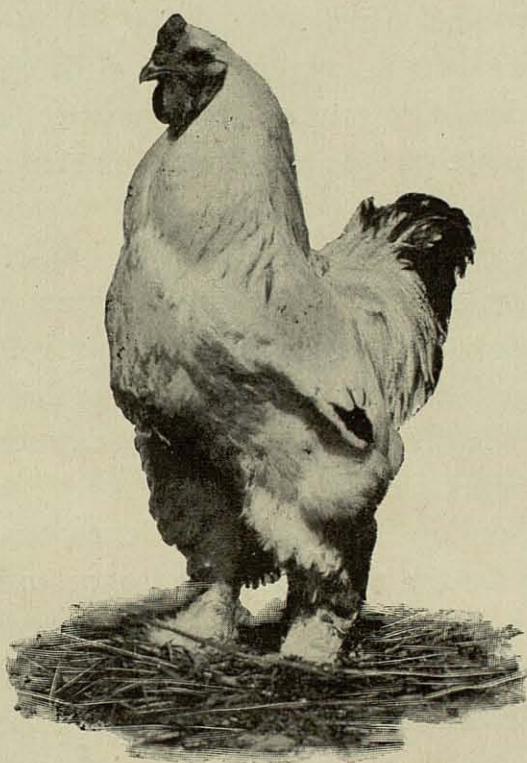
En el grupo de razas de lujo, después de recordar con fruición la bonita sección de Paduas en sus múltiples variedades, y descartando sólo las Holandesas, en cuyos negruzcos moños había corrido demasiado la tijerilla del preparador, pudo concederse el laurel de la victoria á las razas enanas, especialmente á las de pelea de diminuto volumen, entre las que se vieron verdaderas monadas, algo como figurillas de adorno, para cuyo destino parecía mejor un rinconcito de un salón, que el corral. En jaulas especiales fueron expuestos dos soberbios gallos Fénix, del Japón, del expositor alemán Mr. Wiehnsann, cuya cola media dos metros de largo, y á los que se concedió como recompensa especial, una medalla de oro.

Hubo también tipos de las razas de pelea Malaya, Gran combatiente inglesa, y del Norte de Francia, de excepcional valor, pero preciso es tener que consignar que, dado el extraordinario número de ejemplares, esperábase ver más lotes escogidos, hallándose tal vez la explicación del error en el hecho de que son muchos los que, siendo gratis la inscripción y libre de todo gasto el concurrir, van al Certamen con cualquier bicho, y sólo por tener derecho á una entrada. De ahí la necesidad de los Jueces de admisión y sus ventajas para el buen efecto del conjunto de un Certamen.

OCAS, PATOS, PAVOS, PINTADAS, PALOMAS Y CONEJOS. — Mucho fué aún lo expuesto en este grupo, siendo de notar los excelentes patos de Ruan, de M. Delmas y Ramé, buenas ocas de Amherst, de Perpigna, y Favez-Verdier y pavos de Indias descomunales, de MM. Albertin, Ludwig, Amherst y algunos otros; quedando menos bien representado el grupo de Pintadas, donde, por ser en realidad todas poco ó mucho defectuosas, se dieron pocos premios.

Si en gallinas y las aves citadas, la tarea resultaba difícil, es ya imposible continuarla al tratar de reseñar lo que en palomas se expuso. Sobresalieron, sin embargo, algunos tipos, pudiendo citarse las Romanas y Mundanas, de Mme. Daudré; las Montaubans y Bagadais, de Roybet; los Colipavos, de Wetter; varias razas de

lujo expuestas por los alemanes, y entre todos en el grupo de mensajeras, mejor dicho, siendo lo único que en el mismo llamaba justamente la atención de los verdaderamente inteligentes, dos parejas de pico corto y cabeza redonda, perfectos tipos de la antigua paloma mensajera belga (raza de Verviers), hoy casi desaparecida, las cuales fueron expuestas por los alemanes, después de haber ob-



GALLO RAZA BRAHMA-POOTRA
Premio de Honor en el Concurso Universal de París de 1900

tenido ya primeros premios en Francfort y otras ciudades alemanas, y que tuve la dicha de poder adquirir para ver si se logra su introducción en España.

Para dejar algo más completo este bosquejo, de lo que pudo admirarse en el gran Concurso de París en materia de aves y animales de corral, citaré finalmente los conejos Beliers, Rusos y Plateados, de Robert; los Angoras, del Marqués de Chauvelin; los Gigantes de Flandes, de Delmas, y los Japoneses, de madame Stercq-Lombard, premiados todos con primeros primeros, pero junto á los cuales, placer causa consignarlo, la colección Sirés, de Barcelona, ya de todos conocida siquiera sea por su fama, les hubiera dejado atrás en casi todas sus clases.

Conclusiones de carácter práctico sobre las razas exhibidas en la Exposición

Concretándose ahora á contestar un punto del programa que me fué confiado, debo formular conclusiones de carácter práctico sobre las razas de producto extranjeras cuyo fomento ofrezca mayores ventajas en nuestro país.

Para ello, forzoso es determinar antes el producto que de las mismas se trate de sacar, esto es, si se quiere á la gallina por su puesta ó por su carne ya que por ambos extremos puede ser considerada.

Si se trata de aves de puesta buena y abundante, sin temor á equivocarme afirmaré desde luego que ninguna puede aventajar á nuestra gallina negra de Castilla, Baleares y Andalucía ya reputada en el extranjero como reina entre las castas ponedoras, aun que conocidas bajo el nombre de *Minorques* con que han sido universalmente bautizadas.

La gallina castellana, como por acá llamamos á la de esa raza, da, en efecto, un huevo grande y blanco como pocos, su puesta alcanza hasta 150 y 170 huevos anuales y como quiera que ésta es la puesta máxima en gallinas rústicas y de raza ya extendida en determinadas comarcas, no hay para que buscar fuera de casa lo que tan bueno tenemos en ella.

No ocurre así en cuanto á razas precoces productoras de carne fina y abundante, pues si bien algo bueno se hace tomando como base de explotación nuestra gallina catalana del Prat, en el resto de España domina por lo general la diminuta y escuálida raza del país, de carne amarillenta y refractaria siempre al cebo, y por lo tanto es innegable que su perfeccionamiento ó su substitución pudiera reportar muy señaladas ventajas.

Para mejorar, pues, nuestras castas en el sentido de aumentar su volumen y afinar sus carnes, las razas extranjeras que merecen ser introducidas, descartadas aquellas que la experiencia de los avicultores españoles ha venido señalando como delicadas ó de difícil aclimatación, son las asiáticas de Brahma-Pootra y Langshan, ambas gigantes, la raza belga de Malinas, la americana de Plymouth Rook, y las francesas de la Bresse y Faverolles.

Esas razas, en su pureza de sangre, se crían ya regularmente bien en España, pero si las recomiendo en el terreno industrial, más que para conservarlas puras, es para cruzarlas con las razas del país, obteniéndose mestizos de gran producto.

Las citadas razas de Brahma-Postra, Langshan, Malinas y Faverolles, no deja de ser cierto que perjudicarían algún tanto al cruce resultante, porque harían que sus huevos fuesen rojizos y menos grandes que los que habitualmente dan las gallinas de casta meridional, pero en cambio son elementos todos ellos que aumentando el volumen y la finura y blancura de sus carnes, las harían más apreciadas para el consumo de clase extra, de la que, aparte, como se ha dicho, de la raza del Prat, que es ya de regular calidad, se carece en absoluto en el resto de España.

La raza americana Plimouth Rook, aun teniendo la carne amarilla, es de las más finas y tal vez para el cruce con el tipo gallego, leonés y vulgar de Castilla en que predomina aquel carácter, sería altamente recomendable, pues daría un tipo grande y de mucho peso, sosteniendo el color propio de la carne en la raza del país que en el mercado de la capital es, según parece, el preferido.

La raza de Faverolles y de la Bresse pudiera muy bien servir para afinar la raza catalana del Prat y aun la Castellaua negra, pues como son ambas de carne blanca y exquisita y las dos nuestras también de carne de igual color, aun cuando la Faverolles le daría mayor volumen, ambas las predispondrían mayormente al cebo, y como he dicho, afinarían notablemente sus carnes.

Por lo que afecta á las innumerables razas de lujo que fueron exhibidas en la Exposición y de las que aunque ligeramente algo he dicho, entiendo que sólo en el terreno del deporte merecen ser generalizadas, pues costando mucho aclimatarlas y bastándonos con las citadas para los fines industriales, no hay para qué echar mano de ellas para el mejoramiento de nuestras razas.

En pavos de Indias tiene España el tipo negro de Castilla y Baleares y el bronceado más generalizado en Cataluña. Este es siempre preferido, pero no llega ni en tamaño ni en finura de carnes al tipo negro común en el Mediodía de Francia. Si posible fuera, ese es el elemento con el cual debiera mejorarse.

En ocas ó gansos y patos nuestras razas son pequeñas, por lo cual no hay que pensar con ellas en que den margen á ciertas in-

dustrias, que, como las de las conservas y el *foie-gras*, tanto producen en Francia. Las ocas de Tolosa y los patos de Ruan, siendo los más rústicos, los más corpulentos y los que más se recomiendan por su buen cebo y la finura de sus carnes, son las razas que á mi juicio más debieran fomentarse.

En cuanto á palomas de producto, es innegable que España no tiene ninguna raza que pueda competir con la casta francesa de Montauban, que debiera ser resueltamente criada en nuestro país, pues, á mi juicio, es la única que puede y debe servir de base para mejorar la raza de nuestras palomas de consumo.

Respecto á palomas mensajeras, España las tiene ya tan buenas como las mejores del extranjero, y desde luego puedo afirmar que la Colombofilia está mucho más adelantada en Barcelona que en todo Francia. No estará de más, sin embargo, aproveche la ocasión para señalar de paso la conveniencia de que se proteja, bajo todos conceptos, á las sociedades que á ella se dedican.

En conejos no cabe dudar que el tipo ó raza más digno de ser fomentado en nuestro país es el Gigante de Flandes, ya conocido, y al que los cuniculic平tores vienen ya dispensando singular atención.

Cuanto se haga por parte de las Corporaciones provinciales y los Municipios para favorecer lo que acabo de recomendar, es y será siempre una obra patriótica que las entidades oficiales no deben regatear á los particulares y asociaciones de avicultores que á ellas acudan, debiendo hasta preocuparse de la forma y modo como de su propia cuenta pueden alentar la creación de asociaciones competentes para encomendarles aquellos trabajos.

La enseñanza avícola española en la Exposición de París

El Congreso Ornitológico Internacional celebrado en París del 26 al 30 de Junio y al que me cupo la honra de asistir ostentando la representación del Gobierno español, me proporcionó ocasión de someter al estudio de los primeros avicultores extranjeros reunidos en la Sección Avícola del mencionado Congreso, bajo la presidencia del Duque Ferry d'Esclands, el plan de estudios que bajo los auspicios de la Excma. Diputación Provincial de Barcelona vengo explicando en su Escuela Provincial de Agricultura, plan que con



su correspondiente libro de texto tuve la altísima honra de ver sancionado y aprobado por la antedicha Sección Avícola del Congreso, por el que fuí oficialmente felicitado por considerarse el más completo de cuantos se siguen en las escuelas de Avicultura creadas hasta la fecha en diversos países y que, por ser patrocinado por la Excma. Diputación provincial de Barcelona me permitió transcribir á continuación :

ESTUDIOS TEÓRICOS. — Los forman una serie de conferencias que desenvuelven un programa de 60 lecciones por el orden siguiente :

PRIMERA PARTE

Anatomía, fisiología y descripción de razas

Generalidades. — Formas y exterior del ave. — Funciones de nutrición. — Funciones de reproducción. — Funciones de relación. — Clasificación. — Descripción y estudio detallado de todas las razas conocidas, así de producto como de lujo, señalando sus caracteres y cualidades más salientes y la utilidad que cada una de ellas puede tener para el avicultor ó el simple aficionado al *sport* avícola.

SEGUNDA PARTE

Gallinocultura industrial

Generalidades sobre el gallinero. — Construcción de parques y gallineros. — Accesorios del gallinero. — De la alimentación en el orden científico. — Economía de la alimentación. — De la alimentación en el terreno económico. — De la alimentación en el terreno de la práctica. — De la productibilidad de la gallina. — Generalidades sobre la producción de huevos. — Parte económica en la producción de huevos. — De la productibilidad del huevo en el terreno industrial. — De la producción y venta de polluelos. — De la incubación artificial. — Teoría y mecanismo de la incubación artificial. — De la cría artificial de polluelos. — Paralelo entre la incubación natural y la artificial y productibilidad de esta última. — Base y organización de una explotación para la producción y venta de polluelos. — De los modernos aparatos de incubación y cría artificial. — Producción y recría de polluelos para venderlos como pollería tierna ó vieja de clase ordinaria para el consumo y al precio corriente del mercado. — Producción de volatería fina. — Cebamiento de pollería fina. — Consejos y conclusiones económicas y prácticas sobre el cebo. — Sacrificio, preparación y embalaje de pollería fina. — Generalidades sobre varios puntos interesantes en materia de reproducción. — Producción y venta de huevos, polluelos y aves de raza para la reproducción. — Del *sport* avícola. — Del orden, buena administración é higiene en el gallinero. — Del comercio avícola.

TERCERA PARTE

Industrias anexas á la Gallinocultura

Columbicultura. — Cría de pavos de Indias. — Cría de ocas y patos. — Cría de aves de lujo. — Cuniculicultura.



CUARTA PARTE

Enfermedades de las aves de corral y su tratamiento

Enfermedades de los órganos de la respiración. — Enfermedades de los órganos de la digestión. — Enfermedades del aparato circulatorio y de la sangre. — Enfermedades del aparato génito-urinario. — Afecciones nerviosas y enfermedades de la vista y de la piel. — Otras afecciones y enfermedades de la infancia. — Nociones de algunas operaciones quirúrgicas y de la intoxicación de las aves de corral por los alimentos. — De la enfermería y sus prácticas. — De los enemigos del corral.

APÉNDICE Y CONCLUSIÓN

Bibliografía avícola

Reseña de las principales obras escritas sobre Avicultura é índole de su contenido.

TRABAJOS PRÁCTICOS. — Consisten en ejercicios de incubación y cría natural y artificial de polluelos de gallina y recría hasta hallarse en disposición de pasar al consumo; trabajos de castración, cebamiento natural y forzado de capones y *poulardes* y su sacrificio y presentación al mercado en concepto de pollería de primera calidad; conocimiento de razas extranjeras y exóticas; ejercicios de enfermería y cuantas manipulaciones debe conocer el buen avicultor.

Atendida la importancia del asunto y reconocida por la Sección Avícola la influencia que la vulgarización de los estudios métodos sobre Avicultura tiene en el aumento de la producción de un país, y para evitarse el fracaso de muchos avicultores que por falta de centros especiales de enseñanza se estrellan de continuo en sus empresas, la mencionada sección formuló al Congreso en pleno, en su sesión de clausura, una proposición aprobada por unanimidad, según la cual se recomendaba á los señores Delegados oficiales de los gobiernos extranjeros, llamaran la atención de sus respectivos gobiernos sobre la conveniencia de fomentar la enseñanza avícola, ya como complemento de los estudios zootécnicos que se explican en las Escuelas de Agricultura, ya impulsando á los particulares para que, bajo sus propias iniciativas y con el apoyo oficial, crearan centros especiales de esa enseñanza, sobre las bases y planes que los tiene hoy España.

Pláceme, pues, tener la dicha de poder consignar esta nota favorable á nuestro país, que tan mísero papel ha desempeñado en



ese Gran Certamen Universal de la Capital de Francia, y reitero mi profundo agradecimiento á la Corporación provincial de Barcelona, pues gracias á su eficaz apoyo me fué posible ostentar siquiera una nota favorable á sus enseñanzas, con lo que doy por pagados con creces los trabajos que en ese ramo vengo realizando de algunos años á esta parte y merced á los cuales tengo hoy la honra de poder redactar esta Memoria.

El comercio y consumo de pollería en el mercado de París

Ciñéndome á uno de los puntos cuyo estudio se me encargó con mayor interés y que constituyeron, por lo tanto, parte integrante del programa, pasé á estudiar lo referente al comercio y consumo de pollería en la gran capital cerca de M. Ch. Scelle, encargado de las ventas al por mayor en el Mercado central y en las estadísticas del municipio, habiendo podido recoger datos más que suficientes para dejar que aquél extremo resulte cumplidamente contestado.

Aparte de los pequeños envíos que reciben directamente los comercios, las ventas al por mayor de productos del corral se verifican desde el 26 de Diciembre de 1866 en el pabellón n.º 4 del Mercado central, anchuroso local de 2,906 metros cuadrados que ha substituído á la antigua plaza de la Vallée junto al muelle de los Grands-Augustins, donde se venían celebrando las ventas de aquellos productos desde el 3 de Junio de 1679.

Los productores ó acaparadores en los grandes centros avícolas, expiden, pues, sus productos á los comisionistas encargados de proceder á las ventas que tienen lugar ó en partidas según ajuste á la amigable, ó al por mayor y al mejor postor, siendo luego de cuenta del adquirente la reventa á los detallistas por cuyo intermedio llega á manos del consumidor.

Esta forma de venta, aunque expedita, resulta verdaderamente perjudicial para el productor y el consumidor, pues como son los intermediarios los que suelen beneficiar en el negocio, el primero cobra poco por lo que produce y el segundo paga mucho por lo que consume.

Por lo que afecta á las aves de corral y á los conejos, el reglamento de aquel mercado previene que, sólo podrá venderse como mínimo en pequeñas partidas, bajo la forma siguiente:

Pollos, capones <i>poulardes</i> y patos cebados	3 piezas.
Pintadas y faisanes, ocas y pavos de Indias sin cesar	4 »
Pollos y gallinas ordinarias, gallos adultos, patos y conejos.	6 »
Pavos cebados.	2 »
Palomas y pichones muertos	8 »
Polomas y pichones vivos	50 »
Hígados de oca cebada (<i>foie-gras</i>)	2 kilos.

Exceptúanse de esa reglamentación los géneros siguientes:

1.^º Los pollos *en funda* que pueden venderse en sus mismos embalajes sea cual fuere su número.

2.^º Los envíos de cualquier género compuestos de una sola pieza.

3.^º Los saldos que queden á los comisionistas.

Los productos del corral satisfacen al entrar en el mercado los siguientes derechos por impuesto de consumos y aduanas si proceden del extranjero:

Pavos, patos, pollería, pintadas y palomas	Francos 30 los 100 kilos.
Faisanes, crestas y riñones de pollos y gallinas y <i>foie-gras</i>	» 75 »
Ocas domésticas	» 18 »
Conejos domésticos.	» 9 »

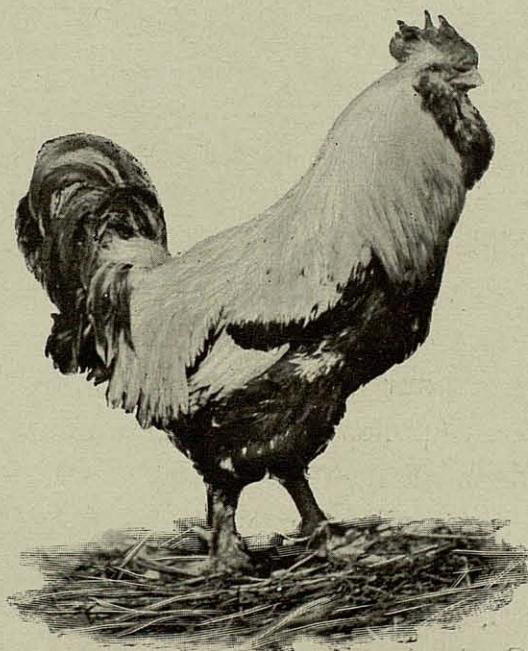
La pollería y las palomas vivas ó muertas que proceden del extranjero devengan además un derecho de aduana de 20 francos los 100 kilos (tarifa del 1.^º de Febrero de 1892).

Las demás especies no satisfacen derechos de aduana.

En nuestro país la tarifa aduanera es extraordinariamente elevada, pues la pollería y palomas devengan un derecho de 80 y 100 pesetas los 100 kilos, según su procedencia.

El impuesto de consumos se paga en Barcelona y casi en toda España por piezas y no por su peso, y es más reducido que en París; pero aquí, en cambio, se cobra lo que se ha dado en llamar *derecho de sanidad* (que mejor debiera llamarse *impuesto*) por el que percibe el municipio algunos céntimos, según el ave que se entra, como si en el caso de efectuarse la inspección (que no se hace, pero se cobra) costase más inspeccionar un pavo que una

gallina, una paloma que una oca. A la parte siempre odiosa del impuesto de consumos, se agrega en el de sanidad la parte lastimosamente jocosa de la forma autoritaria, á la par que ridícula en que se cobra y con el respeto que siempre se debe y yo guardo á la autoridad, no puedo menos que aprovechar esta ocasión para dejar consignada la imperiosa necesidad de abolirlo ó de



GALLO RAZA FAVEROLLES
Primer premio en el Concurso Universal de París de 1900

que se haga efectiva la inspección, situando en los fielatos personal competente y no simples cobradores, que no miran la mercancía y aunque la mirasen no sabrían apreciar su buen ó mal estado. Si esto no es posible, búsquese otra forma de recaudación que no resulte tan odiosa y algo más justificada.

Mas volviendo al pabellón de la Vallée, así llamado al que lleva el n.^o 4 como recuerdo de su anterior emplazamiento, agregaré aún como detalle, que abre sus puertas á las siete y treinta de la mañana, de Noviembre á Febrero inclusive; á las siete, en Marzo y Octubre y á las seis y treinta, de Abril á Septiembre inclusive, y que las ventas duran hasta las nueve de la mañana, de Abril á Septiembre inclusive y las diez del 1.^o de Octubre al 31 de Marzo,

En cuanto á productos del corral, el mercado parisén se surte principalmente de lo que le envían los departamentos más productores, sin que por esto deje de pagar su tributo á la importación extranjera, que por otra parte viene compensado por las cifras totales de la exportación, como más adelante se verá.

Las comarcas y mercados que surten principalmente las necesidades del de la capital son los siguientes:

Bresse y Maconnais. — Louhans, Gournay, Saint-Germain du Bois, Bourg, Macon y Pierre-en-Bresse (pollos tiernos, muertos y enfundados, capones *poulardes*, patos cebados, pollería viva y palomas).

Touraine. — Sainte-Maure, Ligueil, Montbazon, Saint-Brache, Vendôme, Villeperdue, Blois y Montmoreau (pollos de la Turena y pavipollos).

Nantais et Rouannais. — Challons, Machecoul, Aizenay, Montaigu, La Roche sur Yon, Marans, Nantes, Pont Rousseau, La Langon y Rouen (pollos tiernos, patos nanteses y de Ruan ó *touffés* y pavipollos).

Poitou. — Poitiers, Chauvigny, Chatellerault, Limoges, Neuville au Poitou, Chessereuil, Saint Jean de Sauves, Port de Piles y Parthenay (ocas, conejos, gallinas y pavas).

Orleans et Gatinais. — Beaune la Rolande, Ladon, Bellegarde, Neuville au Bois, Moutargis, Pithiviers, Arthenay, Gien, Merreville, Chateauneuf sur Loire, Saint-Amand (Cher) Aubigny, Asnières, Bourges, La Ferté, Saint-Aubin, Saint-Amaud de Montroud, Salbris, Issoudun y Romorantin (pollos del Gatinais, pollos comunes, conejos vivos y muertos, y pavos).

Sarthe et Orne. — Le Mans, Mortagne, Caen y La Flèche (ocas, pollos, capones y poulardes cebados).

Midi (Sud Ouest). — Agen, Auch, Mirande, Fleurence, Montauban, Valence St. Agen, Vie de Bigorre, Pau y Tarbes (pollos y pavipollos especialmente en Enero, Febrero, Mayo y Abril).

Beauce. — Houdan, Dreux, Nogent le Rotron, Chartres, Verneul, La Soupe y Laigle et Brou (pollos cebados, tipo Faverolles aunque generalmente llamados *poulets de Houdan*, pollos tiernos ó *poulets de grain*, ocas, pavos y conejos).

Picardie. — Thennes, Bertancourt y Amiens (palomas).

Según la moderna división política de Francia, el orden por el cual los principales departamentos contribuyen al sostenimiento de las necesidades del mercado de París es el siguiente: Loiret, Eure et Loire, Loire Supérieure, Indre, Eure, Loire et Cher, Vendée, Indre et Loire, Vienne, Seine et Oise, Ain, Côte d'Or, Yonne, Saône et Loire, Haute Vienne, Cher, Deux Sèvres, Sarthe y Orne.

Para dar una idea del consumo parisién en cuanto á productos del corral, basta considerar los datos estadísticos siguientes recogidos personalmente cerca de los empleados que mejor podían facilitármelos.

Las compañías ferroviarias transportaron en 1898 productos del corral por el siguiente orden:

Línea de Orleans	kilogramos	9.735,689
» del Oeste	»	5.920,293
» de Lyon	»	5.327,058
» del Este	»	966,133

Según los datos comprobados referentes á los años de 1897, 1898 y 1899, entraron en el mercado central de París los productos que seguidamente expresó:

Por piezas	1897	1898	1899
Pollos, gallinas poulardes y capones .	7.271,339	7.233.559	8.041,201
Pavos	307,492	226,693	247,079
Patos	783,819	653,193	759,799
Ocas	618,112	515,335	594,106
Pintadas (gallinas de Guinea) . . .	83,163	79,279	81,164
Palomas	2.050,931	1.909,675	1.960,605

No pueden continuarse los datos sobre faisanes y conejos domésticos, por incluirse en las cifras correspondientes á los de bosque.

Con referencia al peso, tomando los datos del último quinquenio resulta que, en 1896 entraron en París 23.444,150 kilogramos de volatería; en 1897, las crías no se vieron tan favorecidas como el año anterior y habiéndose producido menos, solo entraron 21.867,536 kilogramos.

En 1898 siguió decreciendo por causa del mal tiempo hasta á 19.216,984, pero en 1899, última estadística que obra en mi poder, se aumentaron nuevamente las entradas en París, á kilogramos 24.572,369, valor 44.670,426'89 francos, cantidades que debieron superar considerablemente en 1900 por efecto del mayor

consumo interior de la capital debido al aumento de extranjeros y forasteros que la han visitado con motivo de la Exposición.

España no contribuye en lo más mínimo á las introducciones de volatería en el mercado de París, pero sí le auxilia en lo referente á aves de caza, como perdices, grivas, alondras y otras especies que abundan en nuestro país, pero no en grandes cantidades, pues en 1898 solo se introdujeron unas 104,000 piezas y en 1899 quedó aún más rezagada, llegándose apenas á 50,000 piezas.

Además de la caza, Italia envía á Francia palomas y gallinas de Guinea; Rusia, pollería tierna; Holanda y Bélgica pollos y conejos; Inglaterra, faisanes tiernos, y Alemania y Austria pollos tiernos de Hamburgo y conejos.

Para terminar esta serie de datos que dan idea completa del movimiento del mercado parisién en cuanto á pollería, debo consignar el extraordinario consumo de huevos que se hace en la capital y que según las notas que he podido recoger referentes á las dos últimas estadísticas, nos dan los siguientes datos. En 1898 entraron 26.914,956 kilogramos y en 1899, 27.242,922, lo cual da un aumento en favor del último año de 327,916 kilogramos pudiendo servir de base para el cálculo de los huevos introducidos en el mercado central, los datos siguientes. En un kilo entran como término medio de 18 á 20 huevos según su tamaño y éste regula su precio, clasificándose por medio de unas anillas por donde se hace pasar el huevo en tres categorías, á saber, grandes, medianos y pequeños, clasificación en la que en Francia se interviene oficialmente al revisar las medidas y que en España se hace á ojo y al puro capricho del acaparador.

Sub-productos de la Avicultura

Para dejar completa esta segunda parte, tal vez debiera extenderme en consideraciones sobre dos industrias derivadas de la avicultura que en España son totalmente desconocidas.

Aludo á la fabricación del *foie-gras* y á la preparación y aprovechamiento de las plumas y plumones; sin embargo, puede ex-

cusarme de hacerlo, respecto á la primera, el hecho de que no estando generalizado en nuestro país el consumo de pato y oca en conserva, la fabricación del *foie-gras* no puede salir á cuenta, pues extraído el hígado de una de esas aves, hay que aprovechar sus carnes que, no pudiendo consumirse á diario, se pone en conserva, vendiéndose luego en latas y en su propia grasa que luego se emplea preferentemente hasta para determinados usos culinarios.

No puedo, sin embargo, pasar por alto lo que atañe al imperdonable olvido en que aquí se tiene al rendimiento que todas las aves pueden dar con el aprovechamiento de su pluma.

En España casi nunca se aprovecha y va en gran parte á los estercoleros para abono. La poca que se recoge, se la llevan los extranjeros á bajo precio y en su país se limpia y elabora, volviéndose luego á importar arreglada para la confección de almohadas y edredones.

No toda la pluma va destinada á este simple uso, sino que mucha parte, las grandes plumas de la cola de los gallos y las del cuello y alas en ciertas razas, tienen gran aplicación en la confección de sombreros de señora y aun penachos para cascós y sombreros de uniformes civiles ó militares, y, por lo tanto, es un verdadero dolor que en España se tenga tan abandonada esta industria.

En Francia y en casi todos los países donde la explotación de los productos del corral está ya generalizada, no sólo no se pierde ni una pluma de las que proceden del desplume de las razas destinadas al consumo, sino que hasta ciertas aves, como las ocas, algunas variedades de patos y determinadas razas de gallinas reputadas por la belleza de su plumaje, quedan sometidas á cierto tratamiento en virtud del cual se les obliga á rendir producto en vida. Por este tratamiento se las despoja de las plumas que más pueden valer, dos ó tres y hasta cuatro veces al año, y como quiera que sabiéndose practicar aquella operación, el animal apenas si siente otra molestia que la de los primeros momentos, de ahí que sin gran perjuicio para el mismo se aumente su producto.

Por lo general, la pluma se clasifica en categorías, según pueda servir para adorno, para almohadas ó edredones (*plumón*). El precio de la pluma cambia, pues, según su categoría y su color, siendo la blanca y gris las más apreciadas, y la menos, la rojiza ó de colores variados.

Opino firmemente que vale la pena de que en España se fomente esta industria que puede originar un comercio muy importante de cuyos beneficios, como antes dije, hoy sólo se aprovechan los extranjeros.

Y con estas indicaciones creo dejar cumplidamente contestado cuanto en materia de Avicultura se me encomendó estudiar en la Exposición Universal del último año.





TERCERA PARTE

Apicultura

Grupo VII. — Clase 42



ESTAMOS de dar cuenta de la representación que tuvo el cultivo metódico de la abeja y sus productos en la última Exposición Universal de París.

No habiéndome dedicado hasta hoy más que al estudio de algunas generalidades sobre esa importante industria, nada tiene de particular que en esta tercera parte mi trabajo resulte escasamente interesante. Sin el auxilio de la prensa especialista extranjera, que ha robustecido mis apreciaciones particulares con su autorizada opinión, hasta añadiré que me hubiera sido preciso renunciar á tratar de ese asunto, que especialistas hay en España, y particularmente en Barcelona, que lo hubieran desarrollado con mayor fortuna.

Impuesto, pues, el tema en el programa que me fué encomendado, he aquí lo que sobre el particular creo debe consignarse.

La Sección Apícola fué una de las que, como la de material avícola, más se resintieron de la organización defectuosa de aquel Certamen.

La necesidad de que cada producto fuera cobijado bajo las banderas de su país originario, obligó á mantener alejados unos de otros los productos de distintos países, que de estar reunidos



según su índole, hubieran permitido apreciar cuáles eran mejores y deducir los que más se distinguían por un simple trabajo de comparación.

En la forma que se expusieron, hasta muchos pasaron desapercebidos y tanto más en esa clase donde las colmenas, como las incubadoras, por ocupar poco sitio apenas si son vistas.

Los únicos expositores que hicieron algo, fueron los franceses, que instalaron colectivamente sus productos en el anexo de la Avenida de la Motte-Piquer y los de Hungría, que los presentaron admirablemente en su anchurosa y espléndida instalación, casi palacio, cobijado bajo las anchuras naves del llamado de la Agricultura y Alimentación, en el Campo de Marte.

En materia de colmenas, puedo decir, pues así lo afirman los más conocedores del asunto, que no se ha introducido ningún perfeccionamiento notable y que los sistemas corrientes de cuadros horizontales y verticales según los modelos de los constructores ya conocidos y de los que Barcelona tiene uno de sus más expertos representantes en la personalidad de D. Enrique de Mercader Belloch, siguen siendo los mismos sin novedad alguna que facilite su manejo ni aumente apenas su natural producción.

Tengo á la vista la opinión de la prensa Apícola, de nuestro país, *El Colmenero Español*, y las noticias y juicios publicados por la *Revue International d'Apiculture*, de Suiza; los periódicos franceses *Le Miel*, *L'Union Apicole*, *La Revue éclectique d'Apiculture*, y algunos otros periódicos extranjeros, y en todos ellos veo reflejada, no sólo la opinión que sustento, sí que también la general, de que fué mísera la representación que, en casi toda la Exposición, tuvo esa industria, por demás floreciente y digna de la mayor atención por parte de todos los gobiernos.

La clase 42 del programa general, comprendiendo no sólo la Apicultura, sí que también el cultivo de todas las especies de insectos útiles y sus productos, no dejó sin embargo de resultar bastante nutrita en su conjunto, pero debe tenerse en cuenta aquella unión y no suponer que todos los que figuran en el Catálogo general son Apicultores.

En aquella clase, Francia tuvo 171 expositores; las colonias francesas, 113; Alemania, 3; Bélgica, 2, una de ellas, la Federa-



ción Apícola, representada por numerosas Sociedades; Bosnia-Herzegovina, 4; Bulgaria, 24; China, 3; Corea, 1; Ecuador, 1; España, 18; Estados Unidos, 12; Cuba, 1; Inglaterra, 13; Grecia, 13; Guatemala, 3; Hungría, 57; Italia, 68; Japón, 4; Luxemburgo, 1; Méjico, 22; Noruega, 1; Perú, 6; Portugal, 58; Rumania, 28; Rusia, 24; República de San Merino, 3; Servia, 11; Suiza, 1, y República del Transvaal, 1.

La gran concurrencia de esas naciones se explica por la facilidad con que pueden mandarse esos productos, pues un simple bote de miel ó una plancha ó barra de cera, es suficiente para llenar una hoja de inscripción y, por lo tanto, no es que tan gran número de expositores se oponga á lo que antes afirmé.

En concepto de grandes recompensas, se concedieron los siguientes *Grandes premios de honor* á los expositores siguientes:

Sociedad de Apicultores de Saravejo (Bohemia); Ministerios de Agricultura de los Estados Unidos y de Hungría; á MM. Ferrand et Guinrand y al Laboratorio de estudios sobre la seda de Lión (Francia); á los señores Monzini e Figli (Italia); á tres Centros oficiales de Italia; á dos Centros oficiales de Rusia, y uno alemán; á la Federación de Apicultura de Bélgica; á la estación Sericícola de Montpellier; á M. Darbouse (Francia); á M. Ambrozi, de Hungría y á la estación bacteriológica de Turín.

Como puede verse, casi todos ellos recayeron más en el ramo de Sericicultura que en el de Apicultura.

Además de los mencionados premios de Honor, se otorgaron en esa clase, 32 Medallas de Oro; 79 de plata; 88 de bronce, y 43 Menciones honoríficas; y á pesar de tanta profusión de recompensas, teniendo España 18 expositores, no pudo obtener ni la más insignificante, lo cual demuestra cuán abandonados debieron quedar nuestros intereses en aquella Sección, pues siendo España de los países que mejores mieles producen, y existiendo casas tan importantes como algunas de las que figuran en el Catálogo, no se explica pudieran pasar desapercibidas por el Jurado.

Donde la Apicultura pudo tener ocasión de mostrarse al público en toda su importancia, fué en el Congreso Internacional de aquel ramo, reunido en París en los días 10, 11 y 12 de Septiembre, pero según parece no tuvo aquella reunión la importancia

que era de esperar, y con mayor ó menor entusiasmo y concurrencia, fueron aprobadas las siguientes conclusiones :

- 1.^a Que las Sociedades de Apicultura de todos los países establezcan exposiciones con mercado de miel, y que la venta sea protegida por los gobiernos, evitando las falsificaciones, como se hace con la leche.
- 2.^a Que los Gobiernos acuerden la franquicia para cierta cantidad de vendimia, no considerándose al apicultor como comerciante en hidromieles y vinos de miel.
- 3.^a Que las mieles coloreadas tengan franquicia y que se pague doble por las superfinas.
- 4.^a Que todos los apicultores adopten el principio de la destrucción de los zánganos en todas las colmenas débiles ó desorganizadas.
- 5.^a Que las entidades competentes de cada país, adopten el principio de la plantación de árboles frutales en todos los caminos.
- 6.^a Que los Gobiernos patrocinen la enseñanza apícola y la introduzcan en sus colonias, favoreciendo la introducción de colmenas.
- 7.^a Que la Apicultura figure en todas las Exposiciones y Concursos agrícolas oficiales.
- 8.^a Que los expositores que en un Certamen no estén sujetos al fallo del Jurado, se digan fuera de Concurso sin aceptar por esto la mención de « fuera de Concurso ».
- 9.^a Que se creen colmenares-escuelas en las Granjas experimentales, Escuelas normales y de Agricultura.
10. Que se hagan extensivas esas instalaciones á los colegios y seminarios.
- 11 y último. Que se creen profesores regionales de agricultura.

En concepto de complemento y para terminar esta tercera parte con que va á dar fin esta Memoria, transcribo á continuación algunos datos que extracto de la última estadística publicada por el Gobierno francés y que ponen de manifiesto la producción melífera de aquel país.

En 1852 : Había 1.956,241 colmenas que produjeron miel por 6.272,184 de kilos, que valieron 6.094,696 francos, y 1.452,503 kilos de cera que valió 2.722,087 francos.

En 1862: Aumentaron las colmenas hasta 2.426,578, que produjeron miel por 14.023,522 de kilos, valor 18.063,166 francos, y cera 2.512,331, valor 6.141,878 de francos.

En 1882: Sólo se registraron 1.974,559 colmenas que dieron miel por kilos 9.781,822, valor 13.743,002, y cera, kilos 2.632,742 valor 6.165,660 francos.

En 1892: Siguió decreciendo el número de colmenas hasta 1.603,572, la cantidad de miel, hasta kilos 7.498,691, valor 10.760,430, y la de cera hasta 2.394,582, que valieron, francos 5.091,565.

En 1896: Año de la última estadística, había 1.623,054 colmenas que produjeron 7.820,498 kilos de miel, por valor, francos 10.638,662, y 2.250,462 kilos de cera, que valió 4.180,307 francos.

De esta estadística, pues, se deduce, que á partir de 1862 la producción decreció, siendo un hecho verdaderamente digno de notarse que á medida que se ha ido perfeccionando la industria y sus procedimientos, la producción, si bien es mejor, ha disminuido, lo cual prueba que los agricultores franceses modernos, no concediendo á la Apicultura la importancia que se le daba en otros tiempos, van abandonándola sin tener en cuenta que, si antes ya producía, mucho más daría hoy con los adelantos modernos.

A pesar de que la producción no está á la altura de lo que debiera, hay algunos departamentos mucho más productores que otros.

Según datos oficiales, los departamentos que mayor cantidad de miel producen, son los de las Côtes-du-Nord, Ille et Vilaine, Eure-et-Loire, Morbihan, Finistère, Aude, Hérault, Seine-et-Oise, y Loiret.

Las mieles más apreciadas son las de Narbona, Gatinais, Beauce y Savoya.

Los censos recientemente practicados para averiguar el número de personas ocupadas en la industria apícola y sus derivados, revela que en Francia hay unas 600 personas ocupadas constantemente en los trabajos del colmenar, y unas 30 que dedican su trabajo exclusivo á la construcción de colmenas, lo cual, como se ve, resulta en consonancia con la escasa producción que revelan los datos antes anotados.

En España, la Apicultura podría constituir una de las pequeñas industrias rurales de mayor porvenir, pues, á pesar de lo



muy atrasados que estamos y de utilizarse generalmente los antiguos colmenares, figuramos entre las naciones que más producen; y en cuanto á bondad de las mieles, pocas pueden rivalizar con las de la Alcarria y otras comarcas, que de otra parte dejan mucho que desear por ser mal extraídas y peormente elaboradas.

Convendría, pues, que por todos los medios posibles y utilizando las actividades é inteligencias que ya vienen mostrándose de algún tiempo á esta parte, se fomentara el progreso de esta industria.

Y con lo expuesto, doy por terminada esta Memoria, en la seguridad de que, si no responde á lo que al encomendarse se esperaba, no será por falta de estudio y buenos deseos, pero sí por no corresponder mis alcances á la honrosa distinción de que me vi agraciado.

Barcelona, Diciembre de 1909.

Salvador Casello

Índice

PRIMERA PARTE

Productos derivados de la ganadería

Leches, quesos y mantecas

	Páginas
Generalidades	7
Importancia de la industria lechera	8
Adelantos en la conservación y transporte de la leche.	10
» » fabricación de manteca y mantequilla	12
» » » de quesos	14
Clasificación de los quesos.	15
Fabricación de quesos	15
Perjuicios del progreso de la industria lechera	18
Las industrias lecheras en la Exposición de París de 1900	21
Casas que obtuvieron las más altas recompensas	22
Datos estadísticos (<i>Producción y consumo</i>)	23

SEGUNDA PARTE

Avicultura é industrias anexas

Generalidades y estado en que se hallaba la Avicultura al finalizar el siglo XIX.	29
La Avicultura en la Exposición Universal de París en 1900	36
Las razas de gallinas francesas	40
» » » extranjeras	41
Las ocas, patos, pavos, pintadas, palomas y conejos	42
Conclusiones de carácter práctico	44
La enseñanza Avícola en la Exposición y en la Escuela provincial de Agricultura de Barcelona	46
Comercio y consumo de volatería en el mercado francés, y especialmente en el de París.	49

TERCERA PARTE

Apicultura

La Apicultura en la Exposición Universal de París.	58
Conclusiones del Congreso de Apicultores	60
Datos estadísticos sobre producción de miel y cera en Francia	60
Conclusión.	62

ESTA OFICIAL Y SUPERIOR
AVICULTURA

LA AVICULTURA PRACTICA

Revista mensual ibero-americana

Fundador: Salvador Castelló



Organo oficial de la Real Escuela de Avicultura.
Granja Paraíso.- Arenys de Mar (Barcelona).

LA AVICULTURA PRÁCTICA

INDICE DEL TOMO XIV

AÑO DE 1916.

TEXTO

EDITORIALES	Págs.	Págs.	
Resurrexit (Escrito de reaparición)	2	Notas útiles. — Las bolitas en las patas de los polluelos	19
A las Sociedades de Avicultura y colombofilia hispano americanas	3	» » Nidos para cluecas, en el suelo	19
El Patriarca de la Avicultura española	4	Las gallinas como máquinas ponedoras	20
La Revolución avícola en el siglo XX. I	14	Consejos para el mes de Febrero.	22
» » » » » II	26	Conservación de huevos por los Combinados Barral	30
» » » » » III	38	Notas útiles y preocupaciones.—La Pepita	33
» » » » » IV	65	» » » La Barra de azufre	34
Cooperación del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, de la Cámara Agrícola de Arenys de Mar y de la Prensa de Barcelona en la obra de fomento avícola nacional	75	» » » Número de huevos en la hechadura	34
Sorteo de tres premios a los suscriptores del periódico	76	Notas útiles y preocupaciones.—Huevos fériles e infériles	34
El Sindicato avícola nacional de Barcelona	77	» » El sexo en la forma del huevo	34
Carta abierta al Señor Alcalde de Barcelona sobre la venta de gallinas a peso en el mercado de aquella capital	98	Consejos para el mes de Marzo	35
Los Vampiros de la Avicultura	106	Las Plymouth Rock I	40
Sobre el Censo Avícola de 1916	111	Reglas para la crianza artificial	42
Sobre la carta abierta al Alcalde de Barcelona	111	Consejos para el mes de Abril	46
Navidad	135	Las Plymouth Rock II	53
SECCIÓN OFICIAL		Notas útiles.—Sobre huevos claros	57
Convocatoria para el curso ordinario de 1916	3	» » polluelos monstruos o defectuosos	57
Enseñanza por correspondencia	3	» » embriones muertos	57
Censo avícola español en 1916	3	Consejos para el mes de Mayo	58
Segunda convocatoria para el curso de 1916	44	Las Plymouth Rock III	67
Censo Avícola nacional en 1916	14	Los huevos de gallo.	68
Curso de 1916 y Enseñanza por correspondencia	26	Consejos para el mes de Junio	69
Censo avícola de 1916	26	Las Plymouth Rock IV	78
Curso de 1916 (Tratado de la cátedra a Barcelona)	38	Sobre los fracasos y éxitos en Avicultura	80
Vigésimo aniversario de la fundación de la Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar	50	Notas útiles.—Sobre obtención de polladas fuertes	82
Curso de Avicultura en 1916.—Aviso de la inauguración	53	» » Sobre obtención de pasto o alimento verde todo el año	82
Trabajos Experimentales de utilidad pública	63	Notas útiles.—Las crestas exageradas en relación con el vigor de los gallos y la postura de las hembras	83
Inauguración del curso de 1916 en Barcelona	63	Consejos para el mes de Julio	83
Clausura del Curso de 1916	74	La Raza Catalana del Prat I	87
Estado de la Enseñanza por correspondencia	86	Consejos para el mes de Agosto	93
Campaña de fomento avícola nacional en Cataluña.	99	La Raza Catalana del Prat II	101
La Sección de Avicultura en la Cámara Agrícola de Arenys de Mar	100	Tratamiento de los reproductores en tiempo de muda	104
Modificación de la matrícula en la Enseñanza por correspondencia	100	Consejos para el mes de Septiembre	107
La Semana Avícola en Zaragoza	110	Las Gallinas de Aretes Chilenas	112
Trabajos preparatorios de la Semana avícola en Santander, Bilbao y Pamplona	110	La Paloma Romana	113
El Censo avícola de 1916.	137	El Conejo gigante de Flandes	114
Reseña de la Semana avícola en Zaragoza	122	Consejos para el mes de Octubre	119
La Semana avícola montañesa	123	La Raza Catalana del Prat III	124
Proyecto de Conferencia en Bilbao	124	Preparativos para la campaña de 1917	126
Enseñanza por correspondencia.—Aviso de exámenes	134	La Raza La Fleche	127
Cátedra ambulante.—Suspensión de la campaña en el Norte y aviso del proyectado cursillo en Valencia	134	Consejos para el mes de Noviembre	129
SECCION DOCTRINAL		La Raza Catalana del Prat IV y último	138
España y América avícolas	5	Los huevos claros, las polladas débiles, y los embriones muertos en cáscara	143
El Pavo de Navidad.	7	Consejos para el mes de Diciembre	144
Las aves de Raza	9	CONSULTAS	
Consejos para el mes de Enero	10	Sobre las plumas en las patas de las Plymouth	23
Buenos consejos sobre incubación artificial	17	» falta de pico en pollos de 6 meses	23
Notas útiles. — Compra de huevos	18	» pequeño en gallinas Castellanas	23
» » Fecundación del huevo	18	» apéndices en la cresta de los gallos Prat	23
» » El Baño de polvo.	18	» alimentación en las gallinas recién llegadas de viaje	23
» » La conchilla de ostras y el pimentón	18	» Oftalmia aguda en las gallinas	23
» » La limpieza de las patas	18	» la pepita de las gallinas	23
		» Langshans modernos	23
		» alimentación de las gallinas	60
		» producción de 50 gallinas	60
		» huevos claros	60
		» las bolitas en las patas de los polluelos	60
		» tratamiento de los polluelos en la Granja Paraíso	60

Págs.	
Sobre el insecticida Pratt	60
» el cólera en las gallinas	60
» la debilidad en las patas de los polluelos	60
» los huevos llamados de gallo	60
» la Raza Faverolles	70
» aclaramiento del color en las razas leonadas	70
» alimentación blanda y seca	70
» palomas buchonas	70
» selección de las gallinas	119
» la puesta de una gallina	119
» los tumores en la planta del pie de las Cochinchinas	120
» terreno para 300 gallinas	120
» el hierro en el agua	120
» el moquillo	120
» pollitos muertos en cáscara	120
» mejoramiento de las Castellanas	120
Incubaciones	120

NOTICIAS

Fallecimiento del General de La Llave	
Homenaje al Coronel Vives	
La importación de aves	
Exposiciones avícolas en Sudamérica	
Exportación de volatería Sudamericana	
La prensa avícola con motivo de la Guerra europea	
Gallinas de 300 huevos	
Sobre la Exposición avícola de Montevideo	23
La Clueca Perpetua	44
La campaña avícola de 1916	46
Laudable iniciativa de un pequeño Municipio (Exposición de	

Porriño)	
Las grandes exposiciones de Avicultura en los Estados Unidos	
Mensaje del Instituto Agrícola Catalán de S. Isidro al Presidente de la Mancomunidad Catalana sobre el fomento de la Avicultura	86
La Avicultura en Francia	90
El gallinero Ideal Paraíso	92
Suspensión de la Exposición Avícola en Porriño	94
La Guerra europea y la producción avícola francesa	105
La Prensa y el fomento Avícola	124

FOLLETOS

Crianza progresiva de las gallinas por E. W. Philo.

Introducción	24
I Los comienzos en Avicultura	36
II El terreno	48
III La selección de las polladas	48
» La selección de las polladas (continuación)	71
IV Elección para volatería joven de consumo	71
V Elección de reproductores	84
VI Reproducción y crías	96
VII Fertilidad	96
VIII Fertijidad y condiciones del huevo de incubación	108
El Gallinero Casero	
Comienza en	116
Sigue para terminar en	130

GRABADOS

Págs.		Págs.	
Pavo bronceado moderno (tipo inglés)	1	Vigesimo aniversario de la fundación de la Granja Escuela	
Una lección de avicultura práctica en Chile	5	Paraiso	63
Plumaje del pavo macho	7	Las Plymouth Rock barrados (tipo moderno)	65
» » » hembra	8	» » » blancos	67
Callo y gallinas Orpington blancos y negros	13	» » » leonados	70
Las grandes Exposiciones de Avicultura en Belgica	15	Una lección práctica en la Granja Paraíso	73
Una lección de Avicultura en Buenos Aires	19	Grupo de alumnos del Curso de 1916	74
Gallineros de reproducción	22	Gallo Standard Plymouth barrado	78
Gallo y Gallina Castellana-Minorque	25	Gallina Standard Plymouth barrada	79
Incubadora Philipp	26	Gallo y Gallinas raza Prat	86
» Gombault	27	El gallinero Ideal Paraíso (Delantero)	89
» Roschile	27	» » » (Parte posterior)	89
» Hall Incubator	27	» » » (Cierre posterior)	92
» Woreds Champion	28	» » » (Abierto)	93
» X Ray	28	Las Palomas de la Plaza de San Marcos de Venecia	95
» Cycle	29	Gallinero intensivo moderno	97
» Mamouth Cypher.	30	Apuntes fotográficos de establecimientos de Avicultura norteamericanos	102
Combinados Barral (conservadores de huevos)	31	Gallo y Gallina de aretes chilenas	109
» » » » » »	32	Paloma Romana	113
Ejemplares premiados en la Exposición de San Francisco de California	33	Conejos gigantes de Flandes (dibujo demostrativo)	114
La Clueca Perpetua conjunto	37	» » » tipo de la raza	115
» » » con secadero	39	Tipo de gallinero norteamericano	115
Gallo y Gallina Plymouth barrado o cuco	41	Gallinero casero para jardín	116
La Clueca Perpetua con trípode (abierta)	42	» para campo	116
» » » » » (cerrada)	43	»	117
» » » sin secadero	45	Tipo de gallinero inglés	117
Cajas Philo para la crianza en frio	47	Fotografía de una instalación modelo para aves de raza	118
Recuerdo de la visita Regia a la Granja Paraíso	49	Inauguración de la Semana avícola en Zaragoza	121
Las Plymouth Rock (Evolución del tipo)	55	Gallo y Gallina La Fleche	128
Gran Exposición de Avicultura en San Luis (E. U.)	58	Grupo de pavos de Sologne de producción nacional	133
» » en New York (Madison Square)	59	Casa de un vendedor de ocas de Strasburgo	135
El Curso de Avicultura de 1916 en Barcelona	61	Pavera catalana	136
Vigésimo aniversario de la fundación de la Granja Escuela Paraíso	62	Capones del Prat vivos	139
		» » » muertos y preparados para la venta	140

NOTA.—Téngase en cuenta que las páginas 13 a 24 vienen representadas por las 1 a 12 del mes de Febrero, por efecto de una dis-tracción de caja que no corrió la numeración después del número de Enero.