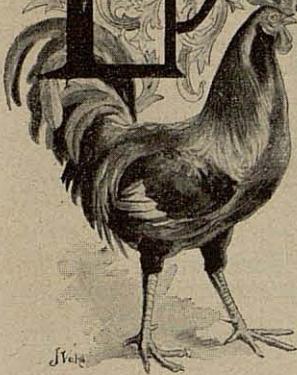




LA AVICULTURA PRACTICA



Boletín mensual ilustrado, dirigido por D. SALVADOR CASTELLÓ Y CARRERAS

ÓRGANO OFICIAL DE LA REAL ESCUELA DE AVICULTURA DE ARENYS DE MAR

Revista premiada con Diploma de Honor y Medalla de plata en la Exposición Internacional de Avicultura de Bruselas en 1897

España, al año : : : : :
: : : : : 5 pesetas



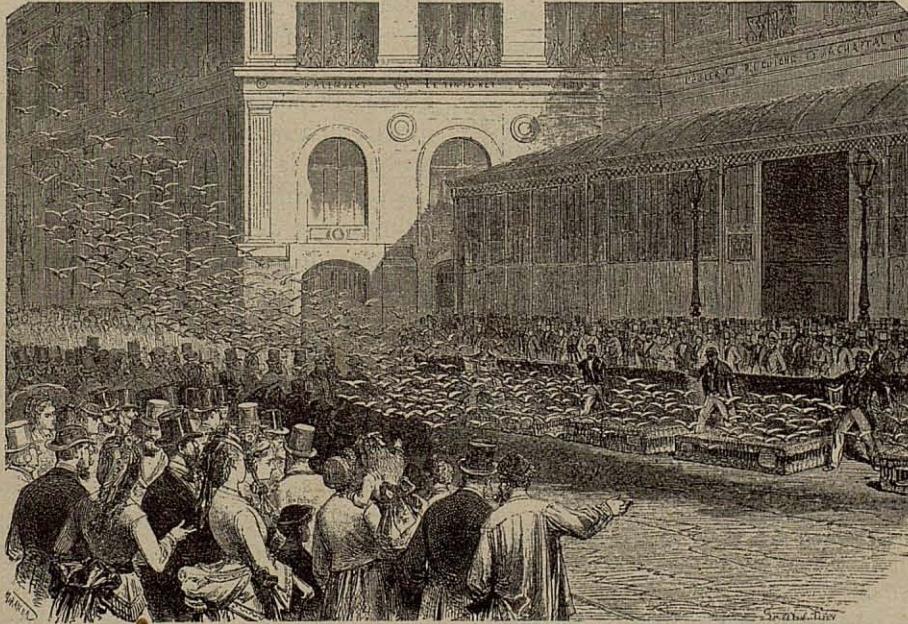
REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
GRANJA PARAÍSO, ARENYS DE MAR (BARCELONA)



Extranjero y Ultramar
: : : : : ó pesetas

Año II ~~~~~ Noviembre de 1897 ~~~~~ Núm. 16

SPORT COLOMBÓFILO



GRAN SUELTA DE PALOMAS MENSAJERAS BELGAS

EFFECTUADA JUNTO AL PALACIO DE LA INDUSTRIA DE PARÍS EL II DE AGOSTO DE 1897



SUMARIO

PARTÉ OFICIAL: Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar. — Cursillo reglamentario de 1898. — Exposición-Feria de ganado de Barcelona, en la primavera de 1898. — SECCIÓN DOCTRINAL: Glosa de un libro viejo, por Salvador Castelló (conclusión). — De cómo puede uno celebrar debidamente las Navidades con los productos de su propio corral, por Gallo Amigo. — La cría del conejo doméstico, por Domingo Massuet. — Las palomas eolias de Pequin, por el Dr. E. Martín. — La nueva caldera de vapor para el coccimiento de alimentos para toda clase de ganado. — NOTICIAS: El año en el gallinero. — Los huevos aplicados á la industria de preparación de colores y al curtido de pieles. — Sobre las gallinas de Faverolles. — Tratamiento del raquitismo en las aves. — Consultas. — Sección de ofertas y demandas.



Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar

CURSILLO REGLAMENTARIO DE 1898

Se ruega á los señores agricultores ó aficionados que deseen asistir ó enviar algún alumno al próximo cursillo de Enero á Mayo, cuya convocatoria se insertó en el número anterior, no demoren sus instancias, pues siendo limitado el número de plazas que admite el establecimiento, caso de cubrirse, quedará cerrada la matrícula.

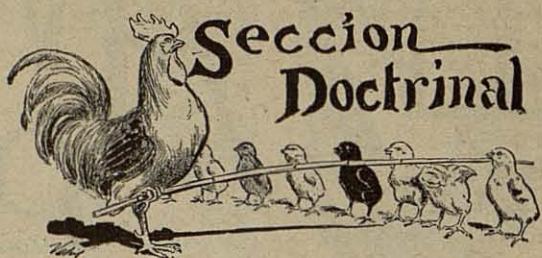
Exposición-Feria de ganado de Barcelona

en la Primavera de 1898

Digno de los más calurosos plácemes y profunda gratitud por parte de los ganaderos y agricultores, acaba de hacerse el Excmo. Ayuntamiento de Barcelona, y muy especialmente su digno Presidente D. José Collaso y Gil, al patrocinar y dar vida al proyecto de organizar en aquella ciudad una Exposición-Feria de ganado, que, además de realizar en gran manera el decaído espíritu de nuestros agricultores, patentizará una vez más el cariño de la culta Barcelona á cuanto signifique adelanto y progreso industrial.

Nosotros debemos agradecerlo tanto más, en cuanto no ha sido olvidada la avicultura y puesto que en el proyecto se le ha asignado una de las secciones, acariciamos la ilusión de ver realizado nuestro aplazado proyecto de Exposición nacional de Avicultura, que tal vez en aquella ocasión y con el valiosísimo apoyo de la Excm. Corporación municipal de Barcelona pueda realizarse, ya que, si bien con las adhesiones que recibimos al lanzar nosotros el proyecto, no se hubiera podido llevar á cabo con el carácter de Exposición avícola, con ellas bastan para organizar una importante sección del projectado Certamen, contribuyendo de esta suerte á su brillo, y mostrándose los adelantos realizados en pocos años por nuestra industria.

La «Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar» ha tenido la honra de dirigirse ya al excelentísimo señor Alcalde de Barcelona, en atenta visita, en la que le ofreció su adhesión al proyecto y su modesto concurso, y espera con vivo interés se le dé la oportuna autorización, para emprender debidamente los necesarios trabajos de propaganda.



Glosa de un libro viejo

Conclusión de los comentarios sobre el libro XII

Algunos meses han transcurrido desde que empezamos á dar en esta revista con ligeros comentarios, que no tuvieron otro fin que, si cabe, hacer resaltar mayormente las bellezas del bien escrito libro del P. Vanière, y en el último número de esta revista dímosles á saborear los últimos versos, en que se ocupa de las aves de corral. No podemos dar fin á esa parte de aquel interesante libro, sin dedicarle algunas consideraciones.

¿Qué se propuso el buen padre al escribir su libro?... ¿qué nos prueba su contenido en lo referente al corral?... he aquí dos puntos que bien merecen considerarse.

Indudablemente allá por los años de 1712, en que escribió Vanière, la Agricultura necesitaba que fuesen condensadas en un libro aquellas reglas prácticas que diseminadas por el campo aprenden el labrador y la granjera, sin saberlo y por experiencia y tradición van perpetuándose en las familias; pero que el propietario, ajeno muchas veces al cultivo de las tierras, ó el agricultor novel las desconoció entonces como ahora, imponiéndose la publicación de algo en que de una manera práctica, en forma tal que se grabara en la mente del lector, se dictaran aquellas reglas más necesarias para el buen gobierno de una casa de labranza y la obtención de rendimientos de todas aquellas industrias que, auxiliares del agricultor, podían aumentarle el producto de sus tierras. Y de un convento tuvo que salir el *Predio Rústico*, como salió *La Agricultura del Prior* de otro, y tantos libros maestros que divulgaron entre las gentes de ciudad en aquellos tiempos las máximas y escritos de los campesinos que les eran totalmente desconocidas.

Vanière dedicó especial atención á la cría de las aves de corral y á la de las palomas, á las que reservó respectivamente el contenido de sus libros XII y XIII. Hemos visto cuánto nos dice de las primeras, y Dios mediante, en otra ocasión daremos á conocer á nuestros lectores lo que escribió sobre las segundas, esas inteligentes aves tan útiles al hombre y á la humanidad.

De lo que hasta aquí han podido ver nuestros lectores, puede deducirse el conocimiento pro-

fundo que debió tener el autor, de esos seres objeto de nuestra industria ó de nuestras aficiones. ¡Qué bien sabe describirlos! ¡Con cuánto acierto nos presenta las menores particularidades de su vida! Vanière fué conocedor como pocos de las aves de corral, cuyos secretos sorprendió observándolas, pues no es dable suponer que pudo recoger de otros los innumerables consejos que sobre ellas da en su libro, y lo que es más, deleitóse en su contemplación; escribió con amor aquellos inspirados versos, que más que otra cosa parecen un poema de la vida del corral; y cuando los terminaba, dolíale abandonar la contemplación de la naturaleza en una de sus más bellas manifestaciones, y desde Moysac, la antigua ciudad francesa sobre el pintoresco y caudaloso Tarn, donde vivió, escribía :

Estos versos estaba yo formando
Junto á Moysac, en donde vá achicando
Sus márgenes el Tarne, y quieto riega
A aquella hermosa, y abundante vega;
Pues que suspenso desde el hondo seno
Quando á ver llega sitio tan ameno,
Y esta granja reciente,
Con todo su contorno juntamente,
Su curso minorando
Se pasea tranquilo, y vá admirando
A aquellas heredades dilatadas
Que dexa con sus aguas fecundadas,
Quedando muy prendado
De aquel sosiego, y sitio fortunado,
Donde tambien es tanto el placer mio,
Que, al dexarlo, se fuerza el albedrio.

Despues que el rio se halla recobrado
De los giros, y vueltas, que ha llevado,
Que mansas ya sus aguas se perciben,
Blandos prados lo obsequian, y reciben,
Y en la parte, que al otro margen toca
Se levanta una roca
De grande copia de arboles cercada,
Que con su verde copa realzada
Hacen, que ofrezca alli naturaleza
Un theatro admirable en la belleza;
De este peñasco pues en lo eminente
Nace una clara fuente,
La que su dura madre de si extraña,
Sin reparar, que es parte de su entraña,
A otros riscos con impetu la arroja,
Y al caer se congoja
De que á los campos de Moysac no pueda
Fecundar con el riego en su vereda,
Quexándose en su curso de continuo
(Hasta entrar en el Tarne alli vecino)
Con murmullo ruidoso,
Por no alcanzar un nombre mas famoso.

Como yo de ordinario estar solia
Enfrente de dó el agua descendia,
Escuchando su estruendo con agrado,
Sobre la verde yerva recostado,
Al mismo tiempo viendo
Un exercito de ánades paciendo
Por el prado florido,
Con revaño de pollos muy crecido;
Entonces aprendí practicamente
Que de las musas es dulce aliciente
Aquel lugar propicio,
Lejos de la ciudad, y su bullicio:
El resto de la granja es de igual modo,

Y siendo así tan delicioso en todo,
Aun parece mas grato, y halagüeño
El plácido semblante de su dueño.

¡Qué bien supo apreciar Vanière la superioridad del goce del campo al de las ciudades! ¡Qué bien coincide su pensamiento con el de nuestro inmortal Fray Luis de León, cuando en su poesía sobre la tranquila vida del campo, cuyas delicias ensalzó, dijo!...

Dispiértenme las aves,
Con su cantar sabroso no aprendido;
No los cuidados graves.
De que es siempre seguido
El que al ajeno arbitrio está atenido.

Mas, á Dios lo que es de Dios, y al César lo que es del César. Mérito grande tiene la obra de Vanière, de la que los lectores de LA AVICULTURA PRÁCTICA han podido saborear los versos que más podían interesarle, pero para nosotros, no todo el valer del *Predio Rústico* está en su autor únicamente, pues sin su ilustrado traductor D. Francisco Calvo y Cavero, secretario por S. M. del Hospital Real y General de Nuestra Señora de Gracia en Zaragoza, que sobre el año de 1793 dió á luz la traducción de tan utilísimo libro, con seguridad sólo habría llegado á nosotros el texto latino, que aunque revestido del indiscutible valor del original, nunca hubiera sido por nosotros, profanos en la lengua de Cicerón, de la utilidad que lo hizo el inspirado poeta Cavero. A su labor, á su inteligencia y acendrado cariño á la agricultura y sus industrias, pues sin él no se comprende lograse la versión de obra tan extensa, debe España el poseer el bonito y antiguo libro sobre el corral, del que nuestros lectores habrán podido hacerse cargo.

Tributémosle, pues, un recuerdo de gratitud y veneremos su memoria entre la de los autores españoles que han contribuído con sus obras al fomento de la avicultura.

Vamos á terminar esta serie de comentarios é inserciones del libro XII del *Predio Rústico*, pero no deben nuestros lectores despedirse del venerable Padre Vanière, ni de su obra, pues como hemos dicho al empezar, restales aún ver lo que sobre palomas dejó escrito en su libro XIII, tarea que reservaremos para el año venidero.

SALVADOR CASTELLÓ.

• De cómo puede uno
celebrar debidamente las Navidades
con los productos de su propio corral

Algunos meses hace que, feo y abatido en un rincón del corral, permanecí inactivo en espera de que, ostentando mi nuevo plumaje pudiera salir vistoso y ser útil con mis consejos á los que

honran con su lectura las columnas de este periódico.

Y al reclamar mi puesto en su redacción, asál-tame el recuerdo de las Navidades, de esos días venturosos en los que ricos y pobres celebran á medida de sus fuerzas la fiesta de la venida del Mesías.

¡ Pobres aves ! ¡ Bien se dirigen hacia vosotras las codiciosas miradas del gastrónomo ! ¡ Cualquiera, menos vosotras, escaparía al inevitable degüello de aquellos días ! ...

En España son los pavos, los pollos y los capones los que más peligran, y pues fuerza es que se entreguen, prepárense con tiempo para el sacrificio, y trátese de volverlos lo más sabrosos posible.

Sabe ya el lector lo que son pavos, y cómo de un pollo se hace un capón. Vedlos ya en el corral tal como se criaron bajo su natural apetito y la diversidad de condiciones en que fueron tenidos, pero ¿ debe el gastrónomo entendido contentarse de ello para solemnizar fiestas tan grandes como las de Navidad ? ¿ No ha llegado el momento oportuno de afinar aquella carne, de suyo ya sabrosa, y transformarla en manjar exquisito que recree el paladar y le diferencie de lo que habitualmente se come ?

He aquí á lo que viene *Gallo amigo* : seguid, amables lectores, sus consejos y no dejaréis de agradecérselos.

Está probado en ciertas aves que la inacción y la obscuridad favorecen el desarrollo de la grasa y ablandan los tejidos de tal manera, que la carne se hace blanca y sabrosa. Pues bien : si quereis cebar pollos ó capones, secuestrad el ave antes de fines de este mes, y colocada en una jaula ó recinto estrecho con grueso lecho de paja, que se renovará cada dos días lo más tarde, denle hasta el 1.^o de Diciembre, esto es, cinco ó seis días á lo sumo, abundante ración de harina de maíz y de cebada, en partes iguales, las que se habrán pasado hasta formar una masa algún tanto sólida, en agua, con un 25 por 100 de leche.

Puede servir de norma, para mejor formar la pasta, la siguiente fórmula :

Harina de maíz y de cebada, en partes iguales. 1 kilo
Agua con 25 por 100 de leche. 2 litros

Durante estos cinco ó seis primeros días no es necesario que el ave esté en plena obscuridad; antes bien, debe ver lo suficiente para comer á su antojo la pasta puesta á su alcance, en cantidad suficiente, para que no le falte nunca. Junto á aquélla debe ponerse agua limpia, á la que se añadirá, si se quiere, un chorrito de leche.

Es muy probable que durante estos primeros días el animal comerá con apetito, aunque extrañando aquél régimen de vida; pero si así no fuese,

deberá procederse inmediatamente á aplicarle el tratamiento forzoso, que de todos modos debe empezarse el 1.^o ó primeros de Diciembre, esto es : en el momento en que se observe que el animal se desgana ó come menos.

Entonces debéis empezar á cebarle forzadamente, esto es : embuchándole el alimento que ella rehusa.

Varios son los sistemas con los que puede efectuarse ; pero en el caso concreto que nos ocupa, sólo cabe uno, que es el de suministrar la pasta en bolas, que se preparan pocos momentos antes de cebar el ave, y se componen como sigue :

Harina de maíz	500	gramos
» de cebada	500	»
Agua con un 50 por 100 de leche.	1 1/2	litros

Cada bola debe ser del tamaño y forma de una aceituna de las grandes, y se darán teniendo el ave sujetas las patas entre las piernas del operador, que estará sentado, colocándole la cabeza á la derecha y la cola á la izquierda, y poniéndose al alcance de su mano las bolas ya preparadas y un tarrito con leche aguada. Las bolas se impregnarán de leche antes de darlas y abriendo el pico con la mano izquierda, se introducirán con la derecha, ayudando la deglución con un movimiento de dedos de arriba abajo, y siguiendo el esófago. Cada seis bolas se dará una cucharadita de leche, y se irán pasando de aquéllas hasta que el buche esté bien lleno, si bien no duro, y teniéndose presente que los primeros días no debe forzarse demasiado. Se darán tres raciones diarias : por la mañana, al medio día y por la noche, y se seguirá este régimen hasta la víspera del sacrificio, en que no se le dará de comer, para que el buche quede vacío y evite el engorro de vaciarlo.

No de otra manera se ceban los tan celebrados capones y *poulardes* del Mans y la Bresse, sólo que cebando cada granjera un número mayor ó menor de aves, cada una recurre al medio que le parece más expeditivo ; y de ahí los diversos procedimientos característicos de cada una de aquéllas regiones y hasta el cebamiento mecánico, que permite dar de comer á 500 aves en menos de una hora.

Pero aquí sólo importa fijarnos en la manifestación más sencilla de esa práctica tan conocida de las granjeras francesas, pues las presentamos como medio de preparación casera de una soberbia pieza para la mesa.

El cebamiento durará probablemente desde el 1.^o de Diciembre al día de Navidad, esto es : unos veinticuatro ó veinticinco días, de suerte que si se desea comer el ave en primero de año ó más allá, deberá retrasarse de unos días el comienzo de la operación.

Durante la última semana se añadirá á la pasta

LA AVICULTURA PRÁCTICA

un poco de manteca de cerdo, que activará el engorde y comunicará cierto gusto agradable á la carne.

Siempre se elegirán para el cebo aves fuertes y robustas, tiernas de seis á ocho meses, capones y *poulardes* de preferencia á los pollos, pero buenos son éstos si se han tenido debidamente separados de sus naturales compañeras y no han sido perjudicados por el ejercicio de sus instintos sexuales. Digamos aquí de paso para los que lo ignoren, que la *poularde* francesa no es más que una polla tierna y que aun no ha puesto, la cual toma, por lo general, el cebo mejor si cabe que el mismo capón, y su carne es finísima y exquisita. En España se padece el error de suponer que la polla sólo puede comerse como gallina, y en el caldo; pero pruébese en forma de *poularde*, y se verá cuán atrasados nos hallamos aún en España en materia de cocina.

Otra advertencia que hay que tener presente: es la de observar atentamente si el ave digiere bien la pasta y si le prueba el régimen á que se la sujetan y la obscuridad en que se la tiene, y como suele haber algunas que enferman, será muy conveniente empezar á cebar dos ó tres, y si alguna hay que no le prueba, lo cual se ve á los pocos días, se vuelve al gallinero y se sigue con las otras ó con la que mejores predisposiciones tenga para el engorde.

Esto por lo que á los pollos, pollas y capones se refiere, veamos ahora como se ceba un pavo, manjar, según se ve, predilecto en España, aunque de muy inferior calidad, á las aves cebadas, como hemos dejado expuesto.

Aquí debiéramos indicar que son muchos los partidarios de que el pavo para ser bueno debe cebarse con nueces ó castañas, substancias que á nuestro modo de ver le comunican, particularmente la primera, un cierto sabor oleaginoso algún tanto desagradable. Pero por si alguien quiere utilizar el sistema, sépase que retirado todo otro alimento y tenido el animal en local reducido, aunque oscuro, se le darán el primer día dos nueces ó castañas por la mañana y otras dos por la noche (nueces enteras y con cáscara, que todo lo digiere el vigoroso estómago de esa ave). Al siguiente día se le darán tres por la mañana y tres por la tarde, y al otro cuatro á cada ración, aumentando así hasta veinte por la mañana y veinte por la noche.

Con tal carga ya se ve que el animal no puede menos que corresponder y cebe en consecuencia, pero el siguiente método, muy generalizado en Tolosa, donde tan buenos pavos se producen, da aves mucho más finas y exquisitas.

Empíécese sobre el 20 de Noviembre; no se prive al ave de su libertad, que el pavo es animal muy rústico y el secuestro, la obscuridad y el cautiverio en recinto pequeño le enfermería se-

guramente. Déselle por la mañana un cocimiento de patatas, remolachas, zanahorias, bellotas, castañas ó cualquier otra substancia hervida mezclada con salvadillo, y dado en dos raciones: por la mañana y por la tarde. Durante el día el animal podrá correr de un lado á otro y pacer según mejor le convenga. Este tratamiento durará hasta el 1.^º de Diciembre, en que se cebará el animal por la tarde con pasta compuesta de patatas hervidas y harina de maíz ó de cebada, pastado en agua ó leche aguada en 25 por 100, respetando la ración de la mañana como antes se ha dicho, y si no la come cebándose con pasta; y desde el 10 ó el 15 de Diciembre al día del sacrificio, según deba ser el día de Navidad ó de año nuevo, se suprimirá la ración ordinaria y se dará únicamente la pasta consabida.

La consistencia de esta pasta debe ser tal, que con ella puedan hacerse unas pelotillas del grueso del dedo índice de un hombre, y de unos cinco ó seis centímetros de largo, las cuales se deslizan por la boca en el buche después de mojadas en leche y facilitándose la deglución con los dedos bajándolos á lo largo del esófago. A cada tres pelotillas se dará una cucharada de leche.

La operación de cebar un pavo no se presenta tan fácil como un pollo ó un capón, pues dada su fuerza y su gran tamaño, una persona sola no puede fácilmente hacerlo á no ser que tenga mucha práctica; así es que es mejor que el cebador ó cebadora tenga un ayudante que sujeté el animal dejando á aquél las dos manos libres para obligarle á pasar el alimento cuando trate de resistirse.

Un pavo de ocho ó nueve meses cebado por ese procedimiento puede llegar á pesar hasta 10 kilos, y una pava alcanzará fácilmente los 5.

Ya ven, pues, nuestros lectores, que por sí mismos pueden prepararse aves exquisitas para las próximas fiestas sin tener que recurrir á las de fuera de casa.

Es muy cierto que á pesar de todos los cuidados, si no se poseen razas de aves predispostas al cebo y de carne naturalmente fina, no será fácil que puedan ponerse al lado de las extranjeras, pero si se escogen razas como la catalana del Prat, la castellana ó sus cruces con las extranjeras, de carne fina y abundante, cebando aves de carne blanca y patas negras, blancas ó rosadas y nunca amarillas, el que lo haga se chupará los dedos y dirá que en buena hora volvimos á ocupar nuestro puesto en la redacción del periódico.

GALLO AMIGO.

La cría del conejo doméstico ⁽¹⁾

Explotación industrial

La creación de un conejar industrial, tiene por objeto la producción de carne, piel y pelo en gran escala y en calidad inmejorable.

Entre los machos, por cada docena de conejos deben reservarse dos de los más hermosos para la reproducción, y destinar los demás para engordar y para eso someterlos á la castración, pues entonces engordarán mejor, más rápidamente y su carne será más delicada.

Castración

Es una operación muy sencilla que se verifica á la edad de tres meses, y de la manera siguiente: Un ayudante tiene el conejo entre las rodillas, la cabeza baja (caída), el vientre al aire y las patas sujetas y abiertas en ángulo. El operador buscará los testículos, los hace salir sobre la piel, y al mismo tiempo oprime el cordón cerca del órgano (que tiene la forma y dimensiones de una pequeña habichuela). Con la ayuda de un bisturí se hace una incisión en la piel y los testículos salen por completo por esta abertura. En seguida, y de un solo golpe, se cortan los cordones que los tienen unidos con el cuerpo y la operación queda terminada.

Es inútil coser la abertura producida por la incisión, ni curarla con algún específico; basta aislarla durante 48 horas, pues la llaga se cicatriza por sí sola.

Cebamiento

A los tres ó cuatro meses principia el cebamiento de los conejos; éstos deben aislarse en pequeños departamentos donde estén poco menos que inmóviles. Como alimento, he aquí una constitución de comidas que han hecho ganar á varios conejos 1'500 kgs. en tres semanas.

Durante la primera semana se les dará: Primera comida, patatas cocidas; segunda, zanahorias y apio; tercera, remolachas y maíz cocido.

Durante la segunda semana: Primera comida, patatas y harina de cebada; segunda, maíz cocido y escarola; tercera, perifollo y avena salpicada de sal.

Y, por último, la tercera semana: Primera comida, patatas y harina de cebada; segunda, maíz cocido y turtós; tercera, tomillo, perifollo y pan mojado con leche.

Durante este tiempo debe evitarse que coman coles y nabos, pues ambos darían mal gusto á la

(1) Uno de nuestros lectores nos envía las siguientes notas que entresaca de una revista extranjera, y que publicamos con sumo gusto, pues las consideramos útiles e interesantes. De desear sería que otros siguieran su ejemplo, facilitando nuestra tarea y contribuyendo á dar con sus observaciones mayor variedad e interés al periódico, que los insertará siempre con placer, mientras no resultando deficientes ó de escaso interés general y su lectura pueda resultar beneficiosa á la mayoría de nuestros subscriptores...

N. de la R.

carne, y al contrario darles hojas de pino y bayas de enebro, y sobre todo observar una gran regularidad en las comidas.

Durante este tiempo (tres ó cuatro semanas), su peso aumenta considerablemente; por ejemplo: si el conejo valía al principio 1'75 ptas., entonces valdría 2'75 ptas. Como calidad el macho castrado es muy superior á la hembra.

En Bélgica, donde la cría del conejo en gran escala está muy extendida, remiten 40,000 semanalmente á Inglaterra. Solamente por el puerto de Ostente se exportan anualmente la suma de 1.250,000 conejos, por valor de 1.600,000 francos.

Los conejos se mandan desollados y limpios á los mercados de Londres; la piel se conserva en el país para la fabricación de sombreros.

Tratamiento de la piel y del pelo

Las pieles de conejo, después de vendidas, son limpiadas de pelo por los *coupers* de pelo de conejo, quienes, á su vez, lo venden á los fabricantes de sombreros para la preparación del fieltro.

Por año y término medio, Francia produce 2.500,000 kgs. de pelo de conejos domésticos, y 700,000 kgs. de conejos salvajes, sacado de 70.000,000 de pieles de conejos domésticos y de 5.000,000 de pieles de conejos salvajes. Esta cantidad es insuficiente para la sombrerería francesa, pues importan más de 1.000,000 de kgs. de Bélgica, Alemania é Inglaterra. Su precio varía entre 6 y 20 pesetas.

Clermont-Ferrand y París, son los grandes centros del comercio de pieles de conejos.

Se explotan particularmente, para la piel, las razas plateada y rusa; esta última por su piel tan finísima se presta admirablemente para confecionar el falso armiño.

Las pieles de conejo ruso, se venden, generalmente, de 1'25 á 1'50 ptas. una.

La piel del conejo Angora, se emplea lo mismo que las anteriores; pero, generalmente, estos conejos se peinan cuatro veces al mes. Así es que un angora suministra 600 gramos de pelo, por término medio al año.

Este pelo se carda é hilado y sirve para la confeción de géneros de punto de media. La reproducción y cría de esta raza se hace en gran escala en los alrededores de Cain en Lous-le-Saunier y en Aix en Saboya, donde existen hilaturas especiales de pelo de angora.

Este pelo en los mercados se vende de 18 á 20 francos el kilogramo, y algunos años alcanza la cifra de 40 francos.

Con la piel de estos conejos, á la cual se les ha conservado el pelo, se fabrican varias clases de falsas pieles. Se ven con frecuencia valonas de pelo de angora, tan bien trabajado, que parecen enteramente de piel de cabra de Mongolia.

DOMINGO MASSUET

Las palomas eolias de Pequín

El viajero que por vez primera visita la ciudad de Pequín, queda sorprendido al oír una música extraña, cuyos sonidos se acercan, se alejan y al fin se desvanecen hasta que su oído nada percibe y el aire recobra su serenidad y su calma acostumbradas. A los pocos instantes reproducese el mismo fenómeno, y si entonces dirige sus ojos al cielo en el momento en que la orquesta aérea lanza sus notas más sonoras, podrá distinguir una ligera nube cuyo color destaca sobre el azul del cielo; luego esa nube se acerca y dibuja claramente un vuelo de palomas que después de describir algunos círculos se posa en el recinto de alguna vivienda de la cual son huéspedes queridos.

La armonía eolia ha cesado y el viajero no duda de que esas palomas son las artistas de la aérea orquesta; pero ¿cuáles son sus instrumentos y cuál es el objeto de esa música, que si bien deja que deseas desde el punto de vista de las leyes de la armonía, no por eso deja de tener un carácter poético que alegra á los habitantes de la capital china?

El instrumento se denomina chao-tse; la palabra ó el signo *chao* significa silbante y *tse* quiere decir mecánica; de modo que aquel vocablo equivale á mecánica silbante.

La forma del chao-tse es muy variable, según la disposición que se dé á los elementos de que se compone: estos elementos son pedazos de cañas yuxtapuestos á modo de caramillo, y algunos están hechos con una especie de calabazas. En el extremo de las cañas y en uno ó varios puntos de la calabaza hay un silbato. El aparato ha de ser bastante ligero para que el animal no sienta incomodidad alguna por llevar el instrumento que se fija en él del siguiente modo: una pequeña paleta que se destaca de un punto del chao-tse se coloca entre las dos plumas caudales de la paloma, y por medio de un palillo que se pasa por una anilla de la paleta, el instrumento se mantiene sólidamente: los silbatos están colocados en una dirección tal, que el aire penetre en ellos con una fuerza proporcional á la rapidez del

vuelo. Los sonidos tienen tonalidades que varian según las dimensiones de las cañas y de las calabazas.

¿A qué objeto obedecen los chao-tse? ¿Son simplemente instrumentos caprichosos ó artísticos, ó tienen algún fin utilitario?

El chao-tse reúne todas estas cualidades; en efecto, esa institución aérea no data de muy lejana fecha, pues no existía en la época en que Pequín era una ciudad hermosa, limpia, bien cuidada. Difícil es precisar cuando comenzó á degenerar; lo cierto es que actualmente la ciudad se encuentra en un estado deplorable: M. Whyte dice que es la más sucia, pobre y miserable del mundo, y los que en ella hemos vivido durante

algunos años asentimos por completo á esta opinión.

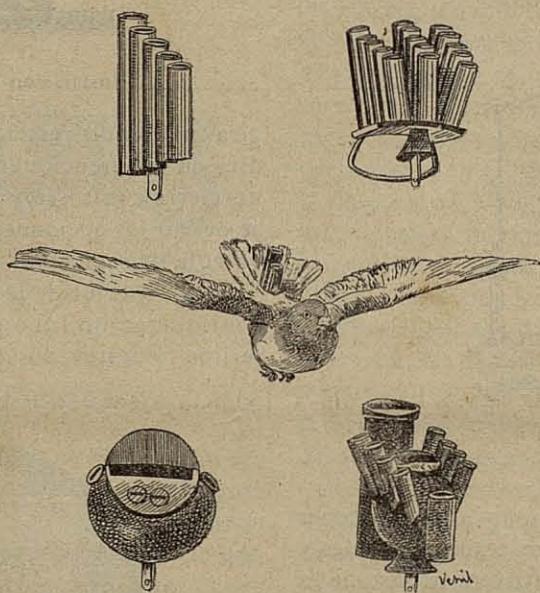
El servicio de vialidad es nulo en ella; pero al igual que en las poblaciones, las aves de rapina, en defecto de la edilidad, se encargan de él, y como éstas abundan en los alrededores de Pequín, pronto hacen desaparecer de las calles los detritus animales y vegetales. Dichas aves son principalmente el halcón, el gavilán de Stevenson, el águila y el *Buteo poliopterus*, perseguidor de las

aves de corral, y especialmente de las palomas.

¿Cómo sustraer á sus crueles garras á los elegantes volátiles tan queridos por los chinos? ¿Matar las aves de rapina? Entonces ¿qué sería de las calles y del servicio de limpieza, que tan bien desempeñan los tales animales? ¿Secuestrar á las palomas? Esto sería convertirlas en esclavos y aplicarles un suplicio.

Los propietarios de las palomas, teniendo todo esto en cuenta, han ideado los chao-tse que con su ruido espantan á los enemigos de las palomas y aseguran á éstas la libertad en sus paseos aéreos.

Los chinos, como todos los pueblos, tienen sus supersticiones, grotescas unas, inocentes otras; la del chao-tse pertenece al número de las agradables. Los chinos son muy aficionados á los sonidos diseminados por el aire; las vibraciones de los gongs ó de las campanas que se echan á vuelo en los días de ceremonias, que tanto abundan en su calendario, no son para ellos otra cosa que las



Silbatos chinos y su colocación en las palomas

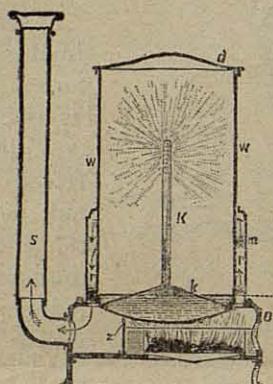
vozes de sus antepasados; los sonidos de los instrumentos pegados á la cola de las palomas, traducen, según ellos, las palabras misteriosas que se escapan de la boca de los emperadores de las pasadas dinastías.

El chao-tse es una de las pocas poesías de la capital del Celeste Imperio.

DR. E. MARTÍN.

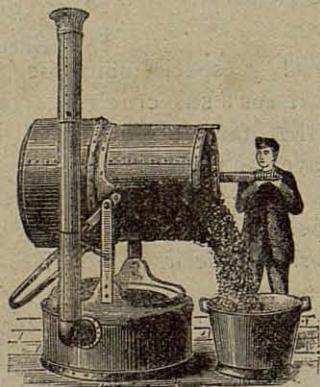
La nueva caldera á vapor para el cocimiento de alimentos para toda clase de ganado

A nadie se ocultan los inconvenientes de la cocción de los alimentos del ganado generalizada en nuestras granjas y creemos ha de recibirse con



Corte vertical

interés la descripción de un aparato que al cocer los tubérculos, legumbres, materias animales y demás substancias que constituyen la base de la

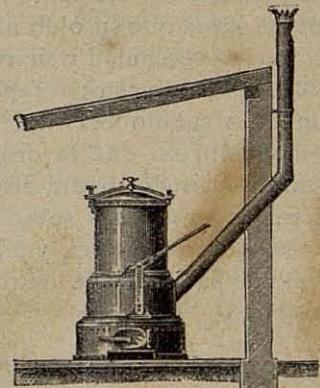


Versión del contenido de la caldera

alimentación del ganado, lejos de hacerles perder gran parte de sus elementos que se volatilizan ó disuelven en el agua de cocción, los mantiene todos y deja un cocimiento suculento que conserva toda su aroma y substancia.

Nos referimos á la celebrada caldera de la casa Faul, de París, de la que dan idea los grabados que acompañan esta descripción.

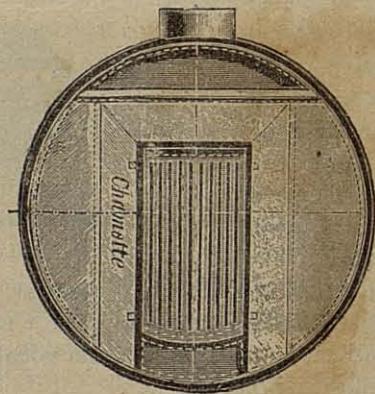
Consta el aparato de un hornillo de carbón de coque ó de piedra provisto de una chimenea fácilmente aplicable á cualquier estancia, sobre el cual se adapta una caldera de cabida variable suspendida entre dos soportes sobre las cuales



Instalación de la caldera Faul

gira, pudiendo verterse el contenido como se indica en las mencionadas figuras. El aparato lleva un cierre con rosca y un desvaporador con el que se evitan los accidentes por estar provisto de una válvula de seguridad dispuesta al efecto.

En el interior de la caldera hay un cono que se continúa en un tubo provisto de numerosos agujeritos. Puestos dos cubos de agua en el aparato



Hornillo y sección horizontal

y dispuesto el cono como se indica en el corte del mismo, quémanse dos kilos de carbón como máximo en el hornillo, los cuales son más que suficientes para producir y sostener la ebullición el tiempo necesario para la cocción de los alimentos, los cuales puestos sobre el cono van recibiendo el vapor que les llega por los agujeritos del tubo mencionado hasta su cocción completa.

La economía y ventajas del sistema son patentes, y la facilidad de su manejo indiscutible. Debe advertirse que la madera ó leña puede también emplearse como combustible lo cual facilita aún su empleo en pleno campo.

La caldera Faul sirve así para tubérculos y legumbres como para granos, si bien en este último

caso el cono viene substituído por una pieza especial de alumbrado que facilita su cocción.

De los ensayos practicados por la estación de ensayos de máquinas agrícolas de París, se desprende que el aparato reúne condiciones excepcionales, y por nuestra parte, ya que lo tenemos en nuestro poder, hemos podido apreciar, sus efectos resultan sumamente prácticos, de fácil manejo y ventajoso.

Las figuras de que va acompañado este artículo darán mejor idea que toda descripción de la forma y condiciones del aparato.

Recomendámoslo muy encarecidamente á cuantos tienen ganado en el campo, pues resulta ser un aparato económico por el ahorro de combustible, de fácil manejo, y por lo tanto muy práctico.



El Año en el Gallinero

Desde el próximo número, nuestros lectores hallarán en nuestro periódico, y bajo el epígrafe que sirve de encabezamiento á estas líneas, unas notas prácticas sobre el régimen y cuidado que puede requerir el gallinero en cada uno de los doce meses del año, que servirán, sin duda, de norma á los principiantes, aunque careciendo de interés entre los ya experimentados en las prácticas de nuestra industria, que nos las perdonarán en beneficio de aquéllos.

Esas notas, que quedan confiadas á *Gallo amigo* tendrán la doble ventaja de aparecer con un mes de anticipación, esto es: dando en Diciembre las notas para el mes de Enero, en Enero para Febrero, y así sucesivamente, con lo que se logrará que el avicultor ó aficionado se halle prevenido con tiempo y pueda tomar sus providencias en tiempo oportuno. Estas notas serán eminentemente prácticas, y nada tendrán que ver con las que suelen publicar las revistas extranjeras, encaminadas más que á hacer productivas las gallinas ó criar aves de lujo, para las exposiciones.

Esperamos que nuestros lectores se harán cargo de las ventajas que puede reportarles la nueva sección.

Los huevos

aplicados á la industria de preparación de colores y al curtido de pieles

Alemania, Inglaterra y Francia, son los tres países que mejor elaboran ciertos colores destinados al estampado de tejidos, y su finura estriba en la perfecta preparación de la albúmina, materia indispensable en su fabricación. La clara de huevo destinada á esa industria debe ser tratada de cierto modo, y probablemente sólo los chinos de Chin-Kiang, son los que mejor saben hacerlo, y han hecho de aquella preparación una industria característica de la población.

De preferencia se emplean los huevos de pato, los cuales, sin ofrecer mayores ventajas para la fabricación, resultan mucho más baratos que los de gallinas que se exportan al natural ó sin cáscara y en barriles con destino á la pastelería y usos culinarios. Un millar de huevos de pato suele costar en Chin-Kiang sobre 8 dollars, y sólo se desecha un 5 por 100, á pesar de practicarse un minucioso miraje, en el que se retiran todos los huevos cuya yema muestre señales de la más ligera alteración. Si los huevos que se consumen en nuestros mercados debieran pasar por el riguroso examen de los chinos, con seguridad serían pocos los que se darían por buenos, casi nos atreveríamos á asegurar que más de un 20 por 100 debiera ser desecharo.

Reconocidos los huevos, se cascan, y después de separarse la yema de la clara ó albúmina, se preparan del siguiente modo. La primera se tamiza, y después de encerrada en cubos se les añade y bate una disolución de sal marina, bórax y cloruro de calcio, hasta que la mezcla toma la consistencia de melaza, y en esta forma se exporta en cajas con destino al curtido de pieles finas, y especialmente á la preparación de las de guantes.

La albúmina, después de bien limpia y sin la menor partícula de yema, se bate y se deja luego secar. Puede seguirse otro procedimiento, que consiste en promover la fermentación en cubos especiales mediante la adición de determinadas substancias como el ácido acético y el bórico, el amoníaco, el cloruro de cal y aun la sal marina. Provocada aquélla, las materias extrañas á la albúmina se precipitan en el fondo del recipiente, ó suben á la superficie en forma de una espuma semifloreceda, quedando entre ambas capas la albúmina líquida, clara como el agua, la que se deja secar convenientemente.

La industria destina la albúmina, entre otros usos, y como tal vez el principal, á la fabricación de colores para el estampado de tejidos, recibiéndola los industriales en cajas y bajo la forma

de una masa vidriosa como la cola de pescado ligeramente amarillenta.

Como se ve, se aprovecha el huevo bien distintamente de lo que al parecer debiera únicamente destinársele, y nada en él debe perderse, pues las mismas cáscaras que la industria aun no les ha encontrado destino, ínterin se les halla deben desecarse á fuego lento y pulverizadas constituyen un excelente aperitivo y alimento para las mismas gallinas, y aun para las palomas que las comen gustosas, y aun las buscan asiduamente.

Sobre las gallinas de Faverolles

Faverolles, de donde toman el nombre, es un lugar del departamento Eure-et-Loire (Francia). Tiene aproximadamente 480 habitantes; su terreno, que es calcáreo y arenoso, se presta admirablemente á la cría de aves.

Está emplazado cerca de los mercados de Houdan, Dreux y Nogent-le-Roy, poblaciones importantes, en las cuales se efectúan cada semana grandes mercados de volatería, donde los avicultores encuentran fácil salida á sus productos.

La cría de aves en esta comarca ha tomado gran incremento, sobre todo después del empleo de las incubadoras artificiales, las cuales permiten que nazcan polluelos en todo tiempo y en grandes cantidades.

La gallina de Faverolles no es una raza bien fija, teniendo en cuenta que nadie ha encontrado en ella caracteres especiales é invariables.

Hace treinta años Faverolles no poseía más que gallinas de raza común y de la Houdan, cuando llegaron las excelentes razas Cochinchina, Brahma-Pootra y Dorking. El entusiasmo por estas aves, de bella apariencia, fué grande; se hicieron multitud de cruzamientos, y los resultados obtenidos colmaron con creces las esperanzas.

De estos cruzamientos efectuados sin método, nacieron productos heterogéneos, pero con el vigor y desarrollo de sus progenitores, y conservando, no obstante, la delicada carne propia de una de aquéllas y resultante de una cría bien entendida, tal como se practica en Houdan y su región.

A pesar de estos cruzamientos se han encontrado, sin embargo, algunos caracteres bien fijos; por ejemplo: se encuentra en la gallina Faverolles, de la Cochinchina, su plumaje leonado y su manera de andar pesado de la Brahma-Pootra; su plumaje armiñado y tupido y sus tarsos adornados de plumas; y de la Dorking, su peto de color salmón en las gallinas, y verde, con el dorso plateado, en los gallos.

Entre estos tipos distintos, se encuentran ciertos caracteres particulares; por ejemplo: el moño de la Houdan, con el peto salmón de la Dorking, crestas derechas y dentelladas, con el plumaje de la Cochinchina, y la barba, moño y patillas de la Houdan. Todas tienen la carne fina y delicada, que hace que las gallinas de Faverolles sean muy estimadas. Son, entre otras muchas, una de las razas más recomendables para un criadero industrial y por último, los polluelos son de una rusticidad excepcional, ventaja preciosa para la cría en invierno.

Debe advertirse, sin embargo, que no toda la gallina Faverolles procede de aquella aldea, sino que la produce toda la comarca de Houdan y de Faverolles es de donde tal vez menos sale.

Tratamiento del raquitismo en las aves

El raquitismo proviene la mayor parte del tiempo de los departamentos húmedos ó de un alimento insuficiente en principios fosfatados. Este raquitismo se presenta también en los polluelos cuando sus autores son demasiado viejos y privados de libertad.

El remedio preventivo consiste, por consiguiente, en la adición de fosfato de cal bien asimilable á los alimentos.

Aunque las opiniones sobre la asimilación directa del fosfato de cal en el organismo del animal son muy diferentes, hay un medio infalible de introducirlo en la alimentación, dándoles para comer plantas ricas en elementos fosfatados.

Por ejemplo: una mezcla de trébol hervido, harina de lentejas y avena triturada, condimentado con una regular cantidad de sal, formará con un poco de salvado un alimento con el cual se combatirá victoriósamente el raquitismo en las gallinas y polluelos.

No siempre los ejemplares deformes y torcidos son casos de raquitismo contraído ó hereditario, pues con frecuencia procede del poco cuidado que se ha tenido en la disposición de los albergues de los polluelos tiernos que si han estado provistos de posaderos, motivan muchas veces la desviación del esternón y por lo tanto la de la columna vertebral en sentido opuesto. En estos casos, el ave engorda bien, hasta puede cebarse y sirve para la cocina, pero mejor es tomar algunas precauciones, y entre ellas, la de obligar á los polluelos recién destetados á dormir sin posadero y sobre una gruesa capa de paja, evitándose así que animales que nacieron bien contraigan vicios de configuración y desluciendo el corral pueda creérse atacado de raquitismo, cuando en realidad no lo hay.

Consultas

Uno de nuestros suscriptores, el conocido D. J. Herranz, de Alicante, nos dirige una consulta que, por lo atinada y bien formulada, merece ser contestada en el periódico como solemos hacerlo cuando las que se nos dirigen revisten verdadero interés general.

Trata el Sr. Herranz de saber categóricamente las condiciones especiales de las razas de gallinas más generalizadas, y nos presenta un formulario para llenar, lo cual hacemos con sumo gusto, pues vemos con satisfacción que no se procede ya á la ligera en la elección de razas, y si se trata de partir de una base experimental que permita tomarlas según sus condiciones.

Desde luego diremos que es muy difícil precisar si dos gallinas de una misma raza de igual procedencia y de una misma edad, hasta siendo hermanas, darán el mismo número de huevos al año y reunirán idénticas condiciones,

pues la diversidad de clima, régimen á que están sujetas y cuidados que reciben las mejorarán ó empeorarán visiblemente. Sin embargo, sacado un promedio entre varias gallinas de las razas enumeradas por el Sr. Herranz, todas ellas tenidas y observadas por nosotros desde hace algunos años, hemos obtenido unas cifras casi iguales á las que se han recogido en algunos establecimientos del extranjero, lo cual prueba que estando las razas bien cuidadas no se perjudican tanto como á primera vista parece al criar las en clima distinto del en que fueron criadas ó aclimatadas primeramente, y sólo cuando se las importa adultas es cuando se resienten algo hasta la siguiente generación.

El adjunto cuadro presentado tal como nos lo formula nuestro estimado suscriptor, da el resumen de nuestras observaciones, y podrá servir de norma en lo sucesivo.

Cuadro comparativo de las condiciones de varias razas de gallinas

	Gastellana negra	Campine	Holandesa	La Flèche	Langshan	Andaluza azul	Española de cara blanca	Brahma pootra	Houdan	Faverolles	Dorking	Prat
Rusticidad	muchas	muchas	pocas	muchas	pocas	muchas	muchas	pocas	muchas	muchas	regular	muchas
Postura en núm. de huevos	150	120	110	120	165	150	120	130	140	140	120	100
» peso en gramos	75 á 80	45	60	70 á 75	55 á 60	70 á 75	60	60	65	65 á 70	60 á 65	75 á 80
Corpulencia	regular	regular	regular	bastante	mucho	regular	regular	regular	bastante	2 á 3 1/2	3 á 4	2 1/2 á 4
Peso adultas en kilos	1 1/2 á 3	1 1/2 á 3	1 1/2 á 3	2 1/2 á 4	3 á 5 1/2	1 á 3	3 á 5 1/2	3 á 5 1/2	1 1/2 á 3	2 á 3 1/2	3 á 4	2 1/2 á 4
Calidad de la carne	fina	fina	fina	excelente	fina	fina	fina	regular	excelente	excelente	fina	fina
Condiciones de las crías	buenas	delicadas	delicadas	regular	delicadas	delicadas	delicadas	buena magnífica	regular	buena	buena	buena
» como cuculas	regular	nula	pocas	nula	nula	nula	nula	nula	nula	nula	nula	nula
Observaciones:												
Raza de campo y gran producto.	Poco conocida en España.	Raza pariente de jardín.	Requiere muy buena alimentación.	Pone en invierno	Raza de gran lujo.	Desconocida ó perdida en España.	Desconocida ó perdida en España.	Excelente para el cruce con las razas del país.	En España es aún raza de jardín.	Cruce de Houdan, Brahma, Dorkin y Cochinchina.	Requiere muchos cuidados.	La mejor raza Española para carne y huevos grandes.

Del examen de este cuadro podrá usted deducir, Sr. Herranz, que las dos razas de mayor producto para nuestros avicultores, son la Castellana, que da huevos en abundancia y enormes, se cría bien, es rústica y su carne es fina y regularmente abundante, y la del Prat, que no es más que la gallina catalana mejorada con el cruce de Cochinchina habido no se sabe cuando y favorecida por las condiciones climatológicas de la comarca del Prat (cercañas de Barcelona), donde de antiguo se crían aves de excepcionales condiciones, las cuales, además de ser sumamente rústicas y de carne excelente y abundantísima, dan huevos fenomenales, muchas veces de dos yemas, aunque en menor número que sus compatriotas de Castilla.

Entre las razas que usted desea conocer, van la Andaluza azul y la Española de cara blanca, productos de la fantasía inglesa, de extraordinaria belleza y muy rústicas, aunque de delicada cría, que tal vez tienen verdadero origen español pero que debe ser tan remoto, que es difícil precisar cuando desaparecieron de nuestra tierra sus ascendientes, y aun cabe suponer si no existieron nunca.

De las Campines, Langshans, Holandesas con sus compañeras las Padias y Faverolles se ha ocupado ya la revista, y puede usted ver lo que de las mismas se dijo. La Campine es tenida en Bélgica como raza de gran rendimiento

en huevos pero aquí no tendrá nunca valor más que por su belleza, pues el huevo es pequeño y aquí el del mercado suele ser generalmente grande.

El Dorking y el Houdan, así como la raza de La Flèche, que no es la del Mans con cresta bifurcada y más afinada, son excelentes para dar aves de mesa, pero fuera de su país originario pierden en talla y aquí son razas de puro lujo.

En cuanto á la raza Brahma Pootra, como la Cochinchina debe decirse que á pesar de no tener la carne muy fina, acusada desde luego por sus patas amarillas, es una preciosa raza para el cruce; de suerte que el mejoramiento que se nota en la raza de gallinas de ciertos pueblos de los alrededores de Barcelona, se debe indiscutiblemente al haberse introducido en muchas granjas gallos de esas razas que cruzados con las gallinas del país han dado excelentes productos que si bien han quedado perjudicados en el tamaño de los huevos, pequeños y rojizos, han aumentado en peso y tamaño, y por lo tanto, crecido su valor en el mercado.

Dada la amplitud que podemos dar á la respuesta de su atinada y bien formulada consulta, no podemos extendernos mayormente, pero no es la última vez que prestaremos atención al asunto y volveremos á ocuparnos detenidamente de él.

Sección de Ofertas y Demandas

Resueltamente fué prematura la introducción de este adelanto en el periódico, y lo sentimos, pues de aprovecharla nuestros suscriptores tenemos la seguridad de que encontrarán grandísimas ventajas en la compra y venta de los ejemplares que desean o tuvieren sobrantes.

Un esfuerzo más vamos á intentar y es el de ofrecerles la ocasión de un ensayo gratuito en el próximo número de Diciembre. Es mes de balance y nada debe quedar pendiente para el siguiente año.

Se nos hace difícil creer que entre más de 500 abonados con que hoy cuenta el periódico, y por lo menos otros tantos lectores en cafés, casinos, círculos y ateneos, no se reunan siquiera media docena de personas que tengan algo que comprar o que vender, y aun sabemos de algunos que nos son muy conocidos, que se quejan de no poder vender ciertos ejemplares sobrantes por falta de compradores. ¿Por qué no anunciar, pues, la venta en nuestras «Ofertas y Demandas»? ¿Es acaso interesada nuestra gestión, que

como puede comprenderse nos perjudica visiblemente? No es exiguo el precio de una peseira fijado para el anuncio de 20 palabras que apenas representa el trabajo del cajista al componerlo?

Cuando se introdujo esta sección, algunos, desgraciadamente pocos, siguieron nuestros animosos consejos, pero hoy nadie se acuerda de ella, y sin embargo, en unos galineros se hacen viejos gallos de tal ó cual raza sin gallinas, y en otros gallinas de la misma raza dan huevos claros ó cubiertos por gallos de otra cuando puestos en relación ambos por medio de nuestra sección de «Ofertas y Demandas» hallarán cada uno lo que les conviene.

Anímese, pues, esta sección para la cual, y lo repetimos á título de encouragement, ofre cemos la inserción gratuita de 20 palabras á los que nos manden su anuncio para el número de Diciembre y nos llegue antes del 8 del próximo mes.

LA REDACCIÓN.



Chenil del Mont-Blanc

Gran criadero exclusivo

de

Perros del MONTE SAN BERNARDO (raza pura)

DIRECTOR - PROPIETARIO

ALBERT FREYRE

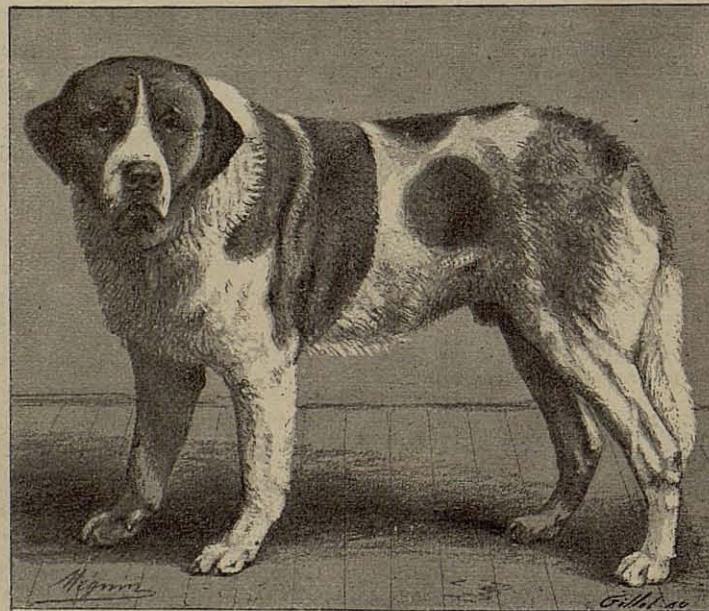
BONNEVILLE • (HAUTE-SAVOIE) • FRANCIA

Proceden de ese acreditado Establecimiento los siguientes premios:

1.^º Bonneville, 1888. — 2.^º Tolosa, 1888. — 1.^º Tolosa, 1889. — Dos Menciones de honor, Berna, 1889 — Mención de honor, París, 1890 — 1.^º París, 1890. — 2.^º París, 1892 — 1.^º Ruan, 1892 — 2.^º Ruan, 1892 — 1.^º Bonneville, 1893 — Mención de honor, Zurich, 1894 — 1.^º Moncontour, 1894 — 1.^º y 2.^º Saint Etienne, 1894 — Mención de honor, Bruselas, 1895 — 1.^º y 2.^º Nantes, 1895 — Mención de honor, Nantes, 1895 — 3.^º Mons, 1895. — Mención honorífica, Mons, 1895 — 2.^º Charleroi, 1895 — Mención honorífica, Nimègue (Holanda), 1895 — 1.^º París, 1895 — 1.^º y Premio especial, Beziers, 1895 — 1.^º y 2.^º Villefranche, 1896 — 1.^º y 2.^º Marsella, 1896 — 1.^º y 2.^º Montpellier, 1896 — 1.^º Bruselas, 1896 — 3.^º Spa, 1896 — Premio reservado, Amsterdam, 1896, &., &. Lión, 1897. — Premio de honor: 1.^{er} y 3.^{er} premio y mención honorífica.

En todo tiempo perros y perras jóvenes adultos, procedentes de padres selectos de gran talla, premiados en las mencionadas y otras exposiciones

Todos los perros que salen de nuestro CHENIL son garantizados de raza pura San Bernardo



Perro del Monte San Bernardo (raza pura) Reproductor en el Chenil del Mont-Blanc

Contra envío en sellos de pesetas 1'50 á la Administración del periódico, se remitirá una lámina fotográfica de más de 30 retratos de perros salidos de este establecimiento.

Venta con toda garantía. — Pago anticipado al formular el pedido. — Noticias detalladas y prospectos por correo. — Informes de la casa en la dirección del periódico.

Tipografía La Académica, de Serra Hⁿº y Russell, Ronda Universidad, 6; Teléfono 861. Barcelona