

LA AVICULTURA PRÁCTICA

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

Revista creada por la Real Escuela de Avicultura de la «Granja Paraíso» en Arenys de Mar
y premiada con Diploma de Honor y Medalla de Plata en la Exposición Internacional de Avicultura de Bruselas de 1897
y de Oro en la Internacional de Madrid de 1902

Órgano oficial de la «Sociedad Nacional de Avicultores españoles»

España, al año, 8 pesetas



REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
DIPUTACIÓN, 301; BARCELONA



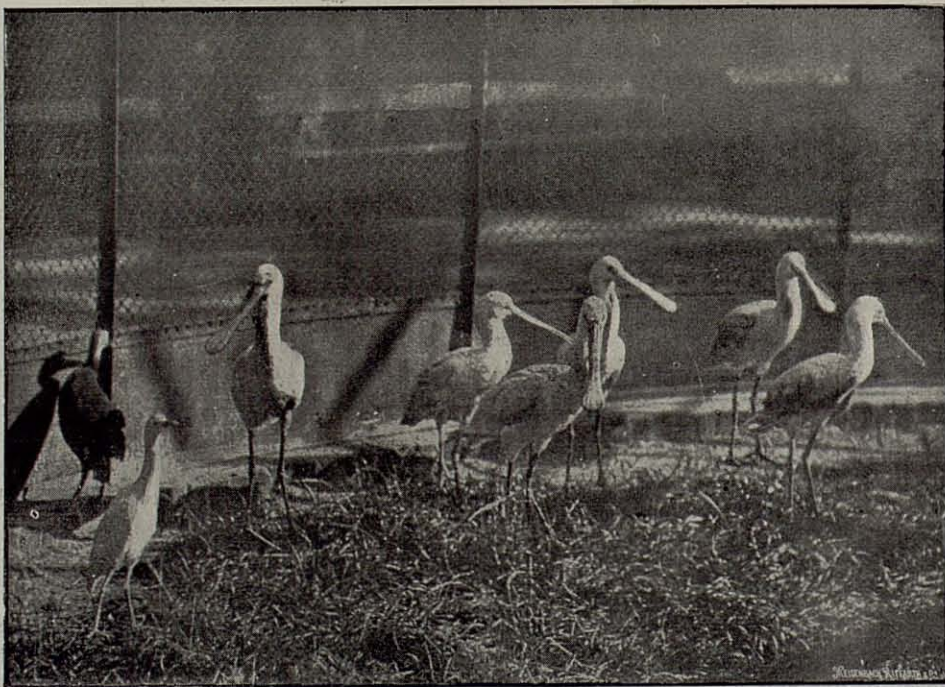
Extranjero, 10 pesetas

Año X

Octubre de 1905

Núm. 111

INSTANTÁNEAS DEL MUNDO ALADO



LAS ESPÁTULAS (*Plataleas*)

SUMARIO

INSTANTÁNEA DEL MES: Las espátulas. — SECCIÓN DOCTRINAL: La puesta y el huevo (continuación), por V. de la Perre de Roo. — Curación de la difteria, por Antenore Gazzola. Empleo de los pasteles en la alimentación de las gallinas, por Galypso. — NOTICIAS: Interesantes noticias relacionadas con nuestro ramo de avicultura. — Efectos del eclipse de sol entre las aves, por Salvador Castelló. — AMENIDADES: Las Palomas y los Pálmares en Cataluña durante la Edad Media (continuación), por Francisco Carreras y Candi.

Instantánea del mes

LAS ESPÁTULAS

(Plataleas)

Esta ave tiene el pico muy largo, derecho, flexible, muy aplastado, dilatado y redondeado hacia su tercio exterior en forma de espátula. La mandíbula superior está sombreada en sus bordes hacia la parte baja y termina con una uña curvada; tanto la mandíbula superior como la inferior tienen en su borde interno un dentellado finísimo y saliente. Las fosas nasales situadas en la base del pico son estrechas, oblongas, cubiertas por una membrana. La cabeza está completamente ó en parte desnuda en los adultos. Los tarsos son largos, fuertes y rectos. Los tres dedos anteriores están unidos hasta la segunda articulación por una fuerte membrana; el pulgar toca al suelo. Las alas son de tamaño mediano, la cola corta y está formada por doce plumas rectrices. Las espátulas son llamadas también vulgarmente *paletas* y *palas*; denominaciones que, como la que ha prevalecido, expresan la forma del pico. Muy parecidas á las cigüeñas, tienen, como aquéllas, la lengua pequeña, los tarsos rectos, y las palmas de los pies bastante grandes, el buche poco musculoso y la laringe inferior desprovista de músculos apropiados. Frecuentan ordinariamente las marismas, la desembocadura de los ríos y torrentes, y sólo accidentalmente y en la época de su emigración se las encuentra internadas en la tierra. Su carácter es dulce. Son amantes de la sociedad de sus semejantes y generalmente forman considerables bandadas. En libertad parecen desconfiar del hombre y evitan de lejos su presencia. No obstante, si se las puede adquirir adultas, soportan fácilmente la cautividad, se familiarizan sin trabajo y acaban por vivir casi en domesticidad en un corral. Cuando están coléricas, y ello es generalmente sin motivo, mueven con precipitación sus mandíbulas produciendo un chasquido parecido al de la cigüeña. Emigran en bandadas, que vuelan en filas como los pelicanos. La forma de su pico les impide coger ó retener grandes presas. Se alimentan de hierba, insectos acuáticos, moluscos y pequeños pececillos que cogen sumergiéndose en el agua. Según las localidades, anidan en los árboles. Su puesta es de dos á cuatro huevos. Los jóvenes tardan mucho en abandonar el nido, donde son ali-

mentados por sus padres. Su pico se desarrolla lentamente. Las espátulas habitan indistintamente el viejo y el nuevo continente. Una de las especies conocidas se encuentra en Europa; ésta es la espátula blanca (Pl. leucoradia), que más tarde se ha ido extendiendo por la Holanda hasta la India Central y el Africa. En Francia es bastante común á su paso por las costas del Océano, sobre todo en las de Picardía y Normandía.



La puesta y el huevo

II

Descripción del huevo

El huevo en el momento de su expulsión ó puesta, se compone: 1.º, exteriormente de una cáscara calcárea más ó menos gruesa destinada á preservarle de las causas de destrucción; 2.º, debajo de la cáscara y adhiriéndose á ella íntimamente, á excepción de un grande recinto ó espacio llamado *cámara de aire*, hállase una membrana testácea de estructura fibrosa, bastante delgada; 3.º, de la *albúmina* ó *clara* dividida en tres partes: la más externa fluida; la segunda ó media, espesa; la tercera, ó interna líquida; 4.º, de una membrana llamada *chalacífera*, envolviendo el *vitellus* y formada de albúmina condensada, á la cual se adhieren las prolongaciones llamadas *chalazas* que se dirigen cada una hacia uno de los polos del huevo; 5.º, de la *yema* ó *vitellus* contenido en una bolsa muy fina y vascular llamada *membrana vitelicia*; 6.º, de una especie de cavidad llamada *látebra* ó *vientre del vitellus*; 7.º, de una especie de canal destinado á poner en contacto ó relación el látebra con la cicatrícula; 8.º, del germen, vesícula germinativa ó cicatrícula, en la cual se desarrollarán los primeros rudimentos del nuevo ser.

El óvulo llegado á maduro, escapado del ovario, entrado en el oviducto y compuesto entonces simplemente del vitellus y de su capa, tiene una forma esférica; en su lento trayecto á través del canal que recorre, recibe sucesivamente diversas capas albuminosas y como está animado al mismo tiempo de un movimiento de rotación sobre el mismo, resulta de él una torsión que forma las *chalazas* destinadas á inmovilizar casi el vitellus en medio de esta masa fluida. Esto no es más que en la última parte del oviducto en que se agrega la materia calcárea de la cáscara. El huevo es arrojado en seguida á la cloaca y expulsado ó puesto.

El huevo presenta algunas veces varias anomalías de estructura. Tan pronto la envoltura calcárea apenas lo cubre, y esto sucede sobre todo en las aves cautivas, cuando están privadas de los materiales necesarios á la segregación de la misma; tan pronto el huevo, entonces de un diámetro casi siempre más considerable, encierra dos yemas, porque dos óvulos han llegado juntos á su madurez, se han separado simultáneamente y han pasado juntos por el oviducto.

Economía doméstica. — Alimentación. — El huevo es un alimento muy sano, muy reparador y muy nutritivo.

El huevo pasado por agua es muy fácil de digerir.

En el huevo se notan dos substancias: la clara y la yema.

La clara es albúmina casi pura, es decir una materia alimenticia de primer orden. La yema es una mezcla de albúmina y de grasa.

De todas las substancias nutritivas la clara es la que se asocia más prontamente á los jugos alimenticios del hombre; la yema posee además de la cualidad de ser alimenticia, la de disolver ó mejor emulsionar los cuerpos grasos y favorecer su mezcla con los jugos digestivos.

Se preparan los huevos de más de seiscientas maneras diferentes. Mucha gente tienen costumbre de comerlos fritos, hervidos, duros..., á la Italiana, á la Borgoñona, á la Alemana, etc., etc.

Todas estas preparaciones están lejos de tener como mira aumentar la digestibilidad. Nada es más digerible que el huevo pasado por agua, fresco y poco cocido.

Para cocer un huevo á punto, se le sumerge en el agua hirviendo y se le deja allí durante cuatro ó cinco minutos, según su tamaño.

No se deben nunca preparar de otra manera los huevos que se dan á los convalecientes y á las personas de estómago débil.

Cuando se emulsiona un huevo en el agua caliente azucarada y aromatizada con una ó dos cucharadas de agua de flor de azahar, se obtiene una *leche de gallina* muy agradable y saludable á buen número de enfermos y convalecientes.

Hay personas que para dormir bien por la noche, se contentan cenando una parecida bebida alimenticia.

Ciertos médicos hacen preparar para los niños que digieren mal la leche de vaca ú otra cualquiera, una bebida á base de huevo, adicionada de algunas substancias salinas.

III

Conservación y transporte de huevos para la incubación

Es frecuentemente por la mañana cuando pone la gallina, pero también pone después de mediodía y hacia el anochecer; sucediendo con frecuencia que encontrando la gallina el ponedero ocupado por una de sus congéneres, espera su turno para depositar allí su huevo. De lo que resulta, si no se recogen los

huevos más que una vez al día, ó cada dos días, que las gallinas se suceden unas á otras en los ponederos y que los huevos sufren un principio de incubación y se pierden.

Cuando se recogen los huevos que se destinan á la incubación, debe tenerse cuidado en marcarlos y escribir con lápiz, en cada uno de ellos, la fecha de la puesta.

Para evitar la evaporación de los huevos bajo la acción del aire, se les coloca en una caja de zinc, llena de mijo, que se deposita en un lugar fresco.

Es difícil determinar con exactitud el número de días que pueden guardarse los huevos que se destinan á la incubación. Teniendo cuidado de cubrirlos de una capa de mijo y volverlos todos los días, creo pueden conservarse perfectamente durante un mes; pero no es menos cierto tampoco que cuanto más frescos son los huevos, mejor es el resultado de la incubación y más vigorosos son los polluelos que de ellos nacen.

Para expedir los huevos á provincias ó al extranjero, es preciso escoger huevos muy frescos; toda vez que los huevos puestos de muchos días tienen inevitablemente un vacío en una de las extremidades del huevo, llamado cámara de aire, debido á la evaporación de los jugos interiores, resultando á consecuencia del traqueteo que sufren en el viaje por muy bien embalados que estén, la desorganización del huevo y destrucción del germen; mientras que este peligro es menos de temer cuando el huevo es puesto recientemente, toda vez que entonces el huevo está completamente lleno y por lo tanto menos susceptible de ser descompuesto.

No obstante, resulta de comunicaciones hechas á la Sociedad de Aclimatación, que la desorganización del huevo producida por el traqueteo, no es más que momentánea y cesa después de tres días de reposo; exactamente como el vino que se descompone, cuando nos llega de lejos, que vuelve á su estado normal después de algunos días de reposo.

De esta preciosa información se desprende que es preciso dejar reposar durante tres días los huevos que han viajado antes de someterlos á incubación.

En cuanto á la forma de transporte de huevos, la administración del Jardín de Aclimatación de París, que expide anualmente millares de ellos, tanto á provincias como al extranjero, emplea siempre cajas de madera blanca llenas de serrín de la misma madera y le da muy buenos resultados.

« Uno de los sistemas más elogiado en estos últimos tiempos, dice M. Voitellier, ha sido el embalaje de pie. En esta posición el huevo dicese sufre menos traqueteo, y por consiguiente se conserva mejor.

» Que el vacío ó cámara de aire esté en alto ó de lado es exactamente lo mismo; por consiguiente la sacudida no puede ser atenuada. En cuanto á una conservación más larga al estado fresco, tanto en la posición derecha, como en la acostada, contestamos que puede obtenerse fácilmente.

» En toda cuestión de incubación ó cría en general, la naturaleza es la mejor ó mejor dicho la sola guía á seguir; separarse de ella es siempre una equivocación. Además, cuando las aves están en libertad, es cuando ponen cada dos días; sus huevos se conservan perfectamente 20 ó 25 días y nacen al mismo tiempo, tan bien los unos como los otros.

» ¿Hase encontrado jamás un nido de faisanes ó perdices en el cual los huevos estuviesen colocados de pie? La forma del huevo indica suficientemente que debe estar colocado inclinado ó de lado, así durante la incubación como antes de ella, y querer mantenerlos en una posición contraria debe ser más bien nocivo que útil; en todo caso no puede reportar ninguna ventaja. Los huevos colocados de pie ó derechos en una incubación no pueden nacer. Todos los experimentos hechos á este fin han sido terminantes.

» A nuestro entender, la antigua manera clásica de embalaje con serrín de madera es siempre la más práctica y la más sencilla, con la condición de emplear el serrín de madera blanca, ni muy seca ni muy húmeda. Muy seca, tendería á absorber los principios acuosos del huevo; muy húmeda, produce con el tiempo una fermentación y un olor á moho, cuya acción sería muy nociva.

» El serrín de madera blanca es preferible al del corcho porque este último deja sobre los huevos una capa de polvo colorada que es difícil de quitar con el lavado de los mismos.

» A menudo se emplea el salvado con preferencia al serrín, como más fino y por amortiguar mejor, por una especie de elasticidad que tiene, las sacudidas del viaje. El serrín llena exactamente las mismas funciones y no tiene el inconveniente de depositar sobre las cáscaras de los huevos una especie de capa grasienta que tapa los poros y priva la circulación del aire durante la incubación. El serrín tiene todavía otra ventaja y es la de mantener los huevos en una temperatura igual, es un cuerpo aislador por excelencia contra el frío ó contra el calor, que no pueden reemplazar ni las cajas de cartón ni el papel ni la paja menuda » (1).

En suma, desde el punto de vista de la incubación, la cuestión del embalaje es secundaria; expedir los huevos lo más frescos posible, he ahí el secreto por el cual no sufren durante el viaje y producen hermosos y vigorosos polluelos.

V. DE LA PERRE DE ROO

Curación de la difteria

La difteria es una enfermedad eminentemente epidémica entre las palomas y aun entre las gallináceas. Hasta el presente ha sido considerada incu-

(1) El sistema que viene empleando para el envío de huevos la «Granja Paraíso», de Arenys de Mar, consistente en substituir el serrín, el salvado, la paja y otras materias muy generalizadas por la fibra de las palmas con las que se rodean los huevos uno por uno, nos parece superior á todo. — N. de la R.

rable y al presentarse en un ave esta terrible enfermedad, todos los cuidados consistían en prevenir la propagación, pero no en su curación. En consecuencia, se procedía á dar muerte á los ejemplares atacados, á prodigar desinfecciones y aislar los animales dudosos, por el temor de que estuvieran infectados.

Estas medidas preventivas, tomadas para evitar el desarrollo de la epidemia á pesar de ser puestas en práctica con gran prontitud y vigor, en la mayoría de los casos resultan infructuosas, ya que, á pesar de haberse creído ya dominada la epidemia, el germen se propaga entre el resto de la población del palomar, y la enfermedad seguía fatalmente su curso, sin ser vencida ni aminorada. Partiendo de un principio, el microbio se transmite por ejemplo á los pichones en el acto de recibir el alimento de sus progenitores.

Al manifestarse la enfermedad, aparecen en la faringe del atacado algunas placas granulosas de color amarillento que poco á poco van agrandándose, hasta el punto de obstruir por completo la faringe; por consiguiente impide el paso á los alimentos. Llegada la enfermedad á este extremo, por lo menos el 80 por 100 de los pichones sucumben, produciéndose su muerte de los 5 á los 15 días de su nacimiento.

Preocupado tanto ó más que otros buenos colómbófilos por el azote de tan terrible enfermedad, reconocidos impotentes todos los medios de cura usados hasta el presente y persuadido de que podía y había de existir un método de cura, me propuse la ardua labor de hallar un remedio, y pacientemente he tentado largas y repetidas pruebas, que me dieron de momento resultados más ó menos felices, hasta encontrar no solamente el medio expedito, fácil y seguro de curar los pichones, sí que también para prevenir la invasión de la epidemia diftérica.

Método para curar los pichones

Mi método no puede ser ni más económico ni más sencillo. Se trata solamente de introducir en el cuello del pichón enfermo unas pinzas provistas en su extremidad de una bolita de algodón fenicado embebido de petróleo refinado y hacerla girar durante algunos segundos de derecha á izquierda, todo alrededor de las paredes del cuello atacadas por las placas ó materias granulosas.

Esta operación debe repetirse cuando menos dos veces al día y en las horas que median entre las comidas. Pasados cuatro ó cinco días de este tratamiento, el mal está radicalmente curado.

El método expuesto es más que suficiente para la curación de los pichones, pero no puede evitar que el mal les ataque de nuevo. Por este motivo comprendí la necesidad y concebí la esperanza de hallar un medio de prevenir la presencia del microbio.

Es sabido como cosa cierta que los pichones están sujetos á inflamaciones en la laringe é intestinos, como consecuencia del excesivo calor propio; se nota



que la paloma afecta de inflamación despide el aliento fétido, y esto corrobora mi convicción de que el contacto de los progenitores que tienen el aliento fétido causa la infección en los pichones.

Después de largas prácticas y muchas tentativas, he hallado el método que á continuación transcribo, y que como el anterior resulta en extremo económico y fácil.

Sulfato de magnesia 5 gramos
Sal común. 10 »

por cada 4 litros de agua, poniendo el todo en fusión 24 horas antes de darle á beber á las palomas.

Dicha solución deberá ponerse no sólo en todos los bebederos, si que también en el recipiente destinado para baño.

Para obtener mejores resultados:

1.º No fatigar demasiado á las palomas mensajeras con repetidos y largos viajes, ya que éstos irritan y pueden ser causa de inflamaciones.

2.º Dar á beber la mezcla indicada por lo menos dos días consecutivos y en especial algunos días antes del nacimiento de pichones.

3.º Continuar la cura por algunos meses aunque nada ocurra, ya que es muy conveniente á la paloma el refrescante propuesto.

Muchos industriales y colómbófilos que han experimentado mis procedimientos me comunican diariamente los buenos y completos resultados que obtienen. Podría, por lo tanto, transcribir una interminable lista de referencias, pero me limito á citar el Ministerio de la Guerra de Italia, que varias veces me ha testimoniado los felices resultados que ha obtenido con mis métodos en los diez palomares militares que tiene establecidos, y en cada uno de los cuales se cría cerca de un millar de mensajeras.

Al divulgar el resultado de mi larga práctica en la cura de la difteria, no me anima otro móvil que el haber contribuido, en la proporción de mis modestos esfuerzos, al mejoramiento de la raza y de la industria y afición colómbófilas en mi país (1).

ANTENORE CAZZOLA

Empleo de los pasteles

en la alimentación de las gallinas

Muchos avicultores dan pasteles á sus aves de corral, los cuales consisten en una mezcla de productos harinosos ó aceitosos con agua hirviendo; á menudo se les da también en calidad de alimentos cocidos (patatas, zanahorias, etc.), con desechos de cocina. El empleo de los pasteles ofrece grandes ventajas en la alimentación de las aves, toda vez que éstos permiten: 1.º, alimentarlas con economía; 2.º, hacer posible la utilización de ciertos productos industriales, como son el heno, turtós diversos, etc., los cuales no podrán administrarse en otra forma á

(1) Cuanto el Sig. Cazzola nos dice respecto á las palomas, lo creemos aplicable á las gallinas, recomendándolo á nuestros lectores.

estos animales; 3.º, alimentar intensivamente á las ponedoras haciéndolas ingerir ciertos alimentos en extremo ricos en materias azoadas (harinas de carne, sangre, pescado), en épocas ó situaciones en que se carece de verduras, insectos, etc., y 4.º, de administrar con facilidad á las gallinas ciertas substancias, como son cal molida, polvo de huesos, pimienta, sal, azufre y otros varios medicamentos.

Pero, ¿á qué hora del día es necesario dar estos pasteles? Esta es cuestión que ha sido objeto de consultas recientes en la estación experimental del Estado de Massachusetts (Estados Unidos de América).

Se formaron dos lotes de Plymouth Rock compuestos cada uno de veinte gallinas y dos gallos. Estos lotes fueron lo más parecidos posibles desde el punto de vista de edad, procedencia, etc.; ambos gallineros fueron idénticos. El primer período duró desde el 7 de diciembre al 20 de mayo. Durante este tiempo se le administró el pastel al lote (tan pronto como amanece el día) y se le dió el grano entero por la tarde, poco antes de la puesta del sol. Con el otro lote se procedió á la inversa.

A cada lote se le dió además algunas hojas de col cada dos ó tres días. Ved ahí el resultado de este primer período:

	Lote que tomó los pasteles	
	Por la mañana	Por la tarde
Número de huevos puestos	793	758
Pérdidas por muerte	2	3
Aumento de peso de cada lote en gramos.	5,240	5,895

Durante el segundo período de ensayo, que duró desde el 29 de mayo al 16 de septiembre, se hizo el experimento á la inversa, es decir, que al lote que anteriormente se le daba el pastel por la mañana, se le dió por la tarde.

Veamos el resultado de este segundo período:

	Lote que tomó los pasteles	
	Por la mañana	Por la tarde
Número de huevos puestos	583	570
Disminución de peso de cada lote en gramos	4,437	1,395

Desde hace algunos meses, por la mañana y á la salida de sus gallineros les doy á mis gallinas pasteles calientes. Ved ahí, pues, las comprobaciones que de ello he pedido hacer.

1.ª No es necesario dar más de una vez pasteles en dosis de 15 á 30 gramos (de harina seca) por cabeza, según el peso de los ejemplares.

2.ª Evitar un exceso de ellos, ó de pasteles muy líquidos, pues pueden producir la diarrea; y

3.ª Si se les da muchos pasteles por la mañana, las gallinas engordan durante mucho tiempo, y están inactivas durante el día; por esta causa especialmente es conveniente no darles muchos pasteles por la mañana.

(De la *Revue Avicole*)

CALYPSO



Interesantes noticias

relacionadas con nuestro ramo de avicultura

Exposición en Tolosa

La Federación de las Sociedades Avícolas y de Avicultores del Mediodía de Francia se han juntado este año en el Comité Agrícola de las cercanías de Tolosa, para la organización de la Exposición que todos los años acostumbra celebrar la que constará, como todas las que ha llevado á cabo, de un concurso especial de ocas de Tolosa, en cuyo concurso se adjudicarán numerosos premios.

La influencia de la Federación ha sido muy notable y acertada tanto desde el punto de vista de la organización del concurso como en los múltiples premios que ofrece, ascendiendo solamente el valor de los premios en metálico á 6,000 francos.

Estadística avícola belga

Creemos también que ha de interesar á nuestros lectores conocer la estadística avícola que se ha practicado en el reino de Bélgica, de la que resulta que el número de aves de corral existentes hoy en dicha nación alcanza la respetable suma de 10 millones, ó sea el doble de las que había en el año 1866.

Bélgica cuenta en la actualidad con una gallina y media por habitante, siendo desde este punto de vista inferior á Dinamarca, donde la proporción es de dos y media por cabeza, y superior á Alemania, donde no llega á corresponder una por cada habitante.

Sin embargo, continúa siendo un país importador de volatería. En 1903 importó 520,000 kilos de aves vivas procedentes de Alemania, Austria Hungría y Holanda, habiendo exportado solamente 368,000 kilos, en su mayor parte con destino á Francia.

En cambio compró al exterior 48,700 kilos de volatería muerta y vendió en cantidad de 431,000 kilos, en especial á Alemania, Francia é Inglaterra.

La importación de huevos, que fué de 145,000 millones en 1900, pasó á ser de 159,000 en 1901, á 184,000 en 1902, á 189,000 en 1903, á 221,000 en 1904, mientras que la exportación resultó ser de 110,000, 126,000, 135,000, 119,000 y 134,000. Resulta, pues, siempre una diferencia en favor de la importación que oscila entre 32,000 y 86,000 millones.

Para llenar este déficit, según estudios practicados, bastaría aumentar el efectivo de gallinas en

750,000 ejemplares, ó sea un ave por nueve habitantes.

Suponiendo, pues, que no hubiese notable aumento en el consumo de huevos en la población belga y dando por sentado que cuando menos la industria avícola ha de proseguir en el notable desarrollo que ha experimentado durante los últimos cuarenta años, las estadísticas que se formen en el año 1911 ó 1912 han de acusar seguramente no ya el déficit que resulta hoy en lo referente al comercio de huevos, sino un sobrante de algunos millares de ellos.

Las gallinas italianas en Luxemburgo

El gobierno del gran ducado de Luxemburgo acaba de hacer, aunque provisionalmente, aplicables á las importaciones de gallos, gallinas, pollos y pollas, procedentes de todo país extranjero, las medidas de precaución tomadas en un acuerdo ministerial del 13 de junio de 1901 contra la introducción en el gran ducado de la volatería de procedencia italiana.

Dicho acuerdo está concebido en los siguientes términos:

Artículo 1.º La introducción de gallos, gallinas, pollos y pollas de procedencia italiana en el gran ducado, deberá efectuarse exclusivamente por la línea férrea y los envíos deberán consignarse á la estación de Luxemburgo.

Art. 2.º Desde su llegada á Luxemburgo, las aves serán transportadas bajo el cuidado y á cuenta de los importadores á un parque especialmente instalado al efecto por el gobierno, donde sufrirán una cuarentena de ocho días á lo sumo y allí mismo serán visitadas é inspeccionadas por el delegado del gobierno, sometiéndolas á las medidas de desinfección que se juzguen necesarias.

Los cajones, jaulas y demás embalajes que se hayan utilizado en el transporte serán asimismo desinfectados.

Art. 3.º Los animales atacados ó sospechosos de enfermedad contagiosa serán aislados inmediatamente.

Tanto los que sucumban á la enfermedad como los que mueran á pesar de los cuidados que les prodigue el gobierno, serán destruídos por el fuego con consentimiento del propietario.

Art. 4.º Se librárá un certificado de Sanidad á los animales reconocidos como sanos. Los agentes de la fuerza pública á los cuales están agregados para este servicio los agentes de las Administraciones de Aduana, de carreteras y bosques, los oficiales y suboficiales de la fuerza armada, los cantonales y guardas del campo, tendrán en todo tiempo y ocasión autoridad para investigar si las aves están ó no provistas de aquel certificado de Sanidad, y en caso de no tenerlo confiscarlas á sus dueños.

Art. 5.º Los gastos de visita, cuarentena y desinfección serán á cargo de los importadores. El

delegado del gobierno está autorizado á percibir por visita y por cabeza la cuota de dos céntimos.

Art. 6.º Cada envío debe ir acompañado de un certificado de origen y de Sanidad librado por la autoridad competente del punto de origen de las aves importadas, pudiendo tener á lo sumo cinco días de fecha.

Este certificado y el relativo al estado sanitario, sujetos ambos á ser visados por el delegado del gobierno que habrá procedido al examen de las aves, será remitido dentro de las veinticuatro horas siguientes á la autoridad comunal.

Art. 7.º Las disposiciones precedentes no se aplican á las aves importadas por el tránsito directo, sin descarga, por la vía férrea.

Art. 8.º Cualquier infracción á las disposiciones precedentes será castigada con las penas prevenidas en la ley del 5 de octubre de 1870, concernientes á las epizootias.

El radium y los huevos

Notable y curiosa es la influencia que, al parecer, ejerce el radium en el desarrollo de los gérmenes en incubación, influencia muy posible toda vez que es sabido que los rayos del radium matan los microbios y destruyen la potencia nociva de los venenos.

Se ha visto, en efecto, que en los huevos de gallina y de pájaros de todas clases sometidos á aquella influencia, han dado resultados tan prodigiosos como desconocidos. Los polluelos y los pajaritos al romper el cascarón que les tenía prisioneros han venido al mundo en perfecto estado de desarrollo.

Veremos, pues, sin duda, dentro de poco, producirse fenómenos á cual más asombroso entre los volátiles. Ya ciertos coleccionistas se esfuerzan en obtener nuevas clases y variedades gracias á las sabias combinaciones que ensayan con los rayos del radium.

Profilaxis de los huevos, etc., mal conservados. (Envenenamientos ó intoxicaciones por las carnes, pescados y los huevos). (Antes de la llegada del médico).

ÁCIDO SEBÁICO. — El mejor remedio contra este veneno, que se desarrolla en las cajas de conservas, es el vinagre de vino ó de cereales; se toma este en gran cantidad mezclado en otra igual de agua y aplicado tanto al interior en poción como al exterior en fricción, ó bien también en gárgaras ó lavatorio.

En vez de vinagre se puede administrar asimismo el jugo de limón, y si el enfermo no puede soportar la fortaleza del ácido, se puede poner azúcar, café aguado ó, mejor aún, té negro bien fuerte; también es bueno administrar carbón conglomerado, mezclado con aguardiente; únicamente cuando estos medios no resultan ser suficientes y cuando el café negro no produce sus efectos, se le dará á tomar al enfermo mucho azúcar ó bien agua muy azucarada.

Excusable decir que cuando empieza á notarse malestar, debe provocarse el vómito.

Recomendamos en extremo á los pasteleros que rechacen sin miramiento alguno todo huevo que tenga un tinte verdoso y cuya clara al romper el huevo esté líquida. Estos huevos pueden producir una intoxicación.

Empleo de las cáscaras de huevo

Es muy frecuente en el campo ver los estercoleos llenos de cáscaras de huevo tiradas. Ello implica una gran equivocación, considerado desde el punto de vista agrícola, toda vez que las cualidades calcáreas de la cáscara son de gran utilidad en la alimentación de los polluelos, de los cerdos y terneras, no ya solamente por lo que facilita el desarrollo de la osamenta de estos animales, sino que también porque favorece en gran manera la puesta en las gallinas y el desarrollo en otros animales domésticos. Basta triturar las cáscaras y mezclarlas con los alimentos usuales. El agricultor no debe, pues, desperdiciar este medio, sino por el contrario buscar tanta cáscara de huevo como se desperdicia en los pueblos y en particular en las confiterías y pastelerías, donde tanto uso se hace de ellos.

El plumón de las ocas

Para arrancar el plumón de las ocas se le entrelazarán las alas sobre la espalda y se las retendrá extendidas en el suelo, patas arriba, á fin de que queden á la vista las partes donde tiene esta pluma, como son: el cuello desde su parte inferior hasta la cabeza, el plastrón y el abdomen hasta la rabadilla, subiéndolo un poco hacia los riñones; dejar intacta la cola, los riñones, la espalda y las alas, así como las nadadoras (largas plumas más tiesas que el plumón, que van desde el plastrón al abdomen entre los sobacos, las alas y las rodillas). Se levanta en seguida el plumón de la cubierta, después el plumón fino ó vello que se encuentra debajo del primero, de manera que quede la piel tan limpia como si el animal hubiese sido afeitado.

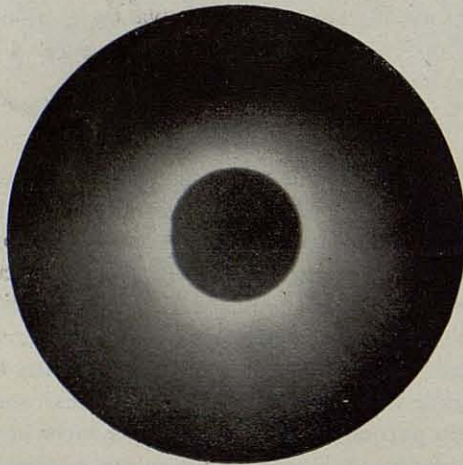
Esta operación se hace dos veces al año cuando la pluma está madura, lo que se conoce cuando ya no hay sangre en los tubos. Para asegurarse de ello basta apretar un poco el tubo con la uña; si no sale sangre, el plumón está en buen estado para la recolección y la operación podrá llevarse á cabo sin rasgar la piel.

Una oca bien alimentada puede dar cuatro cosechas de plumón al año; sin embargo, siempre será más prudente contentarse con dos solamente.

En España casi nadie se ocupa en esto y sin embargo es de desear se vea el asunto con interés.

Efectos del eclipse total de sol

entre las aves (1)



Principio de la totalidad. — 8" de exposición

El 30 de agosto del corriente año fué un día cuyo recuerdo difícilmente se borrará de la memoria de los que, como los españoles y los extranjeros que en España se hallaban, pudieron ver el ardoroso astro del día apagando su luz tras del disco lunar, que, escondiéndole, llegó en ciertos puntos á cubrirlo por completo.

Yo quise verlo totalmente eclipsado, y partí para la zona central, donde la Comisión de astrónomos mexicanos, que, dirigida por el profesor Gama, estableció su campamento en Almazán (Soria), me brindó hospitalidad y elementos con que gozar del espectáculo.

¿ A qué relatar un suceso que todos presenciáramos más ó menos bien, y á qué escribir sobre tal fenómeno, del que sabios é ignorantes tanto han dicho ya? Labor pesada resultaría, mas hay un punto que para nosotros tiene su especial interés y del que no ha de estar de más que nos ocupemos.

Cuando la luna cubría casi por entero al sol y su negro disco avanzaba rápidamente obscureciendo el firmamento; cuando fresca brisa llegaba á nosotros y la temperatura experimentaba aquel brusco descenso precursor del momento en que debíamos quedar sin luz; cuando levante y poniente cubríanse de rojizos resplandores, como si otros soles tratasen de

(1) Eclipse total de sol del 30 de agosto de 1905. — Fotografías de la corona solar obtenidas en Vinaroz por D. José Comas Solá, Director del Observatorio Fabra, de Barcelona, publicadas por *La Fotografía Práctica*, de Barcelona.

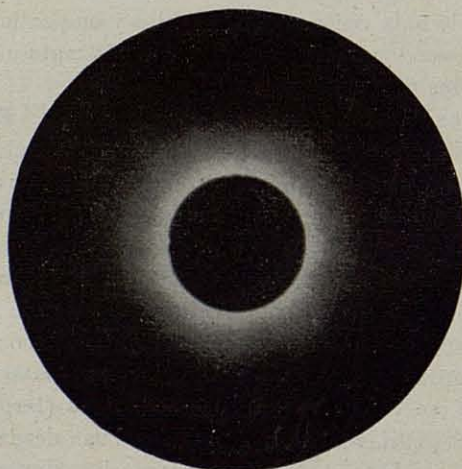
suplir al que á los pocos minutos iba á dejarnos; cuando cielos y tierra quedaban sumidos en tinieblas, y los astrónomos, atentos cada uno á su labor, espían el momento de comenzar sus trabajos, vi pasar sobre nuestras cabezas bandadas de azorados pajarillos, que, perdidos, buscaban refugio. ¡ Pobrecillos, me dije; ellos también sienten el fenómeno!

El momento supremo llegó; la luz solar nos faltó por completo y quedamos sumidos casi en obscuridad absoluta. Entonces una de aquellas avecillas vino á posarse sobre la ecuatorial de nuestro observatorio, y, ahuyentada por el operador, dejóse caer al suelo como muerta.

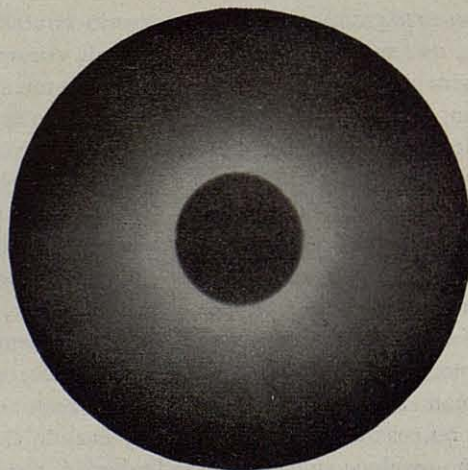
Un silencio sepulcral siguió al comienzo de la totalidad; silencio sólo interrumpido por la cristalina voz de la esposa del profesor Gama, que, contando en alta voz los segundos que transcurrían, regularizaba nuestros trabajos. Eramos seis autómatas, que, sin perder casi un segundo, cargábamos nuestras máquinas, tratando de obtener el número de clichés que á cada uno se había encomendado y conservar

la imagen de aquella soberbia corona que á nuestra vista ofreció el astro del día. Yo, como todos, me sentía vivamente impresionado por la sublimidad del momento.

Así transcurrieron tres minutos; las señales del Director nos avisaron del próximo fin de la totalidad; luego se contaron algunos segundos más, y, por fin, un rayo de luz inundó el espacio de claridad, y las aguas del Duero recobraron su natural color, así como los árboles, los campos y hasta nuestros semblantes. Entonces oí cantar un gallo; era el sultán de los corrales que



Medio de la totalidad. — 10" de exposición, con nubes



Fin de la totalidad. — 12" de exposición



saludaba al día tras corta y para él inexplicable noche.

También nuestros irracionales predilectos habían sufrido los efectos del eclipse solar.

Recogidas unas tras otras las observaciones de algunos compañeros, pueden relatarse cosas verdaderamente interesantes.

Las gallinas refugiáronse presurosas, como si la noche les sorprendiera, y esa es observación que cuantos las tenían á la vista pudieron notar; los polluelos corrieron en busca de su madre, y si alguno no logró alcanzarla, guarecióse bajo el follaje de una planta, no cesando de piar hasta que con la luz volvió la tranquilidad á su azorado espíritu.

Allá en Alhama, donde la Comisión de astrónomos norteamericanos sentó sus reales, hay un grandioso lago, en cuyas aguas recreáanse enormes manadas de patos y millares de juguetones peces. En una isleta central levántase un palomar poblado con centenares de zuritas.

Al comenzar la totalidad notóse en aquel paraje inusitado movimiento. Los peces movíanse en todas direcciones, y, como flechas, surcaban las aguas sin dirección fija, como buscando donde guarecerse; los patos, batiendo sus alas y lanzando estridentes gritos, agitáronse en confuso tropel en todas direcciones, y las palomas, en tanto que unas se lanzaron presurosas hacia el palomar, cayendo muchas sobre el tejado por no saber dar con las entradas, otras, formando compacto grupo, eleváronse en el espacio describiendo grandes espirales, como si trataran de encontrar en regiones más elevadas la luz que en la tierra les faltaba.

Tales efectos se observaron igualmente en todas partes, aunque con menos fuerza que en las que fueron alcanzadas por la totalidad.

En varios puntos desbocáronse algunas caballerías; en Almazán se ahuyentó una manada de ovejas que pacía, y un cerdo se perdió totalmente... cuando menos para su amo.

La naturaleza, toda impresionada por la sublimidad del momento, resintióse, como el hombre, dejando ver, así en los animales como en las plantas, múltiples efectos.

Pero en ningún punto como en Barcelona pudo verse otro más sensacional y curioso.

Una gallina perteneciente á un alquilador de carruajes de la calle de la Universidad, contigua la casa á aquel centro docente, retiróse muy tranquila á poner un huevo. Desde allá debió ver el eclipse como si fuera estuviese, y al terminar aquél lanzó sus cotidianos y alegres cacareos. Presurosa su dueña, fué al cesto en busca del codiciado huevo, y ¡oh, sorpresa!... aquel huevo tenía en su cáscara cubierta nada menos que la vera efigie del sol eclipsado, con su correspondiente corona y cuanto podía desearse, todo ello en perfecto relieve y de una exactitud extraordinaria.

Así lo relataba al siguiente día un periódico barcelonés y lo reproducían luego otros de la localidad y fuera de ella.

Inútil añadir que el huevo fué tan visitado, que su dueño hasta creyó oportuno cobrarse algo por enseñarlo, y así fué como se hizo con buenos dineros.

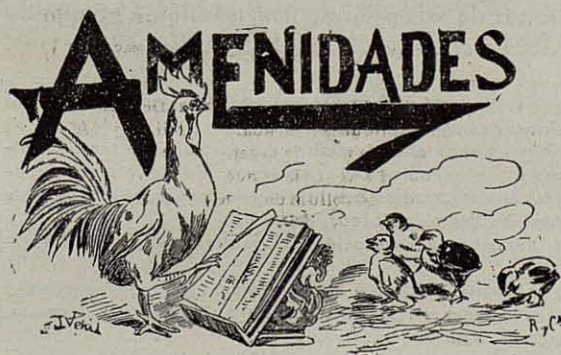
Yo lo he visto también y hasta he oído atento al pobre hombre cuando me decía que ya le daban por el huevo 300 duros, pero que alguien le había dicho que en Londres le darían por él una fortuna.

No he querido quitarle tanta ilusión, si bien me dí inmediatamente cuenta de que se trataba de un caso de huevo anómalo con rugosidades y líneas en la superficie, que podían recordar en algo el redondeo del astro y los rayos luminosos que del mismo parten. Este caso, ocurrido ocho días antes ó después, no hubiera dado nada que pensar; pero, bajo la impresión del fenómeno, logró llamar la atención del vulgo.

Ha quedado, pues, nuestro buen hombre convencido del valor de su tesoro á tal extremo, que ni aun para fotografiarlo ha dado su permiso; pero lo sensible es que gente ilustrada y hasta prensa sensata sigue aún en la creencia de que ello es efecto del eclipse.

Venga á ver el tal huevo el docto Flammarion, y explíquenos qué tienen que ver sus extraños dibujos y sus raros relieves con el movimiento astronómico.

SALVADOR CASTELLÓ



Las palomas y los palomares en Cataluña durante la Edad Media

(Continuación)

PALOMERA. — En singular empleóse también de muy antiguo en Cataluña con idéntico sentido que en plural. En 819 ya viene citada en el primer documento de la Marca Hispánica, asimismo en 1016 (1) y en 1170 en el Condado de Cerdeña (2). En Canta-

(1) Véase la nota 1 de la 1.ª columna, pág. 105, del número anterior.

(2) Donación de la sierra de la Palomera, hecha al Temple por Galcerán de Pinós. «Ista donacione de istis montibus est in comitatu de cerdania. Affrontad predictis montibus de orientis in collum



lupos (Ribagorza) existe la *Palomera* (1); asimismo en Lleyda tuvo este nombre, en 1148, la casa y fortaleza del *puig Gardeny*, donada por el Conde de Barcelona á Sant Pere de Vich (2), y cierta llanura de sus cercanías, según cita del 1168 (3), á la que aludirá seguramente, en 1103, el testamento de Berenguera de Puigvert, la cual poseía bienes en Lleyda (4). También se sabe de la *Palomera*, lugar de los alrededores de Tortosa, en 1194 (5), que ya llevaría este nombre al ser conquistado de los sarracenos (6). En el castillo *ça Vid* (Panadés), en 1034, existía el *mas Palomera* (7); en Sant Pere de Osor, el *coll de la Palomera*, en 1443 (8); en Aranyonet subsiste aún la *masía de la Palomera*, etc., etc.

PALOMEROLA. — Diminutivo de palomera y usada en Cataluña de tan antiguo como esta voz, pues el ya citado documento de la *Marca Hispánica* del 819 menciona á ambas conjuntamente, así como la donación de San Ermengol del 1016, de que también nos hemos ocupado. Ambos documentos hacen alusión al Condado de Berga, en donde hubo además el castillo de *Palomerola*, cuyas ruinas pueden aún visitarse cerca de Alpens (Llusanés). Es evidente que la *palomerola* no era la palomera, pero sí estaba destinada á igual uso en más reducidas proporciones. La distinción entre palomera y palomerola pudiera ser sinónima á la que se hizo, en 1543, entre palomeras matutinas y vespertinas (9).

Es ocioso observar, que, de *palomerola*, se ha formado el apellido catalán *Palmerola*.

PALMEROLS. — ¿Será otro derivado de palomera? Una sola cita, perteneciente al año 977, podemos continuar de esta palabra, con relación á un castillo de *Palmerols*, situado en el territorio *Etense* (10).

balcebres. De meridie usque ad terminum de pegera. De occiduo in terminum de fragmir et terminum de espada. De circii de gradu de palomera amunt usque ad terminum de pegera. Et de parte de salces uenit terminum usque ad zacentivia et quo modo *serra de palomera* uadit et tornat usque ad collum de pegera». (Cartulario de la orden del Temple, fol. 106, doc. 256).

(1) *Bulleti de la Associació d'Excursions Catalana* (a. III, página 18).

(2) *Llibre del Dr. Joseph Rocafort, Pbre.*, fol. 144. Forma parte de los volúmenes del *Sacræ Antiquitatis Catalonia Monumenta*. MS. del P. Jaime Pasqual.

(3) *In ipsa plana de la palomera*. (Cartulario de Poblet, fol. 92, doc. 464).

(4) «Item laxo uineam illam que fuit de sorore mea Ermessen ad palomera ut Raimundus mascharel ex illa uinea habeat cum tercio quod sibi dedi in alia carta medietatem». (28 *Armari de Testaments, sach A*, doc. 52, Arch. Prioral de San Juan de Jerusalem en Cataluña).

(5) *Episcopologio de Tortosa*, por el Dr. Ramón O. Callaghan, página 66.

(6) En la donación hecha por Arnau de Torroja al Temple de la heredad que el Conde Ramón de Berenguer le había entregado al tomar Tortosa, perteneciente al sarraceno Ali Abengalbon, se lee en los lindes de una viña: «Et de alia parte illa zequia que currit ad illa palomera». (Cartulario del Temple de Tortosa, fol. 65, doc. 158).

(7) *Armario 17*, doc. 505, Arch. del Gran Priorato de San Juan de Jerusalén en Cataluña.

(8) Arch. parroquial de Sant Pere de Osor.

(9) Apéndice, documento n.º XXIV.

(10) «In territorio etense sub castro palmerols in valle malegica». Documento en poder del Sr. Fina, de Barcelona, á fines del siglo XIX.

PALOMAS, PALOMERAS Y PALOMERS EN MARINERÍA.

Hay que tener cuidado en no confundir con las anteriores, estas voces, empleadas en nuestra náutica de la Edad Media, cual si se tratara de traducir el romano *columbarium* (1). En el inventario de una gran nave hecho en el puerto de Barcelona, en 1331, reproducido por Capmany, cítanse á *palomas* y *palomerías* (2). Ya anteriormente, una disposición del 1284, habla de las *palomerías* como aparejo de nave, al autorizar su exportación de Valencia á las Baleares (3). Uno de los diccionarios catalanes, las cita como frase náutica anticuada, diciendo, que, «estar la nau ab las palomerías llargas», equivale á «estar la nave con las velas enjuncadas» (4) y otro de los propios diccionarios, afirma emplearse aún la voz *palomaduras* para designar las costuras de las velas (5).

En el siglo XIV eran, los *palomers*, gente de á bordo, según el sentido que les da Ducange, tomándolo del célebre Muntaner, al referir en el capítulo 277 de su *Historia* «Et yo ab un bon cavall que tenia ni terç de cavallers armats ab llogrigues e perpunts, contraste als palomers, de pendre terra». Asimismo en las cuentas de la galera armada en 1401 por el Consulado ó Llotja de Mar de Barcelona, para percibir el derecho llamado del *pariatje*, se dice poner en ella á dos *palomers* ocupando el lugar de dos remeros (6).

El pez que en castellano se llama *palomo*, se denomina en catalán *palomida*, usándose ya este nombre en 1349 (7).

Colomers y Tudoners

Entraba de lleno en las costumbres de la Edad Media la reproducción, fomento y cría de cualquier clase de animales, que no exigiesen grandes desvelos para ser objeto de especulación y lucro. Como las

(1) *Columbarium* era el agujero por donde entraba el remo en el agua. *Nuevo Balbuena ó diccionario latino-español*, por D. Vicente Salvá (París, 1868).

(2) «Item entena fornida ab trossa e ab palomes e ab bigota». «Item los dits timons abaronats de nou barons cascun e ab palomas cascun». «Item vna palomera derba en mola. Item vna palomera desplegada derba». *Memorias históricas sobre la marina*, etc. (Madrid, 1779) vol. II, pág. 408, doc. CCLXXX.

(3) «Vniuersis officialibus nostris regni valencie. Noueritis nos ad instanciam et requisicionem fidelium ciuium nostrorum ciuitatis valencie concessisse quod quod quodlibet generaliter possint extrahere de dicta ciuitate et regno valencie et portare vbicumque voluerint per dominacionem nostram et in terra eciam illustris regis Maioricarum fratris nostre restz palomeres et esclops et quamlibet aliam exarciam derba. Quare mandamus uobis quatenus super extrahendis predictis de valencie et regno et portandis ut dictum est nullum eis impedimentum uel contrarium faciatis nec fieri permitatis. Datum ut supra». (Registro 43, fol. 82, Arch. Corona de Aragón).

(4) *Diccionari de la llengua catalana ab la correspondencia castellana*, vol. II, pág. 321 (Barcelona. — Espasa y Compañía).

(5) *Diccionari catalá-castellá-llati-francés-italiá per una societat de catalans*, vol. II (Barcelona, 1839).

(6) «Item per aventatge de dos palomers qui son en compte dels remers simples i flori per mes per cascu VI florins. III lliures VI sols». (Comptes del Consolat ó Llotja de Mar 1401-1407, folio 59).

(7) Bando de los años 1349 al 1356, fol. 5. Arch. Municipal de Barcelona.



palomas se encontraban en este caso, aquellas generaciones mostraron hacia ella especial solicitud, pues que, además, era uno de los artículos de mayor consumo en los mercados. Procurábase su reproducción, tanto en las villas ó ciudades, como en las casas de campo ó payesías, erigiendo á menudo sus palomares en las cumbres de las montañas y des poblados.

Construir palomares en el interior de los centros de población, no ofrecía la menor dificultad y como cosa corriente, era dejada al arbitrio de cada cual su erección. De ellos no existe ley alguna coercitiva y sí leyes protectoras, de las que nos ocuparemos luego. Solía llamárseles *colomers*.

Semejante cría distaba mucho de constituir un gran negocio, ya que el particular debía comprar lo necesario para el sustento de sus aves, de modo que fué relativamente poco explotada en esta forma. Lo contrario sucedía con los *colomers* de las payesías, en donde las palomas, la mayoría de las veces, podían atender por sí solas á su alimentación. Para evitar perjuicios á los predios vecinos, era construído el *colomer*, en la misma casa, acostumbrando situarlo en su parte más alta y dominante. En caso de tener autorización del señor jurisdiccional del lu-

gar para edificar torre de defensa en la payesía, se emplazaba, el *colomer*, en la azotea de dicha torre. Fray Miguel Agustí, al tratar de las dependencias de una casa rústica, consigna lo que antecede en los siguientes términos: «Al cap del Sellar fareu un cubert per lo Pollam y aucells, y al cap de la istancia de la tina posareu lo Colomer per los Coloms si donchs no teniu llicencia del senyor del terme per poder edificar torre, que en tal cas estaran millor a la istancia mes alta de la torre» (1). Así en el establecimiento de cierta casa de campo, en Santa Margarida de Vallors, hecho por Bernat Joan de Gurb, señor jurisdiccional del término, en 1487, consta la existencia de casa, torre y palomar tal como lo indica el antedicho Prior catalán (2).

Cuanta importancia se daba á la construcción de palomares, demuéstrese en una tabla impresa en 1514 (y que bien podemos considerarla como legado del siglo anterior) donde, al enumerar los actos primordiales ó importantes de la vida humana, señalando en qué signos del zodiaco será bueno, malo ó indiferente ejecutarlos, hay la correspondiente línea exponiendo la época más propicia para empezar la construcción de palomares. Es curioso continuar como viene consignado en la antigua tabla catalana (3):

Aquesta taula es per saber elegir los dies bons per les operacions e accions humanes segons que los signes son en tals dies bons ho mals ho indiferents. E serueix per totes aquelles coses que en dita taula estan scrites.

Comensar colomer	aries	taur.	gemi.	cancer	leo	virgo	libra	scorp.	sagit.	capri.	aqrius.	pisces
	bonu	malu	indif.	bonu	malu	indif.	bonu	malu	bonu	bonu	malu	bonu

La manera de obtener más beneficios de la cría de palomas, con menos gastos, ha sido y será siempre, construyendo edificios de mampostería en des poblado, para facilitar en ellos la procreación de las zuritas y torcaces. Se denominaron en Cataluña *colomers salvatjes* y también *tudoners*. Esta última palabra, derivada del *tudó* ó paloma torcaz, todavía vive en algunas localidades de la Sagarra. En la región del Maresma y pueblo de Santa Creu de Cabrils, existe la payesía conocida por *cal Tudoner*. Advertiremos de paso que el nombre sustantivo común *tudoner* tuvo dos acepciones: no sólo significó el palomar de zuritas ó torcaces, sí que también al hombre que se dedicaba á la caza del *tudó*.

Tudonera, que al parecer es femenino de *tudoner*, significó en Cataluña, durante el siglo xv, una fuente especial ó plato grande, con que se servían en la mesa las palomas torcaces, según manifestaremos más adelante.

En Aragón, región intermedia de las dos lenguas catalana y castellana, existieron los dos vocablos, *tudó* y *zurita*. Pruébalo ver al rico caballero aragonés Juan Fernández de Heredia, siendo propietario, en 1366, del lugar de *Font dels Todons* y de

Vallectoyg (4) y en 1367, del de *Çorita* (5) ambos en el reino de Aragón.

A la variedad de palomas que anidan en palomares en des poblado, que en catalán vemos llamarla con regularidad *tudó*, un autor castellano del siglo xviii la nombra *paloma de palomar*, dándonos interesante descripción de sus costumbres (6). En 1818 el adicionador de Herrera, encomia la uti-

(1) *Secrets de Agricultura*, libro III, folio 150 (Barcelona, Esteban Liberos, 1617).

(2) «Illam domum et turrim vocatam de la sala cum manso et columbario eidem vnito». *Contractes de 1500 et 1400*, arch. parroquial de S. Hilari Ça-calm.

(3) *Lunari e roportori del temps*. Impreso en Barcelona por Juan Rosembach, en 1514.

(4) A. 1366 «dedimus et concessimus ad imperpetuum Johanni ferdinandi de heredia domicello merum imperium et jurisdictionem altam et baxam locorum suorum de *font de todons*, et de *vallectoyg* situatorum in regno Aragoni». (Registro 996, fol. 172, archivo Corona de Aragón).

(5) A. 1367 «Johanni ferdinandi de Heredia cuius est locus de *çorita*». (Registro 996, fol. 178, archivo Corona de Aragón).

(6) «El palomo de palomar es una ave semicasera, una esclava libre, si puede admitirse esta expresión, que pudiendo andar libremente, está contenta con su esclavitud, por las ventajas que halla en ella vuela á bandadas con las aves de su especie: anda errante á su arbitrio, durante el día, en el campo, donde busca el alimento que la conviene, y halla en el palomar un abrigo contra la intem-

lidad de las *palomas de torre* ó *zuritas* (1), añadiendo que la conveniencia de tolerar ó prohibir tales palomares, por los perjuicios que se pretende causan á la agricultura, llegó á ser tratada en Cortes (2).

Por los restos de *tudoners* nada escasos en Cataluña, bien puede verse que los hay de construcción redonda y cuadrada. Los del primer tipo los hallamos en mayor abundancia en Andorra y en las montañas que separan estos valles de la Seu de Urgell. En Cabrera del Maresma, entre esta población y el castillo de Burriach, por el lado de la sierra de Sant Joan, existe uno de esta forma, conocido por *lo colomer d'en Lladó* (3). Los palomares cuadrados, los vemos abundar en la región de la Sagarra, según reseñaremos seguidamente al entretenernos algo en su descripción.

Además existe otra clase de palomares que podremos llamar mixtos, por ser construídos solamente en parte por la mano del hombre, aprovechando favorables circunstancias de las rocas en las cumbres de

perie, un asilo seguro y cómodo para pasar la noche, una morada que le conviene para establecerse con la hembra que ha escogido, y criar juntos sus hijuelos con comodidad. El palomar, pues, es un cebo engañoso, que seduce los individuos adultos, más sensibles á sus ventajas que á la conservación de su especie, la cual se menoscaba mucho con la pérdida de los pichones, que les tomamos en recompensa de las comodidades que proporcionamos á los padres. (*Enciclopedia metódica. — Historia natural de las aves, traducida del francés al castellano por D. Josep Mallent, vol. II, pág. 199, Madrid, 1788.*)

(1) Las palomas de torre ó zuritas son mucho más útiles para el labrador que las caseras, por cuanto se alimentan por sí mismas la mayor parte del año y así todo el cuidado que hay que tener con ellas está casi reducido á formarles un palomar en el campo ó en poblado. (*Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, ... adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense. (Madrid, 1818 y 1819, tomo III, pág. 482).*)

(2) «Estas razones y otras expuestas al reino de Navarra congregateado en sus penúltimas Cortes, le obligaron á dar libertad, por ley, á las palomas de que hablo, las cuales se mantienen de las semillas de todas las plantas de flores cruciformes y papilionáceas y de las de la numerosa familia de las gramíneas silvestres; aunque es verdad que prefieren el trigo, el centeno, la cebada, la avena, el maíz y el trigo sarracénico y sobre todo las vezas». Herrera, obra citada.

(3) Está á un kilómetro de la iglesia parroquial de Sant Feliu de Cabrera, en una pequeña eminencia que domina buena parte del término. Su antigüedad, al parecer, no pasa del siglo xv, ofreciendo señales de haberse restaurado modernamente. Su planta es redondeada y en el año 1870 todavía anidaban en él palomas. Conservándose íntegro hasta 1898, fué derrumbado á consecuencia de los barrenos echados en la roca donde se levantaba, á fin de aprovecharla para adoquines. Su ala occidental, que todavía se mantiene en pie, es lisa exteriormente y por el interior presenta nidos irregulares y colocados en once hileras, siendo la altura de las paredes de siete metros aproximadamente. El diámetro interior del palomar oscilaba entre cuatro y cinco metros.

los montes. Seguramente son los más escasos. No sabemos si colocar entre ellos á la *roca dels colomers*, en la montaña de Montserrat (1). Podemos hoy citar como ejemplar indudable, el que existe en Ortoneda (región del Pallars), en la montaña llamada *Roca-santa*, conocido por *lo colomer d'en Motes*. Aprovechando cierto cobertizo natural que forma una roca situada en la cima de dicho monte, ha sido cerrado su frontis por una pared artificial. Tanto ésta como el interior de la roca, presentan centenares de agujeros apropiados para anidar las palomas. Cerca de *Roca-santa* y en el barranco *Llebró*, hay la fuente *dels coloms*, por hallarse en otro tiempo frecuentada por las torcaces del antedicho palomar.

Aun pudiera apurarse tal materia añadiendo á las anteriores clases la del palomar natural. Pero no hallamos ninguna especialidad en que las palomas aprovechen para anidar los sitios que les parezcan á propósito, como, v. g., en Barcelona sucede con las paredes de la iglesia parroquial de San Agustín; en el antiguo cenobio de Sant Miquel del Fay, con las altas rocas de encima del edificio monasterio, etc. Tampoco es excepcional, que los palomares hayan dado nombre á ciertos lugares de Cataluña, como, v. g., la cueva de las palomas en la costa de Sant Feliu de Guixols, la sierra Colomera en el Pirineo (2), el sin fin de payesías conocidas por el *Colomer, mas Colomer*, etc., y dos castillos de *Colomers*. De éstos, uno perteneció á la mitra de Urgell en 1099 (3), y otro, situado en el obispado de Gerona, fué, en el siglo xv, del Abad de Amer (4) y últimamente de D. José de Quintana y de Colomers, cuyo celo en tenerlo en buen estado de conservación es digno de encomio.

¿Tendrá aplicación á la orografía catalana, en combinación con las costumbres de las palomas, las palabras *laus colomoses* citadas en el año 1138? (5).

FRANCISCO CARRERAS Y CANDI

(Continuará)

(1) *Capbreu del Bruch de lo que en dit lloch te lo monestir de Montserrat*, fol. 21, archivo parroquial de Santa María del Bruch.

(2) A. 966. Donación hecha por Oliva, conde de Besalú, á Fregebunda, abadesa de Sant Joan, de los pastos y territorio de *Coma de Vaca* y *Coma de Freser*. Se dan como límites «a serra de Morenz usque ad Colomera». (Documento núm. 76 de Sunyer, archivo Corona de Aragón).

(3) Marca Hispánica, doc. núm. CCCXX.

(4) Registro 3156, fol. 65, arch. Corona de Aragón.

(5) En cierta venda de unas viñas se lee «ubi sunt ipsas uineas in ipsas laus colomoses». (Cartulario de Tabernoles, fol. 13).