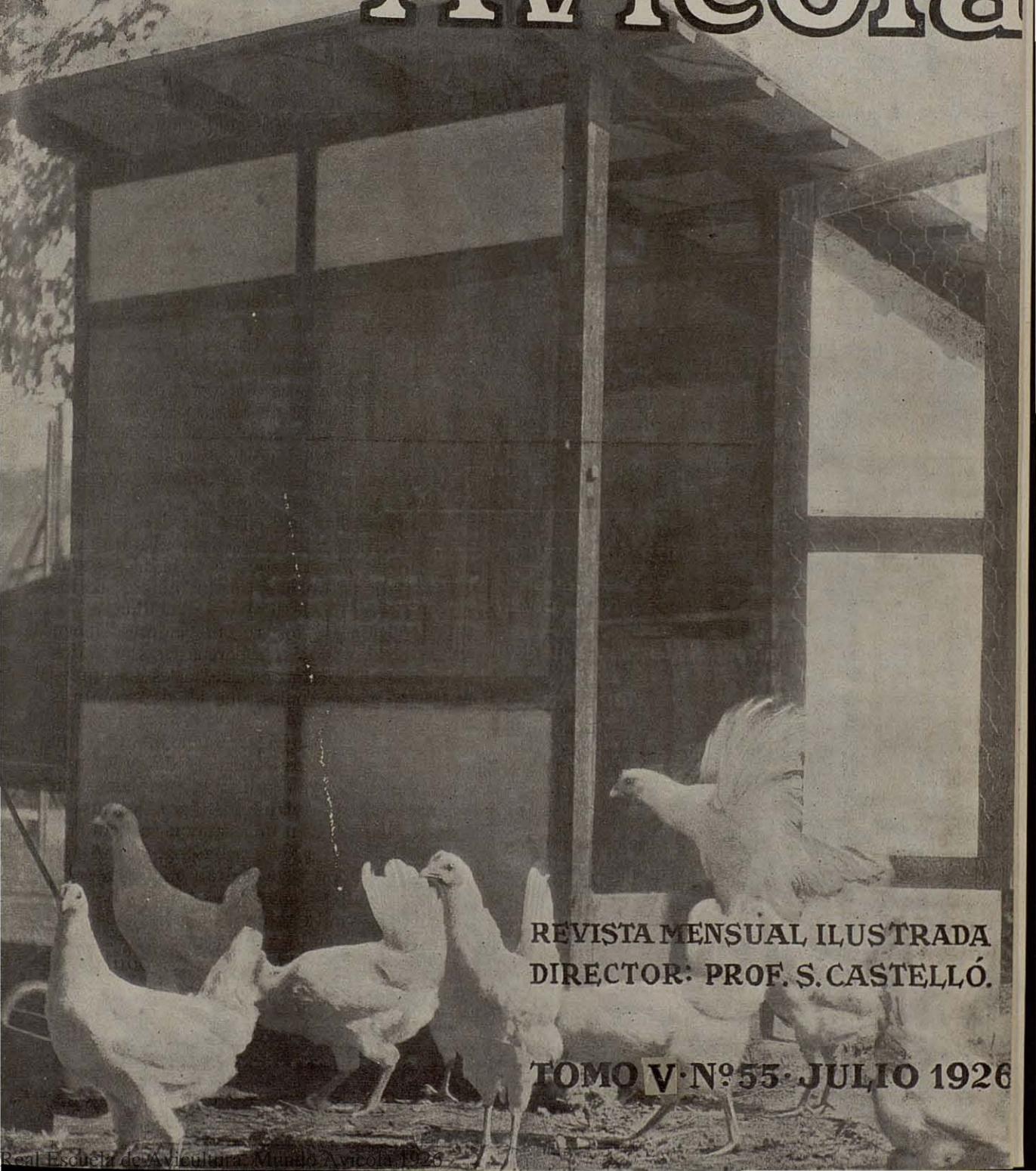


Mundo Avícola



REVISTA MENSUAL ILUSTRADA
DIRECTOR: PROF. S. CASTELLÓ.

TOMO V · N° 55 · JULIO 1926

Para el Próximo Concurso Nacional de Galiñas Ponedoras en Madrid.	Pág. 192	mentación en la crianza de aves de corral, Comentario del Dr. Véritas	Pág. 214
Tercer Congreso Mundial y Exposición Universal de Avicultura en el Canadá	» 195	Reglamento y Programa del Congreso y Exposición Mundiales de Avicultura de la Ottava (Canadá)	» 217
Industria del cebamiento por S. Castelló	» 197	Sección de anuncios útiles.	220 a 224
Veinte años de prácticas y de experi-			



Real Escuela Oficial Española de Avicultura
en
Arenys de Mar—Barcelona

Campaña de divulgación avícola en 1926

Meses de Octubre y Noviembre

Campaña de conferencias y de divulgación avícola en Andalucía.

Durante todo el año

Enseñanza libre e internacional por correspondencia para la obtención del Diploma de Avicultor con exámenes por medio del desarrollo de temas en Marzo, Junio, Septiembre y Diciembre.

Curso oficial para obtención del Título de Avicultor y el Grado de Conferenciante en Avicultura. Todos los años del 7 Enero al 31 Marzo

Para toda clase de informes dirigirse a la Secretaría de la Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar-Barcelona

AÑO V

JULIO DE 1926

N.º 18
REAL ESCUELA OFICIAL Y SUPERIOR DE
AVICULTURA



REVISTA MENSUAL ILUSTRADA DE INFORMACIÓN Y CULTURA AVÍCOLA MUNDIAL

Bajo la Dirección del Prof. S. CASTELLÓ

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN: REAL ESCUELA OFICIAL DE AVICULTURA, (ARENYS DE MAR) BARCELONA

SUSCRIPCIONES: 10 pesetas para España y América adheridas al convenio postal. — Para los demás países, 12 pesetas

TRANSPORTE DE AVES DE RAZA



Preparación y embalaje de un envío de aves, en la Granja Paraíso
de Arenys de Mar

Con esta clase de embalaje, provisto de comederos y bebederos, las aves llegaron siempre en perfecto estado hasta los más lejanos países de América, incluso los de las costas del Mar Pacífico, vía Estrecho de Magallanes

Para el Próximo Concurso Nacional de Gallinas Ponedoras en Madrid

1926 - 1927

Durante la celebración del Concurso Nacional de Ganaderos, la Sección de Avicultura de la Asociación General de Ganaderos del Reino, puso sobre el tapete la cuestión de celebrar un segundo Concurso de gallinas ponedoras en Madrid en el año avícola de 1926-1927 y, aprovechando la presencia en la capital de algunos de los más entusiastas y activos avicultores españoles convocó una reunión, que tuvo lugar el día 23 de Mayo bajo la presidencia del Marqués de Casa Pacheco, en la cual, no sólo se cambiaron impresiones, si que también se tomaron acuerdos.

Asistieron a dicha reunión el Marqués de Casa Pacheco, Presidente de la Sección de Avicultura; el Secretario de la misma y ponente en el proyecto del nuevo Concurso, don Enrique Pérez de Villaamil; el Director de esta Real Escuela de Avicultura, prof. don Salvador Castelló; don Pedro Laborde Bois, don Segundo Casares, de San Sebastián; don Miguel Blanc, de Murcia; don Román Macaya, de Barcelona, y los señores Trucharte, García Noblejas, Pastrana, Vizcaíno, Estéfani y Crespo, de Madrid.

El ponente don Enrique Pérez de Villaamil, dió lectura al proyecto por él formulado tras largo y concienzudo estudio, del cual se desprendió que, modificándose en absoluto las bases y tendencias del Concurso de ponedoras de Madrid en 1923-1924, se adoptaban las que indicó como mejores la Real Escuela Oficial Española de Avicultura en su Revista oficial, MUNDO AVÍCOLA, con algunas adiciones muy oportunas y sugeridas por el señor de Villaamil.

Aun cuando en la reunión se formularon algunas proposiciones por parte de los señores Laborde Bois y Blanc, en modificación a lo propuesto por el señor de Villaamil, fueron desechadas en votación, prevaleciendo las bases fundamentales del proyecto, a saber:

1.^a Que sólo podrán tomar parte pollas de 1923 de razas nacionales y extranjeras.

2.^a Que de ningún modo podrá haber lotes con gallo, por lo cual todos los huevos serán dados al consumo.

3.^a Que el tipo Standard del huevo será el de 55 gramos y 45 para los quince primeros huevos que den las pollas.

4.^a Que habrá un campeonato individual de puesta general durante los doce meses que durará

el Concurso, es decir, desde el 16 de Octubre de 1926 al 15 de Octubre 1927, y otro campeonato para la mejor ponedora de invierno (16 Octubre a fin Febrero); que habrá campeonato también de grupo o lotes en puesta general e invernal y Premios para cada raza, estableciéndose categorías de razas nacionales y razas extranjeras.

5.^a Que los concursantes pagarán la cuota de inscripción que se fije por lote de 5 pollas, pero que nada más pagarán, siendo de cuenta de la Asociación la manutención de las aves, a cambio de la cual hará suyos los beneficios de la venta de los huevos que se cosechen y que, como se ha dicho, serán huevos sin galladura, y, por lo tanto, de consumo.

6.^a Que las aves que mueran después del primer mes no podrán reemplazarse, y que el puntaje que origine la puesta, se regirá por las bases propuestas por el señor Villaamil.

Sobre tales bases, vamos a tener, pues, un Concurso seriamente organizado y sin las deficiencias que hubo que observar en el de 1923-1924.

Felicitamos calurosamente a la Asociación General de Ganaderos del Reino y en especial a su Sección de Avicultura por haber proyectado el Concurso sobre tales bases, y felicitamos muy sinceramente al señor don Enrique de Villaamil por el profundo estudio que ha hecho de esta materia, y por su acierto en la presentación de su proyecto al que, si de algo puede valér, la Real Escuela Española de Avicultura presta en absoluto su conformidad.

Falta ahora que los avicultores españoles respondan y acudan al llamamiento que en breve va a dirigírseles.

Ya prevenidos, prepárense y reserven sus mejores pollitas de Marzo y de Abril para inscribirlos antes del 15 Septiembre próximo.

Generalizadas ya hoy en España las aves de selección, nadie que las tenga puede arredrarse ante la concurrencia de antiguos y ya acreditados establecimientos. Las aves que venzan en Madrid en 1926-1927 nadie sabe ni puede saber dónde están. Igual puede tenerlas un viejo avicultor que un novato. No hay pues, escusa, para concurrir. Todos deben secundar a la Asociación, y es de esperar que, no faltando concursantes, vamos a presenciar algo muy bueno y digno del mayor aplauso. Así sea...

Tercer Congreso Mundial y Exposición Universal de Avicultura en el Canadá

Del 27 de Julio al 4 de Agosto de 1927

Dentro de un año, en Julio de 1927, va a celebrarse el tercer Congreso Mundial de Avicultura, continuador de la serie de Congresos y Exposiciones Mundiales de Avicultura que la Asociación Internacional de Profesores e Investigadores de Avicultura viene organizando desde el año de 1921 y a los que se debe indiscutiblemente, no sólo el enorme progreso avícola en ambos continentes, si que también esa corriente de simpatía y de confraternidad entre los elementos avícolas del mundo entero.

Al éxito del Primer Congreso celebrado en La Haya en 1921, sucedió el del Segundo Congreso y de la grandiosa Exposición de Barcelona en 1924.

Entre los 35 países representados en el Congreso celebrado en España y entre los 22 que tomaron parte en la Exposición figuró el Canadá con brillante representación y Delegación Oficialmente enviada a España por el Gobierno de aquel país, y, por lo tanto, España debe tomar parte en el de la Ottawa, no sólo en justa correspondencia, si que también por mantener en el Canadá el rango que la Avicultura Española logró conquistarse en el Congreso y Exposición Mundiales de La Haya, y firmemente aumentado en las grandes manifestaciones avícolas de Barcelona en 1924.

A ello se halla dispuesto el Gobierno español, y así ha de ser en cuanto dependa de los organismos oficiales que tienen a su cargo la dirección del movimiento avícola en España, pero es preciso que aporten su concurso los particulares, engrosando las listas de congresistas tanto si se sienten dispuestos a hacer el viaje al Canadá, como si no pudieren ir, pues para adherirse al Congreso y tener derecho a recibir todas cuantas publicaciones y datos se relacionen con el mismo, así como el "Libro del Tercer Congreso Mundial de Avicultura", basta que se inscriban abonando los 5 dólares que se han fijado para la obtención de la tarjeta de congresista en plenitud de derechos, o los 3 dólares impuestos a los simples *miembros adheridos*, si no tuviesen interés en poseer el "Libro del Congreso".

La Real Escuela Oficial Española de Avicultura, honrada por el Comité Ejecutivo del Congreso y Exposición Mundiales de Avicultura del Canadá con el encargo de recibir inscripciones desde este momento, tiene ya en su poder las tarjetas de congresista a distribuir entre aquellos que soli-

citen su envío, acompañando los 5 ó los 3 dólares, importe de las cuotas de inscripción.

Con el objeto de que los españoles sepan a qué atenerse en todo, MUNDO AVÍCOLA dedica gran parte del presente número a informarles sobre ese Tercer Congreso y la Exposición Mundial anexa al mismo, y, en adelante y hasta su celebración, mantendrá a sus lectores al corriente de cuantas noticias vaya recibiendo sobre las mismas.

Nos permitimos llamar la atención de los interesados sobre la circunstancia de que, faltando todavía un año, no es cuestión de dejar las cosas para última hora, ya que de gran interés nacional es que los organizadores canadienses así como los elementos avícolas de todos los países vean que los españoles sabemos hacernos cargo de las conveniencias y del alcance de los reglamentos y con el debido tiempo nos disponemos a llevar buena representación.

Sería de excelente efecto que desde ahora pudiese comenzarse a enviar a la Ottawa nombres de entidades y de particulares adheridos y, por lo tanto, a todos excitamos para que nos secunden.

Más adelante de este número damos cuenta de los trabajos ya realizados en España para asegurar su representación en el Congreso y Exposiciones Mundiales de 1927, pero interin se constituye el Comité Nacional Español y se presenta al Gobierno el plan general de nuestra representación, la Real Escuela Oficial Española de Avicultura de Arenys de Mar, en calidad de encargada por el Comité Ejecutivo de representarle en España hasta la constitución del Comité Nacional, se pone a disposición de los interesados en todo aquello que sobre este particular pueda convenirles.

Secúndennos los españoles para que España avícola conserve en el concierto avícola mundial el alto rango que en él supo conquistarse.

NOTICIAS Y REGLAMENTACIÓN

Nuestros lectores saben ya que, como acuerdo tomado en la Asamblea de clausura del Segundo Congreso Mundial de Avicultura celebrado en Barcelona en Mayo de 1924, el Tercer Congreso, organizado por la Asociación Internacional de Profesores e Investigadores de Avicultura, debe tener lugar en la Ottawa, capital del Dominio

Británico del Canadá en 1927, celebrándose al mismo tiempo que la Exposición Mundial en los días 27 de Julio al 4 de Agosto del próximo año.

La Mesa del Comité Ejecutivo de dicho Congreso-Exposición quedó constituida hace tiempo bajo la Presidencia de Mr. Edward Brown, Presidente de la Asociación internacional; por el Director General del Congreso y de la Exposición, Mr. F. C. Elford, del Ministerio de Agricultura del Canadá, y por el Secretario General, Mr. Ernesto Rhoades, de la Granja Experimental de dicho Dominio.

Complementan dicho Comité, representaciones de todos los Centros Oficiales de enseñanza y de experimentación avícola, de las provincias canadienses y secundarán al Comité Ejecutivo los Comités Nacionales que vayan constituyéndose en los países que tomen parte oficialmente en el Congreso.

TRABAJOS PREPARATORIOS EN ESPAÑA

Recibida en el Ministerio de Estado la invitación oficial al Gobierno Español, que en Febrero del corriente año le fué dirigida por el Embajador de S. M. Británica, fué enviada para informe al Ministerio de Fomento, el cual lo dió en el sentido de que debía aceptarse la invitación y procederse al nombramiento del Comité Nacional, para cuya constitución indicaba al Director de la Real Escuela Oficial Española de Avicultura y ex Presidente del Congreso Mundial de Avicultura de Barcelona, Profesor don Salvador Castelló; al Presidente de la Sección de Avicultura de la Asociación General de Ganaderos del Reino, señor Marqués de Casa Pacheco; al Director de la Escuela de Ingenieros Agrónomos y Secretario General de dicho Segundo Congreso, don Ignacio Víctor Clarió Soulan, y a los Secretarios especiales del Congreso y de la Exposición Mundial de Avicultura de Barcelona, don Enrique Pérez de Villaamil y don Pedro Laborde Bois.

Hallándose pendiente de firma la Real Orden de constitución de dicho Comité Nacional, en breve podrá entrar en funciones y presentar al Gobierno de S. M. el plan general de la representación española en las grandes manifestaciones Avícolas del Canadá, dándose cuenta al Gobierno de dicho país de que España tomará parte oficialmente en las mismas.

REPRESENTACIONES DE OTROS PAÍSES

Desde luego puede decirse que todos los elementos avícolas del Canadá y de los Estados Unidos, así los de carácter oficial como las Asociaciones, se disponen a desplegar sus mayores

actividades, creyéndose que en la Ottawa podrán verse reunidas las poderosas fuerzas avícolas de aquellos países.

En Europa han sido ya constituidos los Comités Nacionales de Inglaterra y de Bélgica, como lo estará en breve el de España.

Siete Estados Australianos han nombrado también sus respectivos Comités y Birmania ha encargado al Capitán Geo Thonson, la preparación de un envío de gallinas salvajes, que permitan ver en la Exposición de La Ottawa los troncos primitivos de todas las razas domésticas.

En Francia, en Holanda y en Italia está también preparándose la constitución de los Comités de Propaganda, y así van activándose los trabajos preparatorios que no dudamos tendrán el más feliz de los éxitos.

ACTIVIDADES DEL PRESIDENTE BROWN

El Presidente Edward Brown, incansable en su labor y sin que le pesen los setenta y cinco años que en él no lograron menguar las actividades que tuvo a los cuarenta, hállese nuevamente en América, ultimando detalles y combinando la forma de procurar el mayor número de congresistas europeos.

Desde luego tiene ya combinado el viaje colectivo que, partiendo de Liverpool en los primeros días de Julio de 1927, permitirá a los concurrentes ver las principales ciudades del Canadá, visitar las famosas Cataratas del Niágara, conocer Nueva York y los grandes centros de producción avícola de aquel Estado y del de New Jersey, y volver a Europa, empleándose en el viaje poco más de un mes.

El precio reducido de los pasajes y billetes de ferrocarril no excederá de 100 libras esterlinas, es decir, de unas 3,200 a 3,500 pesetas, y pudiendo calcularse en unas 1500 pesetas más el de hoteles y pequeños gastos, cabe afirmar que por 5000 pesetas podrá efectuarse el viaje, si bien es posible que, por lo que afecta a los españoles, quizás puedan aún reducirse más los gastos en combinación con Compañías de vapores que zarpen de puertos españoles para Nueva York.

El Comité Nacional Español se ocupará debidamente de ello y en tiempo oportuno dará a conocer las concesiones que haya sido posible obtener a los interesados en llevar a cabo tan instructivo y atrayente viaje.

Al final del presente número publicamos íntegros los Reglamentos del Congreso y de la Exposición Mundiales de Avicultura de 1927.





DE AVICULTURA PRÁCTICA

Industria del cebamiento

Preparación y engorde de las buenas aves de consumo

Artículo inédito del Prof. S. CASTELLÓ

Una de las prácticas del corral menos divulgadas, así en España como en otros países, es la del engorde de las aves de consumo y su sacrificio y preparación para el mercado.

Vamos, pues, a dedicar gran parte de este número a exponerla hasta en sus menores detalles.

¿QUÉ SE ENTIENDE POR BUENAS AVES DE CONSUMO?

Debe entenderse siempre la volatería tierna y bien cebada, de alguna de esas razas cuya principal adaptación es la de darlas al consumo.

Nunca podrán constituir volatería superior la gallina común ni el pollo corriente en nuestros cortijos, que, aunque sean los que surten de preferencia los mercados españoles, no puede adinerarse, porque son de clase basta, de carnes enjutas o secas y poco sabrosas, y porque es inútil pensar en cebarles, ya que por mucho y bien que coman, poco engordan.

En igual caso se encuentran las aves de raza Castellana, las Leghorns y otras razas que se tienen como esencialmente ponedoras, y es porque son de igual condición que las aves de raza común.

Sólo pueden darse como buenas aves aquellas razas, tanto si son de carne blanca como si la tienen amarilla, que, sometidas a engorde, responden al tratamiento y, aumentando peso en pocas semanas, se ponen en condiciones de constituir un manjar de clase superior.

Nótese bien que decimos, tanto de las razas de carne blanca como de las que la tienen amarilla si toman bien el cebo, porque, si bien en algunos países de Europa, especialmente en Francia, Bélgica e Inglaterra, la carne de ave amarilla no es apetecida; en otros, y entre ellos Norteamérica y muchas regiones de España, la buscan de preferencia y la admite su alta mesa, aunque no sea más que por estar habituados a su consumo, ya que no tienen aves de carne blanca.

Así, en los Estados Unidos y en el Canadá, con Rhode Island, con Plymouth y con Wyandottes se preparan las mejores aves de buena mesa, y en Madrid se consumen los llamados capones de Bayona (que no lo son, pues se trata sencillamente de pollería bien cebada), la cual es también de carne amarilla.

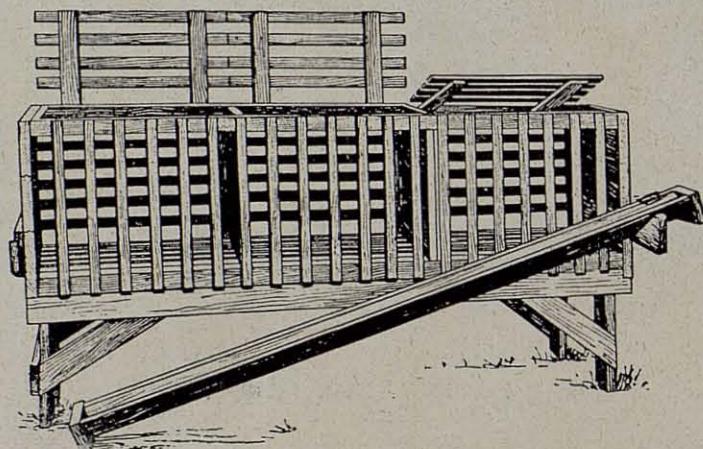
En cambio, en París no podría venderse esa

volatería, como tampoco en Inglaterra y en Bélgica, a menos de darla a muy bajo precio; pero aquí en España puede tener buena salida, pues los gustos aun no están muy refinados y el consumo lo admite todo, mientras se le presenten aves bien gordas.

Por esto el avicultor español, criador de Rhodes, de Plymouth y de Wyandottes, puede aún emprender la industria del engorde, cuando menos en los momentos del año en que la volatería cebada tiene muy buena salida.

los de grano se dan a la venta sobre los o cinco meses, y son la clase más corriente para el abastecimiento de los restaurantes y los hoteles. En Francia se les llama también *Poulets-hotel*, porque son los más solicitados; pero nunca llegan a ser algo tan fino y de sencillez como la pollería cebada a base de buenas harinas y de leche.

Bajo el nombre de pollería tierna cebada se conoce en los mercados europeos la de cinco o seis meses que se ha tenido en engorde durante dos, tres o cuatro semanas, y que ha estado recluida



Modelo de jaula para cebamiento

CLASES DE VOLATERÍA FINA Y EXTRAFINA

Bajo el nombre de volatería fina y extrafina, el comercio conoce cinco categorías de buenos manjares, algunos de ellos absolutamente desconocidos en España y en América. Estas son las siguientes:

- 1.^a Polluelos de leche.
- 2.^a Pollos de grano.
- 3.^a Pollería tierna cebada.
- 4.^a Capones cebados.
- 5.^a *Poulardes* (pollos o pollas vírgenes cebadas).

Entiéndese por pollos de leche, aquellas aves de dos a tres meses en las que ya se aprecia bien el sexo, y entre las cuales se practica una eliminación de los machos para conservar sólo las hembras que deben destinarse a la puesta.

Hecha la separación, esos pollos se someten a engorde dándoles harinas de maíz, de cebada o de alforfón (trigo sarraceno, leguminosa muy cultivada en Europa), amasando aquéllas en leche pura, en leche desnatada o en suero de leche, y gracias a esta alimentación, en quince o en veinte días se ponen como bolitas de manteca. Es manjar exquisito y que puede colocarse a muy buen precio.

Los pollos de grano son también aves de sexo macho a las que se da grano en abundancia, sobre todo maíz triturado, y después de un mes de comérselo en abundancia se dan al consumo. Los po-

los de grano se dan a la venta sobre los o cinco meses, y son la clase más corriente para el abastecimiento de los restaurantes y los hoteles. En Francia se les llama también *Poulets-hotel*, porque son los más solicitados; pero nunca llegan a ser algo tan fino y de sencillez como la pollería cebada a base de buenas harinas y de leche.

Bajo el nombre de pollería tierna cebada se conoce en los mercados europeos la de cinco o seis meses que se ha tenido en engorde durante dos, tres o cuatro semanas, y que ha estado recluida

o enjaulada en paraje fresco y semiobscuro para acelerarle la acumulación de grasa.

Los *poulets* de Houdan y del Gatinais, así como los de la Bresse y del Mans, en Francia; los *poulets* del Sussex y del Surey, en Inglaterra, y los *poulets de Bruxelles* o *poulets a la Reine*, de Bélgica, pertenecen a esta categoría.

En los Estados Unidos y en el Canadá reciben los nombres de *broilers* y de *roasters*, según se empleen para ser servidos a las parrillas (plato muy norteamericano) o asados. (Véanse en página 197.)

En España, sólo la raza Catalana del Prat se presta a la preparación de estas clases de pollería en raza pura; pero los cruzamientos de Prat con Orpingtons, con Faverolles, con Gatinais, con Rhode Island y aun con Plymouth y Wyandottes, dan también excelente pollería, si bien los cruces con estas tres últimas razas y las aves puras de las mismas dan aves de carne amarilla, que en ciertos mercados no tienen tanta estima como las de carne blanca.

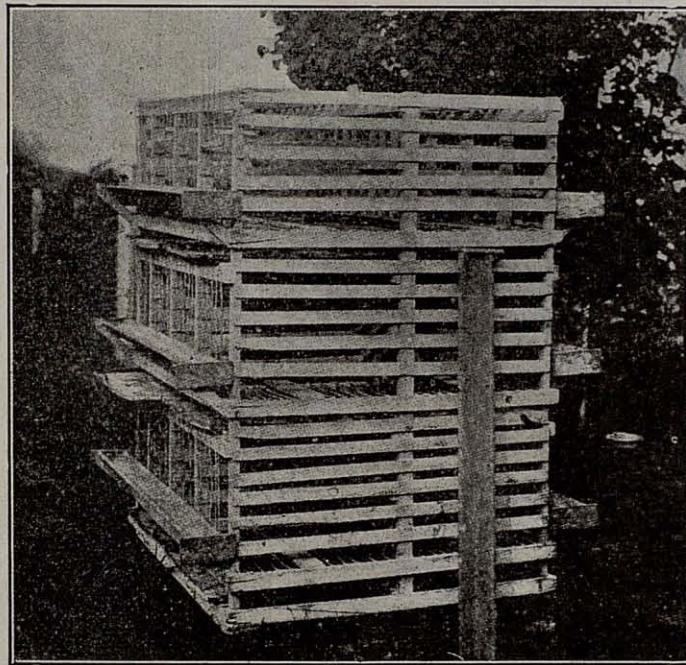
Debiera citarse aquí la volatería de la nueva raza española "Paraíso", que desde Enero de 1927 se lanzará a la venta, pero por ser raza de mi creación que aún no se ha dado al mercado me limito a citarla.

En categoría de capones, ya se comprenderá que debe entenderse la que forman los pollos del año

a los que se sometió a la operación del *caponaje*.

Por lo que afecta a la calidad denominada *poulardes*, palabra que debemos seguir usando, porque de Francia vino y no hallamos otra en lengua española que pueda substituirla, hay algo más que decir.

He aquí, pues, las tres categorías de pollería fina y extrafina (los pollos de leche, los capones y las *poulardes*) que el avicultor industrial o la dueña de gallinero rural o casero pueden llegar a producir. Vamos ahora a ver de qué medios puede valerse para obtener esos productos.



Jaulas de cebamiento dispuestas en tres pisos

En efecto, hay la creencia de que la *poularde* es siempre hembra, es decir, que se prepara sólo con pollas ya crecidas o con gallinas, siendo así que en el comercio de pollería se venden también como *poulardes*, aves machos.

La *poularde* puede prepararse indistintamente con pollos de siete a ocho meses; con pollas de unos seis meses, que aun no hayan empezado a poner, y hasta con gallinas viejas de más de un año, si bien éstas no se destinan al asado, sino a servirlas hervidas, para que así se ablanden sus carnes, ya duras por efecto de la edad. Ejemplo de ello lo tenemos en la *poularde gros sel*, plato típico de la cocina francesa, originario de La Bresse.

En lo que hay condición indispensable, cuando de *poulardes* tiernas se trata, es en que, así los pollos como las pollas, no hayan tenido contacto con el sexo opuesto, es decir, que pertenezcan a la categoría de pollería *virgen*.

Un pollo que haya estado con gallinas, o una gallina que haya empezado a dar huevos, nunca llegan a ser *poulardes* tan gordas y tan finas de carnes como la pollería *virgen*.

¿QUÉ CONDICIONES DEBEN REUNIR LAS AVES QUE SE SOMETEN A CEBAMIENTO?

Desde luego puede decirse que la pollería de cualquiera de esas razas que se consideran de *doble utilidad* son buenas. Por doble utilidad se entiende que, sin dejar de ser ponedoras, tengan buen volumen y carne fina. Esas razas llamadas *ligeras*, o de exclusiva adaptación a la puesta, ya se dijo que no eran recomendables.

Deben elegirse aves que se hayan criado bien, y que en el momento de querérselas engordar pesen ya, por sí mismas, de 1,600 gramos a dos kilos. Si se quieren cebar aves de menor peso, esto es, más jóvenes, no suelen obtenerse buenos resultados, porque unas veces no resisten la sobrealimentación, y otras se resienten del encierro y, por lo tanto, pierden el apetito, o bien lo que asimilan se les va todo en huesos, pero no adquieren carnes ni toman grasa.

Deben exceptuarse los *pollos de leche*, que pueden cebarse sea cual fuere su peso.

Cuando se quieren emplear aves de mayor peso, no dejan de cebarse bien, pero no reportan tanto beneficio como las que pesan más de dos kilos

y los polluelos que tienen de cinco a seis semanas.

Es cosa esencial que esas aves sean fuertes y vigorosas. Un gallo viejo y decrepito, así como un pollo o una polla que hayan crecido laboriosamente, nunca deberán ser enjaulados y cebados.

RÉGIMEN ALIMENTICIO Y BASES DEL ENGORDE

La base del engorde del ave está en el suministrarle materias de fácil digestión, de gran poder de asimilación y en las que, predominando las materias grasas y los principios no azoados, pro-

la digestión se le haya vaciado, y luego empezar a darle poca comida durante uno o dos días. Así adquieren apetito y luego devoran cuanto se les pone delante; pero dar comida en exceso desde el primer día, es tanto como predisponer a las aves a indigestiones o promover su pérdida de peso, en vez de ganarlo.

Esto se comprende si se considera que aves acostumbradas a hacer ejercicio, y a comer poco, a las que se clausura y se las da excelente comida y tanta como ellas pueden consumir, necesariamente deben resentirse de cambios tan bruscos.



Interior de un establecimiento para el cebamiento de aves en Norte América. — Obsérvense los tubos de aireación o ventilación en el techo.

porcionen al animal los alimentos productores de carne y grasa, aun cuando ello sea en detrimento de su vigor.

Importa, de otra parte, que el ave no consuma en desgaste de fuerzas vitales ese exceso de grasas y de hidratos de carbono que se le proporcionan, para lo cual es preciso que se la tenga recluida, evitándose así que haga ejercicio, y si esa reclusión puede practicarse en paraje fresco y algún tanto privado de luz, se favorece la acumulación de grasas, y el engorde es más inmediato. En la cuestión de cantidad de alimentos, claro está que las aves en engorde han de recibir el máximo de lo que puedan consumir, pero es preciso tener en cuenta que esto no puede ser sin acostumbrar al ave a engullir tanta cantidad de materia nutritiva.

Constituye, pues, un grave error querer dar a las aves de engorde todo el alimento que puedan consumir, desde el primer día.

El régimen alimenticio a que van a ser sometidas no debe sorprender a su organismo, el cual deben acostumbrarse al mismo poco a poco.

Cuando se pone en jaula un ave con el buche lleno, hay que tenerla sin comida hasta que por

Suele ocurrir que al encerrarse las aves en las jaulas-caponeras, en los primeros días comen mucho, pero luego dejan de comer y acaban por salir de las jaulas más flacas que cuando ingresaron en ellas; pero esto es debido precisamente a que en los primeros días se les dió demasiada comida.

Lo mejor es tener a las aves sin comida durante las primeras veinticuatro horas de encierro, a menos de que, por tratarse de aves recién llegadas de un viaje, puedan ingresar con el buche tan vacío que requieran inmediato alimento; pero de todos modos, unas y otras han de recibir poca comida en los dos o tres primeros días. La base del buen engorde está precisamente en dejar que las aves pasen un poco de hambre en los primeros días y no darles pasta o mezcla en abundancia hasta que se las ve acostumbradas al encierro.

En cuanto a los alimentos que más estimulan el engorde, están las harinas de cebada, de maíz y de alforfón, y la leche pura, desnatada o el suero de la misma, residuo de la quesería.

Aunque la leche tenga un punto de agrio, puede darse, pues hoy se sabe muy bien que no perjudica y antes bien da aún mejor sabor a la carne.

Con esas harinas y el líquido indicado se pre-

paran las mezclas en la forma que seguidamente se precisará, y no hay inconveniente en que se agregue a todas ellas un polvillo de sal, pues el alimento sazonado se come mejor, y la sal activa la digestión y la asimilación del mismo.



Cebadora mecánica, tipo anglo-norteamericano.

A falta de leche, puede también engordarse con caldo hecho, hirviendo cabezas de res o mezclando con el agua un 5 por 100 o un 10 por 100 de sangre de buey; pero con esto se produce una carne mucho menos fina, y el ave resulta de clase poco más que ordinaria.

PRÁCTICAS DE ENGORDE NATURAL Y FORZADO

Engorde colectivo o en grupos

Por lo que se refiere a los pollos de leche y a los pollos de grano o a medio cebar, la práctica es muy sencilla, pues no se someten a tratamiento forzado, sino a un régimen alimenticio adecuado y abundante.

A los pollos de leche se les recluye en habitación fresca y semiobscura, teniéndoles en grupos sobre gruesa capa de paja, y se les llena el comedero, tres o cuatro veces al día, de un amasijo formado con harinas de maíz y de cebada, bien tamizadas, o de cebada y de alforfón, las cuales se amasan, como se dijo, en leche aguada, en leche desnatada o en suero.

De ahí que esta industria, así como, en general, la del engorde de aves finas (exceptuándose los pollos de grano), sólo pueda practicarse en los países o comarcas donde abunde la leche pura

o desnatada, o donde se elaboren quesos, porque a base de tenerse que comprar la leche al precio corriente de este artículo, el cebamiento no sale a cuenta ni en las polladas ni en las aves ya casi adultas o adultas.

No se olvide que esas pastas no deben ser muy consistentes, antes por el contrario, conviene que sean amasijos blandos, tal como suelen resultar mezclando aquellas harinas en partes iguales con una tercera parte de la mezcla en líquido.

Por un litro de harina de maíz se pone otro litro de harina de cebada, y luego se agrega un litro de líquido, con lo cual la pasta queda en su punto. Debe quedar la masa poco más o menos con la consistencia del plato llamado *arroz con leche*, que, por ser bien conocido, así en España como en América, bien puede tomarse como base de comparación.

Para la pollería de grano, fácilmente se comprende que su engorde se obtiene dándole grano en abundancia, especialmente maíz, cebada triturada o alforfón, pero teniendo el cuidado de dar esos granos siempre semitriturados, con lo cual se facilita su digestión y se asimilan mejor sus principios nutritivos.



Cebadora mecánica, tipo francés

También esa pollería de grano debe ser tenida en reclusión en gallinerito donde no pueda hacer mucho ejercicio, con lo cual no consume energías y engorda mejor.

Para las demás clases de pollería (pollería cebada extrafina, capones y *poulardes*) ya hay que

LA OPERACIÓN DEL CEBAMIENTO A MANO



Arriba: Cebamiento a base de papilla, suministrada con embudo.

Abajo: Cebamiento a base de pastas suministradas a mano en forma de pastones o bolas.

Véanse las diversas formas de sujeción de las aves.

apelar al cebamiento forzado en mayor o menor grado, y he aquí cómo se practica hoy en día.

CEBAMIENTO FORZADO EN PEQUEÑOS GRUPOS

Este tiene por base la reclusión absoluta de las aves en jaulas o departamentos especiales, en tenerlas en paraje fresco y semiobscuro y en darles los alimentos adecuados de que más adelante se hará mención.

Antiguamente se llegó al extremo de tener a las aves, en cebo forzado, en jaulitas o departamentos tan estrechos que sólo cabía un ave en cada uno de ellos, y aun se extremó la cosa, al punto de tenerlas tan apretadas en ellos, que ni aun podían darse vuelta.

En esta forma sacaban la cabeza por el delantero de la jaula, frente al cual tenían el comedero, no pudiendo hacer luego ni el menor movimiento.

Este sistema, muy preconizado por ciertos autores franceses del siglo pasado, y que aun se lee en alguno de los modernos que tratan de ello *por referencias*, pero sin haber sido nunca cebadores de pollería, ha caído totalmente en desuso, como prácticamente no lo estuvo nunca entre las aldeanas francesas, tan hábiles en el arte de cebar los buenos capones y de producir *poulardes*.

Hoy el método más recomendable es el de recluir ciertamente a las aves en engorde, pero dejando que tengan libres todos sus movimientos en jaulas holgadas donde se tienen dos, cuatro y aun más aves en cada una de ellas.

Véase en el grabado que se intercala, el tipo más recomendable de esas jaulas, y obsérvese que en su parte delantera llevan el comedero destinado a recibir las pastas, las masas o los amasijos, como quiera llámárseles. Estos comederos deben ser de quita y pon, para que diariamente puedan lavarse, al objeto de que no queden en ellos residuos de comida, que, al fermentar de un día para otro, podrían ser nocivos a las aves.

Por lo general, la buena *jaula-caponera* (que así se llaman a las que se emplean para el engorde) tiene 60 centímetros de frente por unos 40 a 50 centímetros de fondo y 50 centímetros de altura.

Pueden disponerse jaulas en serie, como el tipo que se representa en el grabado, que se compone de tres departamentos, cada uno de los cuales tiene las medidas indicadas y en su conjunto metros 0'60 × 1'20 de fondo y 1'50 de altura. En cada jaula o departamento de esas medidas pueden tenerse cuatro piezas de regular volumen.

Las jaulas deben estar montadas sobre pies que las mantengan alejadas del suelo en unos 20 a 30 centímetros, y como puede verse, se construyen con montantes y listones, llevando cada departamento su cubierta móvil.

El fondo de las jaulas debe consistir en un em-

parrillado de listones con los cantos redondeados para que los excrementos caigan constantemente al suelo. En cada piso hay un tablero que los recoge.

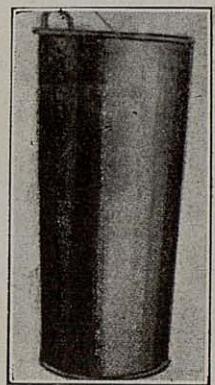
Creemos que el grabado es suficientemente claro para no tener que detenernos más en la descripción de las jaulas.

El comedero se dispone con dos tablillas en V, y se sostiene en la parte delantera de las jaulas por medio de los dos travesaños más largos que pueden verse en la figura.

Ese modelo es el más usado ahora, así en Europa como en la América del Norte. Téngase en cuenta que cualquier carpinterito puede construir



Cuchillo para el sacrificio de las aves.



Cubeta receptora de la sangre.

una de esas jaulas, y que para ello no le precisa madera nueva, sino que puede emplear hasta madera ya usada en embalajes.

CEBAMIENTO INDIVIDUAL A MANO

Este sistema se emplea en el cebamiento de capones y *poulardes* extrafinas.

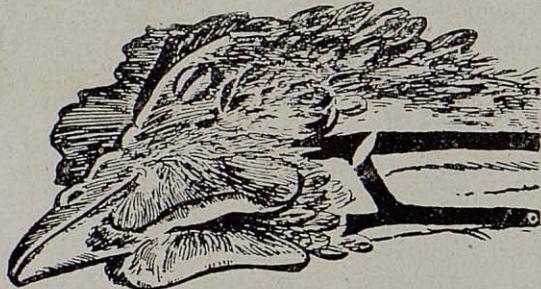
Las aves se tienen también recluidas en jaulas del tipo descrito, en las cuales se les da la masa en los comederos que llevan las jaulas; pero como éste debe prolongarse hasta un mes o cinco semanas, y a las tres semanas ya las aves pierden el apetito y dejan de comer, entonces hay que darles el alimento a mano, cuando son pocas, o con aparato embuchador si son muchas.

Cuando el cebamiento se completa a mano, se pueden seguir dos procedimientos: el de las *bolas* o *pelotillas* de harinas y leche, o el de los amasijos claros o *papillas*.

En el primer sistema se amasan harinas de cebada y de maíz, o de cebada y alforfón, finamente tamizadas, en leche aguada en un 50 por 100, o en leche desnatada. El suero no se recomienda en este caso, porque sus efectos son más lentos, y aquí, de lo que se trata, es de afinar las carnes y las grasas en el menor tiempo posible. Esas bolas o pelotillas, *pastones*, como podrían llamarse en cas-

tellano en término bien aproximado al de *pattons* que usan los franceses y belgas, deben tener ya cierta consistencia, pues con la masa deben formarse bolitas del tamaño y forma de una aceituna grande y, por lo tanto, deben ser algo fuertes.

Su preparación varía según la clase de harinas que se emplean, de suerte que no se pueden dictar reglas fijas. Una vez mezcladas en partes iguales dé medida las dos harinas de cebada y de maíz, o de cebada y alforfón, se va vertiendo la leche sobre ellas, poco a poco, y se amasa al mismo



Lugar donde se practica la sangría interna
(Véase la linea blanca sobre la arteria)

tiempo, hasta notarse que la mezcla se va haciendo lo suficientemente espesa para que permita formar las bolas.

Como hay que dar de comer dos veces al día, es bueno preparar las bolas que han de darse en la mañana, por la noche, y en la mañana las que deben darse por la tarde. Una vez preparadas las bolas, se colocan sobre una madera o en una fuente grande, y se cubren con un paño empapado en leche, teniéndolas así hasta el momento de darlas. Con el ligero sabor agrio que toma la leche y la fermentación que se inicia en la masa, se da a la carne y grasa un aroma especial muy apreciado por los buenos gastrónomos.

Para suministrar las bolas a mano, el operador va sacando las aves de las jaulas una por una, y sentándose en una silla o en un banquillo, se las coloca en la falda, sujetándolas las patas con las rodillas. Luego sujetá la cabeza con la mano izquierda, empleando sólo los dedos pulgar e índice, y colocando el dedo medio entre las dos mandíbulas del ave, para obligarla a tener la boca abierta y al propio tiempo se levanta el brazo y, por lo tanto, la mano, hasta que el cuello del ave quede bien alargado. Ya en tal situación, se toma una de las bolas con la mano derecha, y empapándola rápidamente en leche, dispuesta al efecto, para ponerla algún tanto viscosa, se introduce en la boca del ave hasta lograr que desaparezca, para lo cual se empuja ligeramente con el dedo, y entonces, empleando los dedos pulgar, índice y medio de la mano derecha, se practica exteriormente un movimiento de arriba abajo, que vaya acompañan-

do la bola a lo largo del esófago, hasta dejarla bien alojada en el buche del animal.

Así se van dando las bolas una tras otra, pero teniendo el cuidado de no querer dar una sin que la otra esté ya bien alojada en el buche.

Después de dar tres o cuatro bolas, se da al ave una cucharadita de leche o un chorrito, para lo cual bueno es emplear un porroncito en las regiones donde se usa este utensilio, o bien una botella o vasija con pitón, por ejemplo una aceitera.

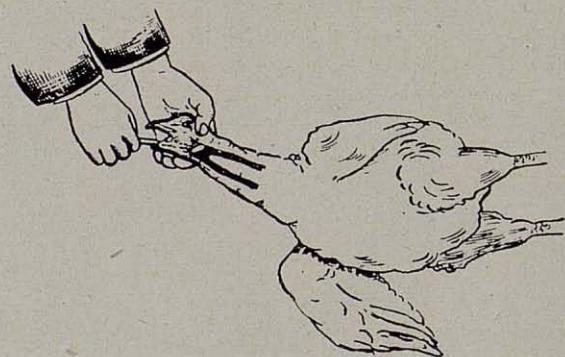
El ave de regular volumen puede tomar hasta 20 bolitas del tamaño de una aceituna grande, o 15 del de una almendra descascarada, pero en los dos o tres primeros días del tratamiento es mejor no darle más que 8 ó 10 bolas, aumentándose luego la ración.

Las aves deben ser cebadas mañana y tarde; pero si al tenerla en la mano se observa que aún tienen comida en el buche, se deja de darles comida una de las veces, o se les da menos, según buen criterio del operador.

Si en los últimos días se mezcla a las harinas una cucharada de manteca de vaca o de cerdo, entonces se obtiene el máximo de la succulencia en las carnes del animal.

El segundo sistema de cebamiento a mano es el de suministrar papillas en vez de bolas.

El procedimiento de sujeción del ave es el mismo, pero en vez de introducir las bolas, lo que se



Práctica de la sangría

introduce en la boca y aun en el esófago del animal es un embudito de cuello o tubo de unos diez centímetros de largo y con la punta cortada en pico de flauta y rebordeado con un poco de estaño. Una vez colocado el embudo, el operador vierte en el embudo la papilla previamente dispuesta, la cual desciende rápidamente, llenándole el buche de una sola vez.

La ración de papilla variará según la cabida del buche del ave, pero en las de mediano volumen puede ser de medio cuartillo o medio vaso en la mañana, y otro en la tarde.

Esa papilla se prepara, como las bojas, con harinas de cebada, maíz o alforfón; pero, como es natural, debe tener muy poca consistencia; la de

una crema clarita, pues de ser espesa no desciende bien por el embudo. Es también condición indispensable que las harinas sean muy bien tamizadas, y que la papilla no lleve cuajos que puedan obstruir el embudo. Para evitarlo se prepara la crema vertiendo sobre la leche las harinas ya mezcladas en partes iguales, pero muy lentamente, y removiendo constantemente la leche con la mano izquierda, para que, así, cayendo sobre ella las harinas en ligero polvillo, se vayan diluyendo en aquélla sin formar cuajos. Cuando se ve que la papilla tiene la debida consistencia, se suspende la adición de harina y se sigue removiendo aquélla hasta apreciar que no hay ni el más pequeño cuajo.

Nótese bien la necesidad de mantener bien estirado el cuello del ave, pues sin esta precaución podría atragantarse al verter la papilla en el embudo. El ave no debe soltarse o volverse a la jaula hasta que uno tiene la seguridad de que la papilla quedó bien alojada en el buche, para lo cual es conveniente que al retirar el embudo se le siga manteniendo el cuello bien estirado durante tres o cuatro segundos.

Cuando se adopta el sistema de la papilla, no debe darse de beber al ave, pues va cantidad de leche suficiente para que no tenga sed ni necesidad de líquido para la digestión del alimento.

El sistema de dar bolas o pelotillas está más generalizado que el de la papilla y constituye la verdadera base del cebamiento a mano entre la gente del campo en los países donde éstas han hecho una industria del engorde. El procedimiento de la papilla lo usan más los industriales que compran las aves en el momento de ser cebadas y las engordan así en grandes partidas, pero de todos modos, muchos engordan a base de bolas y en la última semana afinan el ave dándole la papilla.

CEBAMIENTO MECÁNICO

Este procedimiento fácilmente se comprende que sólo lo emplean los industriales que ceban aves en grandes cantidades, y desde luego se aprecia que su base es el suministro de papillas, aunque teniendo éstas mayor consistencia o siendo más espesas que las que se dan a mano con el embudo.

Existen diferentes tipos de aparatos embuchadores, pero todos tienen la misma base. Esta es la de un recipiente donde se vierte la papilla, un compresor de ésta que se mueve con pedal o a mano, y un tubo de caucho que se introduce en la boca del animal hasta llegarle al buche, en el que se aloja.

La consistencia de la papilla debe ser mayor que la de la que se da por embudo, pues no baja por sí misma, sino que desciende impelida por el émbolo del compresor y, por lo tanto, cabe darla más espesa.

Véanse en los grabados que se intercalan, dos

tipos de embuchadores, uno francés y otro inglés; y véanse también los diversos modelos de jaulas de cebamiento ideados por algunos industriales americanos.

Hoy los cebadores a máquina tienen las aves en jaulas como las descritas para el engorde a mano, y con ello obtienen buenos resultados. Entre los constructores de material avícola franceses corrió mucho la fantasía y el deseo de vender aparatos, y uno no debe tomar modelo de ellos, aunque a título de curiosidad quepa recordarlos.

Resumiendo, podemos aconsejar a nuestros lectores, sobre todo a las señoras, que son, sin duda, las que leerán con mayor interés este artículo, que, cuando quieran prepararse buenas aves cebadas, recurran al procedimiento del engorde a base de los amasijos blandos, dejando que las aves lo coman enjauladas, y que cuando vean que dejan de comer, en los últimos días les completen el engorde por el procedimiento de las pelotillas.

A los que pretendieran hacer el engorde industrial, les diremos que no deben considerarse aptos con la simple lectura de estas líneas, y que, de intentarlo, debieran visitar alguno de los mercados extranjeros en los cuales existen cebadores industriales, y aprender minuciosamente en ellos no sólo la práctica del engorde en gran escala, si que también la organización de dichos establecimientos.

DURACIÓN DEL PERÍODO DE ENGORDE Y CUIDADOS QUE REQUIEREN LAS AVES DURANTE EL MISMO

La duración del período de engorde depende, en primer lugar, de la clase de aves que se quiera engordar, es decir, de la calidad del producto que se quiera obtener; y en segundo lugar, de lo que pida el mercado en que deben colocarse.

Los polluelos de leche se engordan y llegan a su punto en quince días o en tres semanas a lo sumo, y los pollos de grano alcanzan su semicebo completo en un mes; pero en las demás categorías hay que precisar algo más la duración del engorde.

Hay aves tiernas que, sometidas al cebamiento forzado enjauladas, no resisten el tratamiento más allá de diez días, después de los cuales hay que sacrificarlas, mientras que otras lo soportan durante cuatro y aun cinco semanas, como ocurre en las que se eligen para producir soberbia pollería para las Navidades y fin de año (capones y *poulardes*), las cuales alcanzan precios remuneradores aunque se hayan tenido en engorde más de un mes.

De todos modos puede decirse, que, en la industria del engorde los mayores beneficios se obtienen cuando el engorde no dura más de tres semanas, y hasta son muchos los cebadores que aseguran que aun hay más beneficio no forzando el engorde y vendiendo las aves después de dos semanas de haberse empezado.

En los Estados Unidos y en el Canadá se produce hoy una pollería tierna a la que se alimenta casi únicamente con leche (*milk fed*) o *comida de leche*, las cuales en diez o doce días se pueden llevar al mercado, dando aves tan sabrosas como las que se tienen en engorde tres o cuatro semanas, si bien éstas serán más recomendables en los mercados donde se soliciten de preferencia aves de mayor peso.

En general puede decirse que para obtener aves ya presentables como pollería de clase superior a la



Ave muerta y desplumada, tipo corriente

corriente en el mercado, el engorde ha de durar esas tres o cuatro semanas, prolongándose hasta cinco para los capones y *poulardes* de Navidad y fin de año, por el gran precio que en aquellos días alcanzan.

En todo caso debe observarse bien si el ave come o pierde el apetito, si gana o pierde, si se entristece o sigue en estado normal, y según los resultados de la observación se acortará o se prolongará su cebamiento.

Otro cuidado que debe tenerse es el de la limpieza de las jaulas.

Las aves en engorde defecan mucho, y sus excrementos suelen ser muy líquidos, por lo cual hay que limpiar frecuentemente las jaulas. Es bueno disponer de una jaula vacía para cuando se quieran limpiar las que están en servicio. Con ello se pasan a dicha jaula las de la primera que se limpia, y limpiada la que quedó vacía, recibe las aves de la segunda jaula, quedando al final

otra jaula vacía para el siguiente día de limpieza.

El excremento que cae al suelo al través de los listones que forman el piso de las jaulas debe ser retirado todos los días, para evitar las emanaciones que del mismo se desprenden.

Otro cuidado que ha de tener es evitar que las aves se llenen de piojos, cosa muy frecuente cuando se aglomeran algunas en local cerrado. Antes de enjaular las aves, hay que reconocerlas, y si tienen piojos conviene librarlas de ellos espolvoreándoles sobre el plumaje flor de azufre o algún polvo insecticida de los que se hallan en el comercio, como el polvo de pelitre, ya tan generalizado en España por cultivarse bastante esta planta. Si se emplea el azufre, no hay que abusar de él, pues puede llegar a formar como una caspa sobre la piel, y ello no conviene. Si al hacerse la limpieza se observa que hay piojos, el tratamiento debe repetirse durante el engorde. Las aves, molestas por las picazones de aquéllos, no digieren ni asimilan bien, y por lo tanto pierden carnes en vez de ganarlas.

No debe olvidarse el blanqueo y la desinfección de las jaulas cada vez que se retire de ellas un grupo de aves ya gordas.

PRESENTACIÓN DE LAS AVES AL MERCADO

Las aves cebadas deben siempre presentarse al mercado muertas, desplumadas y convenientemente preparadas a gusto de los consumidores del país.

Si por una excepción, en el mercado de Barcelona y precisamente en los días de Navidad, se admiten capones vivos, no cabe darlo como regla, porque es algo efecto de consuetudes que persisten en Cataluña y que no creemos se hallen admitidas en otros mercados.

El cebador debe, pues, sacrificar, desplumar y preparar convenientemente las aves según uso y costumbre en la plaza o en el mercado al que quiera enviarlas.

El sacrificio. — Para los países de América, la cosa es muy sencilla. Se retuerce el pescuezo del ave, esto es, se la desnuda.

En cierta ocasión daba yo una conferencia práctica en Sudamérica, a la que asistían más de cien señoras, y al tratarse de esto pedí a las que supieran matar una gallina de otro modo, que levantaran un dedo, y ni un dedo se levantó.

Ave muerta así, sin desangrarla, no es posible que resulte buena. El ave debe desangrarse en virtud de herida externa, es decir, como suelen hacerlo nuestras vulgares cocineras, o por herida interna, como lo hacen los franceses, los ingleses, los belgas, hasta los norteamericanos, los canadienses y como lo hacen también en España los que entienden de esas cosas, y en general en el mundo entero los expertos en el arte de vender pollos cebados.

Cuando la sangría se practica exteriormente, con cuchillo muy afilado se hiere el cuello del ave por debajo de una de las orejillas, y se cercena aquél hasta que mana abundantemente la sangre por haber sido alcanzadas las venas y las arterias principales del cuello del animal.

Este procedimiento no es malo cuando el ave debe ser consumida en la casa, pero no cuando tiene que ser expuesta al público, en cuyo caso presenta mal aspecto y, además, tiene el peligro de que la mosca se pose en la herida practicada al exterior, y que deshuevando en ella acelere la descomposición de las carnes.

El sistema de sacrificar un ave más recomendable y más generalizado en los países consumidores y exportadores de aves de consumo muertas y desplumadas, es el de sangrar el ave con herida interna, es decir, produciendo la hemorragia total o completa cortando las mismas venas y arterias que se cortan con la herida por fuera, pero produciéndola con herida interna practicada por la boca del ave.

Vamos a describir este procedimiento, pero advertiremos antes que, así se mate el ave por herida externa o interna, es necesario tenerla en ayunas desde veinticuatro horas antes, para que así el buche como los intestinos se vacíen, evitándose así que las materias semidigeridas y el excremento no expulsado puedan dar mal sabor a las carnes.

Corren a lo largo del cuello, en sus paredes anteriores, dos gruesas arterias y una vena transversal, indicadas en la figura que se intercala, y ésas son las que deben cercenarse.

Para ello se emplea un cuchillo muy afilado o unas tijeras finas y de puntas muy fuertes.

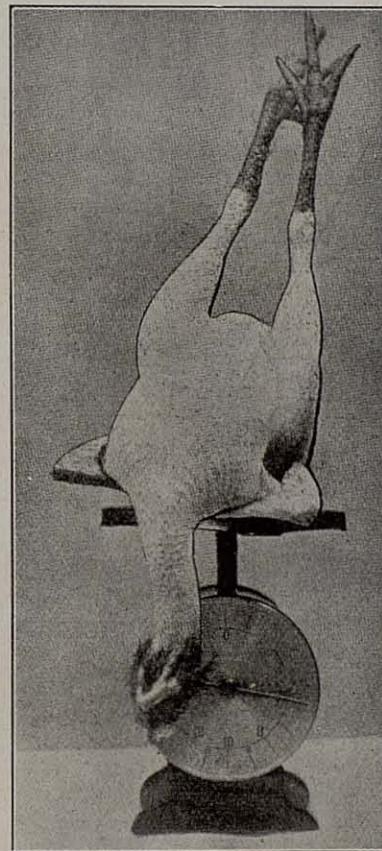
Sujeto el animal con las patas altas y la cabeza baja, se introduce el cuchillo o las tijeras con las puntas abiertas, por la boca y a lo largo de la bóveda palatina, hasta alcanzar el fondo de la boca. Entonces se clavan en la pared de resistencia las dos puntas de las tijeras bien abiertas y se cierran bruscamente, con lo cual se cortan las arterias. Si se emplea el cuchillo, el corte se practica transversalmente y el efecto es el mismo.

Seguidamente, bien sea con el cuchillo, bien con las puntas de las tijeras cerradas, hendiendo en dirección al cerebro, y en ese momento, si la operación ha sido bien practicada, el ave exhala un grito, las plumas del cuello caen, el animal da dos o tres convulsiones y expira. La sangre, que mana abundante y seguidamente, se recoge en una vasija que puede colgarse del cuello del ave.

El desplume. — La operación del desplume, tal como la practican los pinches de cocina y la generalidad de las *maritornes* de nuestros tiempos, es muy sencilla, pues a fuerza de tirones y de manotazos pronto dejan un ave sin pluma, pero hay que ver los desgarrones que dejan en el pellejo y la pelusilla y los cañones que aún quedan cuando

así tan mal desplumada, la meten en el horno y llevan a la cazuuela.

Ese no es el desplume que debe practicarse en esa pollería que ha de presentarse al público en tal forma, que, muchas veces, de su buena vista depende que se venda más pronto o a mejor precio.



Pesaje del ave

Hay dos medios de desplumar, aunque en los dos cabe decir que lo principal es hacerlo con cuidado y sin producir desgarros.

El primer sistema es el de desplumar el ave *en caliente*, es decir, en el momento en que expira. Los buenos desplumadores ni aun esto esperan, y una vez han clavado el cuchillo o las tijeras en la masa cerebral, mientras el ave aun está desangrándose y en sus postreras convulsiones, ya están arrancándole las plumas de las alas y las de la cola, que por el grosor de su tubo o cañón y por su fuerte adherencia, son las que más cuestan, y precisamente en aquel momento se desprenden más fácilmente.

Después de esas plumas se arrancan las del cuello, dejando en su unión con la cabeza unas pocas, a manera de flequillo.

También puede dejarse un flequillo o pequeño adorno de plumas en la articulación fémur-tar-

siana, es decir, en el talón, o sea la unión del tobillo con el pie, aunque ello no es cosa corriente en el comercio de aves muertas y desplumadas; pero como da un cierto *cachet* al ave, es cosa recomendable en aves que bien podríamos llamar *de marca*.

El desplumado de los muslos y flancos es fácil, pero debe irse con gran cuidado en no desgarrar la piel cuando se arrancan las plumas que cubren las regiones grasosas de dichas regiones. Para evitarlo, así en éstas como en todo el plumaje, no



Poularde cebada, prensada con bolsa, según tipo del Mans y de la Bressé.

hay que tirar nunca de la pluma sin que, con la yema de los dedos de la mano opuesta, no se tenga bien sujetada la piel en el nacimiento de la pluma.

Lo que más fácilmente se saca, es el plumón del vientre, porque es muy sutil y apenas tiene adherencia.

El segundo medio de desplumar es escaldando antes el ave, es decir, teniéndola sumergida unos segundos en agua hirviendo, y esto suele ser lo que más generalmente hacen algunos desplumadores. Así pueden ir matando piezas unas tras otras, y luego, aunque se les hayan enfriado, las van desplumando a base del agua hirviendo.

Con este procedimiento las aves no quedan nunca tan bien, y sobre todo, si están muy gordas, las partes o regiones más grasas presentan mal as-

pecto. Las aves extrafinas no deben nunca desplumarse así, pues, aunque se pierda tiempo desplumándolas con sumo cuidado, su buena presentación las avalora, y el buen precio que por ellas se saca lo compensa todo.

Eliminación de la pelusilla y últimos detalles. — Una vez bien desplumada el ave, queda aún sobre su piel, y sobre todo en el cuello y patas, una pelusilla o pelitos muy finos, y a veces algunos cañones de plumas que se rompieron al arrancarlas.

Esos cañones se arrancan cuidadosamente con la punta de un cuchillo o de tijeras, y el vello o plumoncillo se elimina quemando alcohol en una vasija y sublimando la pelusilla en la llama.

Después se pasa un trozo de lienzo sobre la piel para dejarla bien limpia, se lavan las patas y sobre todo los pies con agua y jabón, empleando un cepillo de cocina o un estropajo, y finalmente se lava también la boca, en la que siempre quedan coágulos de sangre.

Después de esto se pasa un cordel por uno de los orificios nasales, empleando una aguja de coser sacos o bolsas, y atravesando la boca se saca el cordel por la mitad del maxilar o mandíbula inferior, se anuda el cordel para que la boca quede bien cerrada, y se hace en él como un asa, para poder colgar la pieza.

Toda la operación del desplumado debe practicarse tan rápidamente como sea posible, para que antes de que el ave se enfríe y entre en rigidez, pueda recibir la forma que suela dársele en cada mercado.

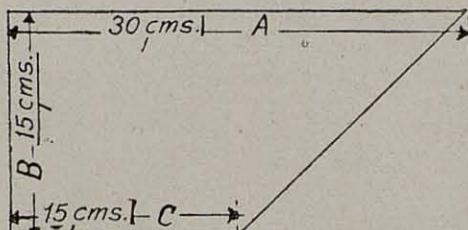
OPERACIÓN DEL PRENSADO

En la pollería entrefina o a medio cebar, que es la más corriente (el pollo de grano o *poulet de hotel*), es costumbre aplastar el esternón por medio de un golpe que se da sobre el mismo con una fuerte pala de madera. Luego se doblan las alas sobre el pecho y los tarso sobre los muslos, y aquéllas y éstos se mantienen en tal postura por medio de un cordel o de una cinta y seguidamente se ponen sobre un tablero panza abajo, poniéndoseles un peso de hierro o de plomo sobre el dorso.

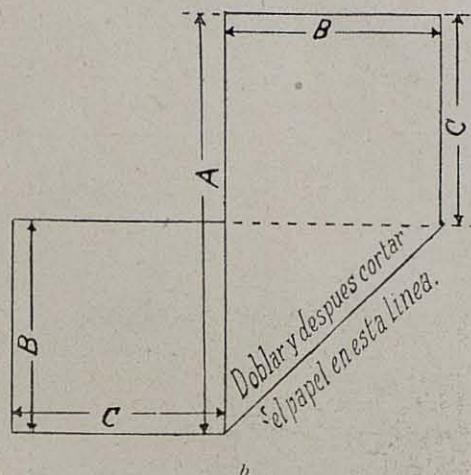
A las pocas horas la rigidez es completa y el ave queda en la forma que se le ha querido dar, de suerte que aun quitando los cordeles o cintas que le sujetan las alas y las patas, éstas se mantienen ceñidas al cuerpo.

En las categorías de capones y *poulardes*, esto es, en esas grandes piezas tan cebadas y de tan bella presentación, la operación del prensaje se lleva a cabo enfundando el ave a estilo francés, esto es, según la práctica antiquísima y bien conservada de las cortijeras del Mans y de la Bresse.

Cuando el ave está ya bien limpia, se dispone un trozo de lienzo de hilo fino, de dimensiones que permita cubrir con él todo el cuerpo del ave,



a



b

Envoltura de la cabeza del ave muerta, con papel fuerte

a) Forma y dimensiones del papel. — b) Manera de doblar la tira de papel para obtener dos trozos como a.

y otro trozo más grande, de tela burda de cáñamo, el cual deberá ser siempre de tela nueva, es decir, no lavada.

Tendiendo esta tela sobre una mesa y colocando sobre ella el lienzo de hilo, se descansa en él el ave, panza arriba y manteniéndole las alas plegadas sobre la pechuga y los tarsos doblados sobre los muslos, se levantan los dos bordes del lienzo y con ellos se dobla sobre el ave, procurando que mantenga las alas y las patas en aquella posición, para lo cual se dan dos puntos en los bordes, uno sobre las alas y otro sobre los tarsos.

Después se envuelve el ave en la tela de cáñamo, procurando que quede envuelta desde medio cuello hasta la rabadilla, sobrando aún tela suficiente para que los bordes de los lados puedan ser cosidos en la línea media del vientre.

Con aguja de coser sacos y cordel fuerte, se dan primero dos puntos, uno en los bordes de la tela de cáñamo sobre el pecho, y otro sobre el vientre, pero en tal modo que para darlos sea preciso que ceda un poco la tela de cáñamo, quedando así bien tirante. Luego se van cosiendo los bordes de aquélla en zig-zag, tirando fuertemente del cordel a cada pasada. Empezando este cosido en el cuello, se termina en la extremidad del vientre. Seguidamente se alza la pieza, y teniéndola descansando sobre el pecho se cosen los bordes de la tela de cáñamo, que deben cubrir o envolver el vientre, y siempre cosiendo en zig-zag y tirando del cordel, para que el vientre quede bien apretado.

Hecho esto, se sumerge el ave así *enfundada* en cubo o recipiente lleno de leche, de suero o, si no lo hubiere, de agua, dejándole en ese baño durante una media hora.

Con esto, la tela de cáñamo, que ya dijimos ha

de ser siempre nueva, se encoge, y ello es lo que da el prensado a la pieza así dispuesta.

En el baño, sobre todo si es de leche o suero de quesería, las carnes toman un aroma especial y adquieren blandura y poniéndose la piel muy fina.

El objeto del lienzo de hilo puesto por debajo de la tela de cáñamo, es el evitar que, por efecto del prensado por encogimiento del cáñamo, el grano del tejido de éste se marque en la piel y, sobre todo, en la grasa del animal.

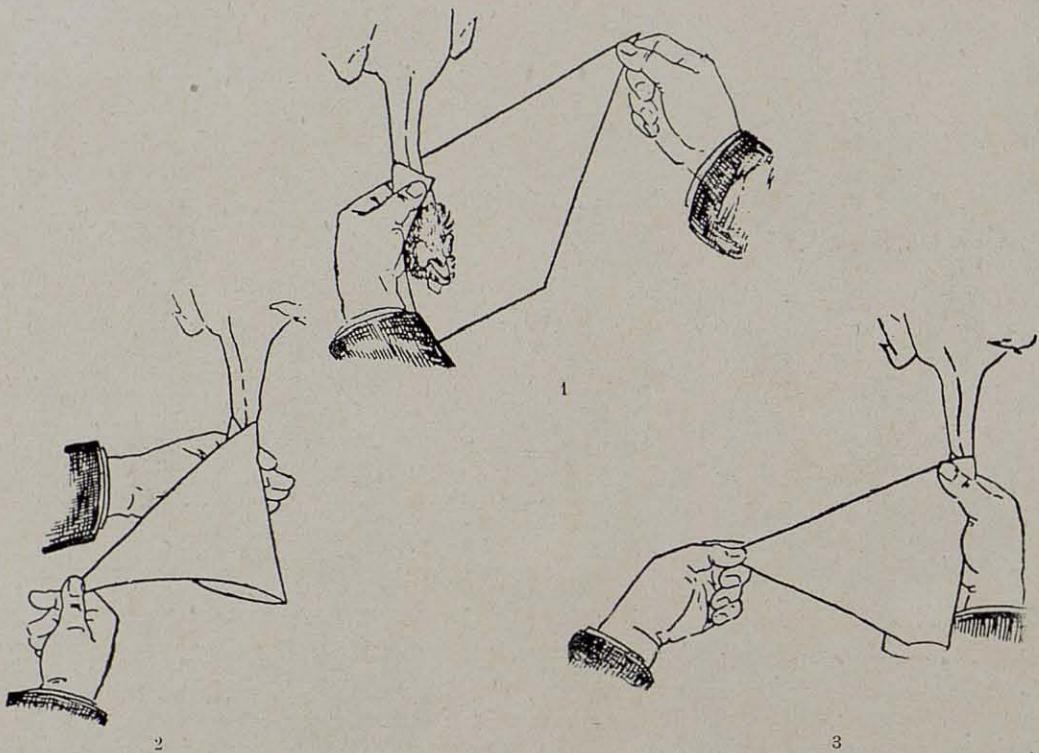
Así, cuando se desenfundá, aparece como una bola de manteca de una finura extraordinaria.

Cuando el ave se retira del baño de leche, se cuelga por la lazada del pico en paraje donde pueda recibir la acción del sereno, es decir, al exterior, y así colgada se la tiene toda la noche, después de la cual está pronta para ser llevada al consumo o para que se la embale si ha de ser enviada a distancia.

EL EMBALAJE

El embalaje de las aves muertas varía algún tanto según las localidades, pero generalmente se hace en cestas de mimbre de poca profundidad, o en cajas de madera hechas con tablillas o listones, es decir, que permitan la circulación del aire. Sólo las tablas del fondo deben tocarse unas a otras.

Esas cestas o las jaulas se tapizan de papel fuerte, y mejor aún, si puede ser, de papel pergamino. En el fondo y por debajo del papel se pone una capa de paja muy limpia, y si se expide en primavera o verano, y aun en invierno si es para gran distancia, se ponen entre la paja algunos trozos grandes de hielo.



Envoltura de la cabeza del ave, en papel

1, Primer tiempo. — 2, Primera vuelta. — 3, Segunda vuelta.

Antes de meter las aves en el embalaje hay que cubrirles la cabeza con papel.

Las figuras que se intercalan muestran muy bien cómo se dispone el papel grueso o papel-pergamino, y cómo se envuelve la cabeza.

Como puede verse, se toma un trozo de papel de 15 centímetros ancho por 30 centímetros largo, y doblándolo en la forma que se indica en la figura, se corta por el doblez o por la línea D. E., con lo cual se ha dividido en dos trozos cada uno de ellos de la forma indicada en la figura 2.^a

Con el papel así cortado, la cabeza se envuelve según indican las figuras que ilustran este escrito, y así, además de quitar el mal efecto que produce la cabeza del ave muerta, se evita que puedan ir

las moscas a deshuevar en el pico, ojos o narices del ave, parajes siempre preferidos por aquéllas, con lo cual se aceleraría la descomposición.

Así preparadas las aves, se van colocando en las cestas o jaulas, unas junto a las otras, unas veces ladeadas y otras panza abajo, y siempre con el cuello doblado y llenando uniformemente los huecos que quedan entre pieza y pieza.

Los grandes capones y las grandes *poulardes* que se expiden enfundadas, se embalan también en igual forma, pero suelen ponerse en disposición vertical, es decir, descansando sobre el vientre, para lo cual el embalaje ha de tener mayor profundidad.

Las medidas usuales de los embalajes suelen ser las siguientes:

MEDIDAS DE EMBALAJES

N. ^o	1	Para pollos tiernos de	400 gramos a	600 gramos	45 × 25 × 10	Dimensiones
						en centímetros
»	2	»	»	600	»	50 × 30 × 10
»	3	»	»	800	»	55 × 45 × 11
»	4	»	»	1200	»	60 × 50 × 11
»	5	»	»	1600	»	65 × 55 × 11
»	6	»	»	2 kilos	2 kilos	70 × 60 × 12
»	7	»	»	2 »	400	75 × 65 × 12 ⁵⁰
»	8	»	»	2 »	800	85 × 75 × 14
»	9	»	»	3 »	200	90 × 80 × 16
»	10	»	»	4 »	4 »	100 × 90 × 20
			ó más.			



Envoltura de la cabeza del ave, en papel

1, Cerrando el envoltorio. — 2, El último doblez de la punta. — 3, Clausura del envoltorio.

Una vez colocadas las aves en las formas dicas, esto es, de lado o panza abajo, se recubren de papel, se rellena la cesta o la caja con paja de centeno fina y larga y se cierran, precintando la cesta o clavando la caja, y se expiden siempre a gran velocidad.

OBSERVACIÓN

Se observará que al tratar de la preparación del ave no se dijo nada con respecto a vaciarla, esto es, a limpiarla interiormente, sacándole los intestinos, como suele hacerse con las perdices y demás aves de caza.

Ello obedece a que ya dijimos que, cuando se sacrifica un ave de corral, debe haberse tenido veinticuatro horas sin darle alimento, dándole sólo agua. Con esto, al matarla así, todos los órganos de la digestión, como los intestinos, están completamente vacíos y, por lo tanto, limpios, y no hay para qué extraerlos, con lo cual el ave perdería peso, y al quedarle el vientre vacío presentaría mal aspecto. Con aquella precaución, las aves pueden ser expedidas sin ser vaciadas, con lo cual el cebador no pierde el beneficio sobre el peso de lo que pudiera sacársela.

Lo que conviene es taparles la cabeza con un envoltorio de papel fuerte. Véase la manera de hacerlo en los grabados.

CONSERVACIÓN DE LA VOLATERÍA CEBADA Y PREPARADA PARA EL CONSUMO

La moderna industria de la conservación de las

carnes en las cámaras frigoríficas ha venido a ser un poderoso auxiliar de los cebadores de aves.

En efecto; a pesar de la injustificada repugnancia del público a consumir las carnes conservadas, sin que él lo sepa, gran parte de las que se dan al consumo han estado más o menos tiempo en los frigoríficos, y cuando las consume sin saberlo, las halla tan buenas como recién salidas del matadero.

En las grandes compañías de navegación se suele dar de comer muy bien, y así la carne como la volatería han sido conservadas en sus cámaras frigoríficas.

En cierta ocasión, quien esto escribe, viajando de Cherbourg a New-York observó que en aquel famoso vapor "Kaiser William ther Groos" ("Kaiser Guillermo el Grande") todos los días había pavo asado o trufado en el menú, y como esto le llamara la atención, pidió explicaciones al cocinero, que llevando su amabilidad al extremo de permitirle la entrada en el frigorífico, le mostró más de 100 pavos muertos, en perfecta conservación, y le dijo que hacía ya dos meses habían comprado una partida de 800 pavos muertos, que con las menguas consiguientes al consumo de cada viaje, estuvieron paseando de New-York a Cherbourg y viceversa, y así seguirían hasta su terminación. Inútil decir que con ellos había algunos centenares de pollos, liebres, perdices, faisanes y otros animales.

Pues bien: conservándose tan bien las aves muertas, los que se dedican a la industria del engorde tienen sus frigoríficos, o hacen arreglos con los que los tienen como de explotación o en los mercados públicos, y si no pueden dar inmediata

salida al género, lo van sacrificando a medida que las aves van estando a su punto, porque de no hacerlo, por volverse fofas y por exceso de grasas acabarian por morir.

Una vez sacrificadas, las van conservando en las cámaras frigoríficas, y de ellas las van sacando, embalando y expidiendo a medida que reciben pedidos.

En España, y aun en los países de América donde ha de leerse este escrito, no hay que pensar por ahora en que se haga necesaria la cooperación de los frigoríficos, pues no siendo industria generalizada la del cebamiento, cuanto se produzca puede tener inmediata colocación.

VENTAJAS Y PORVENIR DE LA INDUSTRIA DEL CEBAMIENTO DE POLLERÍA EN ESPAÑA Y EN LAS AMÉRICAS LATINAS

Insensato sería en nosotros pretender que, hoy por hoy, se llegase a generalizar la industria del engorde de aves, es decir, la preparación de volatería fina y extrafina, que así en España como en las Américas latinas sólo se consume en fiestas señaladas del año; pero aun más insensato fué pensar en que la Avicultura pudiese llegar a tomar en España tal incremento, que hoy algunos sienten ya los efectos de la competencia, y sin embargo, desde 1896, en que empezamos nuestra campaña de fomento avícola, y sobre todo desde 1916, en que la intensificamos fuertemente, se ha llegado a lo que hoy hemos alcanzado.

No es que en España no se practique la industria del engorde, no. La practican en Madrid y sobre todo en Barcelona algunos abastecedores de dichos mercados, que reciben vagones y más vagones de pollería tierna o vieja, tal como sale de los cortijos, y enflaquecida aún más por lo que pierde en el viaje.

Ésos enjaulan esas aves, las alimentan bien con amasijos de harinas durante diez o doce días, y aunque no empleen la leche ni logren producir pollería fina, ni entrefina siquiera, la ceban y la ponen en condiciones de venderla a mejor precio del que hubieran obtenido vendiéndola flaca como lo estuvo en el momento de su llegada.

Existe, pues, la industria del engorde, pero no la producción de volatería superior o de clase fina, como la que se vende y consume en Francia, Bélgica e Inglaterra.

Por esto entendemos nosotros que cualquiera que debidamente emplazado intentare esta industria, esto es, cualquiera que, a medida que se vaya generalizando en el país la crianza de Orpingtons, de Rhodes, de Plymouths, de Wyandottes y aun de las mismas Prat en sus variedades blanca y leonada, cabrá perfectamente la industria del cebo, y una vez los grandes mercados se acostumbren

al consumo de aves de esta clase, podrá ganarse dinero, y sobre todo, los criadores de esas razas podrán dar ventajosamente salida a los pollos sobrantes, a los capones que preparen y a las pollonas malas ponedoras, que hoy tienen que vender a título de pollería ordinaria, al mismo precio que las cortijeras venden sus aves, que casi no les costó nada de producir y mantener.

CONCLUSIÓN

Puede, pues, tener porvenir la industria del engorde, y más en España, donde los buenos hoteles y los buenos restaurantes tienen que proveerse de continuo en Bayona, en Toulouse y, para clases superiores, en el Mans y en La Bresse.

No pretendemos que toda España pueda responder al esfuerzo que para ello se tenga que realizar, y capacitados estamos para decir que la salida de este género tendría sus límites en ciertas capitales, entre las cuales no podemos poner a Madrid, que lo es de España.

En efecto, a Madrid no van más capones y *poulardes* superiores que los de encargo para banquetes y que en ciertos días del año importa la casa Lardy y alguna que otra; pero ni siquiera en los días de Navidad hay solicitud o demanda de volatería superior, como la tienen los mercados de Barcelona y de Bilbao.

Nuestros conocidos "Capones Paraíso" se cotizan en Barcelona en aquellos días a 40 pesetas pieza como mínimo, y llegan a pagársenos vivos, sin la menor molestia ni riesgo en matarlos y desplumarlos, y para la reventa, hasta a 50 pesetas; y los capones del Prat corrientes se pagan como mínimo a 25 o por lo menos a 20 pesetas pieza, y ésos son también los precios que rigen para los buenos capones en Bilbao y otras poblaciones del Norte.

En Madrid hemos tenido de muestra hermosos "Capones Paraíso" de tres a cuatro kilos pieza, y después de muchos días sólo pudieron venderse a 20 pesetas pieza, y eso porque los adquirió el cocinero de un Grande de España, que los necesitó para un banquete.

No hay, pues, que pensar en la producción en grande de esas clases superiores, pero la pollería tierna de buena raza, variable entre 600 y 1,500 gramos, que a 10 pesetas kilo podría venderse de 6 a 15 pesetas, esa sí podría muy bien colocarse así en Barcelona como en Bilbao, y aun en Madrid, que es la plaza de España que más pollería tierna consume, pero la consumo de clase muy mala.

Sobre este punto deben, pues, meditar los avicultores españoles. Se trata de industria nueva a explotar donde el grano y la leche estén baratos; no donde tenga que comprarse a alto precio.

Se generalizó ya la crianza de buenas razas; la

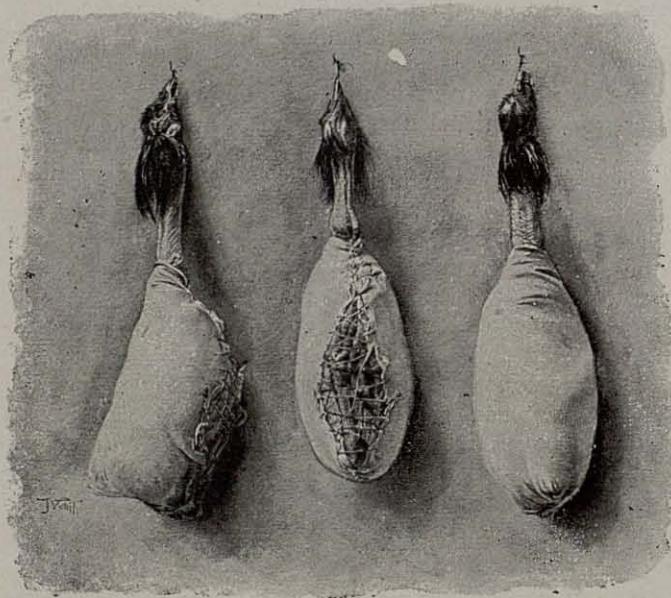
incubación artificial se impuso; cada año va extendiéndose más y más la fabricación de polluelos en gran escala; ¿qué falta, pues, para que todas las ramas de la Avicultura hayan sido aceptadas en el país? Falta sencillamente que seamos productores de buena volatería de consumo, y que, ya que en huevos y en aves comunes tengamos aún que soportar la enorme importación de que somos víctimas, cuando menos que le hagamos frente en la producción de este género, que con poco que

se produzca en los primeros años, habría suficiente para el consumo de los gastrónomos de toda España.

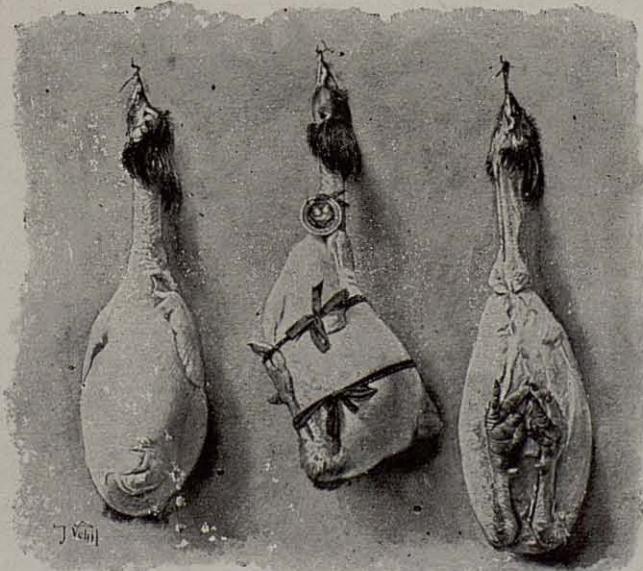
A ello tendió la creación de nuestra raza Paraíso, que después de diez años de seleccionarla, al fin va a lanzarse al mercado en 1927. Con ella aspiramos a producir y a que se produzcan aves tan finas y bien cebadas como las mejores que puedan venir de Francia.

SALVADOR CASTELLÓ.

CAPONES DEL PRAT, CEBADOS EN LA GRANJA "PARAÍSO" DE ARENYS DE MAR



Los capones en la bolsa o funda, según operación descrita en el artículo que precede



Los mismos capones una vez retirados de la funda, preparados y etiquetados tal como los presenta al consumo la «Granja Paraíso»

Veinte años de prácticas y de experimentación en la crianza de aves de corral

Comentarios del Dr. VERITAS

ELECCIÓN DE AVES REPRODUCTORAS

Estudiando y comentando siempre en el utilísimo libro publicado por la "Sección de Servicios de Avicultura" del Ministerio de Agricultura de Canadá, en el comentario del presente mes vamos a fijarnos en el importante asunto de la elección de reproductores.

Comenzaremos por decir que no queremos referirnos en este momento más que a la parte verdaderamente industrial de la Avicultura, es decir, en criar a base de obtener gallinas esencialmente ponedoras o de consumo.

Esto no quiere decir que en la elección de reproductores para fines de utilidad práctica no deban tenerse en cuenta las características de la raza, no; es esto también factor necesario en la conservación de aquélla; pero, para los fines industriales, las condiciones de vigor y genealógicas tienen mayor importancia que en la producción de aves *de simple parada* o de Exposición.

En el libro que estudiamos, se establece naturalmente una diferencia entre la elección de machos y la elección de hembras.

ELECCIÓN DE REPRODUCTORES MACHOS

Dice el libro canadiense, que la moderna avicultura se halla perfectamente de acuerdo en que el gallo no sólo transmite más que la gallina las características exteriores o morfológicas de la raza o variedad a que pertenezca, si que también transmite las fisiológicas y, por lo tanto, la mayor o menor postura en la descendencia hembra.

Esto lo saben hoy en día todos los avicultores que siguieron los dictados de la ciencia en la formación de sus grupos de reproductores, pero lo demostró el Dr. Pearl, de la Estación Experimental del Estado de Main (Estados Unidos), del siguiente modo:

Durante diez años, los grupos de reproductores de dicha Estación se habían formado dando a las gallinas bonitos gallos, pero sin tener para nada en cuenta su *pedigrée*, es decir, su genealogía, de suerte que no fueron hijos de gallinas distinguidas por su alta postura, y durante toda la década las gallinas dieron puestas muy bajas.

En aquellos tiempos entró en la Estación Experimental del Main el Dr. Pearl y sentó la base

de no destinar a la reproducción más que gallos hijos de altas ponedoras, y la producción de huevos aumentó de tal manera, que los resultados no pudieron ser más concluyentes.

En la Universidad del Estado de Wisconsin se hizo la experiencia de dar un gallo, hijo de alta ponedora, a unas gallinas tomadas al azar en un establecimiento de engorde de aves de consumo, y el promedio de puesta aumentó en aquel gallinero experimental desde 112 a 182 huevos.

Separadas 32 pollas salidas de los huevos procedentes de aquel grupo, se conservaron dándose a gallos hijos también de altas ponedoras, y su promedio de puesta fué de 197 huevos, registrándose posturas de más de 200 en 17 pollas.

Estos mismos resultados se han venido comprobando ya en todos los centros avícolas experimentales del mundo entero, y cada día los están tomando los profesionales cuidadosos de su gallinero; así, pues, no cabe ya decir ni una palabra más sobre la influencia del gallo en la postura de sus hijas y descendientes, tanto más, en cuanto bien y mucho se ha publicado en MUNDO AVÍCOLA sobre el particular.

Del libro "Veinte años de prácticas y de experiencias en la crianza de aves de corral" se desprende que, al elegir los gallos, debe procederse del siguiente modo:

1.º Elegir entre los gallos hijos de las más altas ponedoras, los más hermosos y que mejor conserven las características de la raza y, a ser posible, los más próximos al Standard de Perfección de la misma, pues si a lo útil se puede sumar lo bello, siempre es cosa mejor.

2.º Los gallos que se elijan deberán ser, además, muy vigorosos, y en ellos la crianza y crecimiento deberá haber lugar normalmente y sin enfermedades ni accidentes.

Se tendrán por signos de vigor los ojos brillantes y salientes y la vista viva; la cabeza alta; la cara roja; el pico relativamente corto y fuerte; el pecho bien desarrollado; el dorso largo y ancho, no estrechándose hasta la cola; el esternón de recho y largo; los huesos pélvianos bien separados; los tarsos bien redondeados y separados el uno del otro, y la viveza de movimientos, así como su actividad general.

Para poder llegar a elegir en definitiva buenos gallos reproductores, cuando las polladas tienen tan

sólo dos o tres meses, ya hay que fijarse en los gallitos que se criaron y crecieron mejor, porque es entre aquéllos que luego han de escogerse los que reunan mejores condiciones.

Cuando las pollas de igual edad que los gallitos empiezan a dar huevos, entonces habrá que fijarse nuevamente en éstos, señalando los que hayan llegado también al término de su desarrollo y que, reuniendo las antedichas condiciones, se muestren como más vigorosos.

Cuando llega el momento de formar los grupos de reproductores (lo cual en nuestra latitud debe hacerse en otoño o entrada de invierno, salvo en las regiones altas y frías, en que puede retrasarse hasta fines de Enero o Febrero), entonces viene la elección definitiva, y el libro que glosamos da un consejo verdaderamente interesante.

Pónganse en un grupo de gallinas varios gallos, todos ellos reuniendo las condiciones ya determinadas, y a razón de 10 gallos por 100 gallinas, y vigílese en las riñas que de momento se producen. Los gallos más fuertes y peleones serán los mejores reproductores, tanto por el vigor que comunicarán a la descendencia, como por las postura que se registrará en sus hijos. Observa, sin embargo, el libro, que cuando se trabaja a base estrictamente genealógica, esto no puede hacerse y se comprende, por el hecho de que, a lo mejor, el gallo elegido es hermano de las gallinas o no es hijo de una tan alta ponedora como el que pierde en la pelea, el cual, sin embargo, puede ser un excelente reproductor.

ELECCIÓN DE HEMBRAS

La elección de las hembras tendrá, en principio, la misma base que la de los machos, es decir, se elegirán gallinas hijas de muy buenas ponedoras, cubiertas por gallo, a su vez, hijo de una muy buena ponedora, pero prefiriéndose entre aquéllas que sean más bellas y que reunan mejor las características de perfección en su raza y variedad.

Como ha de comprenderse fácilmente, los que mejores reproductores podrán elegir serán aquellos que tengan mayor contingente de gallinas de una misma raza o variedad, pues cuanto mayor sea el número, habrá mayor proporción de altas ponedoras y de aves bellas. Por esto, los que sólo crían unas cuantas aves de una misma raza, se hallan en inferioridad para elegir buenas reproductoras en relación con los que se especializan en una sola o en pocas razas.

Cuando las pollas se ponen en las casas de ponedoras, es decir, cuando han de empezar a poner, hay que señalar ya las más precoz, las más vigorosas y que se criaron mejor; las de cabeza menos alargada; las de mirada más viva y ojos salientes; las más vivarachas, y las que nunca estuvieron enfermas.

Si se quieren dar a la incubación huevos de polla, en el momento de formar los grupos de reproductores se elegirán entre las pollas ya señaladas como buenas en aquella primera selección, las que, siendo de la misma edad, empezaron a dar huevos más pronto y los dieron en invierno, pues la polla que los da en tiempo frío suele comprobarse luego que es una alta ponedora.

Si se es riguroso y no se pasan a reproductoras hasta que tienen diez y ocho meses, entonces la elección es más fácil y segura, porque pueden y deben elegirse las que dieron más huevos (previo registro de la postura al nidal registrador), y entre éstas las que dieron mayor número en otoño y en invierno, y aun entre éstas podrán elegirse como superiores las que los dieron más grandes.

El libro canadiense reconoce que el registro de la postura durante todo el año es cosa engorrosa y costosa, y dice que, a su juicio, basta con registrar la puesta desde Octubre a Febrero, porque la gallina que dé muchos huevos en ese período ya puede ser dada como buena.

En este punto, el comentarista recuerda la práctica recomendada por Oscar Smart (véase MUNDO AvíCOLA, núm. 43, Julio de 1925).

Aquel malogrado y gran maestro, cuyas teorías, publicadas por MUNDO AvíCOLA en el citado número, han producido tan beneficiosa revolución entre nuestros avicultores, y tanto han influido en la formación de buenos grupos de reproductores en el presente año, recomendaba que, a toda polla que se viera dando huevos en Octubre, se le pusiese una sortija o una cinta roja (por ejemplo) en la pata; si los daba en Noviembre, una cinta verde, y si era en Diciembre, amarilla. Así, en Enero se podían ver gallinas con las tres cintas o sortijas, con dos o con una y, sin necesidad del registro, era fácil apreciar si habían puesto en los tres meses o sólo en alguno de ellos.

De haberse conocido los escritos de Oscar Smart antes de la publicación del libro que comentamos, no nos cabe la menor duda de que el libro canadiense habría recomendado esta práctica, que concuerda muy bien con la teoría de dar preferencia a las gallinas de puesta invernal.

Cuando no se ha tenido el cuidado de registrar la puesta, y cuando tampoco se observó si la gallina fué ponedora de invierno, ni cuántos huevos dió, la Sección de Avicultura del Ministerio de Agricultura Canadiense admite que se recurra al método de selección de Hogan, es decir, al examen de la osamenta de la gallina y a la observación de los signos característicos de las buenas y de las malas ponedoras.

Esta selección — dice — debe hacerse en verano, a medida que uno va observando que las gallinas dejan de poner.

Varias veces se ha escrito en MUNDO AvíCOLA

sobre el método Hogan, que, como es sabido, tiene como base principal el de dar como buenas ponedoras a las gallinas en las que, aplicando la mano entre la punta de la quilla del esternón y los dos huesos pélvianos, caben tres o cuatro dedos y dos o tres en el espacio que separa dichos huesos entre sí.

Por lo escrito saben ya nuestros lectores que, sin discutir a fondo el sistema, la Real Escuela Española de Avicultura no fía mucho en ese método, ya que en muchas comprobaciones se ha visto que gallinas de gran capacidad abdominal no se habían mostrado como grandes ponedoras, en tanto que muchas cuya puesta registrada al nido-trampa fué extraordinaria, tenían dicha capacidad muy reducida.

Si no cabe fiar en ello, sí cabe, en cambio, guiarse en el aspecto general del ave, pues cualquiera acostumbrado a ver gallinas y a manejarlas, distingue en un grupo cuáles son buenas o malas ponedoras.

Dice el libro canadiense, y en ello prestamos toda la conformidad:

1.^o Que la gallina ponedora es siempre activa y vivaracha, muy escarbadora, al punto de apreciársele en el desgaste de las uñas; que se retira tarde y sale del gallinero muy temprano.

2.^o Que es mansa y siempre cacarea.

3.^o Que su cresta y barbillas son de un rojo vivo, tiesas, a la par que suaves al tacto, y que empieza la muda tarde, nunca antes de Septiembre, y que empluma luego rápidamente.

4.^o Que después de algún tiempo de poner, si es de piel amarilla, se le blanquea, especialmente en el bajo vientre, presentando la región anal blanda y húmeda. El pico y los tarsos pierden también la coloración amarilla en las razas que así la tienen y se blanquean también muy manifiestamente.

5.^o Que su cuerpo es más bien largo que corto; su piel, suave, fina y elástica; el dorso, largo y ancho, conservando esa amplitud hasta la cola; el pecho, muy desarrollado, y el vientre, blando, elástico y lleno o profundo.

6.^o Que su capacidad ponedora es más o menos proporcional a la amplitud del espacio que separa el esternón de los huesos pélvianos, o arcos pélvianos.

7.^o Que en las buenas ponedoras, estos huesos pélvianos son finos y flexibles, separándose mucho en la época de la postura. Cuando dichos huesos se presentan duros y poco flexibles, la gallina tiene mejor adaptación al consumo que a la postura.

8.^o Que la cabeza es de formas esbeltas, finas y pequeña; el ojo, lleno y prominente y emplazado cerca del pico.

9.^o Que la cara es fina, de color unido y rugosidades.

10. Que los tarsos son finos y secos al tacto, en tanto en las malas ponedoras son gruesos, casi redondos y se notan grasientos al tocarlos.

Observando todo esto al practicar la última selección en el verano, pueden ser elegidas las gallinas que convenga guardar como reproductoras, las cuales, unidas a los gallos seleccionados según las reglas y las condiciones que se precisan en estos comentarios, tendrán grandes probabilidades de dar descendencia muy ponedora.

Con el objeto de guiar mayormente a nuestros lectores sobre *esa ojeada* que debe darse a las gallinas para distinguir las muy ponedoras de las poco ponedoras, en un próximo número se les obsequiará con una lámina en colores representando la gallina Leghorn buena ponedora y la mala ponedora. Esta lámina podrá guiarles lo mismo en el examen de las gallinas Leghorn que en el de cualquiera de las razas de cresta grande y sencilla y llamadas *ligeras*, como lo son todas las mediterráneas.

LA AFINIDAD Y LA MÉZCLA DE SANGRES

Sobre si el gallo y las gallinas que se le juntan pueden o no pueden ser consanguíneos, el libro canadiense no se pronuncia, como nadie puede pronunciarse definitivamente.

Sabido es que la consanguinidad, es decir, las uniones entre próximos parientes, se recomiendan para la conservación de características morfológicas o exteriores que se quieran perpetuar, y, por lo tanto, a ella pueden recurrir los que se dediquen a obtener aves de Exposición; pero como, de otra parte, la experiencia ha demostrado que la unión entre gallo y gallinas de igual raza y de buen origen, pero de familias distintas, vigoriza la descendencia y ésta sale más ponedora, cuando se trate de producir aves de utilidad práctica, no debe aconsejarse la consanguinidad.

En lo que si hace hincapié el libro del que nos ocupamos, es en que, si se unen familias distintas, es indispensable que el avicultor se cerciore del buen origen del gallo o de la gallina que introduzca en su gallinero como elemento de *sangre nueva*, pues si por el afán de introducirla la adquiere mala o dudosa, mejor le sería conservar la que posee y reproducir a base del consanguinismo; pero sobre las bases que indica el libro canadiense, nos ocuparemos en otro artículo.

DR. VÉRITAS
(Avicultor)



REGLAMENTO Y PROGRAMA

DEL

Congreso y Exposición Mundiales de Avicultura de La Ottawa

REGLAMENTO DEL CONGRESO

ARTÍCULO PRIMERO. — El Congreso Mundial de Avicultura se celebrará en La Ottawa, Dominio del Canadá, del 27 de Julio al 4 de Agosto de 1927.

ART. 2.^o Se considerarán Delegados Oficiales:

a) Los de los Gobiernos de Estado o de Provincias.

b) Los de Universidades, Escuelas, Instituciones de enseñanza o de investigaciones avícolas.

c) Los de Asociaciones de Profesores o investigadores en Avicultura.

d) Los de Sociedades de Avicultura o de Agricultura o de otras entidades interesadas en la producción aviar y en el fomento de la Avicultura.

e) Los de entidades comerciales que se ocupen en el tráfico de productos avícolas, incluyéndose los abastecedores de mercados o vendedores de productos avícolas al por mayor y por menor, los fabricantes y vendedores de alimentos para las aves, las empresas de transportes, etc., etc.

ART. 3.^o El número de Delegados oficiales será ilimitado, pero todos ellos deberán pagar su correspondiente cuota de inscripción.

ART. 4.^o Podrán también tomar parte en el Congreso a título de Miembros Asociados, los particulares que se inscriban en la Secretaría General del Congreso o bien en las de los Comités Nacionales que se formen en cada país, abonando los derechos de inscripción, que seguidamente se determinan.

ART. 5.^o Los Delegados de Gobiernos o de entidades satisfarán la cuota de 5 dólares o su equivalencia en monedas extranjeras; los miembros asociados pagarán sólo 3 dólares o su equivalencia.

ART. 6.^o Así los Delegados como los Miembros Asociados tendrán derecho a participar de todos los actos del Congreso y a entrar libremente en la Exposición Mundial de Avicultura, pero sólo los que hayan pagado cuota de 5 dólares tendrán derecho a recibir el "Libro del Congreso", en una de sus dos ediciones, francesa o inglesa, según lo soliciten.

ART. 7.^o Las lenguas oficiales en el Congreso serán la inglesa y la francesa.

ART. 8.^o El Congreso será oficialmente Presidido por el Presidente de la Asociación Internacional de Profesores e Investigadores de Avi-

cultura, el cual ocupará la Presidencia en las Asambleas plenarias, substituyéndole en caso de ausencia, uno de los Vicepresidentes de dicha Asociación y, en último caso, las presidiría la persona que designe el Comité Ejecutivo.

ART. 9.^o En la Asamblea general, además de tratarse de los asuntos especiales serán sometidas a la aprobación de la misma

a) Las conclusiones de las Secciones.

b) Las proposiciones de interés general no tratadas en el seno de las Secciones, si bien pareciere a la Presidencia.

Los asuntos a tratar en Asamblea plenaria serán puestos en conocimiento de los Delegados y de todos los asambleístas, 24 horas antes de celebrarse la sesión, para que las delegaciones nacionales puedan estudiarlas antes de discutirse.

ART. 10. En los casos de recaer votación, el número de votos correspondientes a las Delegaciones Nacionales variará como sigue:

Países con más de cincuenta millones de habitantes, 6 votos.

Países con población de veinticinco a cincuenta millones de habitantes, 4 votos.

Países entre diez y veinticinco millones de habitantes, 3 votos.

Países con menos de diez millones de habitantes, 2 votos.

En todo caso, ningún país podrá disponer de un número de votos mayor al de sus Delegados que se hallen presentes en el Congreso.

Las colonias serán consideradas como Estados Soberanos si para ello obtienen el asentimiento de la Madre patria.

ART. 11. El Congreso se dividirá en Secciones a discreción del Comité Ejecutivo.

ART. 12. El Comité Ejecutivo designará un Presidente, un Vicepresidente y un Secretario para cada una de las Secciones que se formen y tomará medidas para la traducción de cuanto en las Secciones y en las Asambleas Generales se diga.

ART. 13. Los Presidentes, Vicepresidentes o Secretarios de Sección pondrán en conocimiento de la Mesa del Congreso cuanto se haya acordado en las Secciones con el objeto de que pueda darse a la publicidad.

ART. 14. Las votaciones en Sección, serán individuales y no colectivas como en las Asambleas plenarias, de suerte que, así los Delegados como los simples miembros del Congreso, tendrán voto particular en las Secciones.

ART. 15. El Presidente del Comité Ejecutivo podrá nombrar Comités especiales para todos aquellos fines que juzgue convenientes.

ART. 16. Los trabajos que se envíen al Congreso serán clasificados de la siguiente manera:

- a) Ciencia avícola y sus aplicaciones prácticas.
- b) Investigaciones sobre enfermedades de las aves y su tratamiento.
- c) Distribución y venta de productos del corral.
- d) Investigaciones, Enseñanza avícola y derivaciones de las mismas.

ART. 17. Los trabajos o informes que se envíen al Congreso no podrán llevar más de 1200 a 1500 palabras de texto, escrito a máquina o impreso, pudiendo ir acompañados de ilustraciones que el Comité Ejecutivo se reserva el derecho de publicar o no publicar.

El Comité dispondrá de elementos para proyectar las vistas fijas y los films cinematográficos que juzgue de interés.

ART. 18. Cada Sección deberá comunicar a la Presidencia las conclusiones que haya acordado

someter a la consideración de la Asamblea General.

ART. 19. El plazo para la admisión de trabajos terminará el 1.º de Febrero de 1927. El Comité Ejecutivo no puede garantizar la publicación de los trabajos que lleguen a manos de la Secretaría General del Congreso después de dicha fecha.

ART. 20. Las reuniones del Congreso, tanto las Generales como las de Sección, se celebrarán todos los días excepto los festivos. Habrá, por lo menos, dos Asambleas Plenarias o Generales, la primera correspondiente a la apertura del Congreso y la segunda a su clausura.

ART. 21. Así las Asambleas Generales como las reuniones de Secciones se celebrarán en las mañanas, comenzando, a más tardar, a las 9 h. 30 m. y deberán terminar a las 12 h. 30 m.

La Exposición sólo estará visible en las tardes a partir de la 1 h.

ART. 22. El Presidente y el Comité Ejecutivo podrán introducir todas las modificaciones que juzguen convenientes en el Programa Oficial del Congreso.

ART. 23. Toda cuestión no prevista en el presente Reglamento será resuelta por el Comité Ejecutivo.

REGLAMENTO Y PROGRAMA DE LA EXPOSICIÓN

El Comité Internacional Ejecutivo del Tercer Congreso Mundial de Avicultura ha resuelto que, anexa al mismo, se celebre una Exposición Mundial de Avicultura bajo las mismas condiciones de la que se celebró en Barcelona en 1924, esto es, de carácter demostrativo y cultural y sin opción a premios, pudiendo exhibirse aves vivas, material avícola y accesorios, demostraciones instructivas y estadísticas, etc., etc., si bien el Comité Ejecutivo se reserva el derecho de no admitir lo que no juzgue conveniente u oportuno que se exhiba.

Para la dicha Exposición, regirán las siguientes disposiciones:

ART. 1.º Los países que tomen parte en el Congreso Mundial de Avicultura de 1927 tendrán oportunidad de demostrar en sus respectivas Secciones el desarrollo de la Avicultura en cada uno de ellos así como de todo cuanto afecte a la misma, y en especial a sus razas de aves domésticas, debiendo atenerse a la siguiente reglamentación, salvo las modificaciones que pueda introducir el Comité Ejecutivo en todo lo que estime conveniente.

ART. 2.º La Exposición se celebrará en La Ottawa en los días 27 Julio al 4 Agosto, esto es, coincidiendo con el Congreso.

ART. 3.º La Exposición estará abierta para los Delegados y para el público desde 1 h. hasta las 10 h. p. m.

ART. 4.º La Exposición comprenderá tres categorías:

- 1.ª Exhibiciones de carácter nacional.
- 2.ª Productos presentados por organismos de carácter internacional.
- 3.ª Manifestaciones comerciales.

ART. 5.º La Secretaría del Congreso asignará a los expositores el espacio que pueda reservarles, bajo petición de los Comités nacionales y siempre y cuando los formulen antes del 1.º Febrero de 1927.

ART. 6.º El montaje de los Stands será de cuenta de los Comités Nacionales en sus respectivas secciones. Los particulares que quieran exhibir deberán pedir el espacio por mediación del Comité Nacional de su país.

ART. 7.º Los derechos a pagar por el espacio ocupado se precisarán en el artículo 19.

ART. 8.º La Exposición se inaugurará el día 27 de Julio y permanecerá abierta hasta el 4 de Agosto. Así los Comités Nacionales como los expositores particulares, deberán tener listas sus respectivas instalaciones a las 8 de la tarde del día 26.

ART. 9.º El Comité de la Exposición se ocupará de montar los Stands o instalaciones de los Comités nacionales que no envíaren Delegados o representantes, pero los gastos que se originen serán de cuenta de dichos Comités nacionales.

ART. 10. El Comité facilitará personal a los expositores, pero éstos deberán abonar los jornales del personal al precio corriente de los mismos.

ART. 11. No podrán ser retirados géneros de la Exposición sin permiso especial del Comité de la misma.

ART. 12. Los Stands y todos los géneros expuestos deberán hallarse fuera de la Exposición por todo el día 8 de Agosto.

ART. 13. Salvo en lo que afecte a los Stands de carácter comercial, queda prohibido hacer el reclamo de los productos expuestos, a menos de que, por circunstancias especiales, lo permita el Comité Ejecutivo del Congreso.

ART. 14. Los gallos y gallinas, así como los patos, pueden ser expuestos por tríos o lotes de un macho y dos hembras, y las demás aves, incluyéndose las palomas, por parejas.

Podrán exponerse aves de todas las razas y de todas las variedades, pero no se admitirán más que dos grupos de cada raza o variedad.

ART. 15. Las jaulas y la alimentación de las aves correrán de cuenta del Comité de la Exposición.

ART. 16. Todas las aves serán debidamente reconocidas rigurosamente por un facultativo designado por el Ministerio de Agricultura, y su dictamen sobre el estado sanitario del animal será aceptado, no permitiéndose el ingreso en el local a las aves enfermas.

Las que enfermaren en la Exposición serán debidamente atendidas en local dispuesto al efecto.

ART. 17. Nadie podrá sacar un ave de su jaula sin intervención del personal designado por el Comité de la Exposición.

ART. 18. Los huevos puestos durante la Ex-

posición quedarán de propiedad del Comité de la misma, el cual los inutilizará para su incubación.

ART. 19. Las tarifas que deberán pagarse serán las siguientes:

1.^a Exhibiciones de carácter nacional:

(a) Enseñanza.—Un espacio libre de derechos y 2 dólares por cada pie inglés (30 centímetros) que ocupen de más en el espacio señalado.

(b) Aves vivas.—2 dólares por grupo o trío o por pareja.

2.^a Exhibiciones dispuestas por organismos de carácter internacional.—2 dólares por pie cuadrado y tarifa especial para las instalaciones en el exterior.

3.^a Exhibiciones comerciales.—5 dólares el pie cuadrado (30 cm.²), y tarifa especial para instalaciones en el exterior.

ART. 20. La Secretaría del Congreso facilitará el plano de los espacios reservados a los que de ella lo soliciten. Cada país adherido recibirá el plano del espacio que oficialmente se le reserve, con señalamiento del espacio mural que pueda ocupar.

ART. 21. El Comité Ejecutivo del Congreso de ningún modo será responsable de las pérdidas o perjuicios que puedan sufrir los objetos o productos expuestos, sea cual fuere la causa de ello.

* * *

No olviden nuestros lectores que la inscripción para el Congreso queda ya abierta en la Secretaría de la Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar, a la que puede recurrirse en demanda de Tarjetas de Congresista en las dos categorías de Miembros activos (cuota 5 dólares) y de Miembros asociados (3 dólares).



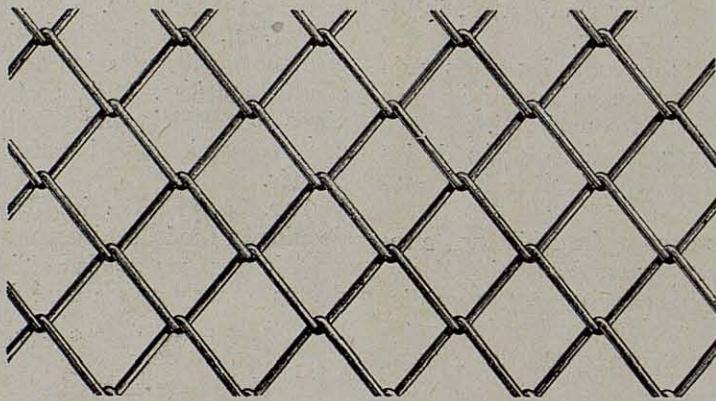
NOTA SOBRE NUESTRAS LÁMINAS EN COLORES

Con el presente número distribuimos la lámina en colores que ofrecemos dedicar a nuestros lectores trimestralmente.

Por dificultades surgidas, no pudo serles distribuida la lámina correspondiente al número de Abril, pero la recibirán con el número de Agosto quedando sólo pendiente la cuarta lámina que se les distribuirá con el número de Octubre.

ALAMBREIRA

para gallineros y toda clase de cercados



Tenemos a la venta tela metálica para gallineros
en todos los anchos y gruesos

Indíquenos con precisión el largo y ancho que se necesita y el fin a que se la destine y en el acto facilitaremos presupuesto, tan o más económico que las fábricas, sirviendo los encargos con mayor rapidez

Nos encargamos también de la construcción de los soportes y puertas de hierro para cercados

Granja Paraíso

ARENYS DE MAR
— (Barcelona) —