

Año IV. * ZARAGOZA, Septiembre - Octubre de 1930. * Números 34 - 35.

La Vida en el Corral

~ Revista mensual ilustrada ~

(...)

ÓRGANO OFICIAL
de la

Asociación Avícola Aragonesa
(SINDICATO AGRÍCOLA)

(Gratuita para los Asociados)



Director:

Ilmo. Sr. D. Pedro Moyano y Moyano

Presidente de la Asociación

Redacción y Administración:

Coso, 162, ent.º - Teléf.º 17-40
ZARAGOZA

Granja Avícola "VISTA ALEGRE"

RAZAS SELECCIONADAS:

Leghorn.

Prat leonada.

Prat aperdizada.

Rhode-Island roja.

Orpington negra.

Orpington leonada.

Patos corredores indios.

HUEVOS PARA INCUBAR

POLLITOS DE UN DIA

Conejos gigantes de Flandes.

TAUSTE

(Zaragoza)

URALITA, S. A.

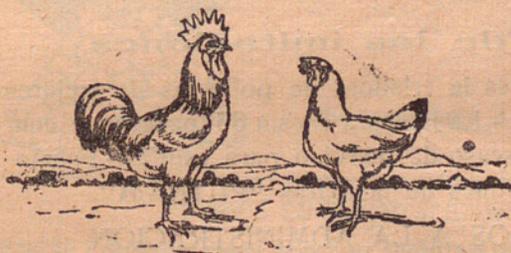
SUCURSAL EXCLUSIVA

EN

Don Jaime I, 43. - Teléfono 4103

- ZARAGOZA -

PROYECTOS Y PRESUPUESTOS GRATIS PARA CONSTRUCCION, CON URALITA, DE GALLINEROS, CONEJARES, PALOMARES, ETC. VENTA DE CHAPAS DE URALITA SUELTAS



GRANJA AVÍCOLA PRAT

DEDICADA EXCLUSIVAMENTE A LA RAZA PRAT-LEONADA

Polluelos, huevos para incubar, pollos, pollas, gallinas y gallos reproductores.

Los polluelos enviados a provincias son cuidadosamente embalados garantizando su buena llegada aún en travesías de dos y tres días.

EN TODAS LAS EXPOSICIONES A QUE CONCURRE ESTA GRANJA OBTIENE LAS MEJORES RECOMPENSAS

PIDA CATALOGO GRATIS

Director: J. COLOMINAS VERGÉS, Prat de Llobregat (Barcelona).

"VITAVIUM"

Producto rigurosamente científico

Indispensable en la cría de las aves de corral.
Tónico analéptico y reconstituyente.
Estimulante general de las funciones digestiva
y circulatoria.

ANTITOXICO - ANTIVERMINOSO

Mantiene las aves en buena salud.

Previene las enfermedades.

DOBLA LA PUESTA DE LAS GALLINAS

Precio: Paquete de 200 dosis, 4 pesetas.

**Depósito de venta: Farmacia de R. Clemente.-Mayor, 9.-Zaragoza
y en la Asociación Avícola Aragonesa.**

Granja Avícola "LA JIMENA"

Dehesa del Cerro de Guisando.

EL TIEMBLO (Avila)

Depósito de venta en Madrid: Calle de Manuel Cortina, 3.

Representación exclusiva para España de las legítimas lámparas

"Putnam"

Desconfiad de las imitaciones.

La lámpara "PUTNAM" es la criadora de polluelos de mejores resultados y más económica - La lámpara cuesta **35 pesetas** y consume a la semana un litro escaso de petróleo para estufas - Funcionan en América millones de lámparas "PUTNAM".

PEDID CATÁLOGOS A LA ADMINISTRACION

GRANJA LA VEGA

ALCORISA
(Teruel)

Dedicada exclusivamente a las razas **LEGHORN BLANCA** y **CASTELLANA NEGRA**,
seleccionadas con el auxilio del nidal registrador

Venta de huevos para incubar

Castellana, a 9 ptas. docena.

Leghorn, a 10 ptas. id.

Polluelos de un día

Castellana negra, la docena, 22 ptas.

Leghorn blanca, la id., 24 id.

Incluido embalaje

Al hacer el pedido, debe remitir su importe.

ECLOSIF

Producto de los "Laboratorios de la Ferrière" (Francia) de que es propietario Mr. Lethbridge, el famoso avicultor. Aplicado a los huevos después de practicar el último volteo **evita la MUERTE EN CÁSCARA DE LOS POLLUELOS**

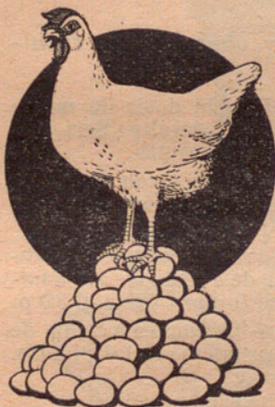
Precio del frasco: Para 1.000 huevos, 6 pesetas.

Depósito para la venta en España:

Farmacia de R. CLEMENTE ALLOZA, Mayor, 9 -- ZARAGOZA

Los pedidos que se hagan a la Asociación disfrutarán del 10% de beneficio.

Anónima Barcelonesa de Colas y Abonos.



Alimentos para aves y cerdos

Harina de pescado fresco HERCULES
Harina de carne HERCULES : Fosfarina
HERCULES : Conchita de ostras,
en granito y en polvo : Huesos
calcinados, enteros y en polvo
Harina de alfalfa : Hari-
na de sangre

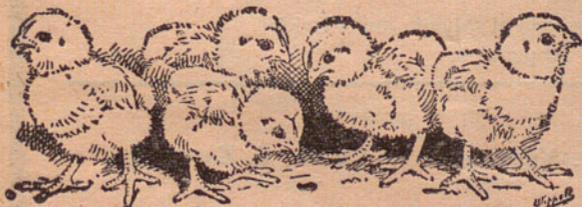
Abonos

Superfosfato de huesos 18,20 : : Guanos
Orgánicos

FÁBRICA EN HOSPITALET DE LLOBREGAT

Despacho y depósito: Paseo de la Cruz cubierta o sea Avenida de Miláns del Bosch, 65.

(Entre Entenza y Vilamari) - BARCELONA - Teléfono 35,926



POLLUELOS DE UN DIA Y HUEVOS

PARA INCUBAR
de razas seleccionadas a la trampa.

Leghorn blanca (ganadoras en el concurso de Madrid), Wyandotte blanca, Rhode Island Red Orpington leonada, Castellana negra, Bourbonesa, Prat perdiz, Prat leonada. Conejos de razas puras: Gigante de Flandes, el coloso de la especie; Blanco de Vendée, el de piel más apreciada. Chinchilla. Polluelos Prat leonada a 16 ptas. docena.

JOSÉ MARÍA TUTOR -- Cádiz, 6, entresuelo -- Zaragoza.

NO VACILE

en vacunar sus aves apenas sospeche que puedan ser atacadas por alguna enfermedad contagiosa.

Ensaye las vacunas contra la **DIFTERIA, TIFOSIS, CÓLERA DE LAS AVES, DIARREA BLANCA DE LOS POLLOS y SEPTICEMIA DE LOS CONEJOS**, que prepara el **Laboratoire de Sérothérapie Vétérinaire** de Boulogne-Billancourt (Francia), que dirigen los Dres. **H. AMMANN y CH. DASSONVILLE**

Se aplican bajo la piel del pecho o entre los músculos, sin riesgo de ineficacia y del modo más sencillo.

Si desconfía Ud., **ensáyelas a la vez que otras y observe sus resultados**; será luego el mejor propagandista.

VACUNA contra la **difteria aviar**.— Se emplea a la dosis de medio c. c., inyectado a nivel de los músculos pectorales. Seis días después, 1 c. c. Precio por cabeza, **0'60** pesetas.

VACUNA contra el **cólera de las aves**.—Se utiliza a razón de 1 c. c., inyectado en los músculos pectorales. Para los jóvenes, basta con medio c. c. Precio por cabeza, **0'30** pesetas.

VACUNA contra la **tifosis aviar**.—Inyección en los músculos pectorales o por vía buco-gástrica, a razón de 1 c. c. por ave adulta y medio c. c. para los jóvenes. Precio por cabeza, **0'30** p.

VACUNA contra la **septicemia del conejo**.— Se emplea a razón de 1 c. c., inyectado bajo la piel de la cara interna de las piernas. Para los gazapos solamente medio c. c.

Precio por cabeza de animal, **0'50** pesetas.

VACUNA contra la **diarrea blanca de los polluelos** (coccidiosis). Se emplea por vía buco-gástrica, abriéndoles el pico y dejando caer por medio de un cuentagotas, 10 gotas cada día, tres consecutivos.

Todas estas vacunas contenidas en ampollas de 10 c. c., cantidad mínima que se vende.

Thimono, específico contra la **coccidiosis** y la hinchazón de vientre de los conejos.

Media cucharada de café mezclado al salvado humedecido.

Tratamiento para 10 conejos, **10** pesetas.

Representante técnico:

D. José María Tutor, Veterinario - Cádiz, 6, Zaragoza.

Depósito para la venta:

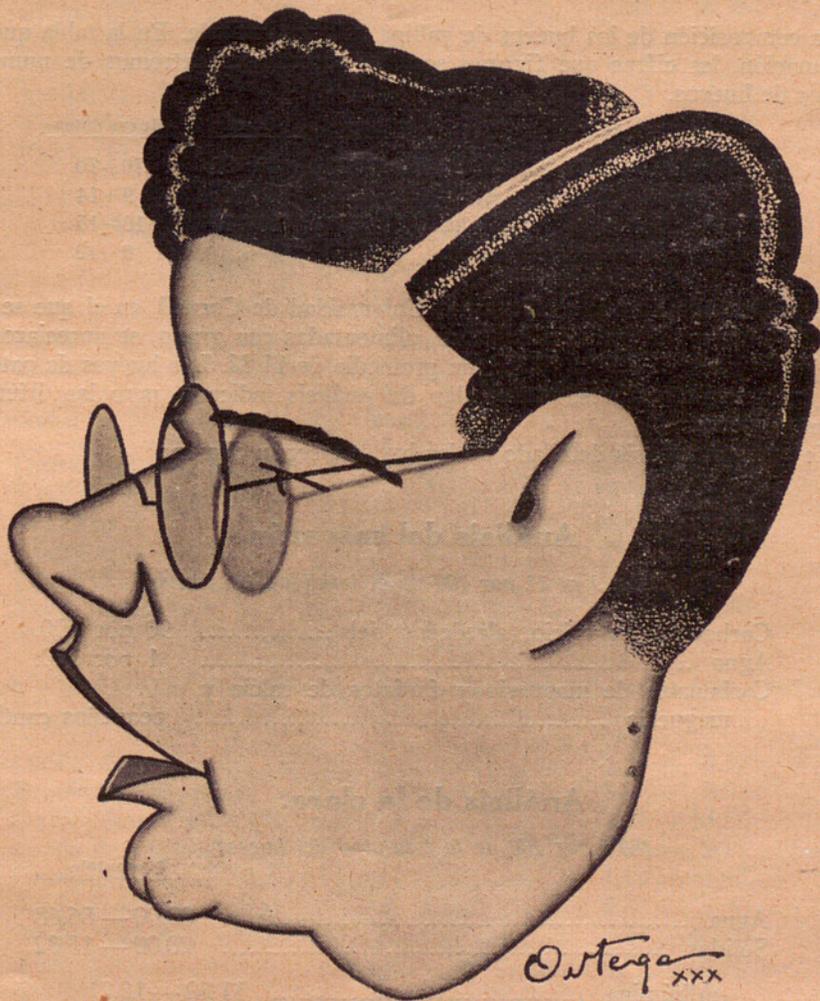
Farmacia de la Viuda de R. Clemente Alloza - Mayor, 9 - Zaragoza.

Año IV. * ZARAGOZA, Septiembre-Octubre de 1930. * Núms. 34-35.

La Vida en el Corral

PUBLICACIÓN MENSUAL

Órgano oficial de la ASOCIACIÓN AVÍCOLA ARAGONESA



D. Alfredo Artiga,

aventajadísimo alumno de la Escuela de Veterinaria de Zaragoza
y colaborador de esta Revista.

El huevo bajo el punto de vista alimenticio. Medios prácticos de conocer su vejez.

(Continuación).

Composición del huevo.

La composición de los huevos de gallina es muy variable. En la tabla que va a continuación, las cifras que figuran son los porcentajes extremos de numerosos análisis de huevos.

	Yema	Clara	Huevo entero
Agua.....	46-52	80-88	70-76
Grasa	30-35	Vestigios	9-14
Proteína....	14-16	10-13	10-15
Cascarón y membranas ...	»	»	9-12

En un estudio llevado a cabo en la Universidad de Cornell, en el que se analizaron 194 huevos de gallinas Leghorn, alimentadas con grano, se apreciaron porcentajes de grasa de 9,88 a 13,93, con promedio de 11,82. Los huevos de pato, oca, pavo, guinea y otras aves, varían algo del análisis indicado, pero las diferencias son muy ligeras.

He aquí un análisis detallado de los huevos, según Simón:

Análisis del cascarón.

(Del 9 al 11 por 100 de la totalidad del huevo)

Carbonato de calcio, alrededor del	90 por 100.
Agua	1 por 100.
Carbonatos de magnesio y fosfatos de calcio y magnesio	pequeñas cantidades.

Análisis de la clara.

(60'5 por 100 de la totalidad del huevo)

	Porcentaje
Agua	80,00 — 86,68
Sólidos	20,00 — 13,32
Albúmina	11,50 — 12,27
Extractivos	0,38 — 0,77
Glucosa	0,10 — 0,50
Grasas	Vestigios.
Sales minerales	0,30 — 0,66
Lecitina y colessterina	Vestigios.

Las cenizas de la clara, analizadas por Poleck y Weber, dan el resultado siguiente:

	Porcentaje
Sodio (óxido Na_2O)	23,56 — 32,93
Potasio (protóxido K_2O)	27,66 — 28,45
Calcio (óxido CaO)	1,74 — 2,90
Magnesio (óxido MgO)	1,60 — 3,17
Hierro (óxido ferroso Fe_2O_2)	0,44 — 0,55
Cloro (Cl)	23,84 — 28,56
Acido fosfórico (Pn_2O_5)	3,16 — 4,83
Anhídrido carbónico (CO_2)	9,67 — 11,60
Anhídrido sulfúrico (SO_3)	1,32 — 2,63
Sílice (SiO_2)	0,28 — 0,49
Fluor (Fl)	Vestigios.

Análisis de la yema, según Gautier.

(29 por 100 de la totalidad del huevo)

	Porcentaje
Agua	47,19 — 51,49
Sólidos	52,81 — 48,51

Los sólidos se descomponen como sigue:

Grasas (oleína, palmitina y estearina)	21,30 — 22,84
Vitelina y otras albúminas	15,63 — 15,76
Lecitinas	8,43 — 10,72
Colesterina	0,44 — 1,75
Cerebrina	0,30
Sales minerales	3,33 — 3,36
Materia colorante y glucosa	0,553

Poleck y Weber dan el análisis siguiente de las sales minerales que se encuentran en la yema:

Oxido de sodio	5,12 — 6,57
Protóxido de potasio	8,05 — 8,93
Oxido de calcio	12,21 — 13,28
Oxido de magnesio	2,07 — 2,11
Oxido ferroso	1,19 — 1,45
Acido fosfórico (libre)	5,72
Acido fosfórico (combinado)	63,81 — 66,70
Sílice	0,35 — 1,40
Cloro	Vestigios.

Según Simón, el cascarón está formado por una matriz orgánica de la naturaleza de la keratina, impregnada de sales de calcio. Los pigmentos del cascarón, en opinión de Earl W. Benjamín, derivan de los que posee la sangre. Las membranas del cascarón también están formadas, a base de keratina, con una pequeña can-

tividad de sales minerales, principalmente fosfato de cal. La clara de huevo se supone que está formada por compartimientos separados por finísimas membranas, dentro de los que está la albúmina líquida.

Estas membranas se unen con las chalazas y con las membranas del cascarón. La yema está formada por células esféricas, que en su mayor parte están llenas de grasa.

Inspección.

La calidad del contenido de los huevos puede apreciarse de varias maneras.

Si la cámara de aire está rota y aquél forma una burbuja que flota en la albúmina, el contenido del huevo se desmenuzará al agitarlo fuertemente.

Es esta una manera muy frecuente de probar los huevos, y cuando quedan así como batidos, se dice muchas veces que están corrompidos, aunque en realidad sólo es prueba de que la cámara de aire está rota.

Un método cómodo y seguro para apreciar la cantidad de evaporación que el huevo haya podido experimentar, consiste en colocarlos en un recipiente con agua destilada que tenga algo de sal en disolución. El huevo acabado de poner irá al fondo y allí quedará acostado en sentido horizontal, pero si ha experimentado alguna evaporación, por ligera que sea, la parte correspondiente a la cámara de aire se levantará un poco. Esta tendencia a levantarse aumenta, conforme aumenta el grado de evaporación, hasta el extremo de que un huevo cuya evaporación haya sido muy grande, flotará en la superficie. Este método puede emplearlo el consumidor, pero no pone de manifiesto las condiciones internas, hecha excepción de la evaporación.

Cascarón. — Se dice muchas veces que las manchas de los cascarones sirven para apreciar la edad de los huevos, pero esto sólo es verdad en un sentido muy limitado. El huevo podrido puede determinarse algunas veces por el color grisáceo del cascarón. Cuando éstos son muy brillantes y muy suaves al tacto, hay que pensar en que el huevo habrá estado sometido a incubación o que se habrá restregado fuerte para limpiarlo. Si hay manchas en el cascarón, proceden de haber estado los huevos almacenados en sitio húmedo, y generalmente son de mala calidad. Si el cascarón está áspero y muy poroso, es señal de que se ha limpiado con algún ácido. En los huevos conservados en soluciones de cal o de silicato, es muy frecuente encontrar depósitos de la substancia conservadora, tapando sus poros.

Escrutinio. — El método comercial más expedito y mejor para apreciar la calidad interna de los huevos es el del escrutinio. Consiste, como todo el mundo sabe, en colocar el huevo ante una luz viva y mirar a través de él en dirección a la luz. Una persona que se haya acostumbrado a este trabajo, puede observar y apreciar rápidamente casi todos los defectos del huevo.

La luz es indiferente, basta que sea potente; la electricidad, el gas, el petróleo, la gasolina, todo sirve. Una abertura practicada en una ventana, sirve también para el escrutinio, aprovechándose así la luz del día. También se utiliza un aparato que lleva una pantalla reflector con una perilla eléctrica y un gran embudo que recoge la luz; con este aparato se puede trabajar en una habitación que no esté oscura. Las condiciones del trabajo así realizado, son mucho mejores que con el antiguo procedimiento en una sala a oscuras, en que había que encomendar al tacto el manejo de los huevos.

Para escrutar un huevo a la perfección, debe ponerse en la posición conveniente para que el operador pueda apreciar a primera vista el tamaño de la cámara de aire; me parece lo mejor colocar el huevo a unos 30 centímetros enfrente de los ojos y a la misma distancia bajo de ellos. Generalmente se escruta el huevo con el extremo que contiene la cámara de aire, es decir, con la parte más gruesa hacia arriba. Al colocar el huevo ante la luz, se le dará una vuelta rápida, cuanto más rápida mejor, para hacer girar su contenido. Este movimiento hace más fácil de distinguir la yema, y proyecta las manchas llamadas de carne y los cuerpos extraños que puede haber en el huevo hacia el cascarón, donde pueden observarse mejor. En cada mano toman los examinadores de los mercados dos huevos, aunque algunos llegan a tomar tres. En una hora pueden examinarse de dos a cinco cajas que contengan 30 docenas de huevos cada una, variando el rendimiento del trabajo conforme sea la calidad de los huevos y la habilidad del operador.

Calidad interna.

Los huevos acabados de poner, mirados al trasluz, tienen la cámara de aire muy pequeña; no se distingue la yema, la clara presenta una coloración ligeramente sonrosada y se percibe una pequeña sombra acompañada de una parte más brillante hacia la parte superior izquierda, producida por la reflexión de la luz sobre las chalazas.

El término "recién puesto" lo empleamos en el sentido de acabado de poner, sin referirnos a ninguna condición particular; la palabra "fresco" la empleamos para indicar "no conservado en cámaras frigoríficas". En la forma que empleamos estas denominaciones, todos los huevos recién puestos son frescos, pero no todos los huevos frescos han de estar precisamente acabados de poner.

El aspecto del huevo, al examinarlo, varía según la cantidad de pigmento que contenga el cascarón y según la intensidad del foco de luz empleado. Empleando una luz eléctrica de tungsteno de 20 bujías, ya resulta relativamente blanca. Las lámparas de filamentos de carbón dan al huevo un tinte ligeramente rojizo, y más aún las de petróleo. También da muy buen resultado un mechero de gas con camiseta.

Algunas gallinas ponen huevos que, al mirarlos, parecen cubiertos de líneas formando espirales. Estas líneas se deben a ligeras variaciones en la densidad del pigmento del cascarón, producidas, sin duda, en las revoluciones que da el huevo a su paso por el oviducto. Cuando un huevo normal fresco y de cascarón blanco se escruta, todo su contenido aparece amarillo sonrosado, pero observándolo cuidadosamente puede apreciarse la cámara de aire en la parte superior y la sombra difusa de la yema en la parte central. Las membranas del cascarón se mantienen firmes alrededor de la cámara de aire.

Excepto cuando hay manchas en el cascarón, el huevo tiene un aspecto homogéneo. La yema parece una sombra confusa flotando a través de la línea de visión cuando el huevo se hace girar en el momento del escrutinio. Al moverse la yema se percibe generalmente una mancha oscura, difusa, con otra más clara que la acompaña y sigue. Esta mancha es la parte extrema de una de las chalazas, que muchas veces se extiende hasta la parte interior del cascarón; la mancha clara es efecto del reflejo brillante de la luz sobre la parte gruesa de la chalaza, que al mismo tiempo proyecta sombra por la parte de atrás. Muchas veces se toma esta mancha por mancha defectuosa, pero no es tal cosa, porque las verdaderas manchas defectuo-

sas son más oscuras, ni tampoco llevan al lado la mancha brillante. En el huevo fresco, la yema parece estar suspendida muy arriba en la albúmina, moviéndose libremente, y su color, más oscuro, se desvanece gradualmente, fundiéndose en el tono normal de la albúmina.

Hay que tener en cuenta la coloración del cascarón, pues dos huevos puestos en el mismo día y guardados en las mismas condiciones, diferirán, y si no se tiene este detalle presente se tomará como añejo al huevo que tenga el cascarón oscuro, porque al escrutarlo tendrá una tonalidad más opaca que el que tenga el cascarón blanco.

Si se rompe un huevo acabado de poner y se deja caer su contenido en un plato, la yema será de forma redonda, de consistencia firme y de coloración amarilla más o menos oscura. La clara es, en realidad, incolora y la porción de consistencia gelatinosa parecerá como adherida a la yema, viéndose muy distintamente las chalazas retorcidas.

El color de la yema sufre la influencia de la alimentación; no obstante el color de la yema hace que aquélla resulte considerablemente más oscura al realizar el escrutinio y también cuando se rompe. Resulta casi siempre difícil, al escutar los huevos, distinguir los efectos del calor de los efectos de los alimentos en la yema de los huevos. Esta es la razón a que se debe que los consumidores de Nueva York muestren una preferencia muy marcada por los huevos que tienen el tono de yema claro. El disco germinativo aparece en la yema como una pequeña mancha ligeramente coloreada.

La yema fresca se mantiene redonda, sostenida por una fuerte membrana vitelina; esta membrana puede presentarse un poco arrugada, pero nunca podrá ser débil, porque en este caso la yema se aplanaría y hasta fluiría, esparciéndose en la albúmina. En el huevo fresco la clara es incolora, con la parte gelatinosa más densa alrededor de la yema, disolviéndose gradualmente en la parte acuosa de la clara; las chalazas, fuertemente retorcidas y relativamente apretadas a la yema, sin aparecer nunca nebulosidades en la albúmina de un huevo fresco. El contenido del huevo no debe tener olor alguno, si se exceptúa uno ligerísimo a cal, muy característico. Los huevos frescos están libres de bacterias.

Las condiciones internas influyen la calidad.

Cuando los huevos están acabados de poner, poseen normalmente las características del huevo fresco perfecto, tal como las acabamos de describir.

Puede, sin embargo, presentarse anomalías, y como algunas de ellas pueden perjudicar a la calidad de los huevos, las describiremos aquí. En casi todas las parvas existen gallinas que tienen tendencia a producir huevos defectuosos, tendencia que tiene todas las probabilidades de transformarse en hereditaria, constituyendo carácter de familia, y, por lo tanto, deben eliminarse, previa selección, las aves con estos defectos.

Condiciones generales. — No hay duda de que la condición o estado físico del ave tiene una gran influencia sobre la calidad del huevo. Se cree que el tamaño de la yema, la fuerza y porosidad del cascarón, la firmeza y cantidad de la clara y otros varios caracteres, dependen o pueden sufrir variaciones, según la alimentación y estado de las aves. Los huevos puestos en verano o después de una temporada de puesta intensa, suelen tener la clara más acuosa que los puestos en primavera, son

de más difícil conservación y no sirven para las cámaras frigoríficas. Cuando se escrutan los huevos de esta naturaleza, parece que las yemas flotan más en las proximidades del cascarón que en los puestos en primavera.

La cebolla, y algunas veces el nabo y la col, perjudican el aroma del huevo, y hasta algunas personas aseguran que notan el cambio de sabor de los huevos cuando las gallinas han comido con exceso gusanos e insectos. Del mismo modo actúan algunas substancias alimenticias, ya sea en buen estado (harina de pescado, aceite de hígado de bacalao en excesiva cantidad), bien sean alteradas (turtós enmohecidos, harina de carne ordinaria, etc.)

Huevos oscuros u opacos. — El consumo excesivo de yerba, como ocurre cuando, al llegar la primavera, se suelta en pleno campo a las gallinas que han estado encerradas durante el invierno, obscurece algunas veces la coloración de la yema, efecto de haber ingerido las aves algunas yerbas, como la nabina, por ejemplo. Paine enumera otras yerbas que producen los mismos efectos, entre ellas el mastuerzo y la bolsa de pastor, con las que lleva hechos experimentos. En algunos casos, las yemas toman una coloración verdosa, resultando invendibles los huevos, y cuando se les escruta, su coloración es parduzca.

Algunos mercados piden huevos de yema pálida, porque así los quieren los consumidores; la sombra de la yema en esos huevos es casi imperceptible en el escrutinio. El maíz amarillo y la verdura comunican a la yema un tinte amarillo oscuro, mientras que el trigo, el maíz blanco y la avena, se lo dan blanco.

Condiciones ováricas. — *Huevos de dos yemas.* — Los huevos de dos yemas son muy comunes, y pueden fácilmente descubrirse en el escrutinio por la forma de la sombra que aquélla proyecta, si no constituye suficiente indicación el aumento del tamaño del huevo comparado con el de sus compañeros. Estos huevos son tan buenos como los demás, pero para mantener la uniformidad del producto, muchas veces se hace con ellos una separación. Según detalladas comprobaciones llevadas a cabo por Glasser, los huevos de doble yema se producen por la unión de dos sacos de yema durante su desarrollo, que gradualmente acaban por recibir la sangre en común, siendo su crecimiento idéntico o casi idéntico, madurando y cayendo las dos yemas al mismo tiempo en el oviducto. Se ha comprobado que a veces las dos yemas pueden formarse en el mismo saco, y aun otras dentro de la misma membrana vitelina.

Otra causa de esta anomalía son ciertas disposiciones especiales del oviducto. Así, si cae en él una yema y al instante cae otra, la albúmina segregada cubrirá a las dos, quedando así formado un huevo de doble yema. También se han encontrado huevos de tres yemas, sin duda alguna, formados de la misma manera.

Discos germinativos múltiples. — Con bastante frecuencia se presentan yemas con más de un disco germinativo, y entonces se perciben en su superficie varias pequeñas manchas claras de forma redondeada. Cuando se incuba el huevo no se desarrolla normalmente más que uno de estos discos.

Yemas mal colocadas. — Las yemas caen a veces en el oviducto antes de su madurez completa, y en el huevo formado aparecen como yemas anormales. Algunas veces caen fuera del oviducto, en plena cavidad abdominal, y los tejidos que las rodean, las absorben casi siempre. Pero otras veces se reintegran al oviducto, rodeándose de los componentes normales del huevo; esto ha de tenerse en cuenta cuando se presenten huevos en los que la ye-

ma esté parcialmente endurecida, presentando un aspecto como si estuviese cocida.

Manchas de sangre y huevos sanguinolentos. — Quizás el efecto más común de los huevos, originado en el ovario, sean los coágulos de sangre y los huevos de tinte sanguinolento. Uno y otro se suponen producidos por la rotura de un vaso sanguíneo en el ovario de la gallina cuando la yema ha llegado a su completo desarrollo y acaba de desprenderse del ovario para pasar al oviducto. Esta rotura es el resultado de circunstancias anormales, como la rajadura del saco de la yema por parte distinta de la línea de sutura. La sangre desprendida se adhiere a la superficie de la yema y se presenta como una raya o un cuajarón perfectamente distinto, o bien se esparce por la albúmina, en cuyo caso es cuando los huevos toman el aspecto sanguinolento.

Cuando se escruta un huevo de esta naturaleza, se percibe el cuajarón de sangre como una mancha o raya rojiza, que se distingue con mucha facilidad si se hace girar el huevo muy rápidamente mientras se mira. El cuajarón de sangre se diferencia de otras manchas, por su color rojo brillante y por el hecho de encontrarse en la superficie de la yema y flotar en ella. El huevo sanguinolento escrutado tiene todo él un tinte rojizo, y en muchos casos, el color general de un huevo de cascarón moreno.

Estos defectos o imperfecciones de los huevos se producen en el ovario, pero pueden también producirse en el oviducto si este último órgano sufre alguna lesión o se irrita por cualquier motivo, produciéndose el coágulo de la sangre, o bien sus paredes la exudan, y se mezcla con la albúmina, haciéndola tomar un aspecto claramente sanguinolento; estos huevos no son tan comunes como los que tienen manchas de sangre.

Tanto el coágulo de sangre, como la albúmina ensangrentada, perjudican las condiciones de conservación de los huevos. Los que tan sólo tienen manchas de sangre, conservando la clara limpia, pueden consumirse sin reparo, si se quita el coágulo; pero como en realidad son imperfectos y en general los consumidores desconocen la causa de la imperfección, atribuyen la causa a que los huevos han sufrido un principio de incubación y que ya no son aprovechables, dándoles otro destino. Cuando el huevo se rompe para consumirlo, con el pico de un cucharita se quita con facilidad el coágulo. La clara de huevo sanguinolento no se emplea en la alimentación por la impresión que produce su aspecto, no por otra cosa; pero la yema puede utilizarse.

Cualidades dependientes del oviducto.—Algunas veces se observa que flotan en la clara del huevo ciertas substancias, que parecen trocitos de hígado o de carne, bien completamente libres o bien unidos a las chalazas; éstas partículas flotantes reciben el nombre de manchas de carne, y son de tamaño y color variable. Pueden ser blanco-grisáceas, en cuyo caso son probablemente porciones de glándulas sueltas que han sido arrancadas de la pared del oviducto al pasar por él el huevo; o bien pueden ser rojas o de color de carne, y en este caso son probablemente crecimientos anormales de tejidos, que con frecuencia se forman en el oviducto y más tarde son arrastrados por el huevo al deslizarse por aquél. La mancha de carne se confunde muchas veces en el escrutinio con las chalazas muy densas o con el coágulo de sangre.

La sombra de la mancha de carne es más oscura que la de la chalaza, y no va, como ésta, acompañada de la mancha clara producida por la refracción de la luz; es también más oscura y más opaca que la mancha de sangre. Un huevo con este defecto es, por regla general, comestible, después de quitar la pequeña partícula flotante.

Huevos sin cascarón y huevos de cascarón blando. — Algunas veces, las gallinas ponen huevos sin cascarón, o con cascarón blando. Son el resultado de un estado especial del oviducto, producido por la falta de cal en las glándulas del útero, o porque un huevo empuja hacia afuera al otro, antes de que el de delante haya tenido tiempo de que su cascarón se forme por completo. Otras veces los ponen con el cascarón duro, pero muy delgado y muy poroso. En estos huevos la evaporación es muy rápida, e indudablemente son invadidos por las bacterias con mayor facilidad. Estos huevos, que pueden descubrirse en el escrutinio por los poros y las manchas incoloras que aparecen en su superficie, se venden generalmente como normales, pero están muy expuestos a romperse, y no deben almacenarse, porque no se conservan largo tiempo en buen estado. Los vendedores dicen que los huevos procedentes de las gallinas de las granjas especializadas, en las que se las fuerza para obtener una producción elevada, presentan este defecto con mayor frecuencia que los huevos de las gallinas de las casas de campo, que no ocasionan más preocupaciones a sus propietarios que la de recoger los huevos que buenamente ponen. Estos defectos se presentan con mayor frecuencia en los períodos de puesta más intensa.

Huevos de cascarón defectuoso. — Mientras se forma la cáscara, por contracciones del oviducto o por cualquier otra causa, se agrieta, algunas veces, depositándose entonces mayor cantidad de cal sobre la rotura, apareciendo después el huevo con marcas de realce en el cascarón. Estas roturas del cascarón son invisibles, pero se aprecian por las ligeras protuberancias que ocasionan y, naturalmente, por el escrutinio. Los cascarones son más débiles y pueden romperse, por los viajes, con mucha facilidad, y, al derramarse su contenido, ensucia los cascarones de los huevos que estén próximos.

Huevos con un principio de incubación. — El huevo, normalmente, es empujado hacia abajo por la acción peristáltica de los músculos de las paredes del oviducto. Algunas veces, por un susto u otra causa, cesa esta acción temporalmente y el huevo permanece en el cuerpo de la gallina varios días después de estar formado del todo. De esta manera se conserva a la temperatura del cuerpo y, si está fecundado, comienza en seguida la incubación.

Infeción bacterial. — La albúmina segregada por las glándulas del oviducto no es evidentemente a propósito para el desarrollo de las bacterias. La proporción de los huevos acabados de poner, infectados con bacterias, es muy pequeña. Muy rara vez se puede achacar la calidad del huevo a las infecciones que pueden presentar cuando están acabados de poner.

Membranas sueltas del cascarón. — En ciertas ocasiones se encuentran flotando en la albúmina unos fragmentos que parecen trocitos de la membrana del cascarón; éstas se deben, indudablemente, a secreciones de las glándulas que forman las membranas producidas cuando no pasa huevo alguno por el oviducto y formando pequeños fragmentos de membrana, que cuelgan adheridos a la pared de aquél. Cuando pasa un huevo, arrastra estos fragmentos y quedan flotando en la clara. No perjudican la calidad del

huevo, pero los que las presentan, se separan generalmente, porque se hacen sospechosos a las personas que ignoran la causa de este defecto. Los escrutadores de huevos llaman a éstos "huevos con solitaria".

Sustancias extrañas dentro del huevo. — Desde la cloaca pueden pasar al oviducto granos u otras sustancias extrañas; si un huevo se ha roto en el oviducto anteriormente, su contenido se endurece gradualmente y queda colgando en las paredes del oviducto. Estas sustancias se mezclan con la albúmina cuando un nuevo huevo se forma y se encuentran después en el interior del huevo perfecto. De esta manera se introducen en los huevos, algunas veces, anillos de yema o clara seca.

Ocurre también que los granos y otras sustancias extrañas que pasan de la cloaca al oviducto, por la acción muscular de las paredes, excitadas por el contacto de aquéllos, hacen funcionar las glándulas y segregan albúmina, membranas del cascarón y cascarón, formando un huevo completo, si se exceptúa la yema, que ha sido sustituida por un cuerpo extraño.

Ocasionalmente, pero en muy contadas ocasiones, se encuentran en los huevos, lombrices intestinales; sin duda, pasan al oviducto desde el intestino grueso y después se introducen en el huevo cuando éste se forma.

Huevos dentro de otro. — Cuando un huevo pasa por el oviducto y está a punto de ser puesto, causas anormales pueden producir movimientos antiperistálticos, capaces de hacer retroceder el huevo en el oviducto, hasta que las fuerzas normales vuelven otra vez a impelerlo para que siga su curso normal. De esta manera, una yema puede quedar envuelta en dos capas completas de albúmina, de membranas del cascarón, y acabar cubriéndose con un cascarón, doble también. Hasta tres capas se encontraron, en una ocasión, en una sola yema. Algunas veces, otras yemas tropiezan con el huevo que vuelve hacia atrás y las dos quedan rodeadas por una capa de albúmina, membranas y cascarón. El hecho de que el primer huevo es, en general, pequeñísimo, responde casi siempre a la reversión de las fuerzas peristálticas.

Formas anormales. — Si las yemas, al pasar por el oviducto, están demasiado separadas para quedar encerradas en un solo huevo, pero la distancia que las separa no es mayor de tres centímetros, los cascarones quedan unidos, tomando las formas más variadas. Muchas otras formas anormales de huevos suelen presentarse, debido a variaciones en la acción peristáltica de los músculos del oviducto, que afectan a la marcha de la formación del huevo, a la forma de las paredes del oviducto, al estado de las glándulas y a otras causas semejantes.

(Concluirá).

Incubadoras y criadoras **THE DETROIT** al aire caliente puro

Las mejores y las más baratas

Referencias en la Asociación Avícola Aragonesa.

Diálogos avícolas

Doña Pilar. — Buenas tardes, María.

María. — Buenas tardes, señorita; ¿querrá *usté* que limpiémos el gallinero?

Doña Pilar. — Sí, que este año, a pesar de que estamos ya en otoño, hace tanto calor como en el verano, y con el calor conviene extremar la limpieza.

María. — Sí; ya lo sé. Igual me dijo *usté* ayer y *antesdeayer* y siempre. ¿Sabe, señorita, que esta mañana *m'hi encontrao* muerta una de mis gallinas?

Doña Pilar. — ¿Y de qué se ha muerto?

María. — *Qué mi sió* de qué *s'ha* muerto; llevaba unos días triste, mustia; no comía *cuasi* nada, y hoy me la *hi hallau* tiesa como un garrote y con menos carne que un engañapastor.

Doña Pilar. — ¿Y qué ha hecho Ud. con ella?

María. — ¡Tama! ¡Que *qu'hi* hecho con ella! ¿*Qu'iba* hacer? *Aventala* por ahí, porque *nosotros semos probes*, pero *mu escupulosos*, y un animal mortecino no *mus* lo comemos por nada del mundo. ¡Mejor una patata sola!

Doña Pilar. — Y hacen Udes. perfectamente en no comer ningún animal que para ello no sacrifiquen, pero hace muy mal en tirar la gallina muerta, por los alrededores de la casa, porque me figuro que no se habrá molestado mucho en tirarla lejos.

María. — Pues qué *quié usté*, ¿que *pa* una gallina avisemos el carro del guano?

Doña Pilar. — No, señora; no quiero que llame al carro del guano, pero tampoco quiero que tiren los animales muertos por junto a la casa, porque si no estuviera yo siempre encima, viviríamos aquí rodeados por un círculo de inmundicia. Una de las obras de Misericordia es "enterrar a los muertos" cuando se trata de personas, y otra de higiene es también enterrar a los muertos y a la mayor profundidad posible, cuando se trata de animales; y si la muerte ha sido a consecuencia de una enfermedad infecciosa, conviene, además, echar sobre el animal una cantidad proporcionada de cal.

María. — Y ¿cómo sabremos de qué *s'ha* muerto la gallina?

Doña Pilar. — Pues, haciéndole la autopsia.

María. — (Sumamente asombrada). ¿*Hacéle* la *utosia* a una gallina?

Doña Pilar. — Sí; justamente, para saber de qué se ha muerto.

María. — Pero, señorita, si yo creía que no se les hacía la *utosia* más que a los *defuntos* que recogen con el escaño los de la Sangre de Cristo.

Doña Pilar. — A las personas que mueren de muerte violenta, o cuando hay dudas respecto a las causas del fallecimiento, se les hace la autopsia por mandato de la Ley y por orden judicial; pero cuando hay sospechas de epidemia o epizootia, también se hacen autopsias justificadas por conveniencias de orden higiénico-social, y las personas cultas deben coadyuvar a tales prácticas, que pueden ser causa de grandes beneficios particulares y generales.

María. — Señorita; habla *usté* igual *qu'un abogao*, pero de muchas de las cosas que dice, me quedo *in albis*, como *hicía* el sacristán de mi pueblo. Pero, *pa* mí, que esta gallina *s'ha* muerto porque *l'ha dau* mal la bruja de mi cuñada, *qu'es* más mala que *Chinchurreta*.

Doña Pilar. — Calle, María, calle, y no diga tonterías. ¡Parece mentira que en pleno siglo XX haya personas tan pazguatas que aún crean en brujas!

María. — ¡Cómo se conoce, señorita, que *usté* no ha sufrido nunca los malquereres

de una bruja de esas! Pero mi cuñada es *mu* mala. Ella debió ser la que le dió el mal a mi chico el segundo, que cuando vino de servir al *Ray*, vino tan flaco y tan *esgalichau*, que se tenía que meter piedras en los bolsillos *pa* que no se lo llevara el *cierzo*.

Doña Pilar. — Pero, *María*: ¡para qué dice Ud. esas cosas! Cuando su hijo vino del servicio militar, padecía, según dijo el médico, una peritonitis tuberculosa, y la prueba de que tal diagnóstico era cierto, está en que con el tratamiento adecuado se curó, y ahora lo tiene guapo y gordo, trabajando todos los días.

María. — Sí que está guapo, gracias a Dios; pues como no va al campo, sino que *trebaja* en la fábrica y se lava *tos* los días, y *s'afaita* con una maquina de esas que gastan los señoritos, y tiene buena ropa, los domingos, cuando se muda y se pone el traje majó, *paice* un *deputau*.

Doña Pilar. — Sí, demasiado bien va para su clase; pero ese es un mal de estos tiempos. Ahora, cualquier obrero lleva cuello planchado y gabardina, y va en taxi al foot-ball y baila fox-trot y charleston. La jota y el traje de calzón, ya no los usan más que en los pueblos. En fin, volvamos a lo nuestro: ¿dónde está la gallina muerta?

María. — Pero, ¿*pa* qué la *quiusté* ver, señorita?

Doña Pilar. — Verla sólo, no me interesa; lo que quiero es llevarla para que le hagan la autopsia; de modo que búsquela y tráigala.

María. — (Llamando a grito pelado). ¡*Chiquiúooooo!* ¡*Celiúpeeee!* Anda, maño, corre y busca la gallina que *t'hi mandau* tirar esta mañana.

Doña Pilar. — Bueno; desplúmela Ud., envuélvala bien limpia en una servilleta también limpia, y métala en un capacillo o cesto viejo para llevarla al señor Veterinario.

María. — ¿Y en el auto se va a llevar *ústé* ese carnuz? ¡Cuánto requilorio *pa* un bicho que no valía dos *riales!*

Doña Pilar. — Sí no es por lo que ella pudiera valer; es porque habiendo otros animales, hay, por necesidad, que preocuparse de hacer bien las cosas. Si esta gallina se ha muerto de una enfermedad que sea contagiosa, sabiéndolo, emplearemos los medios necesarios para evitar la propagación del contagio, y si no, pues nos quedaremos tan tranquilas, sabiendo que no hay ningún peligro que amenace a nuestros gallineros. El enemigo que causa daño, es el que se desconoce.

María. — Pues en el pueblo no hacemos todas estas cosas; cuando se muere un animal, lo tiramos y no volvemos a *acordanos d'él*.

Doña Pilar. — En el pueblo harán Udes. lo que quieran; pero aquí, haremos lo que se debe hacer, y nada más.

María. — Sí, sí, señorita; lo que *usté* mande.

Doña Pilar. — Lo que yo mando, no; lo que mandan, en primer término, la higiene, y luego, lo que más conviene a nuestros intereses.

María. — Qué, señorita, ¿limpio los gallineros?

Doña Pilar. — Supongo que algún día se convencerá de que eso de la limpieza no es cosa para que me venga Ud. con guasitas.

María. — Pero, si es que están los gallineros que se *puén* comer sopas en el suelo.

Doña Pilar. — Pues así es como a mí me gusta tenerlos, que por mucho pan, nunca es mal año, y por mucha limpieza, tampoco se peca.

Proteo.

El arte de guisar bien.

Las recetas siguientes, queridas lectoras, se las debemos a los simpáticos jefes de cocina, señores Iburguren y Carrasquedo, quienes, en el Colegio de las Madres Escolapias, enseñan el arte, útil entre todos, de saber hacer una excelente cocina.

Por una suma relativamente módica, señoras y cocineras pueden adquirir, en muy poco tiempo, la práctica necesaria para confeccionar platos fáciles y de elegante presentación.

HUEVOS CARDINAL

Se machacan en un mortero 50 gramos de gambas (bien lavadas, pero sin pelar) con 50 gramos de mantequilla.

Pasar esta pasta por el cedazo de cocina, obligándola con el pilón de madera.

Hacer aparte una salsa bechamel clara; añadirle la pasta de gambas.

Entre tanto, en agua hirviendo, se pondrán a hervir, exactamente, durante cinco minutos y medio, 6 huevos. Se echan inmediatamente en agua fría y se pelan.

En dos cucharadas de la salsa bechamel se ponen unos trocitos de gambas peladas y se llena con esto hasta la mitad 6 tarteletas de hojaldre (más si se hacen más huevos), hechas de antemano.

Colocar un huevo encima de cada tarteleta, regarlos con la salsa y poner una rodajita de trufa encima de cada huevo. Adornar entre los huevos con medias lunas hechas de hojaldre.

Proporciones para la salsa bechamel: 50 gramos de mantequilla; 40 gramos de harina; medio litro de leche.

Calentar un poco la mantequilla, añadir la harina, rehogarla dando vueltas con cuchara de madera, pero no dejar dorar; añadir la leche hirviendo; dejar cocer unos minutos, dando vueltas.

TARTELETAS DE ALMENDRA

Se hace una pasta con 125 gramos de harina, 60 de mantequilla, 20 de azúcar, 2 yemas y un poquitín de leche, si es preciso. Amasar, extender la masa con el rollo, que quede bien delgada. Poner moldes de magdalenas untados de mantequilla, casi juntos unos de otros; poner encima la manta de masa, hundirla en los moldes. Recortar la masa sobrante; pegarla bien a los moldes.

Hacer una crema con cuatro claras, 125 gramos de almendra molida; 200 gramos de azúcar y 20 gramos de mantequilla derritida. Batir, poner coco molido en las tarteletas y acabar de llenar con esta crema. Poner a horno moderado.

POLLO O PICHON A LA CRAPODINA

Debe ser un pollo (o pichón) tierno. Después de limpio, se abrirá por la pechuga, es decir, que se mete el cuchillo por el cuello y se corta hasta dividir la pechuga en dos por la mitad. Con las manos se tira a derecha e izquierda, para abrirlo; se vuelve entonces, y con el mazo de madera (o una plancha) se le dan golpes en el lomo, para que los huesos se rompan y quede el pollo aplastado.

Ponerlo en una sartén de buen tamaño, que tenga aceite hirviendo; darle una vuelta en él, de los dos lados, y ponerle a horno bien caliente durante diez minutos. Sacarlo sazonarlo, pasarlo en pan rallado, y ponerlo en las parrillas para que se acabe de asar. Se sirve al mismo tiempo una salsa "diablo" o "tártara".

Doña Modesta.



NOTICIAS



EL ULTIMO RECORD DE PUESTA MUNDIAL

Llega a nosotros la noticia del resultado de un concurso de puesta americano, en el que se ha revelado como campeona mundial una gallina Leghorn blanca.

El certamen tuvo lugar en la Colombia inglesa, y la gallina pertenecía a la Granja Experimental de la Universidad de British. Dió la bonita cifra de 357 huevos en los trescientos sesenta y cinco días que duró la prueba.

Une a esta cifra el animalito la del peso medio del huevo, que ha sido de sesenta gramos y nueve décimas.

Es de advertir que a esta misma Granja pertenecía también la ganadora del campeonato anterior, también de la misma raza, que dió 351 huevos en un día menos, de inferior tamaño a los de la última.

Ello confirma la influencia de la selección, bien comprendida en la mejora de las razas, y que la Leghorn blanca sigue siendo la ponedora universal por excelencia.

Felicítamos a los afortunados poseedores del preciado animal, y esperamos ver confirmados, en descendientes de sus magníficas gallinas, los sucesivos campeonatos mundiales de puesta.

EL TRANSPORTE DE LAS GALLINAS POR FERROCARRIL

El Boletín de la "Sociedad Protectora de Animales, de Valencia", simpática entidad que labora intensamente por sus fines sociales, nos trae la noticia grata, que transcribimos para conocimiento de nuestros asociados y estímulo de quienes puedan imitar a los actores.

Trátase de la Sociedad Anónima "Muniesa Matesáns", dedicada al transporte de aves desde Andalucía a Cataluña, que ha construido vagones-jaulas *ad hoc* para dicho fin, que han merecido calurosos elogios de cuantos los han visto. Están dichos vagones de tal modo acondicionados, que permiten, por amplios pasillos de servicio, dar de comer y beber a las aves durante el viaje, lo que llena la doble finalidad de evitar el maltrato que constituyen el hambre y la sed y las enfermedades a ellos consecutivas, más la pérdida de peso que experimentan en los largos viajes, como ocurre desde Galicia a Barcelona, con grandes perjuicios a los dueños y a la calidad de la carne.

La comida y el agua son permanentes en comedores y bebederos especiales instalados en las jaulas.

La capacidad de estos coches es de tres mil a cinco mil gallinas cada uno.

De desear es que la Compañía "Muniesa Matesáns" sea pronto imitada por quienes se dedican a este comercio, en beneficio propio, puesto que las pérdidas por enfermedad y en peso de las aves serán reducidas al minimum, compensando sobradamente los gastos que el nuevo medio de transporte ocasione.

**Puesto que los principios de nuestra Asociación le placen,
inscríbese como asociado.**

NECROLOGICA

En esta localidad falleció, el día 13 del pasado octubre, doña Prisca García y García de Moyano, esposa que fué de nuestro querido Presidente, el ilustrísimo Sr. D. Pedro Moyano.

Con verdadera pena damos cuenta a nuestros lectores de esta pérdida para nuestro amigo querido, a quien acompañamos en su justo dolor.

—A última hora recibimos la triste noticia del fallecimiento del Sr. Crespo, persona de relevantes méritos en el campo avícola, noticia que extractamos sin perjuicio de dedicarle en el próximo número el lugar y espacio que se merece figura tan preeminente de la Avicultura Española.

Descanse en paz tan ilustre patriota y reciba su familia la expresión de nuestra condolencia.

Nuevos Socios.

Núm.	NOMBRES	Clase	RESIDENCIA
285	D. Agustín Sataliestra	Cooperador	Zaragoza.
286	» Andrés Plou	Número	Id.
287	» Francisco Sánchez	»	Id.
288	D. ^a Amalia Albacete.	»	Id.
289	D. Mariano Miguel Coll	Cooperador	Huesca.
290	» Juan Manuel Mozota	Número	Zaragoza.
291	» Adolfo de la Peña	»	Id.
292	» Agustín Vidal	»	Hijar.
293	» Ignacio Buera.	»	Zaragoza.
294	» Juan Antonio Iranzo.	»	Id.
295	» Félix Giráldez Millán	»	Id.
296	Srta. María del Carmen Gros.	»	Caspe.
297	D. José María Blas	»	Puebla de Hijar.
298	» Manuel Sanz Najer	»	Zaragoza.
299	» Cesáreo Buesa	»	Id.

¿Ha leído V. el folleto del doctor Patterson sobre los **FAC-
TORES DEL ÉXITO EN LA INCUBACIÓN ARTIFICIAL?**

Pídalo a la "Asociación Avícola Aragonesa" y se lo envia-
remos gratis.

Sección de CONSULTAS Gratuitas para los asociados, de carácter rigurosamente

personal. Envíese el cuestionario en un papel cualquiera, explicando el mayor número de datos observados o que se deseen sobre cualquiera cuestión relacionada con las razas, enfermedades, cuidados, etc., de los animales de corral, así como de material, alimentos, etc.

Las respuestas serán publicadas en la Revista para conocimiento general. Pero si es asociado la desea urgente o por correo, deberá abonar el franqueo correspondiente.

La práctica de autopsias, análisis u otros medios de investigación no serán gratuitos y se sujetarán a la tarifa siguiente: autopsias, 5 pesetas; análisis de alimentos, 10 pesetas, idem de productos patológicos, 5 pesetas.

A. S., Zaragoza. — La disminución de la puesta que en el único régimen ha observado este año en sus gallinas, es debido a la variedad de razas y mezclas que pueblan su corral, y, sobre todo, al poco cuidado en la elección de los huevos extraños y los gallos. No debe Ud. dejarse ganar la voluntad por la gallardía de un pollo arrogante y cantador, si su "cuna" no es de reconocido abo-lengo de puesta. Lo bello no está reñido con lo útil, pero cuando se busca esto último, aquello queda secundario.

Su claro juicio le induce a perseguir la armonía de ambas cualidades, y lo logrará si se lo propone, porque todo es cuestión de fe y perseverancia; mas no derive más allá o más acá de cierto grado, que cuanto se favorezca una condición habrá de perjudicar a la otra. El ideal sería obtener lo bueno, lo bonito, lo útil y lo bello en una sola pieza. Pero ¿quién ha alcanzado este ideal?

* * *

H. P., Haro. — El examen de la pata de gallina, enviada para su análisis, revela la existencia del *bacterium gallinacem*, agente productor del cólera aviar.

El mejor remedio es la vacunación de las aves sanas y el sacrificio de las enfermas, además de las otras medidas generales y particulares que reiteradamente venimos publicando en esta sección. Repásela y hallará lo que desea.

* * *

A. B., Tarazona. — La parálisis de su gallo no ofrece muchas esperanzas de curación. Sin embargo, puesto que vale la pena

y Ud. desea hacer algo, déle un baño de patas (hasta el muslo) (teniéndolas sumergidas en agua salada a 38 grados centígrados, durante quince minutos. Séquele después con un paño, y hágase masaje durante cinco minutos. Adminístrele además, dos o tres días seguidos, media cucharadita de café de aceite de ricino.

Sin no responde a esto, la curación será más difícil.

* * *

A. M., Guadalajara. — Su loro padece *coriza*, debido a un enfriamiento brusco o fuerte, o a las condiciones del medio en que vive. No hay psitacosis.

Haga preparar una solución de argirol (10 centigramos) en 10 centímetros cúbicos de agua destilada, e instile un par de gotas en cada nariz, cada día, hasta la curación, que no tardará.

* * *

A. G., Haro. — No se ha descubierto todavía un procedimiento para modificar el color de la carne de los pollos de consumo. Es propio de cada especie, y sólo acertados cruzamientos industriales pueden tener algún efecto.

Las drogas que nos indica tienen influencia sobre la pluma solamente y se emplean en determinadas épocas en las aves y pájaros de colores.

* * *

F. C., Tarazona. — Los gallos pueden adquirir la rabia por mordeduras de perros, ratas u otros animales enfermos. Deben tratarse, pues, con precaución aquellas aves que

LA VIDA EN EL CORRAL, órgano de la "Asociación Avícola Aragonesa", no sólo inserta informaciones y noticias, sino que toma parte activa en la vida comercial de sus asociados.

le sean sospechosas y someterlas a una rigurosa observación, durante la cual morirán con síntomas particulares.

Si los ejemplares no valen la pena como reproductores, le aconsejamos el sacrificio inmediato y la destrucción de sus cadáveres por los medios que hemos dado a conocer en esta página.

* * *

M. A., Huesca. — El diagnóstico clínico diferencial del cólera y la tifosis de las gallinas es imposible de formular a pesar del lujo de detalles que nos envía. Mándenos una pata de un animal muerto de la enfermedad sospechosa y buscaremos en la medula del hueso el microbio que produce esta última. El laboratorio decidirá.

* * *

A. P., Zaragoza. — No deje de desinfectar enérgicamente su incubadora antes de reanudar el trabajo de este año. Acaso la mortandad exagerada de los pollos durante la temporada última se debiera al estado de infección del aparato que le fué enviado. Su antiguo dueño no tuvo esa precaución ni advirtió a usted la enfermedad que acabó con sus polluelos y que luego supo usted se trataba de abundante diarrea, pertinaz y mortífera.

Es este un riesgo de adquirir esas máquinas usadas, cuando se ignora o se oculta por el vendedor, el verdadero motivo de su enajenación.

* * *

A. Sch., Zaragoza. — La cría de faisanes no ofrece grandes dificultades para las personas inteligentes y hábiles. Estamos seguros de que usted triunfaría plenamente en

la empresa, comenzando en muy pequeña escala, hasta adquirir la debida práctica, precisa para todas las cosas de la vida, como conducir un automóvil, por ejemplo. Condiciones personales le sobran.

* * *

F. R., Novallas. — El baño tibio y semanal de fluoruro de sodio, es, efectivamente, un buen remedio contra los parásitos y sus huevos, pero es difícil y molesto de practicar cuando son muchas las aves a tratar.

La insuflación de pelitre, naftalina, azufre, fluoruro, etc., suele dar buenos resultados, pero según el parásito de que se trate hay que aplicar el remedio.

Envíenos unos parásitos y le indicaremos concretamente el procedimiento más eficaz para destruirlos, dentro de la sencillez.

* * *

P. B., Jaca. — La gallina que nos envió llegó en malas condiciones, por no hacer el envío como tenemos dicho: envuelta en un paño empapado de petróleo.

Sin embargo, se han podido apreciar signos de gastroenteritis, que confirman sus sospechas.

Debió ser la causa las malas condiciones de los alimentos, acaso las harinas de origen animal, que no deben adquirirse jamás sin previas garantías, porque se exponen las aves a una intoxicación, como ha debido ocurrir en este caso.

Adquiera sus productos en confianza, o mándenos una muestra para su análisis, acompañando el importe del mismo, según tarifa que figura a la cabeza.

Novallas.

Precios de Anuncios.

	AÑO	
	Pesetas	CADA INSERCIÓN Pesetas

1 página	100	10
1/2 »	60	6
1/4 »	35	4
1/8 »	20	2'50

Pagos anticipados La Asociación Avícola Aragonesa se reserva el derecho de inserción y no responde de plazo fijo de publicación de los anuncios.

SE VENDE

Pareja de OCAS de Tolosa.

» PATOS »

» PAVOS REALES

Miralbueno, 4 - ANGEL BLASCO - Zaragoza

HARINA DE HUESO

Sus aves aumentarán la POSTURA
si les proporciona una RACIÓN
diaria de hueso íntegro pulverizado.

ESTA CASA produce diariamente
harina de hueso fresco cuya pureza
contribuye al DESARROLLO y pro-
ducción de TODA clase de animales.

INDALECIO CRIALES

Fábrica de Chorizos y Conservas vegetales

SANTO DOMINGO DE LA CALZADA (Rioja)

¡Una Obra interesantísima! Ningún avicultor ni ganadero
debe dejar de adquirirla.

"GANADERÍA Y AVICULTURA"

Obra de propaganda escrita en colaboración por el eminente Ingeniero Agrónomo
D. José Luis de la Loma y el culto Profesor Veterinario D. Vicente García Lluch.

¡Más de cien páginas impresas en magnífico pa-
pel a dos colores, con profusión de grabados!

Pídala hoy mismo a **L. ALFONSO BELLVER**, Caballeros, 9, Apartado 234,
Valencia, previo envío de 2'50 ptas. y la recibirá certificada.

El que una vez cría sus pollitos con este grano, no vuelve a dar otro.

PANIZO DE DAIMIEL

Plenso ideal para polluelos y ponedoras
Para ensayos, saco de 5 Kg. contra envío de 3'75 a

RAFAEL PINILLA
PERITO AGRÍCOLA
DAIMIEL (C. REAL)

:::

:::

Es el cereal de mayor valor nutritivo

:::

:::

ÁRBOLES FRUTALES Y FORESTALES de los **VIVEROS MONSERRAT**

Gran establecimiento de arboricultura. El más antiguo de Aragón.
(Fundado en 1847)

Viveros Heredamiento de Mezquita

75.000 ARBOLES FRUTALES disponibles, de las mejores variedades de Aragón.

130.000 ARBOLES FORESTALES disponibles, acacias, plátanos, chopos, olmos, fresnos, etc.

CHOPOS SELECCIONADOS

de las mejores variedades, de crecimiento rápido y de gran desarrollo

Cultivos en grande escala

Precios reducidos

Pidanse notas de precios. — Propietarios: Pantaleón Monserrat de Pano.
Ignacio Monserrat de Pano.

Despacho: Plaza de San Miguel, 14 dupdo. — ZARAGOZA

Asociado: Por tu propio interés y por el de nuestra Asociación debes hacer tus compras en nuestra casa.

La calidad ni el precio podrán ser mejorados por nadie.

Diríjase la correspondencia y giros a nuestras oficinas,
Coso, 162, entlo.

Horas de oficina: de tres a siete de la tarde.



HARINA DE PESCADO
PRODUCTO NACIONAL
EL MEJOR ALIMENTO
PARA TODA CLASE DE GANADO ESPECIALMENTE PARA GALLINAS Y CERDOS
marca "ALFA"
SANTONA (SANTANDER)

DE VENTA:

En la

ASOCIACION AVICOLA ARAGONESA

"El Transformador Animal"

AUTOR:

J. CASABONA

Profesor Veterinario

**Preparado tónico engrasante,
exento de arsénico.**

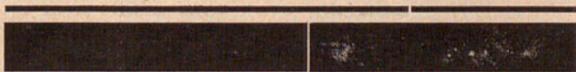


Excelentes resultados en el engorde
de toda clase de ganados.

En las vacas lecheras produce un
aumento en cantidad de leche de
un 30 por 100 diario.

Grandes resultados para el engorde
del ganado de cerda.

En las gallinas aumenta la puesta
y el desarrollo de los polluelos es
más rápido.



Precio: CUATRO Pesetas.

**Preparación y venta al por mayor en la
Farmacia y Laboratorio de R. LOSTE**

Sariñena (Huesca)

Incubadoras



CARACTERÍSTICAS ESENCIALES:

- Ampliables según las necesidades.
- Ocupan muy poco espacio.
- Volteo automático sin abrir la máquina.
- Humedad constante y regulable.
- Nacimientos independientes.

El polluelo al nacer no recibe aire por presión.

Triple control de la temperatura.

Los pollos nacidos en una JAMESWAY se crían admirablemente.

Seguridad absoluta. Ahorro de tiempo y trabajo.

Son las más perfectas que se conocen.

EL MEJOR MATERIAL AVÍCOLA INDUSTRIAL

Agentes generales para España:

PRADO HERMANOS

Luchana, 8 - BILBAO