

las gallinas encerradas en un sitio estrecho, causando graves perjuicios á los criadores, que ven, con semejante costumbre, desaparecer los anhelados productos. Con el uso de dicha ponedora no pueden comer las gallinas los huevos suyos ni los de las demás, y se hace, al propio tiempo, imposible que se rompan en el acto de la postura.

Consiste la referida invencion en una caja en forma de nido, como pueden observar nuestros lectores, fijándose en el dibujo que figura en este número. Por medio de un sencillo mecanismo desaparecen los huevos y van á parar á un depósito, sin peligro de romperse. Precio 8 ptas.

Gallinero movable y articulado para plegarse

Longitud, 3 metros. }
Anchura, 2 id. } Precio, 220 pesetas.
Altura, 2 id. 15 centímetros. . . . }

Este gallinero, montada con visagras en lugar de tornillos, se pliega por completo como la jaula anteriormente descrita, y la operacion de plegarse y desplegarse se verifica en breves momentos.

Alambarrera para gallineros movibles.

Son estas alambreras el complemento del gallinero movable: miden 2 metros de altura y 2 de anchura. La parte inferior está completamente cubierta para proteger á las gallinas de los rigores de la intemperie, y el resto tiene por resguardo una tela metálica galvanizada. El precio de cada una es de 18 pesetas.

CEBAMIENTO DE LAS OCAS

(Conclusión). (1)

Con este tratamiento la oca adquiere un peso de diez á once kilógramos; el hígado aumenta de tres á seis veces en volúmen y llega á pesar quinientos gramos. En este estado de hipertrofia adiposa, la sangre se descolora lo mismo que el hígado y los tejidos musculares, tan sobrecargados están de glóbulos grasientos; en una palabra, la oca suda grasa por todos sus poros.

Las ocas viejas engordan con más facilidad que las jóvenes, pero su carne es más dura, aunque la grasa tenga las mismas calidades y sabor.

Los productos que da la cría de ocas en la cuenca del Garona son: la carne, para comerla fresca ó salada; pero se vende todo el año por cuartos en los mercados de Tolosa; en cuanto á la salada, sirve para el puchero de las familias. La grasa fundida y conservada en vasijas de barro, es preferible por su sabor al aceite de olivas más fino; por esta razon allí la gastan en vez de manteca para guisar, y los paladares delicados están acostumbrados á la finura de las grasas de oca ó de pato. Los hígados de las ocas cebadas son enormes, y sirven para hacer riquísimos pasteles muy superior á los de hígado de pato (que también es una industria de Tolosa). Otro producto de la oca es la pluma y plumazón que se le quita una vez durante su vida, en el mes de Julio, y otra cuando la matan. Cada oca da 500 gramos de pluma próximamente.

La industria de criar ocas, en los departamentos del Garona, se halla en manos de cuatro categorías; los primeros se limitan á hacer nacer los ansarones en gran número, dando los huevos á las gallinas, y los venden á los ocho días á otros que las conservan todo el verano, las mandan á pacer y en otoño las venden á los que se dedican á cebarlas, las cuales, cuando están cebadas, las venden á su vez á los que se ocupan en la salazon. La salazon de oca se prepara como la del cerdo. Otros productores, en fin, las crían, las ceban casi

en todas las épocas del año para detallar su carne fresca en los mercados.

En los aprovisionamientos de las grandes ciudades y muy particularmente en París, se preparan pocas ocas saladas; se las expende frescas para el consumo, ó preparadas para servir las en la mesa. Quien haya frecuentado un poco los mercados, el de volatería, por ejemplo, sabe la enorme cantidad de ocas cebadas que en ellos se venden todos los años en los meses de Diciembre y Enero. El precio es de ocho á doce y hasta quince francos, que se obtiene por cabeza, segun su peso, y la facilidad en su venta, recompensan bastante el trabajo y los gastos; y debe animar á los cultivadores á dar á esta industria todo el desarrollo que merece.

En las cercanías de París las ocas, divididas en cuartos, se venden de 1 fr. 50 ó 70 á 2 frs. el kilógramo, lo cual hace que vendiéndolas al detall, su precio suba de 15 á 20 frs. y asadas se convierten en un manantial de fortuna para los que se dedican á asarlas; pues además de producir más que los pollos, recogen unos tres kilógramos de grasa fundida que se vende á razón de 2 frs. el kilógramo.

En muchos parajes de Francia se ceban las ocas siguiendo el método de Tolosa; pero como los recursos de la localidad no permiten muchas veces emplear el maíz, se sirven de las tortas de harina de cebada, del alforfón ó de la patata cocida mezclados con leche cuajada. Se dá á la masa bastante consistencia para poder dividirla en pastillas del tamaño de un dedo, que las hacen tragar á las ocas valiéndose del embudo ó empleando una jeringa de embutir como las usan los salchicheros.

En Alsacia, y principalmente en Estrasburgo y sus alrededores, se ceban las ocas en muy considerable escala, y lo que principalmente se busca es producir la hipertrofia grasienta en el hígado; á esta industria se deben los famosos pasteles de *foie gras* de Estrasburgo.

El método empleado es poco más ó menos el mismo que el de la jaula, perfeccionado con una abertura semicircular en el suelo, que permite que las deyecciones de la oca cautiva caigan á fuera sin ensuciar el lecho. La pared anterior tiene una abertura longitudinal por donde la oca puede sacar la cabeza para remojarla en un abrevadero colocado en la parte exterior lleno de agua, en la cual se pone muy á menudo polvo de carbon vegetal en suspension.

Diariamente se las embucha dos veces con la mano ó con el embudo, con maíz añejo que desde la víspera se ha puesto en agua para que se hinche, y tambien con maíz seco, añadiendo un poco de sal ó un diente de ajo. Despues de cada comida se les deja por algunos momentos en libertad y despues se las vuelve á la jaula, que está siempre en un lugar sombrío y tranquilo y á una temperatura dulce y uniforme.

Al cabo de veinte ó veinte y dos dias de este tratamiento se las administra una cucharada de aceite de ajo diaria.

Este método produce ordinariamente el resultado apetecido en 20 ó 24 dias. Sin embargo, algunas veces desde el décimooctavo dia el hígado ha tomado el desarrollo deseado, pero tambien la oca, cuyas funciones digestivas y respiratorias se ejercen con la mayor dificultad, no puede llegar al máximum de cebamiento y perecería si no se la matase en seguida.

Cuando las ocas están completamente cebadas, las matan, las pluman y las vacían; extraído el hígado se vende á precios muy altos, puesto que por un hígado que pesa 500 gramos se pagan de 5 á seis francos hasta en el mismo Estrasburgo. Con mayor frecuencia se obtendría este notable resultado si, en vez de la oca de Estrasburgo, se criase la grande oca de Tolosa, cuya aptitud para cebarse es mayor y resiste mas el régimen á que debe sujetarse.

La carne generalmente se entrega al consumo cruda y fresca ó asada; en este último caso la grasa recogida se vende aparte como en Tolosa.

(1) Véase el número anterior.

Esta industria, unida con el producto de la pluma y de los pasteles, produce más de un millón de francos anual á las comarcas en donde radica; y lo mismo que en Tolosa, se halla distribuida entre varias manos; pero debemos poner aparte á los pasteleros en razon del considerable valor que sale de sus manos. Sin embargo, á pesar de todo el desarrollo que ha adquirido, es preferible la de Tolosa, puesto que da resultados mas constantes, debidos á la notable raza que cultiva.

CONOCIMIENTO DE LA EDAD DEL TORO

POR EL EXAMEN DE LOS CUERNOS

Una de las principales condiciones de los toros destinados á la lidia, es la edad, la cual, segun el reglamento que rige en esta plaza, no puede exceder de 8 años, ni bajar de los 5.

Con mucha frecuencia, sin embargo, las empresas de los circos taurinos, en la dificultad de adquirir ganado que alcance la edad reglamentaria, para eludir, sin duda, el compromiso, al anunciar el programa de las corridas, callan el número de años que tienen los toros que han de lidiarse y lo suplen con el de las yerbas; y esto nos dá pié para explicar lo que por yerbas se entiende en el lenguaje de los ganaderos.

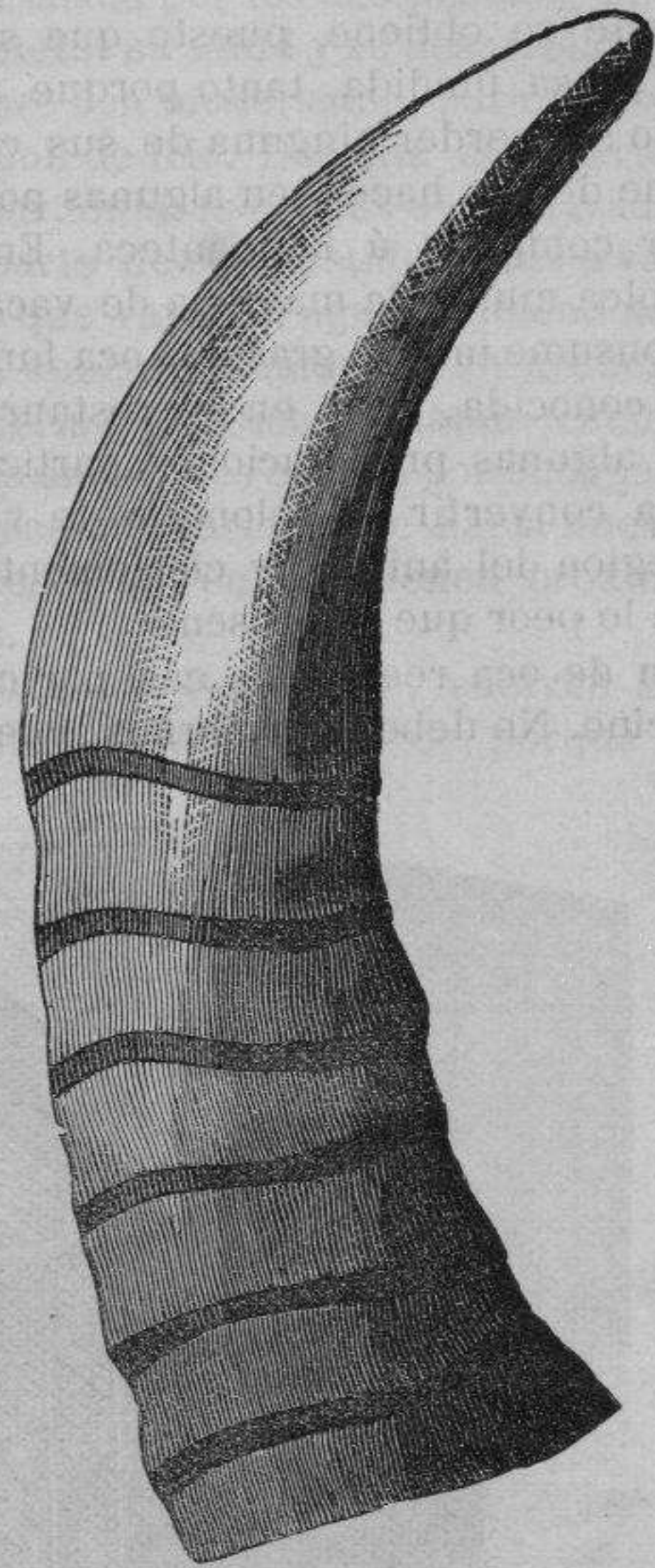
El toro nace por los meses de Abril á Junio, y como empieza á contarse desde entonces la primera yerba, se dice en la primavera siguiente que tiene la res dos yerbas, cuando en realidad ha cumplido tan sólo un año; resultando por consiguiente, que los toros que se han anunciado de cinco yerbas, alcanzan únicamente la edad de cuatro años: cuya aclaracion hacemos por el interés que puede ofrecer á nuestros lectores.

Para venir en conocimiento de la edad de los toros por el simple exámen de los cuernos, debemos fijarnos en las señales que nos ofrecen y en las transformaciones que experimentan á medida que aquella avanza, y si bien algunas veces los empresarios, para encajarnos toros viejos, procuran borrar dichas señales, raspando ó escofinando los cuernos en el punto donde los surcos nos indican los años del animal con bastante exactitud, fácil es, reconociéndolos con alguna detencion, conocer el engaño ó artificio.

En Barcelona no hay recelo de que puedan suceder actualmente semejantes ocultaciones, ya que nuestra primera Autoridad civil tiene previsora mente dispuesto, segun tenemos entendido, que, terminada la corrida, pasen los veterinarios al matadero público, al objeto de cerciorarse por medio del exámen de la arcada dentaria de aquellas reses, si es su edad la misma anunciada por la empresa en los programas y carteles. Pero nosotros que tan sólo podemos practicar el exámen desde el puente que separa los corrales, ó desde los asientos de la barrera en el acto de aproximarse á ella el toro, debemos renunciar á aquel, para fijarnos exclusivamente en los cuernos, cuya superficie ofrece esa multitud de anillos representados en el grabado que viene intercalado en este artículo.

A los pocos dias de haber nacido el toro se puede conocer ya con el tacto la salida del cuerno, que despunta en forma de mamelon, aun cuando oculten su presencia los pelos de que está cubierto. Pasados diez ó doce dias aparece algo más crecida aquella prominencia y va tomando el color propio del cuerno. De los veinte á treinta se separa de la piel, y forma un piton, verdadero cornezuelo, flexible y liso en su punta. A los cinco ó seis meses adquiere ya éste alguna fuerza y consistencia y principia á contornearse. Su superficie, cubierta por una prolongacion de la epidermis, es

oscura, desigual y escamosa, y se mantiene en este estado hasta cumplir la res un año, principiando á esfoliarse á los catorce ó quince meses, que cae por escamas y va descubriéndose paulatinamente la sustancia córnea subyacente. El cuerno es entónces liso y reluciente y adquiere un vigor particular. Desde los diez á los doce meses la base del cuerno se pone nudosa, y se divisa ya en la superficie un surco circular, precursor de los demás que han de aparecer en los años sucesivos.



Estos nudos, aunque situados en un principio, en el nacimiento del cuerno van apartándose progresivamente de aquel punto, de manera que el que se ha formado primero es el que viene á quedar á mayor distancia de la piel. A los dos años puede distinguirse muy bien el segundo surco, y al año siguiente aparece el tercero, que, por destacarse más que los anteriores y ser permanente, nos servirá de guía, como los demás que se desarrollen posteriormente, para conocer la edad del toro. Así, pues, cuando aparezca este surco, notable por su grosor, puede decirse con seguridad que el toro tiene tres años. A los cuatro años, la base del cuerno dá otro anillo parecido al anterior, verificándose lo mismo en cada uno de los años sucesivos; es decir, que cada año queda señalado por la formacion de un círculo, desapareciendo completamente á la salida del cuarto anillo los dos surcos formados en los dos primeros años de la vida del animal.

Bastará, pues, para venir en conocimiento de su edad, fijarnos en el número de anillos que circuyen el asta, principiando por el más próximo á la punta, que, según hemos indicado, representa la de tres años, y otro cada una de las demás idénticas señales que se ven marcadas de trecho en trecho hasta la base de aquella natural y ofensiva arma, de modo que los cuatro surcos nos revelarán que el toro tiene seis años; siete si ostenta el cuerno otro anillo más, y ocho años cuando el número de estas señales es el que representa el ya inserto grabado.

CRIA DE LAS OCAS.

Productos.

Por lo dicho en nuestros artículos anteriores habrá podido juzgar el lector que los productos que se obtienen en la cria de las ocas son muchos y variados.

La carne fresca más ó menos gorda tiene fácil salida en todos los mercados y se vende á muy buenos precios; la grasa que sueltan durante la coccion llega próximamente al tercio del peso de la ave, lo cual aumenta considerablemente el beneficio que se obtiene, puesto que siempre es muy apreciada la grasa fundida, tanto porque se conserva por mucho tiempo sin perder ninguna de sus cualidades, como por el uso que de ella hacen en algunas poblaciones donde sustituye por completo á la manteca. En los puntos en donde se emplea mucho la manteca de vaca y la de cerdo, tambien se consume mucha grasa de oca fundida; su aplicacion es poco conocida, pero en los restaurants, además de emplearlo en algunas preparaciones particulares, les sirve tambien para convertir en solomillo de vaca la carne de cualquiera region del animal, y ciertamente esta preparacion no es de lo peor que se presenta.

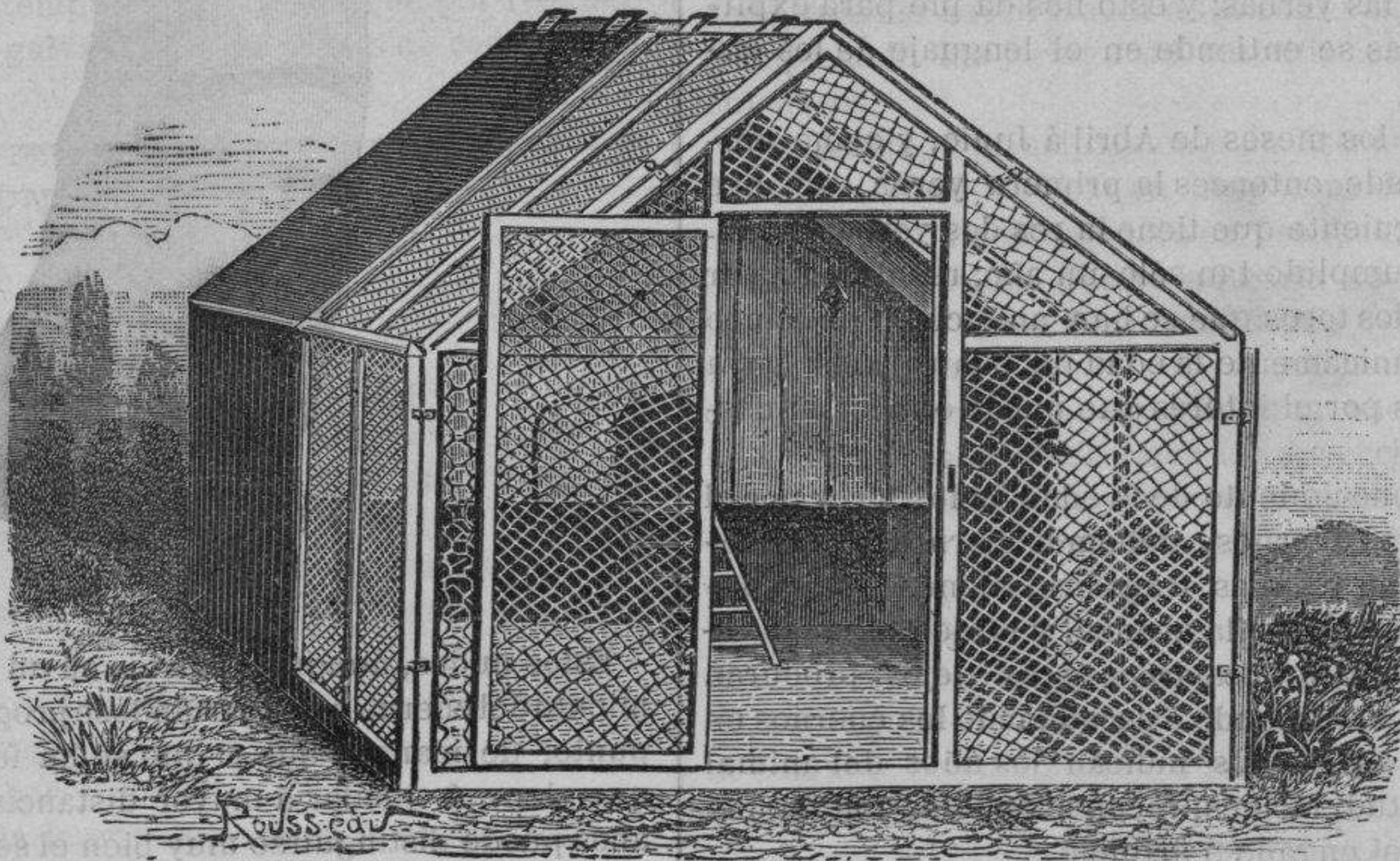
La salazon de oca reemplaza casi por completo á la de cerdo y al tocino. No debe extrañarnos, pues, la considera-

ble exportacion que anualmente se hace de esta materia alimenticia para Inglaterra, Bélgica, Holanda, la Prusia septentrional, las ciudades anseáticas y hasta para la América del Norte.

Tambien se curan al humo grandes cantidades de carne de esta clase para exportarlas á varios puntos. En algunas poblaciones de Europa, esta industria va adquiriendo grandes proporciones, de modo que las pechugas de oca de Pomerania ahumadas, tienen mucha reputacion en Alemania, Suecia, Dinamarca y en todo el Norte de Europa.

La salazon de oca, lo mismo que la curacion al humo, se hace exactamente como la de cerdo. Cuando el animal está bien cebado, se mata, se sangra y se pluma antes que se enfrie. Terminada esta operacion se desuella; con la piel se le quita una espesa capa de grasa que reunida con la que abunda en el epiploon y alrededor de los intestinos, se pica todo junto y se hace fundir en una olla de hierro para envasarla despues de clarificada y pasada por tamiz. Como esta grasa está compuesta de oleina en su mayor parte, se conserva límpida y trasparente como el aceite de olivas, y ni en invierno se solidifica.

Dividida la carne en pedazos, se pone al saladero y cuando ha tomado ya bastante sal, se hace secar al aire. El mismo procedimiento se emplea para curarlas al humo con la sola diferencia de que antes de empezar esta operacion, se sala un poco la carne y muy á menudo se la hace medio co-



Gallinero movible y articulado para plegarse. (Véase página 2.*).

cer. Durante los primeros días de sahumero se echan plantas aromáticas al fuego.

En muchas casas conservan grandes cantidades de carne de oca en grasa fundida. Despues de haberla hecho medio cocer, la salan convenientemente, le echan pimienta y especias; despues se pone en grandes jarras y se las cubre con grasa fundida. Con la piel de varias partes se preparan diferentes productos, como las salchichas y salchichones, cuya capa exterior se hace con la piel del cuello.

Pasteles de foie gras.—Los primeros ensayos de esta suculenta preparacion se remontan al tiempo de los romanos. Metellus Escipion tuvo la honra de inventar la preparacion de los hígados gordos hinchados con leche y miel; y el poeta Martial es el primero en cantar esta famosa invencion culinaria, á la cual el pastel de Estrasburgo en tiempos venideros debía dejar tan atrás. Mr. Gerard, abogado de Estrasburgo, temeroso sin duda de que pudiesen disputar á su país la gloria que le cupo de ser el primero en donde se comieron aquellos pasteles presentados ya por los romanos, refiere la siguiente anécdota:

«El mariscal de Contades, gobernador de Estrasburgo desde 1762 á 1788, temeroso de comprometerse con la cocina de una provincia recientemente anexionada á Francia, llevó

consigo á su cocinero Close, natural de Normandía, el cual había conquistado el título de hábil en el arte culinario. Close adivinó que el hígado gordo tan común en aquellas comarcas, en manos de un artista y con el auxilio de las combinaciones clásicas tomadas de la escuela francesa, podía, bajo la forma de pastel, elevarse á la dignidad de manjar soberano, haciendo más firme la primera materia, concentrándola y rodeándola de una delicada capa de ternera picada muy menuda cubierta de una coraza de pasta dorada, y adornada con las armas de los Contades.

«Faltaba dar un alma al cuerpo del pastel creado de esta suerte, y Close la halló en los escitantes perfumes de las trufas de Périgord. La obra era completa.

«La invencion de Close fué un misterio de la cocina del señor de Contades, y mientras duró su mando en la Alsacia, el pastel de *foie gras* no salió de los límites de aquella aristocrática cocina; pero con la tempestad revolucionaria que debía rasgar tantos velos y descubrir tantos secretos, se aproximaba el día de su publicidad y vulgarizacion. En 1788 el mariscal dejó el mando de Estrasburgo, y fué reemplazado por el señor de Stainville.

«Cansado Close de servir á un gran señor, y previniendo tal vez que los grandes señores iban á concluirse para siem-

pre, aspirando por otra parte á la independenciam, y perdido de amores, se decidió quedarse en Estrasburgo. Hizo la corte á la viuda de un pastelero francés llamado Mathieu, que vivía en la calle de Mesange, y se casó con ella. Confeccionó para el público pasteles, y desde entonces los vendió oficialmente. De aquel modesto laboratorio salió el pastel de *foie gras* que dentro de poco tiempo debía dar la vuelta al mundo.»

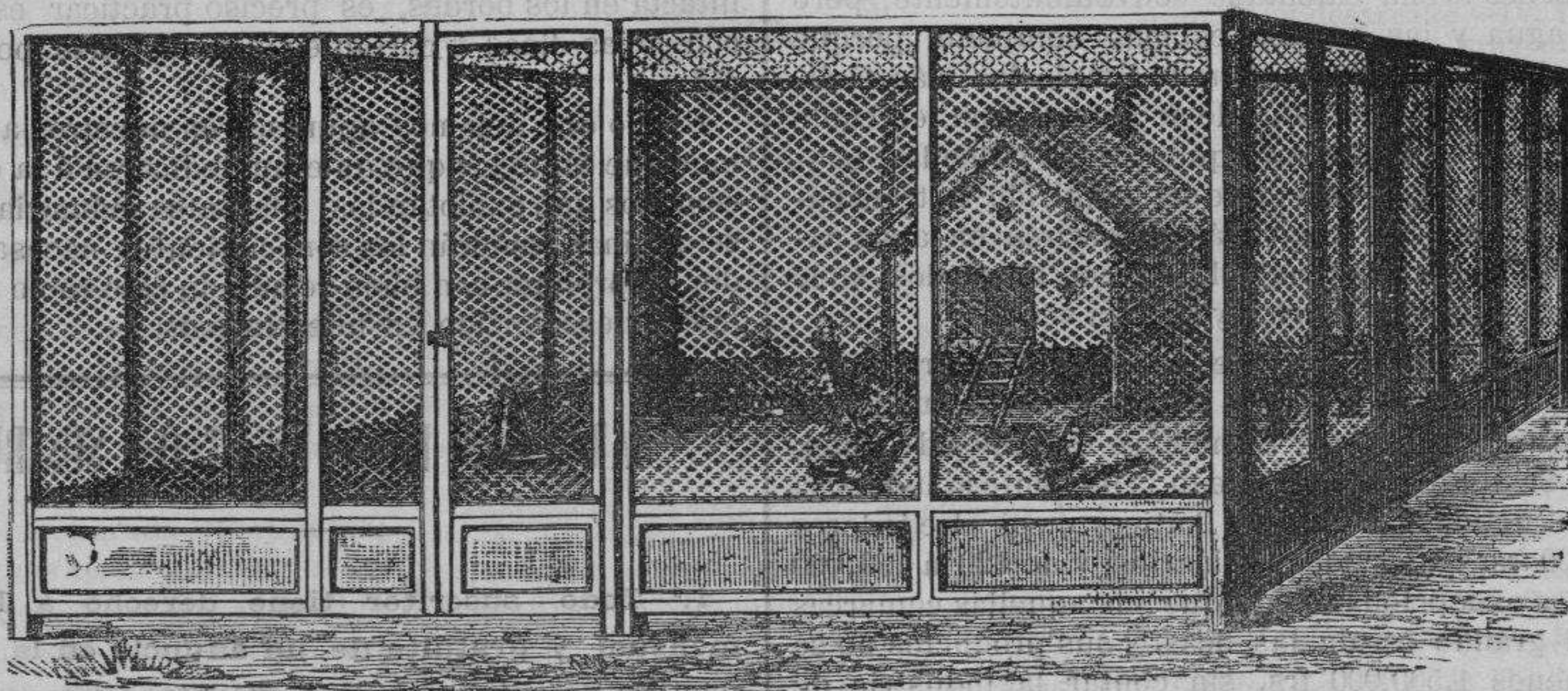
Pluma y plumazon.—Por mucho tiempo se ha considerado como una práctica bárbara y perniciosa, la de arrancar las plumas á las ocas en ciertas épocas del año. Esta preocupacion dimana de la poca atencion con que se practica esta operacion en las casas de campo. Sin embargo, puede probarse fácilmente que entrando por una cantidad considerable la pluma en la cría de las ocas y de los patos, este procedimiento no es tan inhumano, ni puede perjudicarlas en su salud, si se hace segun las reglas indicadas por la naturaleza.

Todas las aves en diferentes épocas del año experimentan el fenómeno de la muda. Entonces pierden su plumaje para reemplazarlo con otro nuevo; sabemos además que no siempre es idéntica la capa que las cubre en sus diferentes edades, y que cuando mudan dos veces al año, la pluma de la primavera no es igual á la del otoño. En ciertos pájaros la muda es casi insensible; pero en las ocas y los patos se verifica de un modo brusco y en pocos días.

Cuando van á perder la pluma, lo cual se conoce porque se les cae y se desprende con facilidad, es evidente que no se les causa ningun perjuicio arrancándosela con parte de la plumazon, puesto que con esta operacion, aunque evidentemente desagradable para ellas, se ayuda á la naturaleza, sin causarles mucho dolor. Es muy interesante, pues, recoger este producto de considerable valor, que se perdería si no se tuviera el cuidado necesario; pero siempre deben seguirse las indicaciones de la naturaleza.

No debe quitarse la pluma y la plumazon, mas que en la época de las mudas, y cuando está completamente madura, segun la expresion usada por los campesinos, se cae por sí misma sin comprometer su salud y su desarrollo; procurando arrancársela siempre con moderacion, para no exponerlas á una brusca impresion de frío. Durante algunos días deben tenerse cuidados particulares con las aves privadas repentinamente de una parte de sus vestidos preservándolas del frío, impidiéndolas que vayan al agua y teniéndolas al abrigo de la lluvia. Nunca deben plumarse los ansarones hasta que hayan pasado los periodos críticos; cuando están *cruzados*: es decir, cuando las alas se les cruzan por encima de la rabadilla, lo cual acontece ordinariamente hácia fines de Junio ó primeros de Julio, es decir, cuando tienen próximamente la edad de dos meses.

Dos meses despues, en Setiembre, vuelven á plumarse; pero no debe esperarse hasta mas tarde, porque el plumaje



Alambrera para gallineros movibles. (Véase página 2.^a).

no estaria bastante crecido á la apariencia de los primeros frios, y además la falta de vestido las expondría á las inclemencias de la mala estacion, lo cual seria un obstáculo para cebarlas; puesto que para sujetarlas con provecho al régimen deben hallarse en buen estado de carnes y de pluma.

La última vez que se las pluma es despues de su muerte.

Las ocas viejas pueden ser plumadas una vez mas, en el mes de Mayo cuando los pequeñuelos ya no necesitan el calor maternal.

Para limpiar las plumas y hacer menos dolorosa esta operacion, debe mandárselas á bañarse en agua limpia, y conducir las á un terreno cubierto de césped ó á un paraje en donde se haya extendido paja fresca, para que se sequen sin volver á ensuciarse.

Nunca debe arrancarse la pluma de los costados que sostiene las alas, porque entonces les arrastran, las aves se fatigan y se desfiguran mucho.

Es muy importante que no se recoja la pluma ni la plumazon antes de estar maduras. Además de ser muy dolorosa para el animal la operacion hecha en malas condiciones, se le deja en descubierto cuando fisiológicamente no está preparado para ello; y la pluma que se recoge, está mas cargada de materias animales que en cualquiera otra época, las cuales fermentan con facilidad, dándole un olor desagradable que la hace difícil de conservar, y además los insectos la invaden con prontitud.

Cuando se pluma una oca muerta, es preciso no dejarla

enfriar porque entonces la materia esponjosa que llena los tubos absorbe una cantidad considerable de los líquidos serosos del bulbo secretor de la pluma, y no tardan en presentarse los mismos inconvenientes que se ofrecen cuando se recogen las plumas sin madurar.

Para asegurar una larga conservacion á la pluma y á la plumazon, es preciso hacerlas sufrir algunas manipulaciones, con el objeto de destruir las materias orgánicas susceptibles de pudrirse, contenidas en los tubos, y separar las películas de que se hallan revestidas por su base, aniquilando los insectos, larvas y parásitos que siempre se fijan en ellos en mayor ó menor cantidad. Para eso generalmente se extienden las plumas en una habitacion caliente y oreada, cuyas ventanas se abren cuando el tiempo está en calma y sin viento; pero el mejor medio consiste en meterlas en sacos sin magullarlas y ponerlas en el horno cuando se saca el pan; si es necesario, se repite dos veces esta operacion, que tiene la ventaja de matar de un modo cierto todos los insectos y parásitos, y de secar y coagular todas las materias y los cuerpos grasos que contienen en abundancia, con lo cual se evita la fermentacion y la putrefaccion. Por esta operacion se evapora la mayor parte del agua que contienen los cuerpos serosos haciendo disminuir considerablemente el peso de la pluma, por lo cual en las casas de campo casi siempre se abstiene de practicarla, y en su lugar las colocan en un tonel ó en canastas y las vuelven de vez en cuando, lo cual basta para obtener un producto que se

conserva bien. Cuando la pluma se ha secado lo bastante, conviene sacudirla con varillas para quitarle las películas y membranas de los tubos. Preparada de esta suerte la pluma y sin ningún olor se conserva por un tiempo indefinido.

Las ocas dan tres clases de pluma: la *plumazon*, las *plumas* que provienen del pecho y del cuello, y las *penuas* del ala y de la cola, de las cuales se sacan las plumas para escribir.

Un ansarino plumado dos veces durante su vida, y una después de muerto, puede dar de 250 á 300 gramos de pluma y plumazon: las de raza pequeña sólo acostumbran á dar 200 gramos de los cuales 150 son de pluma, y 50, poco más ó menos, de plumazon. Las ocas viejas plumadas tres veces durante su vida y otra después de muertas, dan 300 gramos de pluma y 100 gramos de plumazon; pero las de la raza grande de Tolosa dan generalmente un peso total de 500 gramos. Además de las plumas pequeñas y la plumazon, cada oca da por término medio diez plumas de escribir anuales; y si bien este comercio ha disminuido bastante desde que el uso de las plumas metálicas ha tomado tanto desarrollo, no por eso dejan de exportarse todavía muchos kilogramos para Rusia, Suiza, Italia y otros países de Europa.

Las plumas para escribir se preparan de un modo particular.

Se las desgrasa sumergiéndolas en agua casi hirviendo mezclada con cenizas, ó bien colocándolas entre cenizas calientes ó sobre arena calentada convenientemente; pero el uso del agua y las cenizas es más completo, porque ablanda el tubo con rapidez y permite limpiarlas más fácilmente. Cuando el tubo está blando se aplasta con el canto de un cuchillo, y se raspa para quitarle las películas, continuando esta operación hasta que ha adquirido la transparencia deseada; después vuelve á sumergirse en agua caliente alcalina, y comprimiendo el tubo con los dedos, se le devuelve su primitiva redondez y se deja secar.

Pieles de cisne.—En algunos departamentos de Francia se ha desarrollado en grande escala la industria de curtir las pieles de oca vendidas con el nombre de pieles de cisne, para forros. Según dice Mr. Coroteau, solamente la industria de las pieles curtidas produce en Poitiers y sus alrededores de 50 á 60,000 frs. en los años ordinarios; y de 120 á 150,000 francos en los excepcionales, porque en aquellas comarcas se crían en grande escala las ocas, y sus productos no se valúan en menos 1.500,000 frs. sin contar la industria de los curtidos.

Las ocas destinadas á dar las pieles para curtir, no se ceban; porque sería imposible quitar completamente la grasa del forro por causa de la espesa capa de tejido adiposo que se acumula debajo la piel. Además, el tratamiento á que se sujetan estas aves les impediría engordar, y por esta razón se las sacrifica comunmente en la época destinada para el cebamiento. En el mes de Agosto y á principios de Setiembre, se las pluma y casi se las deja completamente desnudas dos veces y hasta tres. En esta época la plumazon crece con más energía por causa de la proximidad de los frios, y la piel se cubre prontamente, siendo tanto más fina y unida la nueva cuanto más descubierta ha estado la oca. Entonces se matan y se las desuella con todo el cuidado posible para no estropear la pluma ni ensangrentarla, hendiendo la piel por el dorso y quitándola del mejor modo posible con toda precaución para separarle la poca grasa que pueda tener adherida.

Las pieles se ponen por espacio de seis horas en agua fresca para hacerles soltar todos los líquidos que contienen y disolver la sangre; al sacarlas de este baño se las somete á la acción de una disolución de 1 kilogramo de alumbre y 500 gramos de sal marina en cuarenta litros de agua; se restregan con las manos durante algunos minutos en esa disolución calentada hasta los 50°, y después se dejan en maceración durante doce horas cargándolas de peso para que no sobrenaden.

Cuando se sacan se exprimen ligeramente para hacerles soltar la mayor cantidad de líquido posible, y se ponen á

secar en la sombra estendiéndolas en perchas plimentadas en un sitio donde corra el aire.

Próximamente cada tres horas, se las estira para darles flexibilidad y á fin de evitar que se pongan rígidas. Después se colocan encima una mesa con la plumazon hácia abajo y se raspan con una piedra-pómez fina para quitarles las fibras y los restos del tejido celular.

Finalmente se quita la grasa de la plumazon metiendo las pieles en sacos y haciéndolas calentar al horno. Después se sacuden con varas para que la materia grasa seca se desprenda en delgadas películas ó en polvo, y se repite la operación tantas veces como sea necesario, hasta que sacudiéndolas no produzcan polvo de ninguna clase. En vez del calor pueden emplearse también las cenizas de madera blanca pasadas por un tamiz muy fino: se cubre la plumazon con una capa de ceniza y se deja en contacto por veinte y cuatro horas. Las materias grasas se saponifican con el contacto de los álcalis de la ceniza y son absorbidas por ésta. Después se separan y se sacuden las pieles calentándolas y repitiendo la operación hasta que queden completamente limpias.

Inútil sería decir las aplicaciones que se da á las pieles así preparadas, pues son demasiado conocidas para repetir las ahora. El comercio las presenta en tiras cortadas ya para el uso á que se destinan: sólo nos resta hacer presente que para no echar á perder la plumazon, que debe quedar intacta en los bordes, es preciso practicar esta operación con hojas finas y cortantes por la parte posterior de la piel.

Con lo que dejamos apuntado en nuestros artículos, creemos que tanto los que quieren dedicarse á la cría de ocas, como los que explotan las diferentes industrias que de ella se originan, tendrán los conocimientos necesarios para poder emprender con buen resultado este ramo casi completamente desconocido en nuestro país.

GARANTIAS PARA NUESTROS SUSCRITORES.

1.^a Todo suscriptor tiene derecho á la inserción mensual y gratuita de un anuncio en la sección respectiva de este periódico, mientras que no comprenda aquél más de tres líneas.

Si ocupara más espacio, abonará el interesado 25 céntimos de peseta por cada línea excedente.

2.^a Podrá dirigirnos toda clase de consultas sobre enfermedades de animales y relativas á la cría, mejora y reproducción de los mismos, y recibirá la contestación por medio de nuestra Revista, en la sección correspondiente.

3.^a Practicaremos también gratuitamente las autopsias de los animales y aves que para esta operación se nos remitan, francos de porte, insertando los respectivos informes en la sección que para este objeto tenemos destinada.

4.^a Para sus ofertas, demandas y permutas de aves y animales vivos ó disecados, objetos para la enseñanza de Historia Natural, carruajes, guarniciones, armas de fuego, utensilios para la cría y cuanto tenga relación con la índole del periódico, podrán disponer nuestros abonados de seis líneas. Cuando excediere el anuncio de este número, pagará el anunciante 25 céntimos de peseta por cada una de las líneas restantes.

RESULTADO DE LAS AUTOPSIAS

practicadas en nuestro laboratorio.

CONSEJOS SOBRE

las enfermedades de los animales.

D. Enrique Viñals, *Mollet*:

Autopsia de un polluelo.

Diarrea úrica.— Varias veces nos hemos ocupado de esta enfermedad. Sírvase V. examinar los números anteriores de nuestra Revista y podrá enterarse de que aconsejamos para la curacion de dicha dolencia, la mezcla en cada litro de agua, de uno ó dos gramos de bicarbonato sódico.

D. José Gassó y Martí, *Barcelona*:

Autopsia de varios polluelos.

Replecion de la vejiga viliar.— Ocasionalmente por una alimentacion demasiado feculenta, que ha provocado una congestion persistente en el hígado. Varie V. el sistema de alimentacion, y dé á sus polluelos, como usual bebida, durante algunos días, el agua de Vichy.

Sr. Parellada:

Autopsia de varios polluelos, víctimas de la difteria.

Véanse los números anteriores.

Sr. Llorens, *Sarriá*:

En pocos días nos ha remitido usted varias gallinas que murieron á consecuencia de distintas enfermedades esporádicas. Hemos indicado particularmente á V. lo que debía practicar en vista de tan inesperada mortalidad; pero como dichas afecciones obedecen á distintos orígenes, no nos es posible disponer en nuestro periódico del suficiente espacio para ocuparnos de cada una de ellas en particular.

Sin embargo, por el interés que pueden ofrecer á nuestros abonados, nos proponemos dedicar algunos artículos á las enfermedades que han causado la muerte de las aves por V. remitidas, explorando, al efecto, sus causas y los medios que han de emplearse para combatir las.

ANUNCIOS

EN EL GRANDIOSO ESTABLECIMIENTO Y FÁBRICA

DE

D. JOSÉ ROSELL

se proveen Observatorios Astronómicos, Meteorológicos, Gabinetes de Física, Química, Historia Natural, etc., etc.

Plaza de Palacio, 13.—Barcelona.



ACEITE antimiquillo (brom.) — El uso más ó menos continuado de este aceite suele evitar tan temible enfermedad, ó por lo menos la hace más benigna, y cura siempre á los perros que la padecen. Se halla de venta al precio de 4 rs. una botella, en casa de D. Francisco A. Darder, Jaime I, 11, Barcelona.

CASA DARDER

Jaime I, n.º 11.—Barcelona.

Proveedor de las facultades de medicina y de farmacia, de ciencias del Instituto de 2.ª enseñanza, Escuelas Pías, Seminarios Colegios y Museos.

Especialidad en enseres é instrumentos de toda clase para microscopía.

Utensilios, cristalería, barnices, reactivos, preparaciones microscópicas de botánica, entomología, histología, patología, diatomeas, tests-objets, etc.

Materiales y objetos diversos para montar preparaciones.

**EL CONEJO, LA LIEBRE Y EL LEPÓRIDO**

POR

Don Francisco de A. Darder y Llimona,

Profesor veterinario de 1.ª clase y Naturalista preparador.

La importancia é incremento que la cria de dichos roedores ha adquirido de algunos años á esta parte, demuestra á las claras los pingües beneficios que los que á ella se dedican han reportado sin mas que ayudar á la naturaleza, supliéndola en todo aquello á que esta no puede proveer cuando la cautividad retiene fuera de su albedrío á los animales cuyas sabrosas carnes han sido desde la más remota antigüedad codiciadas por los gastrónomos de todos los países.

Muchas son las obras escritas hasta hoy con objeto de dar á conocer las reglas en que se funda el mejor éxito de tales crias, pero por lo costosas unas y por lo embrolladas otras, han sido olvidadas por los aficionados, quienes han ido á parar á la más lastimosa rutina, desatendiendo todo principio fisiológico y toda base científica.

A exponer con toda claridad y extensión todo cuanto se sabe de bueno y provechoso en el arte de criar y multiplicar de un modo fabuloso el conejo, la liebre y el lepórido (hibrido del conejo y de la liebre) es á lo que va destinada la obra que ofrecemos al público inteligente y laborioso que desea acrecentar sus réditos, á la par que deleitarse.

Esta obra sale á luz por entregas de 16 páginas cada una, tamaño 8.º prolongado é ilustrada con numerosos y finisimos grabados al precio de un real la entrega, remitida al punto de España y de sus posesiones que se designe.

PUNTOS DE SUSCRIPCION.

Jaime I, 11, Barcelona.

Los suscritores de fuera de Barcelona deberán dirigir sus pedidos al director de EL NATURALISTA, Jaime I, 11.

Se les admitirá el pago en sellos de correo ó libranzas del Giro mútuo, debiendo remitir, al hacer el pedido, el importe, cuando ménos, de 8 entregas, ó sean 2 pesetas.

TRATADO DE EQUITACIÓN

por F. Baucher, traducido y anotado de la décima tercera edición por D. Juan Martín, profesor de equitación, Picador honorario de las Reales caballerizas de S. M. el Rey D. Alfonso XII.

Véndese al precio de 16 rs. en la Administración de este periódico, Jaime I, 11, Barcelona.

HUEVOS de Conchinchina y Houdan. Se venden Casa Darder.—Jaime I, 11.

LA TRIQUINA Y LA TRIQUINOSIS

en el hombre y en los animales

POR

D. JERÓNIMO DARDER Y FELIU.

LAMINA DE GRAN TAMAÑO,

ilustrada con profusion de finisimos grabados.

Comprende 11 capítulos,

con los títulos siguientes.

I. Apuntes históricos sobre el descubrimiento de la triquina.—II. Aparición de la triquina en España.—III. De la triquina y su desarrollo.—IV. Triquina enquistada ó triquina muscular.—V. Triquina intestinal.—Emigración de los embriones.—VI. Vitalidad de las triquinas.—VII. Animales en los que se pueden desarrollar las triquinas.—VIII. Triquinosis en el cerdo.—IX. Triquinosis en el hombre.—X. Profilaxis é inspección microscópica de las carnes triquinadas.

La Administración de este periódico (calle de Jaime I, 11,) es la que se halla encargada de su venta.

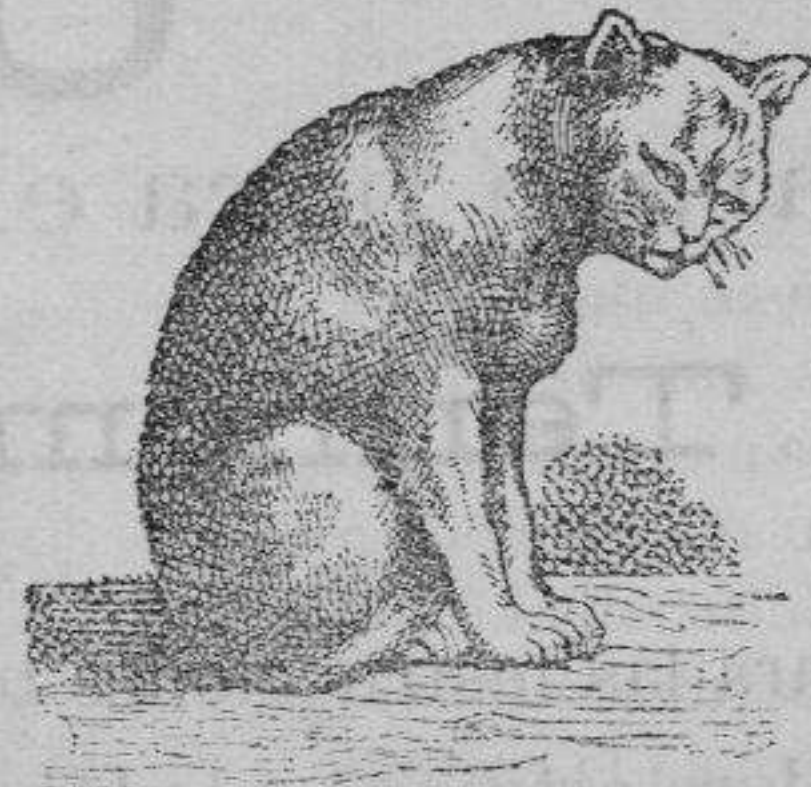
No se servirá ningún pedido que no esté su importe satisfecho por adelantado.

El precio de cada lámina, 4 reales.

POLVOS para aumentar la postura de las Gallinas, compuesto y recomendado por la Sociedad

Gomptoir Général de L' Elevage de Paris

Precio 4 francos el kilo.

GATOS

DE DIFERENTES RAZAS.

Soberbios tipos de Angola, de todas edades

Jaime I, 11.

HIDROFOBIA Su definición, sinonimia, etiología, contagio, tratamiento, anatomía patológica, policía sanitaria y rabia muda, por D. Francisco de A. Darder y Llimona, profesor veterinario de 1.ª clase, subdelegado de sanidad veterinaria.—2 rs.

CASA DARDER

Calle de Jaime I, número 11.—BARCELONA

Venta de colecciones y ejemplares sueltos de cuadrúpedos, aves, reptiles, anfibios y peces disecados; insectos, moluscos, etc., plantas, minerales, fósiles, cristales, etc. Preparaciones microscópicas; material y reactivos para Micrografía. Esqueletos humanos y de toda clase de animales. Cráneos en yeso y naturales de todas las razas humanas. Instrumentos para la disección de animales. Cuadros ilustrados con grabados é iluminados para Institutos y Colegios. Bustos para el estudio de la Frenología. Artículos para la caza y preparación de insectos. Pieles para tapices. Adornos de sombreros de señora. Plumeros, hules y gamuzas. Cabezas de ciervo, jabalí, toro, etc., para panoplias. Arbustos. Flores. Especialidad en coronas fúnebres. Ojos artificiales para cuadrúpedos, aves, peces y reptiles. Especialidad para los de estatua y bustos de carton, -piedra, cera y juguetes.

INCUBADORAS ARTIFICIALES

y todos cuantos utensilios requiere la cría de las aves de corral

PRECIOS DE LAS INCUBADORAS



N.º 1,	50 huevos.	60 ptas.
» 2,	100	»	100 »
» 3,	150	»	120 »
» 4,	250	»	160 »

Son las más económicas que se fabrican y de resultados garantidos. El calor se mantiene por medio del agua caliente, renovando una pequeña cantidad todos los días.

OVÓSCOPO

aparato para el reconocimiento de los huevos, 5 ptas.

Termómetros reguladores, 10 ptas.

Para las instrucciones técnicas acerca del modo de conducir la incubadora artificial y todos cuantos conocimientos son indispensables al criador de gallinas, faisanes, perdices, patos, ocas, cisnes, palomos, etc., etc., consúltese al periódico *El Naturalista* que se publica en Barcelona.

DIRECCION

Calle de Jaime I, 11.—Barcelona.



Imp. Suc. de N. Ramirez y C.,—Barcelona.