

1924
Agosto.

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRÍCOLAS
Estas «Hojas» se remiten gratis a quien las pide.

Año XVIII.
Número 14.



MINISTERIO
DE FOMENTO

Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y MONTES

El decálogo del avicultor,

por SALVADOR CASTELLÓ, Director de la
Real Escuela de Avicultura de Arenys de Mar.

1.º El avicultor no deberá emprender nunca el negocio sin haber estudiado a fondo los elementos con que cuente y las necesidades del mercado, deduciendo de todo ello la clase, especialidad o especialidades que mejor resultado puedan darle.

2.º Si el avicultor se dedica a la producción y venta de huevos para el consumo, deberá procurar su venta directa a los consumidores, sin intervención del acaparador o de intermediarios; y sólo cuando ello no le sea posible, abandonará a aquéllos parte del beneficio.

Venderá las gallinas que no le pongan, y aun todas, si el gasto superare a los ingresos, y desechará las gallinas de tres años, dando toda preferencia a las de primero o segundo año de puesta.

Tendrá presente además que en verano ponen las pollas nacidas al entrar el invierno; que las de primavera ponen en otoño, y las nacidas durante el verano, a fines de invierno.

3.º Al avicultor que quiera explotar las ventajas de la incubación artificial en gran escala, lo que más le conviene es la venta inmediata de los productos al salir de la incubadora, y caso de que quiera criar los polluelos, sólo debe hacerlo con ejemplares de buena raza que puedan venderse, ya crecidos, a mejor precio que la volatería de consumo ordinario.

4.º Cuando el avicultor quiera dedicarse a la producción de volatería ordinaria para el consumo, deberá adelantar las crías para tener pollería de cuatro a cinco meses en primavera, que es cuando se vende a mayor precio.

5.º Si el avicultor quiere dedicarse a la producción de volatería fina y bien cebada, deberá hacerlo en tiempo frío para poder expedir

a distancia esa clase de volatería, que se vende ya muerta y desplumada, y no cebará más que bajo pedido o en las proximidades de determinadas fiestas del año, a menos de que, generalizándose el consumo de esta clase de aves, se puedan producir casi todo el año.

6.º Si el avicultor quiere preparar capones, deberá forzar algo las crías en febrero y marzo, y a lo sumo en abril, para castrar en junio y julio y vender en Navidades, no debiendo nunca conservar mayor tiempo los capones, pues se volverían duros de carne y serían de difícil engorde.

7.º Si el avicultor se dedica al cultivo de aves de raza, deberá renovar los reproductores cada dos años, prefiriendo siempre los animales jóvenes y no obstinándose en conservarlos más de dos mudas, pues a la tercera muchos perecen o quedan inservibles.

(Para la mejor aplicación de este precepto debe tenerse en cuenta que las condiciones esenciales de un buen reproductor son tres, a saber: 1.ª, que proceda de buen origen y, a ser posible, que se tenga noticia de las cualidades de sus ascendientes; 2.ª, que se mantengan en él las características y aptitudes de su raza y variedad, y 3.ª, que sea vigoroso.)

8.º El que se dedica al *sport* o deporte avícola, esto es, a exhibir los productos de su crianza en Concursos y Exposiciones de Avicultura, tendrá en cuenta que las crías tempranas de diciembre a abril se mantienen muy bellas de plumaje durante todo el verano, y siendo corta su muda, están en condiciones de ser expuestas en otoño. Los de las crías tardías y del verano, estarán bien de plumaje para los Concursos y Exposiciones de primavera. Unas y otras deberán tenerse con separación de sexos, cuando menos en las proximidades de las Exposiciones.

9.º La vigilancia y la dirección personal del dueño de un gallinero es indispensable para su buen éxito; en tanto que la ausencia, o el abandono por parte de aquél, es la causa primordial de todo fracaso.

10. Sea cual fuere el fin que se persiga, el avicultor no deberá nunca confiar en obtener el fruto de sus desvelos hasta el segundo o tercer año de implantado el negocio. Y caso de sentir impaciencia o necesidad absoluta de alcanzarlos antes, o desistirá de su empresa, antes de entregarse a ella, o se armará de paciencia o de constancia hasta lograrlo.

Los amasijos en la alimentación de las gallinas,

por E. CASTELLÓ DE PLANDO-
LIT, Profesor-auxiliar en la Real Es-
cuela de Avicultura de Arenys de Mar.

Entre las viejas prácticas del corral, discutidas, y hasta combati-
das, por el progreso avícola moderno, figura la de dar a las aves un
amasijo, en el cual la mayor parte de lo que se da a las gallinas
es agua.

Se mezclan en un cubo, o en una artesa, el cocimiento de hortaliz-
zas o tubérculos, salvado o algún residuo industrial, y luego se ama-
sa todo en agua, sin tener el cuidado de prensar luego la mezcla para
eliminar el exceso de líquido, y de ahí resultan dos cosas malas: el
obligar a las gallinas a meter el pico en una masa húmeda, día tras
día, con lo cual se las vuelve propensas a contraer males producidos
por alteraciones de la normalidad en la mucosa nasal, y el obligar-
las a ingerir una cantidad de agua mayor de la que su naturaleza
les pide.

Las gallinas no deben beber más agua que la necesaria, esto es,
que la que su estado les reclama, y habrá épocas, como en invierno,
que beben poca, y otras, como en verano, que beberán más; ni más
ni menos que lo que le ocurre al hombre y a todos los animales.

Con el amasijo acuoso, el ave viene obligada a tomar más agua
de la necesaria, si quiere comer, y, por lo tanto, el exceso de líquido
que ingiere puede ser causa de afecciones estomacales o intestina-
les, que el buen avicultor puede muy bien evitar, preparando los
amasijos en debida forma, es decir, con muy poca agua, y hasta me-
jor es sin agua, cuando aquéllos tienen por base un cocimiento de
hojas o frutos de la huerta, tubérculos, calabazas o cualquier otra
materia vegetal que lleve en sí mucha agua.

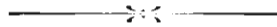
Si el cocimiento se ha hecho por ebullición, antes de hacer la mez-
cla, y al tiempo de verter el cocimiento en el cubo o en la artesa, hay
que escurrir todo el líquido, haciendo que sólo caiga en aquéllos la
materia cocida, sin más agua que la que lleva en sí misma. Si se co-
ció al vapor, como al caer el cocimiento no va más agua que la que
llevan las materias cocidas, más la del vapor en ellas condensado,
la masa sale ya simplemente pastosa, y, por lo tanto, no hay exceso
de líquido.

Una vez en el cubo o en la artesa la materia cocida, se mezclan
las harinas o los residuos industriales, entre los que el salvado o el
afrecho suelen ser los preferidos, y se practica el amasijo estrujan-
do con las manos, o con el amasador, si hay que preparar gran can-
tidad de comida, y la misma agua que llevan consigo las materias
cocidas basta para esponjar las harinas o los residuos, que pueden
servirse así, más bien esponjosos que en pastas o amasijos semili-
quidos.

Si la preparación del amasijo no tiene lugar de esa manera, si se practica echando agua y más agua en el salvado o sobre los residuos de los cocimientos, téngase siquiera el cuidado de exprimir el exceso de agua antes de distribuirlo, para lo cual basta cambiar de cubo la mezcla, pasarla a los cubos desde la artesa, tomando el amasijo entre las dos manos y estrujándolo o exprimiéndolo con ellas, hasta eliminar el exceso de líquido, y dejando caer únicamente en el cubo de distribución la mezcla simplemente esponjosa.

Considérese que, de no proceder así, la gallina se llena el buche de amasijo, pero casi la mitad de su contenido es agua, que, además de llegar en exceso a su organismo, no la alimenta, mientras que, dando el amasijo esponjoso, no va más agua que la estrictamente necesaria para facilitar la mezcla de los componentes.

Hemos explicado esto porque consideramos que a pesar de haberse demostrado que las gallinas dan más huevos cuando se les dan las harinas en seco que en amasijo, por la necesidad o conveniencia de aprovechar las materias vegetales de cocción, nunca se desterrará del todo el régimen alimenticio a base de mezclas húmedas o amasijos; pero téngase presente lo dicho, como fruto de nuestra propia práctica, y de darlos, dense con la menor cantidad posible de agua, y, mejor aún, sin ponerle más de la que va con las materias cocidas, una vez bien escurrido el líquido de cocción.



El buche duro en las aves,

por SILVESTRE MIRANDA, Veterinario militar.

Observamos esta enfermedad con alguna frecuencia en las aves domésticas, producida por alimentos duros, demasiado gruesos o por la excesiva ingestión de alimentos de buena calidad, como granos de maíz, guisantes, algarrobas, cebada, salvado seco, aunque otras veces depende de enfermedades del buche. El mismo efecto nocivo puede producirse cuando las aves comen de una vez muchas larvas de insectos y algunos parásitos del buche.

Algunas veces este mal es debido a enfermedades del pulmón o abscesos próximos al buche, obrando en estos casos por compresión.

Si los alimentos son capaces de determinar estas obstrucciones, con mayor motivo las originarán los cuerpos extraños que con tanta frecuencia se tragan las aves, como hilos, fragmentos de algodón, pajas, trozos de cuerda, botones, etc.

Los síntomas con que se manifiesta esta indigestión son muy fáciles de interpretar, principalmente cuando el excesivo contenido del buche produce una especie de tumoración, que puede apreciarse incluso a simple vista. Cuando el contenido no es abundante, las aves están tristes, decaídas, con la cresta unas veces pálida y otras roji-

za. En todos los casos abren con frecuencia el pico, por el que algunas veces sale un líquido de pésimo olor. Si el acúmulo de alimentos no es grande, se comprueba el mayor volumen del buche palpando exteriormente, y se nota un engrosamiento de variada consistencia: unas veces es duro, elástico; otras demuestra los granos que encierra; otras es pastoso y hasta líquido.

Cuando la obstrucción es debida a cuerpos extraños, las aves comen, al principio; en los demás casos dejan de comer desde el comienzo del mal.

Las aves enfermas y descuidadas se mueren pronto por asfixia o por rotura del buche; pero si se las pone pronto en tratamiento, la curación es casi segura, no siendo cuando la indigestión es un síntoma de otra enfermedad, tanto del buche como de órganos próximos.

Para procurar la curación de esta enfermedad, antes de recurrir a ningún otro remedio, se hará un masaje externo, a fin de desembarazar el buche de alimentos, procurando que éstos salgan por la boca. Se puede favorecer la salida de éstos dando a las aves un poco de aceite de olivas o agua templada. Me interesa advertir que no se deben dar grandes cantidades, únicamente las precisas para favorecer el deslizamiento de las sustancias detenidas, pues en el caso de echar en el buche cantidades excesivas de líquido, se aumenta el contenido y se favorece la rotura del órgano. Después de evacuado el buche, es útil la administración de agua salada, mejor todavía una cucharada cada tres horas de una disolución de ácido clorhídrico al 3 por 100 en agua. Zürn recomienda el café, la menta, el cálamo aromático en infusiones acuosas o pequeñas cucharadas. Ahora bien: estos remedios, insistimos en que únicamente se darán, o cuando el almacenamiento en el buche no es grande, o cuando ya se ha desocupado el contenido. Es posible que la indigestión sea únicamente de gases, lo que se comprueba fácilmente por la palpación, y en este caso se recomiendan las infusiones de manzanilla, de anís, de orégano, con unas gotas de alcohol o con una pequeña cantidad de acetato amónico.

A mí me ha dado buen resultado, después de la indigestión del buche, dar a las aves un par de granos de pimienta durante cuatro o cinco días.

Cuando el contenido del buche sea muy duro, no se practicará el masaje; lo mejor es abrir el órgano y extraer así los alimentos o cuerpos extraños en él acumulados. Para esto se quitan las plumas en una extensión prudencial, se lava con alcohol la parte desplumada, y con un bisturí se hace una incisión de la piel y del buche simultáneamente. Si se carece del citado instrumento quirúrgico, se puede hacer la incisión con unas tijeras cualesquiera que corten bien y no sean muy grandes. En este caso, con la punta de la tijera se pincha, haciéndola penetrar hasta el interior del buche, y se procura después, al hacer el corte, que éste sea lo más recto posible. Hecha la abertura, se extrae el contenido con cuidado, y después se cose

con una aguja corriente y con hilo ordinario que estén limpios, como asimismo lo estarán las manos de la persona que haga la operación. Primero se debe coser la herida del buche, y después, la de la piel. Sobre la herida sería conveniente dar una pincelada de colodión, y caso de no tenerle, basta con procurar que esté limpia.

Los dos primeros días se puede dar a las aves operadas un poco de leche templada; después, papilla de harina de trigo, y cuando la cicatrización de la herida va muy avanzada, se les alimentará con lo que más convenga.

Los Veterinarios especializados en esta materia dicen que en las palomas la operación no es inofensiva, exponiendo razones que otros niegan (Moretti), y que no son de este lugar.

Identificación de los bovinos por la impresión de su hocico.

Fundándose en el sistema tan conocido del Dr. Bertillon de las marcas digitales, que la policía emplea para la identificación de individuos, M. Alfred Leroy ha estudiado el medio de obtener la de los animales por un procedimiento análogo, sirviéndose de la disposición de las arrugas de su piel en las partes desprovistas de pelo.

Fijó su atención en el hocico de los bovinos, porque las numerosas estrias de aquél se prestan fácilmente a su inscripción. Pudo así obtener gran cantidad de marcas tan diferentes entre sí como las particularidades de una serie de rostros humanos o las manchas del pelo de los animales más coloreados, como los bovinos normandos.

Las marcas de los bovinos son bastante grandes, pudiendo ser examinadas directamente con una lupa, sin necesidad de ampliarlas fotográficamente. Este método permite incluso identificar los terneros de padres inscritos en un *herdbook*.

Según M. Dechambre, el procedimiento operatorio que se sigue para obtener estas marcas es idéntico al empleado por la policía para la inscripción de las marcas digitales de los individuos detenidos. Consiste en secar primero convenientemente con papel secante el hocico del animal que se quiera identificar, siendo indispensable esta precaución, pues sin ella no tendrían éxito las operaciones ulteriores. Se ennegrece después la parte secada con un rodillo de gelatina impregnado en tinta grasa de imprenta, bastando entonces aplicar sobre el hocico hojas de papel blanco, sobre las cuales se apoya ligeramente la palma de la mano, para obtener cuantas marcas se deseen.

Estado comparativo de la producción de ACEITUNA y ACEITE en el último quinquenio.

REGIONES	1919-20		1920-21		1921-22		1922-23		1923-24	
	Producción total de aceituna. Qm.	Producción total de aceite. Qm.	Producción total de aceituna. Qm.	Producción total de aceite. Qm.	Producción total de aceituna. Qm.	Producción total de aceite. Qm.	Producción total de aceituna. Qm.	Producción total de aceite. Qm.	Producción total de aceituna. Qm.	Producción total de aceite. Qm.
1.ª: Castilla la Nueva.	1.022.609	192.371	1.601.467	336.958	643.584	130.533	577.046	114.241	475.835	89.596
2.ª: Castilla la Vieja...	178.853	37.434	123.401	21.985	146.783	29.012	163.497	34.746	164.521	41.314
3.ª: Mancha y Extremadura.	918.665	166.901	900.175	172.408	696.844	133.011	632.977	119.718	1.496.748	291.500
4.ª: Leonesa.	43.577	6.574	17.693	2.450	22.865	3.116	34.928	5.253	42.390	5.742
5.ª: Aragón.	627.476	136.986	1.077.659	216.694	635.720	135.768	836.704	172.971	270.992	53.453
6.ª: Navarra y Rioja.	38.735	7.688	57.789	11.632	62.024	13.013	49.093	9.827	51.196	10.407
7.ª: Cantábrica.	2.120	439	1.513	272	1.150	181	1.396	231	1.359	228
8.ª: Galicia.	1.388.321	262.736	2.310.645	476.586	1.342.557	256.555	1.978.900	409.250	667.802	130.301
9.ª: Cataluña y Baleares.	1.323.417	248.130	1.217.064	198.155	1.190.575	204.265	1.382.709	261.121	750.639	141.720
10.ª: Levante.	5.295.264	1.039.602	4.624.348	925.118	4.744.587	882.492	4.307.054	849.076	6.079.505	1.181.961
11.ª: Andalucía oriental y Norte de África.	7.310.402	1.265.076	4.690.411	807.379	5.743.115	972.556	5.429.814	914.711	6.130.934	1.042.369
12.ª: Andalucía occidental.	1.560	»	1.680	»	1.131	»	1.392	»	1.609	»
13.ª: Islas Canarias.	18.130.999	3.363.937	16.623.845	3.169.637	15.290.935	2.760.502	15.395.510	2.891.140	16.133.530	2.988.591
TOTALES.										

Porcentajes para la calificación de la cosecha oliverera en 1923-24.

CONCEPTOS	POR 100 DE 1923, EN COMPARACIÓN	
	Con la de 1922. — (1922 = 100)	Con el promedio del quinquenio de 1918 a 1922 (promedio = 100)
Superficie total del olivar.....	100,68	102,16
Producción total de aceituna.....	104,79	101,57
Producción media de aceituna por hectárea.....	104,14	99,41
Producción total de aceite.....	103,34	101,39
Producción media de aceite por hectárea.....	(*) 102,73	(*) 99,50

(*) Para hallar estas cifras se ha tomado en cuenta la aceituna destinada únicamente a la fabricación de aceite.