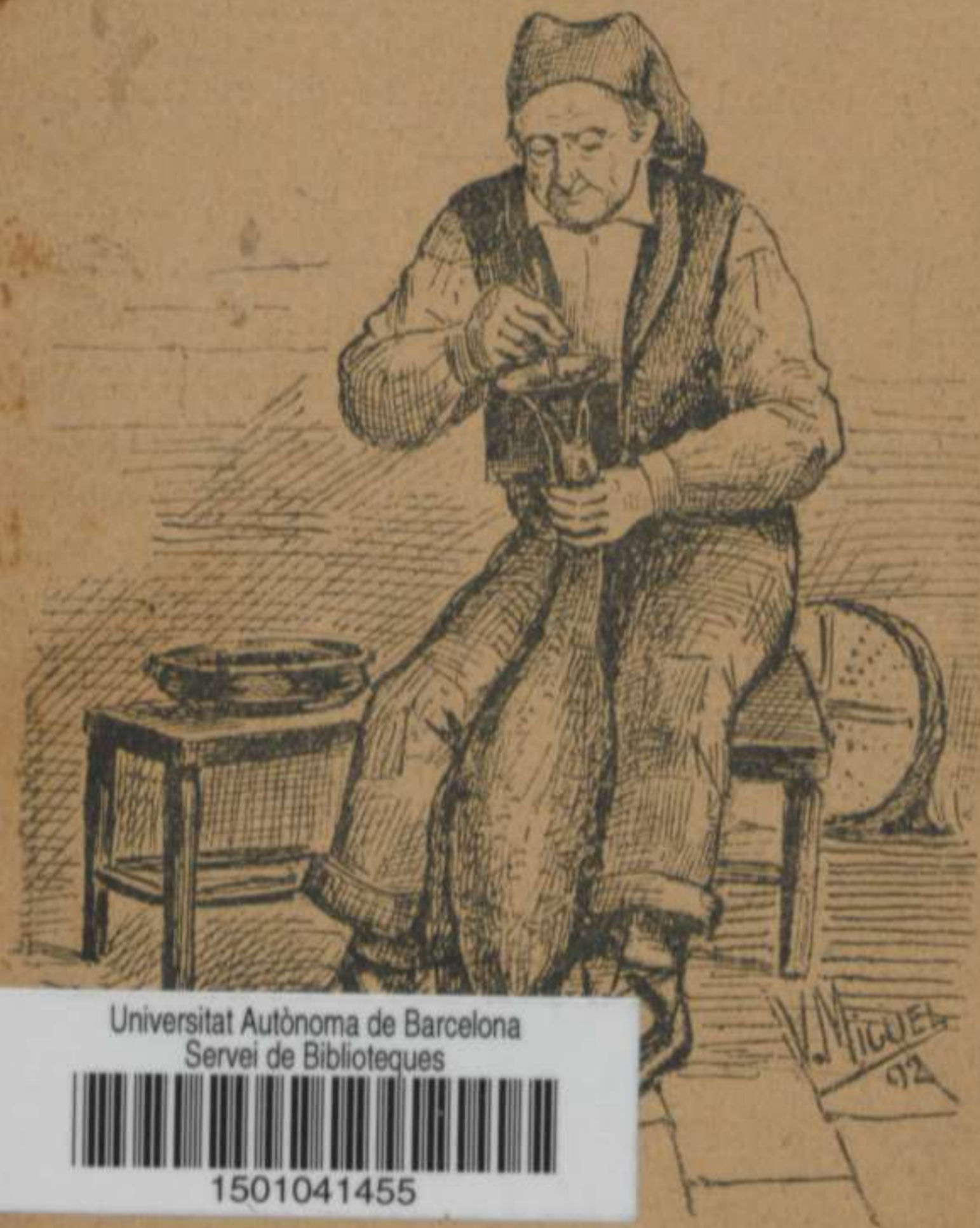


CRÍA DE LAS OCAS

por D. Francisco de A. Darder y Llimona



Universitat Autònoma de Barcelona
Servei de Biblioteques



1501041455

GRACIA-BARCELONA

Gran Via Diagonal, núm. 125

MANUAL PRÁCTICO
DE
VETERINARIA DOMÉSTICA

ilustrado con más de 300 grabados
y redactado en forma de diccionario

Contiene la descripción y tratamiento de las enfermedades del ganado caballar, vacuno, lanar, cabrío y de cerda; del perro, gato, de los animales y aves de corral, conejos, gallinas, pavos, faisanes, palomas, tórtolas, perdices, cisnes, ocas, patos, etc.; de los pájaros enjaulados, guacamayos, loros, cotorras, canarios, jilgueros, etcétera; de los peces de estanque y de salón, y cuantas instrucciones necesiten los que se dedican á la cría de dichos animales, y á la **Incubación Artificial**. Seguido de un **Formulario práctico** para la preparación de medicamentos y de un tratado de **Posología** para conocer la dosis que se puede administrar á cada especie,

POR

D. FRANCISCO DE A. DARDER Y LLIMONA

Veterinario de 1.^a clase y Naturalista

MAGNIFICA ENCUADERNACION EN TELA INGLESA, PLANCHA DORADA

Precio en Barcelona. 6 pesetas
En provincias, certificado y franco de porte. 7 »

EN VENTA: En las principales librerías de España y en casa de su autor, Vía Diagonal, 125, Gracia-Barcelona.

MANUAL PRÁCTICO

PARA LA CRÍA DE

L A S O C A S



Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques

Biblioteca de Veterinària

MANUAL PRÁCTICO

PARA LA CRÍA DE

LAS OCAS

MEDIO FACIL

DE LOGRAR UNA RENTA ANUAL

DE **3,000** PESETAS

por

D. Francisco de A. Darder y Llimona

Veterinario, naturalista y avicultor



GRACIA-BARCELONA

Gran Vía Diagonal, núm. 125

PRÓLOGO

Dos son los fines que perseguimos al tratar de escribir sobre la cría, mejora, multiplicación y cebamiento de las oca^s en nuestro país. Demostrar con la lógica de los números, los inmensos beneficios que puede reportar á los criadores de dichas aves, si se apartan y prescinden de las prácticas empíricas y rutinarias que hoy observan: describir y demostrarles la necesidad de introducir en nuestros corrales y jardines, especies nuevas y razas perfeccionadas para el mejoramiento de las existentes en España: así como

también, rehacer algunas típicas del país próximas á desaparecer si no acudimos pronto en su auxilio. Cuántos recordarán aquellos hermosos ejemplares que formaban el encanto y la delicia de la infancia en el desaparecido jardín del General, las que venían representando, digámoslo así, la tradición en los claustros de nuestra antigua Basílica, teniendo que ser sustituidas últimamente por otras especies extranjeras; y por último, no hace mucho tiempo que la dirección del jardín zoológico de Paris, solicitó la adquisición de dos ejemplares de la referida especie, costando muchísimo trabajo el poderlos reunir. Deseosos de contribuir á la propagación de esta hermosa raza de general admiración, hicimos entrega de un par de dichas ocas á la Granja experimental de Barcelona, que esperamos han de producir en el presente año selectos ejemplares.

El cebamiento de las ocas, la descripción de los sistemas más prácticos y mo-

dermos que deben preferirse para obtenerlo en poco tiempo y reducido coste; la manera de aumentar su puesta; incubación, cuidados que requieren; obtención de los hígados voluminosos (*foie gras*); conocimiento de sus enfermedades, medios de prevenirlas y curarlas, y últimamente productos que se pueden obtener de sus pieles, llamadas de *cisne*, plumas y plumón para *edredones*, conservación de sus carnes y grasas, etc., etc., serán partes que trataremos con detención y con estilo liso y llano desprovisto de frases técnicas, que mal compaginarían con la humilde clase de lectores rurales á quienes dedicamos la presente obra.

EL AUTOR.

GENERALIDADES

Tres son los nombres con que se designa y conoce el ave de que vamos á ocuparnos: *oca*, *ganso* y *ansar*. Adoptamos el primero por ser el más generalizado en España.

Los griegos y los romanos conocían la oca lo mismo que nosotros. Es opinión general entre los autores, que las ocas domésticas descienden directamente de la oca cenicienta que á principios de invierno viene de las regiones del Norte para volver á marcharse cuando empieza la primavera. Pertenece á las palmípedas, y

aunque tiene los pies dispuestos en forma de remos, habita más bien en las orillas del agua que en el agua misma, siendo sus costumbres mucho menos acuáticas que las de los ánades, sobre todo cuando son adultas.

Las extremidades abdominales de la oca son más largas que las del ánade y se inclinan menos hacia atrás, lo cual le permite marchar con más desembarazo, y hace que su posición, cuando está parada, sea menos horizontal. La forma de su pico más corto y menos aplastado, más delgado pero más fuerte, y más alto que ancho en su base, indica que sus costumbres deben ser diferentes de las del ánade; y así como tiene las piernas más altas, su cuello es también más largo. En efecto, la oca por su naturaleza es herbívora; aunque come bien los granos de todas clases, necesita del pasto, y es poco vagabunda. Se acostumbra á obedecer al sonido de cualquier instrumento, lo cual

hace que en los países donde se crían en abundancia, por la mañana pase un muchacho tañendo su instrumento para llamarlas; todas se le reúnen formando una gran manada que la conduce al pasto lo mismo que á los carneros, y por la noche, cuando vuelven á la población, cada cual se dirige á la casa sin temor de que se extravíe ni equivoque su domicilio. Las ocas pueden causar muchos perjuicios en los campos, no sólo por lo que destrozan, sino por las deyecciones líquidas y abrasadoras que dejan en todas partes.

Son aves emigrantes cuya patria se halla en las regiones polares ó en las llanuras de la Europa, el Asia y la América septentrional. En la época de los grandes frios, bajan al Sur en busca de climas algo más templados y vuelven al Norte en la primavera para criar. Siempre viajan en grandes bandadas formando un triángulo ó una línea recta; cada ave ocupa sucesivamente la cabeza del convoy, y

cuando se cansa pasa á colocarse en la cola; las únicas que se hallan libres de este servicio, son las del centro, compuesto sin duda de las más jóvenes nacidas en el mismo año. Por la tarde, la bandada acampa en las inmediaciones del agua, coloca sus centinelas que velan por la seguridad común, y cuando trata de salvar algún paso difícil y peligroso, como son las altas cordilleras en donde siempre están de acecho las águilas y los grandes salteadores de los aires, viajan de noche para evitar los riesgos á que se expondrían si pasasen de día.

Por lo visto, la oca no es tan tonta como algunos la suponen; y aunque su carácter es montaraz y naturalmente desconfiado y salvaje, cuando se domestica es apacible; únicamente hay que desconfiar de ella cuando conduce á sus pequeñuelos: entonces amenaza á los perros, á los muchachos y á todo el que se le acerca demasiado. Los machos, sobre todo, al-

gunas veces son temibles y no hay que fiarse de ellos.

Conocida es su vigilancia; gracias á ella Manlius pudo ponerse en estado de defensa cuando los galos iban á sorprenderle en el Capitolio; y si no pueden defender la casa como el perro, en cambio son incorruptibles y ningún malhechor podría comprar su silencio.

En el estado salvaje, la oca es monógama, al menos durante una estación, aunque domesticada cada macho fecunda muchas hembras, lo cual permite que no se tenga más que un macho para una manada muy numerosa. En los pueblos donde está muy generalizada la cría de ocas, hay vecinos que sólo poseen algunas cabezas de estas aves y les sería muy costosa la manutención de un macho para cada bandada; en tales casos, lo que suelen hacer es conducir las hembras á casa del propietario de un macho para que, mediante un corto estipendio, las cubra.

Sea cual fuere su disposición para la poligamia, lo cierto es que el macho nunca sigue más que á una sola pollada.

La oca doméstica pone más que la salvaje: empieza la puesta en enero y no termina hasta junio, dando por término medio de 20 á 30 huevos. La oca salvaje sólo da de 6 á 8 huevos. Su fecundidad es muy variable, según la edad y la raza á que pertenece. La hembra construye su nido en el suelo groseramente y tapizado de yerbas secas, eligiendo siempre un sitio abrigado; empolla en él durante treinta días bajo la protección del macho, que si bien no toma parte en la incubación, vigila, sin embargo, de cerca el nido, y conduce los polluelos con la madre, amenazando y acometiendo á todo lo que le parece poco tranquilizador, sea hombre ó animal.

Los recién nacidos, al salir del huevo, están cubiertos de un plumón amarillento que pronto se ve reemplazado por otras

plumas, cuyo matiz varía según la especie ó la raza á que pertenece. Entonces es cuando hay necesidad de proporcionarles agua.

La oca es instintivamente pulcra, cuida mucho de sí misma; huye del barro y de las suciedades, ni va al estercolero como los patos, que tanto disfrutan cuando se hallan en el fango.

Su alimentación en estado libre son los peces, insectos, moluscos, vegetales y semillas. En el doméstico es menester en lo posible no apartarlas demasiado de sus costumbres.



ESPECIES Y RAZAS DE OCAS

Hay un gran número de especies de ocas que se prestan voluntariamente á la domesticación ó por lo menos se dejan amansar fácilmente en los corrales, lo que es el primer paso para domesticarlas.

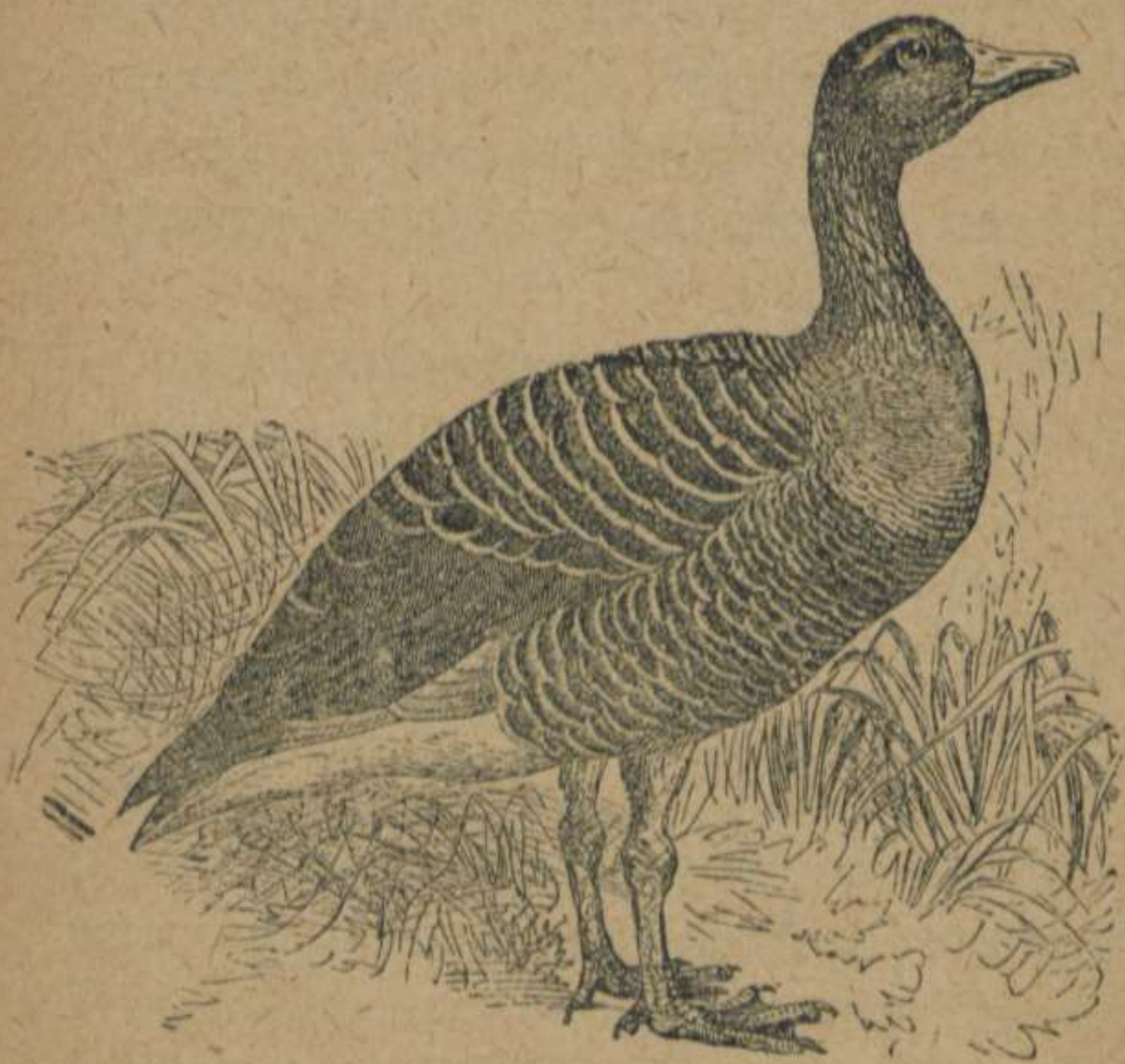
Nosotros vamos á ocuparnos, además de las ya domésticas, de las principales especies, razas y variedades que viven en los jardines zoológicos de aclimatación y por consiguiente son más fáciles de domesticar.

Oca cenicienta

ANSER CINEREUS (MEYER)

La oca cenicienta es la que se conoce desde los tiempos más antiguos, forma el tronco de nuestras razas domésticas; aunque nacida en el estado salvaje, puede domesticarse y habitar en los corrales; pero en la época del paso vuelven á despertarse en ella los instintos de libertad, y muy á menudo se reúne con las bandadas que emigran. Este inconveniente es común á todas las aves emigrantes domesticadas cuya especie vive en el estado salvaje. Se cuenta de muchas ocas que han emigrado en los momentos de partida general regresando en el próximo otoño para ocupar su lugar en el corral.

La patria de la oca cenicienta es la región pantanosa de la Europa oriental y las orillas del mar Blanco, desde donde



OCA CENICIENTA

Anser cinereus, Meyer

pasa á España cuando arrecia el frío. En invierno llegan bandadas de esta especie procedentes del Norte; viajan á veces de noche, haciéndose oír por sus gritos, y siguiendo el curso de los ríos, se establecen con frecuencia en los lagos y pantanos del litoral.

Tiene la capa cenicienta obscura, sombreada de gris, con la rabadilla cenicienta y el vientre gris claro. Todo su plumaje es estriado de blanco rosado, y cada pluma tiene una franja de este matiz en su extremidad. Los ojos son de un pardo claro, el pico de un amarillo anaranjado; pálido en la raíz y de un amarillo cera en la punta, llamada uña terminal. Las alas recogidas no llegan á la extremidad de la cola. La talla es de 75 á 85 centímetros.

Las principales razas domésticas que ha producido son: la oca común, la de Tolosa, la del Danubio, etc., etc.

Los descendientes de la oca cenicienta, nuestras ocas domésticas, han perdido

muy poco del carácter y de las particularidades de sus primitivos padres, pero aquéllos, como todos los animales silvestres, son más altivos, se mueven con más rapidez y elegancia, y quizás con mayor ligereza y velocidad que la oca doméstica;



CABEZA DE LA OCA CENICIENTA

Anser cinereus, Meyer

nadan bien, en caso de peligro se sumergen hasta cierta profundidad, pero en el agua son mucho menos diestras que en tierra. Su vuelo es sostenido, y aunque no tan ligero como el de otras especies congéneres, es bastante veloz, produciendo con su aleteo un fuerte ruido. La hembra es un poco más pequeña.

Oca vulgar ó silvestre

ANSER SEGETUM (GMEL)

Esta especie, que en catalán se la denomina *oca salvatge*, se presenta en estado salvaje en bandadas mucho más conside-



CABEZA DE OCA VULGAR Ó SILVESTRE

Anser segetum, Gmel

rables que la oca cenicienta; no es, como se creen muchos, el tipo de la doméstica, sin embargo, vive bien en el corral, pero lo abandona con facilidad á la época del paso.

Ofrece los siguientes caracteres: plumaje ceniciento, más obscuro sobre la cabeza, tirando á rojizo en la parte baja del cuello; sobre del cuerpo variado y ondulado de pardo, rojizo y blanquecino; partes inferiores blancas; ceniciento claro en el centro del pecho y abdomen con los lados pardos y ondeados de blanquecino. Pico negro en la base y extremo, y amarillo anaranjado en el centro; pies anaranjados. Talla de 75 á 85 centímetros.

Las jóvenes difieren de las de la oca cenicienta por su color de un gris más claro con pequeñas manchas blancas en la frente; la cabeza y el cuello son rojizos. La hembra es más pequeña.

Oca de frente blanca

ANSER ALBIFRONS (GMELIN)

Esta ave ostenta en la cabeza y el cuello los colores de un pardo ceniciento som-

breado de rojizo, con la frente y una parte de las mejillas blancas, rodeada de una banda parda negruzca; sobre el cuerpo gris ondeado de pardo rojizo, bajo dorso ceniciento y coberteras de la cola blancas y negruzcas: partes inferiores de un gris



CABEZA DE OCA DE FRENTE BLANCA

Anser albifrons, Gmelin

blanquecino con manchas y bandas transversales negras debajo del pecho y flancos; vientre y subcaudales blancos. Pico y pies anaranjados. Talla de 65 á 72 centímetros. La hembra un poco más pequeña, y el blanco de la cabeza menos extendido.

Habita en el Norte de Europa y al llegar el frío emigra á regiones más templadas, mas si el invierno es riguroso suele visitar también nuestro Principado. Generalmente es más rara que las anteriores; siendo su canto fuerte y sonoro, parecido á una carcajada, por lo que se la conoce en muchas partes con el nombre de ganso reidor.

Oca Bernacha

ANSER LEUCOPSIS (BECHST)

Llámasela en catalán oca de *bech curt*; se caracteriza por tener la cara blanca, con una línea negra que parte el pico hasta el ojo; el resto de la cabeza y cuello negros; dorso gris, terminado de blanco y con una banda transversal hacia su extremo; bajo dorso y coberteras medianas de la cola negras y las laterales blancas, remeras y timoneras negras; partes

inferiores de un blanco gris, ondeado de parduzco. Pico y pies negros. Talla 62 centímetros. La hembra un poco más pequeña.



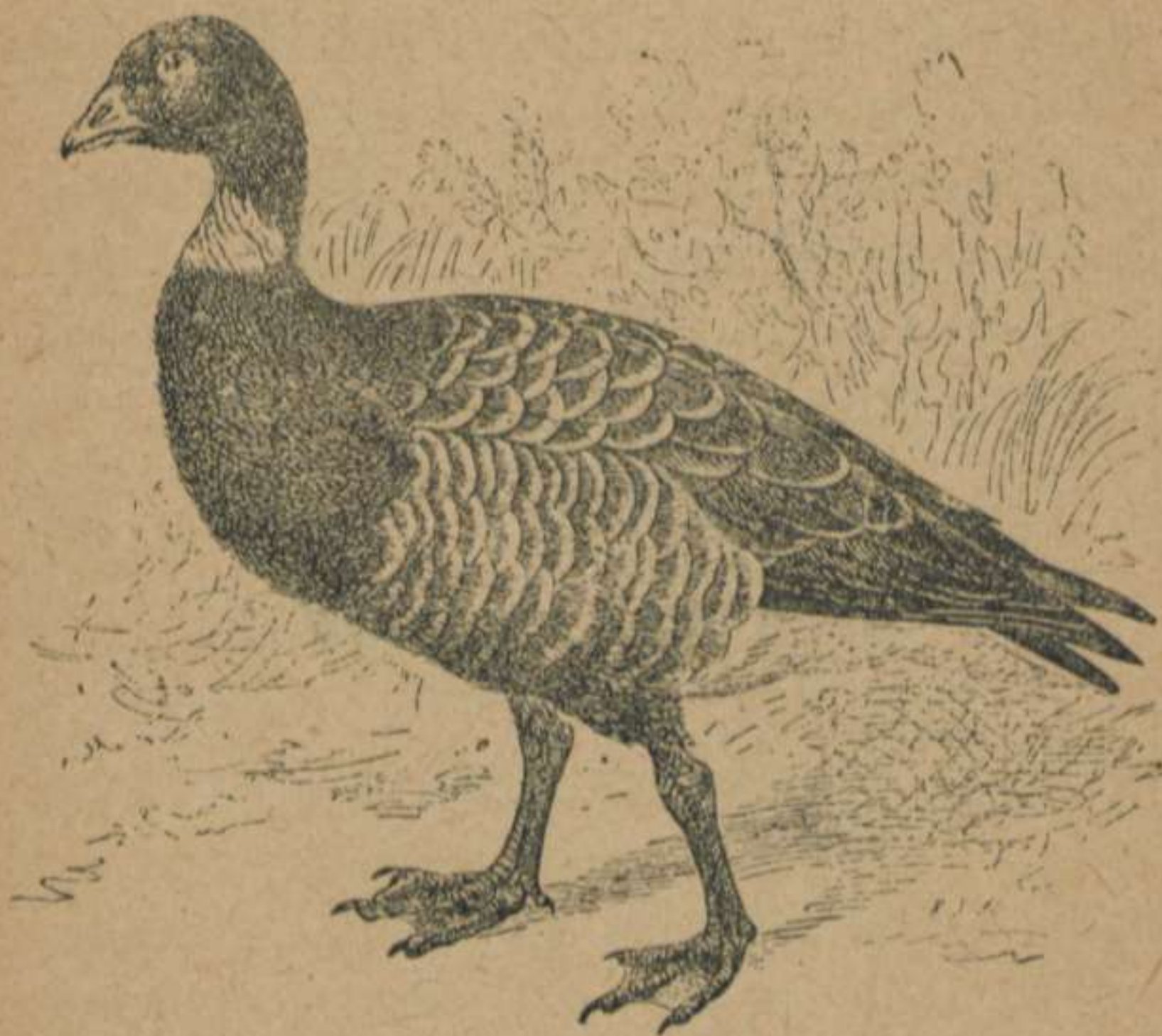
CABEZA DE OCA BERNACHA.—*Anser leucopsis*, Bechst

Anida en las regiones boreales de Europa y sólo viene á nuestro país en los inviernos muy rigurosos. Dicen algunos que á veces se ha sometido á la domesticidad voluntariamente, conduciéndose lo mismo que la oca común.

Oca Berniela

ANSER BRENTA (STEPH)

Talla de 50 á 60 centímetros; cabeza, cuello y parte superior del pecho y dorso



OCA BERNICLA

Anser Brent 1, Steph

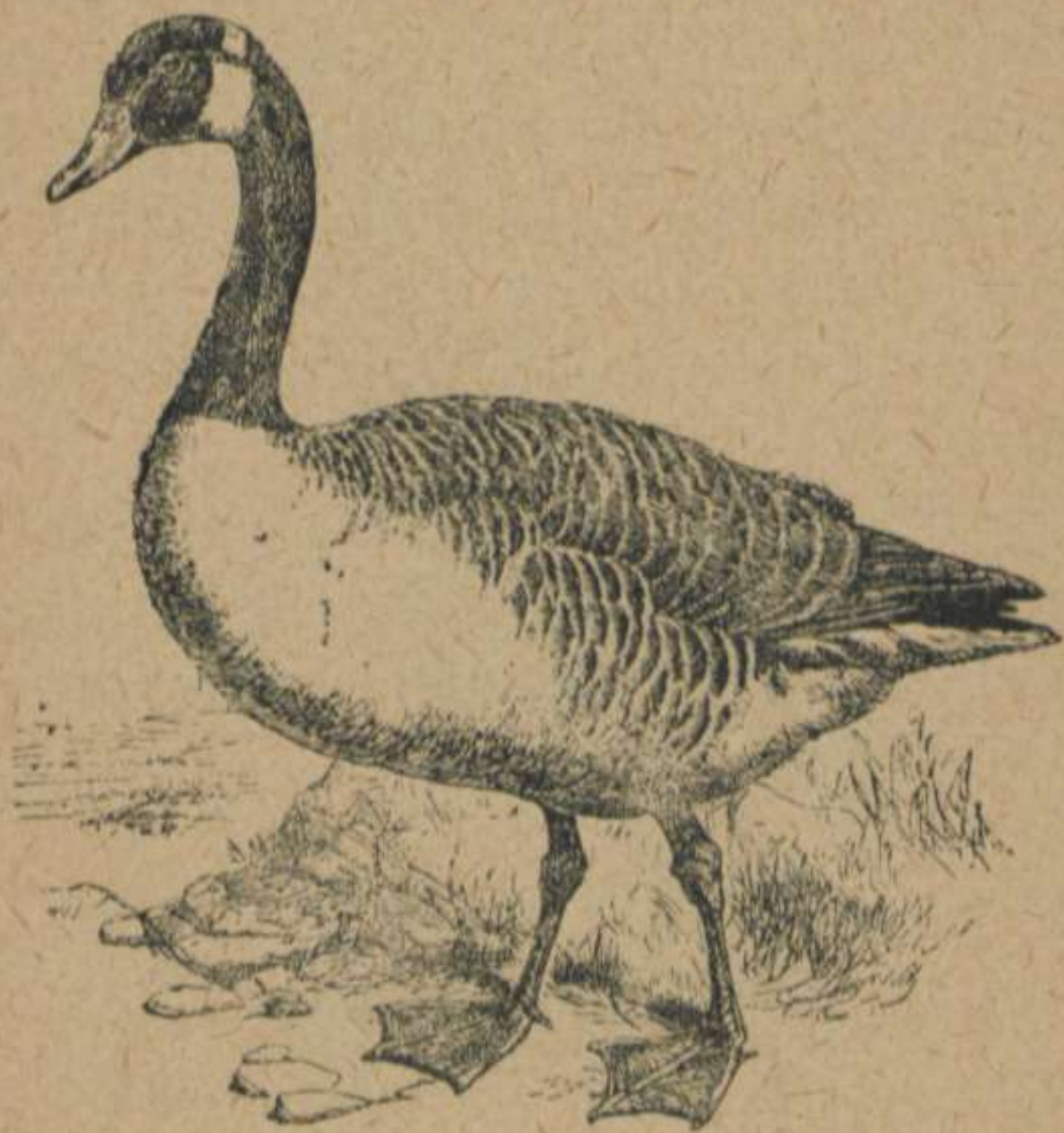
de un negro uniforme, con un collar interrumpido por la parte posterior, de color blanco sobre el cuello; bajo vientre y subcaudales blancos, remeras pardas, timoneras negras. Pico y pies negros y ojos pardos. La hembra es de más reducidas dimensiones.

Suele venir á España con más frecuencia que la anterior.

Oca del Canadá

ANSER CANADENSIS

Esta oca es de las más bellas y de las mayores del género. Su color es moreno obscuro, más claro en el vientre, negro con reflejos violados en la cabeza y cuello, con una corbata blanca y una banda del mismo color en el occipucio. Tiene el pico y las patas de color plomizo. Sus formas son más esbeltas que las de las



OCA DEL CANADÁ

Anser canadensis

ocas de las otras especies y su cuello más delgado. Para Cuvier es un cisne.

La cría de esta especie es sin duda la más productiva. Su educación no presenta mayores dificultades que la de las razas comunes y da más beneficio. Su patria es la América del Norte y en los Estados Unidos la tienen en mucha estima.

La oca del Canadá se cría en Francia desde hace mucho tiempo; sin embargo, en el siglo pasado abundaba más que en nuestros tiempos.

Oca de Egipto

ANSER ÆGYTIACUS

La *Oca de Egipto*, célebre ya en la antigüedad, tiene también el ala armada con un espolón corto y fuerte. Es de un color obscuro avellanado con manchas rojas y



OCA DE EGIPTO
Anser aegytiacus

tiene un casquete blanco. Aclimatada en España ha producido una raza tan fuerte como la oca común. Pone y empolla bien. Originaria de Egipto, anida en las cuevas y por eso se le ha dado el nombre de oca-zorra.

Oca de Gambia

PLECTROPTERUS GAMBENSIS

Los signos característicos de esta oca son tamaño considerable, cuerpo esbelto, cuello largo, pico grande y provisto de una gibosidad en la raíz de la valva superior, alas y cola largas, de plumaje blanco en las mejillas, garganta y partes laterales y superiores del cuello, así como el abdomen; lo demás de un hermoso verde bronceado.

Procede del África.



OCA DE GAMBIA

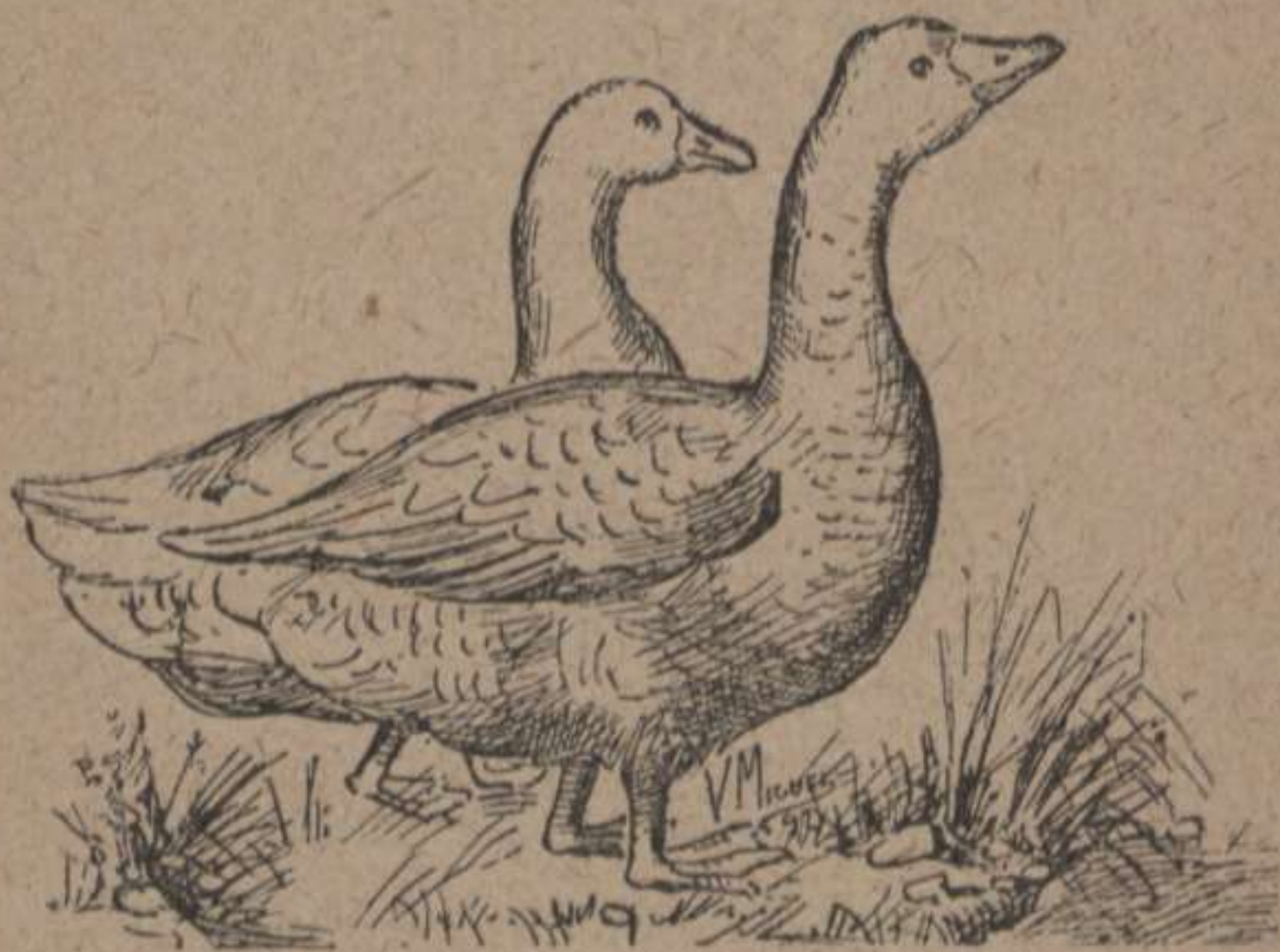
Plectropterus Gambensis

OCAS DOMÉSTICAS

Dos razas hay en España de ocas comunes, las grises y las blancas. En Francia se distingue la de Tolosa por la mayor corpulencia y fácil cebamiento.

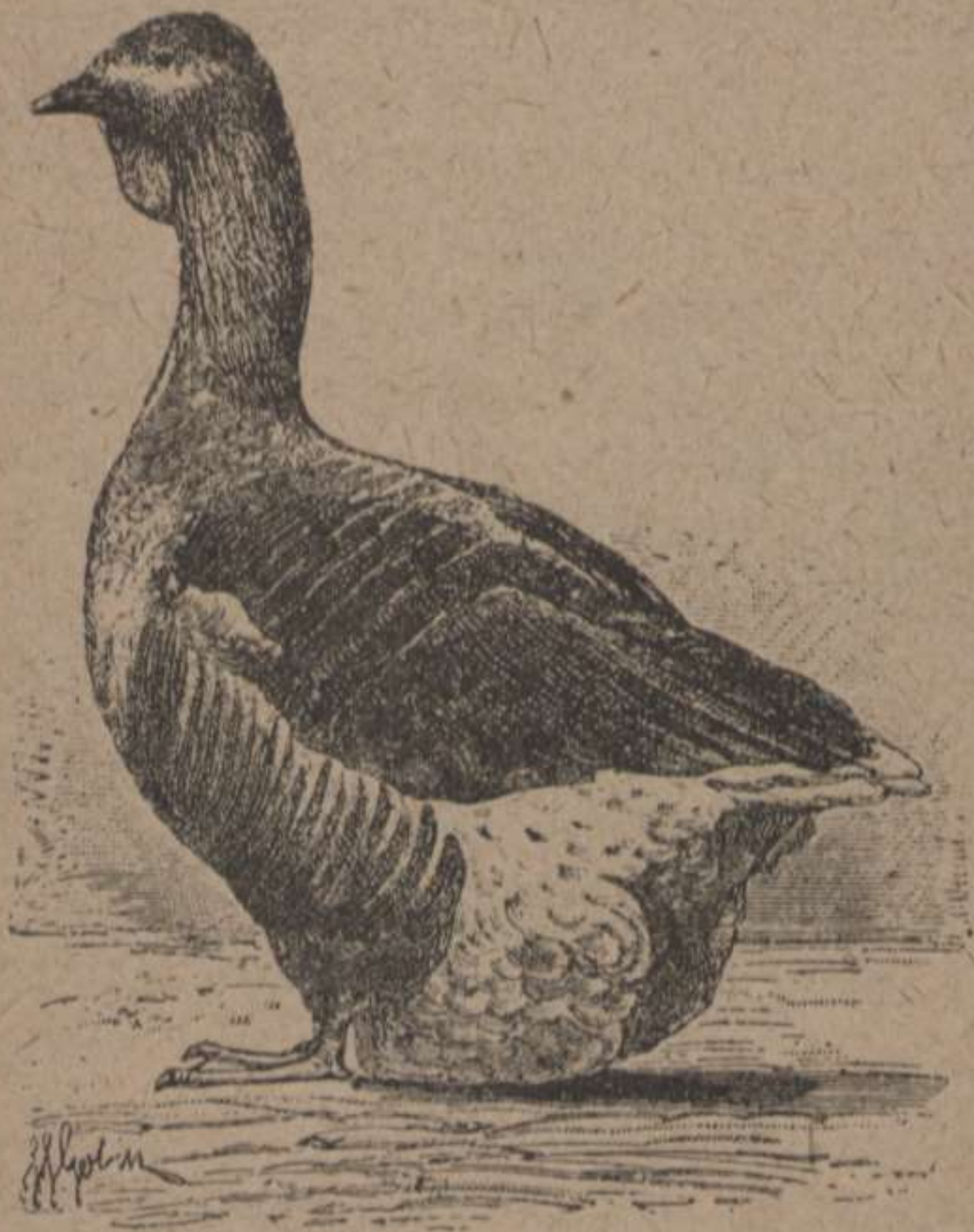
La raza gris está extendida por todas partes, ofreciendo, según los puntos, más ó menos desarrollo corporal, mientras que la raza blanca solamente la hemos visto en la comarca del Vallés. En Francia niegan algunos autores que exista una verdadera raza blanca, añadiendo que el color blanco es exclusivo de las ocas machos, no habiéndolas hembras. Por eso se explica el interés que tuvo el Director del Jardín Zoológico de aclimatación de

Paris en llevarse un par de ellas para criarlas en aquel acreditado establecimiento.



OCAS BLANCAS COMUNES

La oca de Tolosa es recomendable por su mayor talla y voluminoso cuerpo, patas cortas y abdomen que toca al suelo. Su color es ordinariamente de un gris ceniciento, y su peso varía de 6 á 12 kilogramos, según el grado de cebamiento. Su puesta es abundante principiando en



OCA DE TOLOSA

enero hasta junio á razón de un huevo cada dos días. Después de puestos 8 ó 10 huevos la oca de Tolosa descansa algunos



OCA DEL DANUBIO

días para comenzar de nuevo hasta 50 ó 60 huevos.

Es buena incubadora; sin embargo, en las comarcas francesas que las crían sue-

len hacer empollar sus huevos por gallinas.

Oca del Danubio, raza que se distingue por su plumaje enteramente blanco y rizado. Sus pies son amarillos y de este mismo color el pico, cortas las piernas y posición del cuerpo horizontal. Se reproduce bien y abunda en los jardines públicos y privados de Barcelona.

Indudablemente la oca del Danubio es la que los antiguos autores llamaban: *oca de cuatro alas*.

Oca de Guinea

ANSER CYNOIDES

Esta raza, domesticada mucho en Europa, se la denomina con los nombres de: *Oca de China*, de *Siberia* ó de *Moscovia*. Su patria no es la Guinea, sino el Norte de China, de donde pasó á Rusia y fué transportada después á Francia. Tiene en

el pico un tubérculo rojizo como el cisne, es gris con el pecho blanco, las alas y la cola obscuras y los pies anaranjados. Presenta el vientre guarnecido de una carnosidad que denota su aptitud para engordar. Es una hermosa ave de corral más engreída y orgullosa que la oca común, y se cruza con todas las demás especies y sus variedades.

CRÍA DE LAS OCAS

Vamos á ocuparnos de la cría de esta clase de aves por constituir un ramo de industria lucrativo: produciendo variados y útiles productos si se desarrolla con alguna extensión.

Primeramente debemos de observar que, por lo general, no se tiene con las ocas todos aquellos cuidados que reclama la higiene. Amontonadas en las cuadras ó en los establos entre los pies de los caballos ó en los gallineros, bajo techos infectos jamás limpiados, duermen debajo de las gallinas posadas en las perchas, las cuales durante la noche ensucian su plumaje, siendo así que para las ocas es la limpieza una condición indis-

pensable de salubridad, consistiendo en sus plumas una parte considerable de su producto.

Nunca estarán por demás, pues, los cuidados que se pongan para obtener todo el valor posible. Las ocas deben dormir bajo un techo reunidas con los patos, desterrando de él las gallinas y todas las aves que duermen en las perchas.

El local ha de ser sano, oreado y bastante espacioso para que estén con comodidad; el suelo debe cubrirse con un lecho de paja ó yerba seca que se remueva cada dos días, teniendo cuidado de volverlo con la horca para que las deyecciones que cubren la cara superior pasen á la inferior; cuando está impregnado por ambos lados, se recoge para emplearlo como un excelente abono.

Sin ser omnívoras como los patos, las ocas no son de difícil alimentar, puesto que sólo comen vegetales. Son voraces y bastante desperdiciadoras; comen todos

los granos secos ó mojados, las remolachas crudas ó cocidas, las patatas, casi todas las frutas y les gustan mucho las uvas averiadas, lo mismo que el salvado amasado y sobre todo los moyuelos.

En los corrales donde hay gallinas, debe darse á las ocas su ración aparte, en gamellas ó en banquillos, porque de lo contrario, la otra especie más voraz y más lista, se aprovecharía de ella.

El paseo les es indispensable; y una de las principales condiciones en su cría es hacerles buscar casi la totalidad de su alimento en los campos, en los rastrojos, en los prados, en los yermos y en los bosques. En el corral no han de recibir más que un complemento de ración en granos por la mañana y por la tarde. Si se dispone de bastante terreno y sólo se cria un corto número de ocas, se las puede dejar que recorran libres los alrededores de la casa, porque no se alejan mucho y saben volver por la noche, á buscar algún

puñado de grano antes de irse á dormir; pero cuando se crían manadas considerables, es preciso llevarlas al campo durante el día como á los carneros, y muy pronto se observa que la abundancia de comida que recogen en sus correrías, paga los gastos del guardián, que ordinariamente es un muchacho; pero repetimos que las manadas han de ser muy numerosas.

La cria de las ocas no es realmente lucrativa más que cuando puede practicarse en cierta escala. Sin embargo, siempre pueden criarse bastantes en un espacio relativamente reducido dándoles diariamente yerba fresca. El trébol, las verduras, las achicorias silvestres, la yerba de prado, las plantas acuáticas, las mondaduras de legumbres, las coles verdes, los rastrojos de jardín, las amapolas, las anagálides, la mostaza silvestre, la yerba caña, la pimpinela, los berros, las acederas y las ortigas les convienen mu-

chísimo, lo mismo que los sarmientos tiernos de viña y los brotes de árboles frutales.

Es preciso observar, sin embargo, que no comen alfalfa ni pipirigallo, que la col-pella no les gusta y que un prolongado uso de las hortalizas las relaja. Comen con avidez la cicuta, que las envenena.

Por más que el agua no les sea enteramente indispensable, les es muy útil sin embargo: no olvidemos que son aves acuáticas. Se observa que criadas en la proximidad de las lagunas son más hermosas; por otra parte beben más, les agrada bañarse, sobre todo por la tarde; digieren con más rapidez, siendo más completa la asimilación de los alimentos y se mantienen en mejor estado de carnes, lo cual es indispensable para engordarlas bien. Al mismo tiempo sólo bajo la influencia de este régimen, las plumas adquieren todas sus propiedades.

Creemos que para criar un gran número

de ocas de modo que realmente produzcan ventaja, es indispensable que tengan una extensión de agua para bañarse, prados, rastros y terrenos baldíos para pacer. Muchos propietarios de los alrededores de Tolosa prefieren dedicar sus terrenos á la formación de prados destinados exclusivamente á mantener numerosas manadas de ocas, porque la especulación es efectivamente muy lucrativa.

Cuando se llevan las ocas á los prados artificiales, es preciso esperar que la yerba esté muy bien arraigada, porque si no, la arrancan con el pico. El haber descuidado esta precaución, ha dado origen á la preocupación de que el pico de la oca es venenoso y mata las plantas que toca; eso no sucede más que en las plantaciones demasiado recientes, las cuales no tienen bastante fuerza para resistir el pico de la oca.

Es muy variable el número de hembras que se entregan á un macho, según las

localidades, las razas y hasta según los individuos. Naturalmente monógama la oca, sólo por una perversión de sus instintos, debida á la domesticidad, el macho se hace polígamo, aunque no asista más que á una hembra durante el período de la incubación, ni conduzca con ella más que una sola familia. Generalmente se dice que para un macho bastan tres hembras; sin embargo, muy á menudo se le dan cinco, seis y hasta siete, sobre todo en el mediodía y se obtienen huevos perfectamente fecundados. Esta práctica hasta puede tener la ventaja de mantener menor número de machos, lo que es una economía, y evita al mismo tiempo los violentos combates que á veces tienen entre sí cuando abundan demasiado, los cuales en sus contiendas, descuidan á las hembras, y la fecundación de los huevos sufre por esta causa.

PUESTA É INCUBACIÓN

Desde el mes de enero se prepara á las ocas para la puesta con raíces cocidas, á las cuales se añaden coles, hojas de nabo, desperdicios de trigo, cebada, avena, salvado y maíz, y se les da una ración por la mañana y otra por la tarde, una hora antes de irse á dormir.

Poco después de mediados de enero, como la puesta se hace inminente, se disminuyen los salvados amasados, porque las engordarían demasiado; se les da menos maíz, sustituyéndolo por la avena seca ó mojada y moyuelos con un poco de sal.

Las ocas ponen en parajes descubiertos, en los escombros y cascotes. Forman un hoyo poco profundo, al cual llevan ramaje, pajas y restos de todas clases; en marzo ordinariamente, la hembra manifiesta deseos de empollar y se la ve llevar al nido pajas y otros materiales groseros para terminar su construcción. Si el lugar que ha escogido está bien situado, abrigado y ofrece todas las condiciones de seguridad, se le deja concluir su trabajo á su gusto, proporcionándole la paja necesaria, y si hay necesidad se la ayuda á perfeccionar su obra; pero si el paraje escogido para formar el nido está mal situado, se le empieza otro nuevo en un sitio que reúna mejores condiciones, y ella generalmente lo adopta. A medida que va poniendo se le quitan los huevos, dejándole uno para que vuelva al mismo lugar; y cuando empieza á manifestar deseos de empollar, terminada su primera puesta, se le devuelven los huevos si se

quiere que ella misma se encargue de criar á su familia, ó se dan á las gallinas, si todavía puede prolongarse su puesta. Una gallina puede cubrir seis huevos de oca. Los huevos de esta clase son muy grandes, bastante largos, de cáscara dura y enteramente blancos; el peso medio de los de las razas de Tolosa es de 155 gramos, y aunque menos delicados que los de gallina, son muy buenos para comer.

Colocados los alimentos y el agua al alcance de la hembra, se la deja que se arregle bajo la protección del macho, que desde aquel momento ya no la abandona. Pasados algunos días, se mira por la transparencia los huevos que presentan caracteres de desarrollo embrionario, quitando los malos y, según su grado de frescura, si la oca los ha incubado, entre los 27 y 30 días salen los pequeños; pero si se han dado á una gallina, tardan de 30 á 32 días. Entonces es cuando el macho redobla su solicitud y vigilancia; pero

también es el momento que en muchos países lo sacrifican por considerarle ya inútil, pues cuentan con los machos de la pollada, para fecundar á las hembras en la primavera siguiente. Nos parece mala esta costumbre, porque á la edad de dos años, la oca es completamente adulta, y reúne por consiguiente mejores condiciones para la reproducción; un buen macho puede servir muchos años, y no vemos ninguna ventaja en suprimirlo demasiado pronto; nos parece que es preferible engordar á los jóvenes, hasta que se reconozca la necesidad de criar otros para reemplazar á los viejos.

Durante el período de incubación, sólo se da á la hembra una vez al día granos, salvado mojado y yerba; también se la deja que se levante una vez cada día para bañarse, si tiene agua cerca, y vaciarse fuera del nido.

NACIMIENTO DE LOS ANSARINOS

Y CUIDADOS QUE REQUIEREN

Cuando empiezan á nacer los ansarinos, deben quitársele y tenerlos en una cesta guarnecida con lana cerca del fuego ó al sol, procurando que no reciban directamente sus rayos. Es indispensable la precaución de quitarles los pequeñuelos, porque la madre, tan pronto como ve que uno ha salido de la cáscara, cree que su obra está terminada; y muchas veces, para conducir á los que han nacido primero, abandona diez ó doce huevos próximos á nacer, y una vez ha abandonado el nido, ya no vuelve á él. Cuando todos los ansarinos han nacido se devuelven á

su madre, que desde entonces se encarga de ellos con el mayor cuidado.

En muchos parajes ponen los ansarinos en tinajas de madera y les cubren con un paño de lana si hace frío, ó con una tela para preservarles de los rayos solares.

Los ansarinos no deben salir hasta después de ocho días de haber nacido; pero si el tiempo es muy bueno, puede dejárseles que tomen el aire cuando han cumplido seis días, teniendo mucho cuidado de que no se mojen ni reciban una insolación muy violenta. Casi todos los años mueren muchos por haberles sorprendido una tempestad imprevista, cuando aun no tenían pluma.

Al nacer los ansarinos están cubiertos de plumazón amarillenta verdosa, que les protege mal contra las inclemencias del tiempo; si esa plumazón se moja, estando impregnada de una materia mucilaginoso, se pega, se aglutina y el ave perece.

Veinticuatro horas después de haber nacido, los pequeñuelos deben recibir su primer alimento, que durante algunos días se compone de huevos duros picados, con tallos de ortiga; también se les da salvado amasado y mejor aún moyuelos, que les alimentan mucho más, patatas cocidas y machacadas; pero el mejor régimen es darles una mezcla de harina de trigo con salvado y yerbas picadas muy menudas.

Indudablemente la ortiga es la planta que más les conviene; su jugo acre obra como un poderoso estimulante en el estómago del ansarino, con frecuencia bastante perezoso. Este alimento excitante pronto desarrolla sus facultades digestivas de una manera notable, y es preciso darles de comer de cinco á seis veces al día. Para esto se les quita de la cesta que les sirve de nido y se les distribuye en el suelo la masa en presencia de la madre, que les enseña á comer.

Entre todas las plantas conocidas, las ortigas son las que más les convienen y las más abundantes. Crecen con rapidez en cualquier paraje, son precoces y van bien en todos los terrenos: sin embargo, si por una casualidad no se encontrasen, pueden sustituirse con las cerrajas y alelíes; pero su uso es demasiado importante en la cría de las ocas, patos y pavos para que dejen de cultivarse expresamente.

Cuando los ansarinos ya tienen quince días, se les puede dejar que vayan por el corral y por los alrededores de la casa, bajo la vigilancia de la madre y del padre, y en sus paseos ya encuentran un importante suplemento en la alimentación. Siempre debe evitarse que reciban lluvias, y un sol demasiado ardiente; sin embargo, puede mandárseles todos los días á bañarse. Se continúa dándoles masa de salvado ó de moyuelos, y por la noche, cuando vuelven á casa, se les distribuye una ración de yerba picada más

ó menos menuda, según su edad, ó enteras cuando son bastante fuertes para partirlas por sí mismos. Llegando á este estado, puede cesar el régimen del salvado y moyuelos; pero entonces es preciso mandarlos al pasto en los rastrojos. Si la manada es reducida, junto á las paredes de la misma casa ó en las orillas de los caminos, puede hallar recursos suficientes; pero si es numerosa, es preciso mandarla al campo, en donde, después de la cosecha, halla bastante grano para ponerse en buen estado de carnes y prepararse para el cebamiento.

CEBAMIENTO DE LAS OCAS

Conocido ya el modo de criar las ocas, expondremos los procedimientos que se siguen para cebarlas, puesto que según las localidades varía algún tanto.

Generalmente se ceban en dos épocas del año: en verano y en otoño; pero en esta última estación se obtienen mejores resultados. Á primeros de noviembre, cuando se dejan sentir los primeros fríos, deben empezar á cebarse, porque esta operación dura de treinta á cuarenta días, y si se retardase, podría llegar el momento en que las ocas entran en celo, lo cual las hace refractarias á toda tentativa de cebamiento.

Entre las aves domésticas, la oca es la que mejor engorda, pero necesita antes una preparación que la ponga en buen estado de carnes. Cuando se ha obtenido, debe llevarse el cebamiento hasta su último límite, porque la grasa de una oca gorda, es mucho más fina y delicada, y más abundante que la de las ocas á medio cebar, tiene mayor valor y la carne gana al mismo tiempo en blancura y fragancia.

La mejor preparación para cebarlas es el grano, sobre todo la avena, el alforfón y el maíz que se les da durante quince días, cuando vuelven del campo. Las ocas se preparan mejor en los rastrojos que en los prados y en las yerbas, porque siempre encuentran granos. Esta preparación puede ayudarse también dándoles á beber agua con uno ó dos puñados de harina ó de moyuelos.

Aunque el régimen de las remolachas crudas y cortadas dé resultados satisfactorios y sea más económico, no vale tanto

como la alimentación preparatoria en granos, ni dispensa de darles avena, al menos una vez diaria, si no se las lleva á los rastrojos.

Las ocas jóvenes engordan mejor y con más facilidad que las viejas. La época más favorable para cebarlas es cuando llegan á los seis meses próximamente. Los machos dan más peso y son mayores que las hembras; pero éstas, en cambio, tienen la carne más fina y más blanca, sobre todo si se tiene cuidado en que no se magullen durante la época del cebamiento y se las sangra convenientemente cuando se las pone en venta. Con dos objetos diferentes pueden cebarse: para entregarlas al consumo muertas, plumadas y preparadas para la mesa, ó para venderlas vivas. En el primer caso, se les pluma el vientre para que no se ensucien al echarse, y en el último, debe cambiárseles diariamente el lecho á fin de que se les mantenga la pluma con la mayor limpieza posible.

El procedimiento más sencillo que se sigue para cebar las ocas, pero también el que da resultados menos satisfactorios, consiste en colocarlas en un espacio reducido, sombrío y seco; darles avena tres veces diarias en pequeñas vasijas de madera largas que se les quitan cuando ha terminado la comida, y cada vez que comen se les da agua con un poco de harina mezclada. Es necesario renovarles frecuentemente el lecho. Cuando una oca ha absorbido veinte libras de avena, está á medio cebar y éste es el único resultado que puede obtenerse económicamente con la avena. Si se quisiese llevar el cebamiento más lejos, sería inútil, porque se necesitaría mucho tiempo, se consumiría mayor cantidad de grano, y saldría más caro que el empleo de las tortas de harina que, si bien en apariencia cuestan más, engordan las ocas rápidamente poniéndolas en un estado que difícilmente se conseguiría empleando más tiempo y

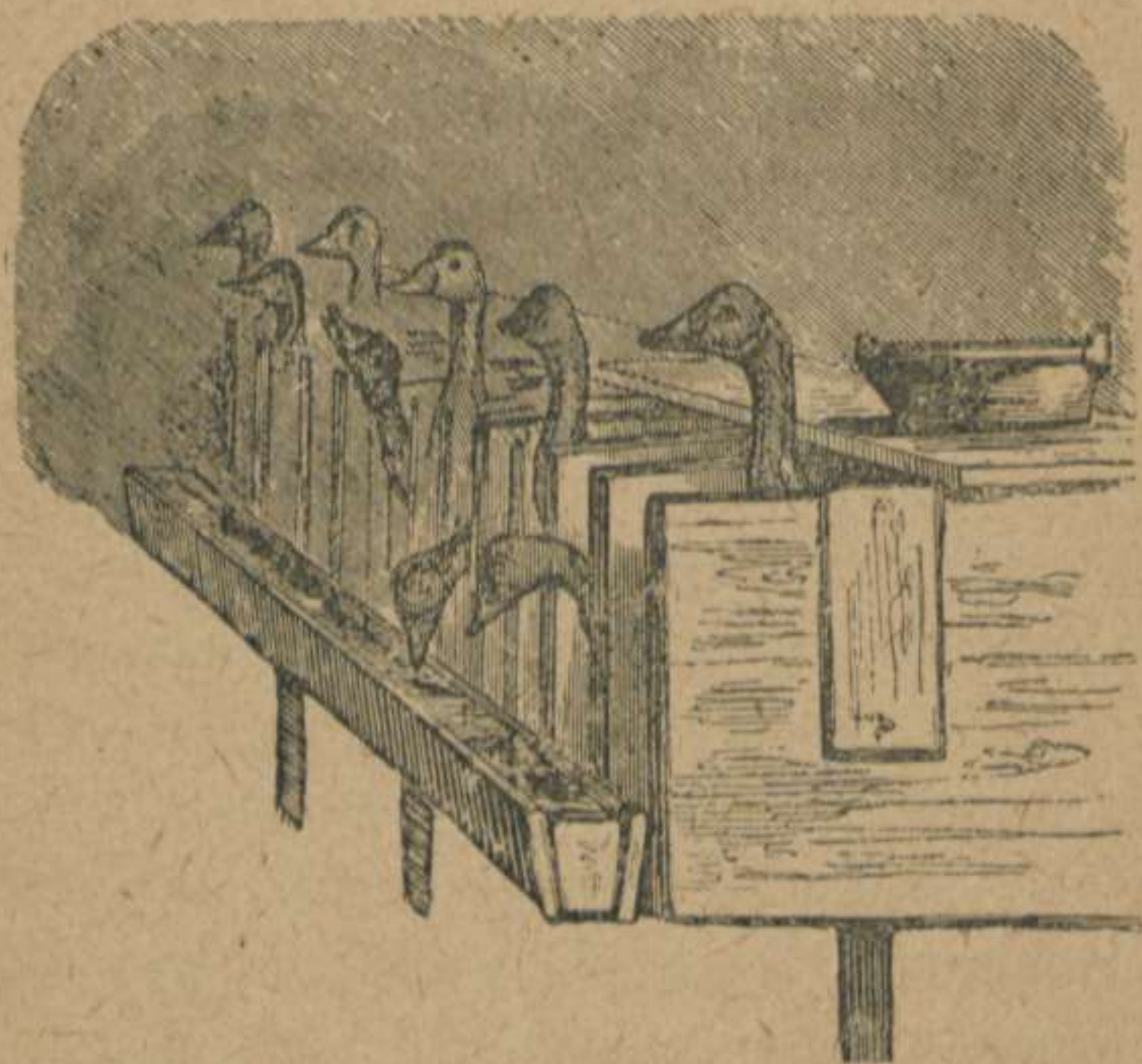
consumiendo mayor cantidad de avena. Además, empleando sólo la avena nunca se obtienen productos tan hermosos.

Puede empezarse, sin embargo, á cebarlas con el régimen de la avena durante seis, siete ú ocho días, y completarlo con la ayuda de masas compuestas de patatas, rábanos cocidos, habas, guisantes cocidos y machacados, mezclados con pan y leche cuajada ó dulce, y se completa después con pasteles de harina de cebada, de maíz ó de alforfón durante cinco ó seis días; ó mejor aún embuchando á las ocas dos veces diarias después que han comido y cuando su apetito está satisfecho, con seis ó siete pastelillos de harina y patatas ó de harina de maíz ó simplemente en granos de maíz reblandecidos en agua caliente con sal.

Este régimen mixto da hermosos productos en un espacio de tiempo que varía de treinta á cuarenta días.

El procedimiento de las jaulas, como se

emplea para los pollos, está poco en uso, á menos que sea muy reducido el número de ocas que han de cebarse.



Jaulas para el cebamiento de las ocas.

Las jaulas de que tratamos, consisten en una caja dividida en cierto número de compartimientos bastante estrechos para

que el animal que se coloca en ellos no pueda moverse y esté bastante separado de los demás porque no los vea ni los oiga. La rapidez del cebamiento está en razón directa del absoluto reposo en que la oca se halla, la cual durante treinta días no puede hacer más que dormir digiriendo. Antiguamente para asegurar este estado, clavaban las ocas por las membranas de los dedos en la tabla de la jaula, y les vaciaban los ojos, así como rompían las piernas á los pichones; pero en el día se ha renunciado á este bárbaro procedimiento en todas partes, contentándose solamente con construir las divisiones bastante pequeñas para que el animal no pueda moverse, y colocar las jaulas en un lugar obscuro, suministrándoles la comida en una vasija dispuesta de manera que la oca pasando la cabeza por entre los barrotes que forman la pared anterior de su cárcel pueda sumergir el pico en el comedero.

En este caso se emplean las tortas de harina de cebada, de maíz ó de alforfón amasadas en leche dulce ó cuajada, ó bien de patatas cocidas y machacadas.

En muchos puntos de Francia, ceban las ocas en cajas en donde se hallan reunidas 10 ó 12, unas al lado de otras, tan estrechas que no pueden menearse, y bastante bajas para que tengan que estar siempre echadas de vientre al suelo sin poderse levantar: antes se tiene la precaución de arrancarles la pluma del vientre para que no se ensucien. Se les da la comida tres veces diarias, y su alimento consiste en avena ú otros granos que al cabo de ocho días se mezclan con tortas de harina de cebada, de maíz ó de alforfón con remolachas cocidas, guisantes ó rábanos cocidos. Después de cada comida, se les da á beber leche cuajada mezclada con un poco de salvado ó de moyuelos.

Las cajas se tienen en un lugar obscuro

y no se les da luz más que en el momento de la comida. Cada dos días se les renueva el lecho.

Con este procedimiento en 18 ó 20 días se hallan en buen estado de carnes y á medio cebar.

Para obtener el cebamiento completo, sobre todo aquel estado en que el hígado toma un desarrollo fenomenal que constituye el producto tan buscado con el nombre de *foie gras*, es preciso rellenarlas por *embocamiento*, tal como se practica en Tolosa y en Estrasburgo.

En Tolosa y en la cuenca del Garona, en los departamentos del alto Garona de Tarn y Garona, una parte del Gers y del Ariège, países en donde se cria en gran escala esa hermosa raza que en otro capítulo describimos con el nombre de oca de Tolosa, se ha establecido una importante industria que se desarrolla de día en día, la cual sabe sacar de la oca todo el partido posible.



Cebamamiento de las ocas.

Generalmente no se crían grandes manadas de ocas en los alrededores de Tolosa; pero casi todos los pequeños cultivadores tiene 20 ó 40 que durante el día las mandan á pacer á las alfalfas y á los rastrojos, y las engordan luego casi exclusivamente con maíz; de suerte que esta industria, siempre lucrativa, es por otra parte un producto variable, según el precio más ó menos alto que tiene el grano.

En Tolosa ceban también las ocas en dos épocas del año: en verano, para vender la carne fresca dividida en cuartos en los mercados, y en otoño, para salarlas: este último cebamiento es el que más generalmente se pone en práctica.

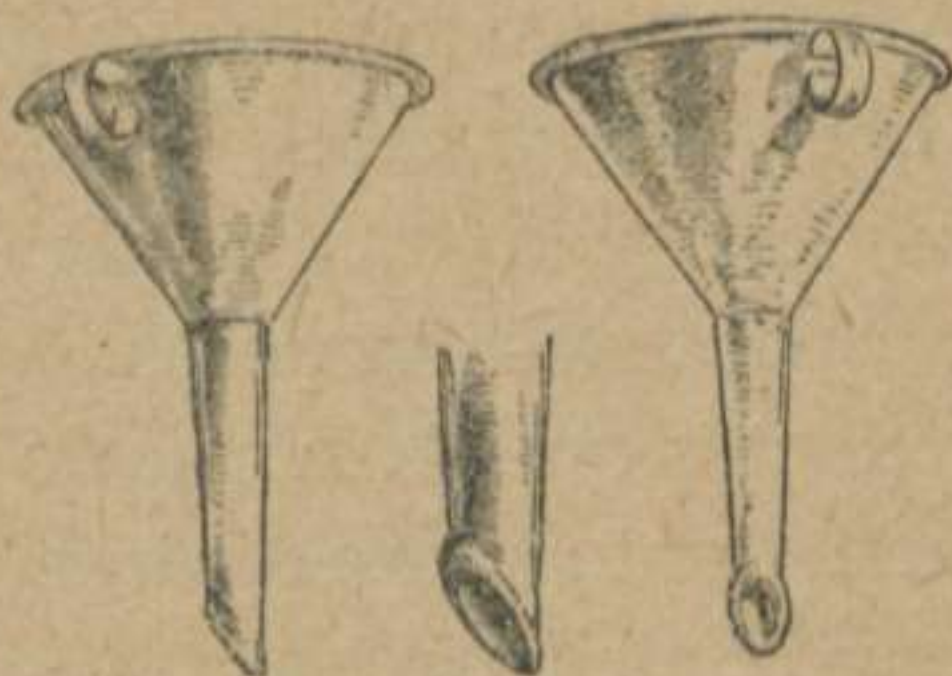
Empieza á fines de octubre, y se continúa durante treinta días poco más ó menos; pero si se quiere llevarlo hasta su último límite, debe prolongarse por seis semanas.

Si se desea obtener este estado de gor-

dura extraordinario, es preciso vigilar mucho las ocas, porque pueden morir de asfixia, sobre todo si la temperatura se eleva. Algunas veces hay una reabsorción de la grasa y el animal pierde mucho en peso y calidad. Cuando llegan á ese estado, se las ve respirar con la mayor dificultad y no pueden moverse; entonces es preciso matarlas, porque habiendo adquirido toda la gordura posible, si se le continuase el régimen, perderían rápidamente las carnes y hasta se le causaría muy pronto la muerte.

En Tolosa y sus alrededores, el maíz seco ó fresco puesto por algunas horas en maceración en agua, es casi el único alimento que se les suministra: 30 litros de maíz por cabeza bastan para un cebamiento perfecto. Las ocas están encerradas en un espacio estrecho y obscuro, y según se quiere llevar más ó menos adelante su cebamiento, se las embuchados ó tres veces diarias, para lo cual se

sirven de un embudo cuyo tubo está redondeado para que no pueda dañar al animal. Las muchachas encargadas de esta operación van cogiendo las ocas una por una, las sujetan con las rodillas, con una mano les abren el pico y con la otra les



Embudos para el cebamiento de las ocas.

introducen con cuidado el embudo en el exófago para no dañarlas, después les van echando granos de maíz y los empujan con un palito hecho á propósito. Una mujer acostumbrada á esta faena puede embuchar una oca cada cinco minutos. De vez en cuando se les da agua salada. Du-

rante esta operación se les renueva la cama cada dos días. Con este tratamiento la oca adquiere un peso de 10 á 11 kilogramos; el hígado aumenta de tres á seis veces en volumen y llega á pesar 500 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.

Los productos que da la cría de ocas en la cuenca del Garona, son: la carne para comerla fresca ó salada; fresca 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 razón 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 superiores á los de hígado de pato, que también es una industria en Tolosa. Otro producto de la oca es la pluma y plumón 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 ansarinos 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, los cuales, cuando están cebadas, las venden á su vez á los que se ocupan en la salazón. La salazón 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 volateria, 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 8 á 12 y hasta 13 francos que se obtiene por cabeza, según su peso, y la facilidad en su venta recompensa bastante el trabajo y los gastos, y debe animar á los cultivadores á dar á esta industria todo el desarrollo que merece.

En Barcelona y poblaciones inmediatas se vende en los mercados la carne de oca á 10 reales el kilogramo desde julio á septiembre y á 15 reales en los restantes meses del año,

En las cercanías de París, las ocas, divididas en cuartos, se venden de 1 fr. 50 ó 70 á 2 frs. el kilogramo, 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 3 kilogramos de grasa fundida que se vende á razon de 2 fr. el kilogramo.

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 da 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 Estras-

burgo 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 afuera sin ensuciar el lecho. La pared anterior tiene una abertura longitudinal por donde la oca puede sacar la cabeza para remojarse en un abrevadero colocado en la parte exterior lleno de agua, en la cual se pone muy á menudo polvo de carbón vegetal en suspensión.

Diariamente se las embucha dos veces con la mano ó con el embudo, con maíz añejo que desde la vispera se ha puesto en agua para que se hinche, y también con maíz seco, añadiendo un poco de sal ó

un diente de ajo. Después de cada comida se las deja por algunos momentos en libertad y después 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 20 ó 22 días de este tratamiento se las administra una cucharada de aceite de ajo diaria.

Este método produce ordinariamente el resultado apetecido en 20 ó 24 días. Sin embargo, algunas veces desde el décimoctavo día el hígado ha tomado el desarrollo deseado, pero también 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 6 fran-

cos 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 más el régimen á que debe sujetarse.

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

Esta industria, unida con el producto de la pluma y de los pasteles, produce más de 1.000,000 de francos anual á las comarcas en donde radica; y lo mismo que en Tolosa, se halla distribuída entre varias manos; pero debemos poner aparte á los pasteleros en razón 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 más constantes, debidos á la notable raza que cultiva.

PRODUCTOS DE LAS OCAS

Por lo dicho en nuestros capítulos anteriores habrá podido juzgar el lector que los productos que se obtienen en la cría 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 cocción llega próximamente al tercio del peso del 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, también se consume mucha grasa de oca fundida; su aplicación es poco conocida, pero en los restaurantes, además de emplearla en algunas preparaciones particulares, les sirve también para convertir en solomillo de vaca la carne de cualquiera región del animal, y ciertamente esta preparación no es de lo peor que se presenta.

La salazón de oca reemplaza casi por completo á la de cerdo y al tocino. No debe extrañarnos, pues, la considerable exportación que anualmente se hace de esta materia alimenticia para Inglaterra, Bélgica, Holanda, la Prusia septentrional, y hasta para la América del Norte.

También 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 reputación en Alemania, Suecia, Dinamarca y en todo el Norte de Europa.

La salazón de oca, lo mismo que la curación 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 operación, se desuella; con la piel se le quita una espesa capa de grasa que reunida con la que abunda en el epiploón y al rededor de los intestinos, se pica todo junto y se hace fundir en una olla de hierro para envasarla después de clarificada y pasada por tamiz. Como esta grasa está compuesta de oleína en su mayor parte, se conserva límpida y transparente 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 bas-

tante 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 operación, se sala un poco la carne y muy á menudo se la hace medio cocer. 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. Después de haberla hecho medio cocer, la salan convenientemente, le echan pimienta y especias; después 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 succulenta preparación se remontan al tiempo de los

romanos. Metellus Escipión tuvo la honra de inventar la preparación de los hígados gordos hinchados con leche y miel; y el poeta Martial es el primero en cantar esta famosa invención culinaria, á la cual el pastel de Estrasburgo en tiempos venideros debia dejar tan atrás. M. 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 habia 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

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 co-
raza 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 excitantes perfumes de las trufas de Périgord. La obra era completa.

»La invención 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 vulgarización. En 1788 el maris-

cal dejó el mando de Estrasburgo, y fué reemplazado por el señor de Stainville.

»Cansado Close de servir á un gran señor, y previendo tal vez que los grandes señores iban á concluirse para siempre; aspirando por otra parte á la independencia, y perdido de amores, se decidió á quedarse en Estrasburgo. Hizo la corte á la viuda de un pastelero francés llamado Mathieu, que vivía en la calle de Mensage, 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 plumón para edredones

Por mucho tiempo se ha considerado como una práctica bárbara y perniciosa, la de arrancar las plumas á las ocas en cierta época del año. Esta preocupación

dimana de la poca atención con que se practica esta operación 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 según 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 de 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 des-

prende con facilidad, es evidente que no se les causa ningún perjuicio arrancándosela con parte del plumón, puesto que con esta operación, 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 el plumón, más que en la época de las mudas, y cuando está completamente madura, según la expresión usada por los campesinos, se cae por sí misma sin comprometer su salud y su desarrollo; procurando arrancársela siempre con moderación, para no exponerlas á una brusca impresión de frío. Durante algunos días deben tenerse cuidados particulares con las aves privadas repentinamente de una parte de sus vestidos, preservándolas del frío, impi-

diéndolas que vayan al agua y teniéndolas al abrigo de la lluvia. Nunca deben plumarse los ansarones hasta que hayan pasado los periodos criticos; cuando están *cruzados*: es decir, cuando las alas se les cruzan por encima de la rabadilla, lo cual acontece ordinariamente hacia fines de junio ó primeros de julio, es decir, cuando tienen próximamente la edad de dos meses.

Dos meses después, en septiembre, vuelven á plumarse; pero no debe esperarse hasta más tarde, porque el plumaje no estaría bastante crecido á la apariencia de los primeros fríos, y además la falta de vestidos las expondría á las inclemencias de la mala estación, lo cual sería 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 después de su muerte.

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

Para limpiar las plumas y hacer menos dolorosa esta operación 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 el plumón antes de estar maduros. Además de ser muy dolorosa para el animal la operación hecha en malas condiciones, se le deja en descubierto cuando fisiológicamente no está preparado para ello; y la pluma que se recoge está más cargada de materias ani-

males 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 conservación á la pluma y al plumón, 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 habitación 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 operación, 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 fermentación y la putrefacción. Por esta operación 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 abstienen 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: el *plumón*, las *plumas* que provienen del pecho y del cuello, y las *pennas* 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 plumón: las de raza pequeña sólo acostumbran á dar 200 gramos, de los cuales 150 son de pluma, y 50, poco más ó menos, de plumón. Las ocas viejas plumadas tres veces durante su vida y otra después de muertas, dan 300 gramos de pluma y 100 gramos de plumón; pero las de la raza grande de Tolosa dan generalmente un peso total de 500 gramos.

Además de las plumas pequeñas y el plumón cada oca da por término medio diez plumas de escribir anuales; y si bien este comercio ha disminuído bastante desde que el uso de las plumas metálicas ha tomado tanto desarrollo, no por esto dejan de exportarse todavía muchos kilogramos para Rusia, Suiza, Italia y otros países de Europa.

Las plumas de 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 oca llamadas 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 M. 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 de 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 im-

posible quitar completamente la grasa del forro por causa de la espesa capa de tejido adiposo que se acumula debajo de la piel. Además, el tratamiento á que se sujetan estas aves les impediría engordar, y por esta razón se las sacrifica comúnmente en la época destinada para el cebamiento. En el mes de agosto y á principios de septiembre, se las pluma y casi se las deja completamente desnudas dos veces y hasta tres. En esta época el plumón 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 un kilogramo de alumbre y 500 gramos de sal marina en 40 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 extendiéndolas en perchas pulimentadas 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 el plumón hacia abajo y se raspan con una piedra pómez fina para quitarles las fibras y los restos del tejido celular.

Finalmente, se quita la grasa del plumón 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 támara muy fino; se cubre el plumón con una capa de ceniza y se deja en contacto por veinticuatro 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 el plumón, que debe quedar intacto en los bordes, es preciso practicar esta operación con hojas finas y cortantes por la parte posterior de la piel.

Uno de los artículos de mayor consumo cuya primera materia procede de la piel de oca, debidamente preparada, son las borlas que usan las señoras para la aplicación de los polvos de arroz, almidón y otros.

Con lo que dejamos apuntado en nuestros capítulos, creemos que tanto los que quieran 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.

VENTAJAS DE LA EXPLOTACIÓN

Vamos ahora á demostrar con la lógica de los números los resultados que se pueden obtener explotando en grande escala la industria de la cría de las ocas, principiando en pequeña escala para continuar desarrollándola progresivamente á medida de los beneficios que produzca.

En época oportuna se procederá á la adquisición de 10 ocas hembras y 2 machos. Al cabo de un mes ó cinco semanas, cada una de dichas ocas habrá puesto 15 huevos para incubar, resultando por lo menos de 10 á 12 ansarinos, los que, cuidados

con el esmero que dejamos indicado, al cabo de seis ó siete meses, cada ansarino entra en condiciones de poderse vender por 4 ó 5 pesetas. Por consiguiente, habiendo obtenido con las 10 ocas 120 ansarinos, calculados á 4 pesetas uno, tendremos un total de 480 pesetas, resultado de la primera puesta.

Extendamos nuestros cálculos sobre 100 ocas, y veamos los beneficios líquidos que podríamos conseguir:

Instalación y compra de los primeros ejemplares

	Ptas.
100 ocas hembras á 5 pesetas...	500
20 ocas machos á 5 pesetas.	100
Jaulas y nidales..	800
Utensilios para la alimentación.	250
Gastos imprevistos.	500
	2,150

El 5 por 100 de esta suma asciende á 107'50 pesetas.

<i>Gastos de un año</i>	<u>Ptas.</u>
Alquiler del local.	400
Alimentación de las aves.	3,792
Intereses del capital empleado en la instalación.. . . .	107'50
Personal.	1,500
Total.	<u>5,799'50</u>

Debemos hacer notar que no contamos más que la alimentación de una cuarta parte de las aves que se producen, puesto que las tres restantes se van vendiendo á medida que alcanzan el desarrollo para el mercado.

Venta de los ansarinos

Hemos dicho que cada oca podría verificar tres puestas de á 12 huevos cada una, pero queriendo tener en cuenta las que no llegasen á este número, fijaremos el número de huevos por las tres puestas, á razón de 20 por cada oca.



Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques
Biblioteca de Veterinària

Suponiendo dos incubaciones por año á razón de 10 ansarinos por cada una, tendremos:

	<u>Ptas.</u>
Primera incubación, 100 ocas produciendo cada una 10 ansarinos, á 4 pesetas.	4,000
Segunda incubación.	4,000
2,000 ansarinos producirán 200 gramos de pluma y plumón á 2 pesetas kilo.	800
	<u>8,800</u>

Conviene hacer notar:

1.º Que cada oca da cerca de 300 gramos de pluma y plumón para edredones; que esta última se paga de 15 á 25 pesetas kilo.

2.º Que cada oca debe producir más de 20 huevos.

3.º Que cada incubación dará más de 10 ansarinos.

4.º Que los ansarinos se venden á 5 pesetas, considerado como precio minimum.

5.º Que no consignamos en cuenta el producto de la venta de las plumas de las alas; y

6.º Que en lugar de vender los ansarinos antes del cebamiento, puede esperarse después para obtener dobles beneficios.

Resumen

	<u>Ptas.</u>
Precios de las ventas..	8,800
Total de gastos.	<u>5,799.50</u>
Beneficio líquido en un año.	3,000.50

Con los anteriores cálculos que acabamos de exponer pueden verse las ventajas que ofrece el negocio, y cómo los beneficios se acrecentarían aumentando el número de animales reproductores.

ENFERMEDADES MÁS COMUNES DE LAS OCAS

Abscesos en las patas

Con bastante frecuencia padecen las ocas de abscesos en las patas y generalmente no pueden justificarse las causas que los producen.

TRATAMIENTO: Al principio de la enfermedad debe aplicarse la pomada alcanforada ó el unguento populeón. Como el ave no puede andar por el dolor que le causa el peso de su cuerpo, al apoyar la extremidad en el suelo, deberásela colocar sobre paja é impedirle todo ejercicio hasta que la inflamación va cediendo. Las aplicaciones de agua fenicada renovadas con

frecuencia, dan buenos resultados cuando el absceso se ha abierto. Se puede también curar la herida con tintura de áloes.

Es menester someter al ave á una alimentación ligera, pues á veces la fiebre que se les desarrolla es mucha, y apenas hacen caso de la comida, adelgazándose rápidamente.

Apoplejía ó vértigo

Es la afección que ocasiona más muertes en las aves. El estado pletórico y una alimentación excesivamente nutritiva las predispone á tan mortífera enfermedad. La determina tanto el frío como un calor excesivo y las variaciones bruscas atmosféricas, así como también la privación de los actos sexuales.

El síntoma más característico de esta enfermedad es un alicaimiento y un vahido casi continuo: el animal parece emborrachado.

TRATAMIENTO: Éste debe ser únicamente preventivo, reduciéndose todo en evitar la plétora y variar en lo posible el género de alimentación; suprimiendo los granos excitantes y calientes y dándoles más abundantemente verduras.

En el agua de la bebida deben añadirse 1 ó 2 gramos de bicarbonato de sosa por litro.

Si se desarrolla la enfermedad puede adicionarse al agua el yoduro de potasa, de 1 á 2 gramos por litro, y si no sucumben inmediatamente puede practicarse una pequeña sangría en el ala; baños calientes en las patas hasta los muslos é irrigaciones frías sobre la cabeza.

Si nada produce resultado, lo más acertado es sacrificarlas, puesto que son muy buenas para el consumo. Llegando á tiempo pueden curarse, pero el porvenir del animal queda comprometido y su cebaamiento es casi imposible.

El envenenamiento por la cicuta, el

belaño, la yerba mora, la belladona y diferentes solanáceas venenosas, producen fenómenos parecidos á los de la apoplejía, acompañados de caídas y convulsiones más ó menos violentas. La leche caliente, administrada en abundancia, basta siempre para curarlas de este accidente si se acude á tiempo. Las ortigas atacadas de pulgón, pueden causar desórdenes análogos á los del envenenamiento antes citado, pero se curan haciendo que las ocas beban agua saturada de cal.

Constipación

La constipación proviene de un régimen de granos sostenido por demasiado tiempo y pueden producirla mecánicamente las pelotillas que se forman en los restos de la avena, cuya parte amilácea ha sido digerida, las cuales se reúnen para obstruir la cloaca. Déseles un poco

de aceite ó una purga compuesta de 2 ó 3 gramos de sulfato de sosa, administrado en una cucharada de agua.

Degeneración grasienta del hígado

Poco ó nada se trasluce en vida de los diferentes procesos morbosos que con harta frecuencia afectan el hígado de las aves y que generalmente causan la muerte. La autopsia es la que casi siempre nos revela su curso y terminación para indicarnos las medidas preventivas que debemos observar á fin de evitar á las sobrevivientes análogos desenlaces.

La *degeneración grasienta del hígado* obedece al uso inmoderado de una alimentación demasiado rica en principios nutritivos, conduciendo fácilmente á dicha enfermedad á todas las aves que la cautividad no les permite escogitar la clase de alimentos que mejor se adapten á su tem-

peramento y naturaleza, ni variar instintivamente su régimen alimenticio.

Es necesario no confundir la *degeneración grasienta del hígado* con lo que se produce en las ocas y patos, conocido en el arte culinario con la denominación francesa de *foie gras*. Éste no constituye un estado patológico como muchos creen, puesto que el parénquima del hígado no sufre alteración, sino que aparecen corpúsculos grasientos entre sus mallas de la finura particular que tanta estima se ha conquistado. En la degeneración grasienta, por el contrario, los corpúsculos de grasa sustituyen al tejido del hígado, es decir, sucede una verdadera destrucción del parénquima.

El tratamiento de la degeneración grasienta del hígado consiste en la administración de aguas alcalinas y de los purgantes. Para lo primero se añadirá el bicarbonato de sosa á las bebidas y el ruibarbo ó el áloes para obtener la purgación.

Desgarro de la laringe

Esta lesión, que suele presentarse con bastante frecuencia en las ocas, es originada por una mano torpe ó inexperta que ha introducido los dedos ó un aparato para el cebamiento, apoyándolos sobre la laringe con fuerza bastante para causar el desprendimiento del órgano y su descenso al cuello. En este caso, la muerte por estrangulación es la consecuencia.

Los causantes de semejante torpeza se guardan bien, por lo general, de hacerla patente, y únicamente se reconoce palpando el cuello del ave, observándose entonces, en medio de la longitud de aquél, la presencia de un tumor, cuya naturaleza se distingue al momento incidiendo la piel con unas tijeras, quedando así desnudo el tumor y visible la laringe.

Difteria

En las ocas, como en todas las aves de corral, ocasiona la difteria tristísimas defunciones. La *pepita*, el catarro nasal, coriza contagiosa, el crup, el chancro, etcétera, no son más que formas de una misma enfermedad.

Forma bucal y faríngea.—Se confunde con frecuencia la plenitud gástrica con la verdadera *pepita*. Para ser tal, es necesario que el producto diftérico acuse á la lengua una capa blanquizca ó amarilla, en cuyo caso la operación que practican los criadores tiene visos de racional. Las láminas diftéricas se manifiestan no solamente en la cara superior de la lengua, sí que también, y con frecuencia, en la postboca y faringe.

Forma oftálmica y nasal — Aparece una destilación de un flujo seroso y aun sanioso por las narices: los ojos se presen-

tan lagrimosos y el resoplido del ave se deja sentir con frecuencia; seguidamente la materia diftérica toma la forma tuberculosa y empuja fuera el globo del ojo, hace entumecer la cabeza y produce tumores que simulan abscesos, tanto en la parte superior como en la inferior de los ojos. Al incidir estos tumores se les encuentra llenos de una materia caseosa, firme y amarillenta y como la yema de huevo cocida, dura. Es forma que se presenta generalmente en los faisanes, palomos y pavos, pero que también se observa en las ocas.

Forma intestinal.— Aparecen en la mucosa pequeñas láminas diftéricas del tamaño de la cabeza de un alfiler ó de un grano de lenteja.

En otros casos en que la forma presenta mayor desarrollo, las láminas tapizan enteramente el interior de la mucosa intestinal.

Forma hepática.— Los lóbulos del hí-

gado están cuajados de tubérculos diftéricos, cuyo tamaño varia desde el de un grano de mijo al de una avellana.

Forma crupal.—Ocupa exclusivamente la laringe, tráquea y bronquios, constituyendo el verdadero *crup*.

Forma pulmonar y vesicular.—Se presenta en la trama pulmonar en forma tuberculosa del tamaño de un guisante. Asimismo se notan placas diftéricas en las vesículas aéreas.

La difteria es de naturaleza parasitaria, esencialmente contagiosa. Se presenta ya en estado agudo, ya en estado crónico. La incubación varia de cuatro días á dos semanas y su duración es también muy variable, de algunos días á seis meses y hasta un año. Las formas secas no agotan á las aves, permanecen por mucho tiempo compatibles con la vida. Los enfermos no experimentan molestias notables, conservando su estado de gordura hasta que, súbitamente, tomando la enfermedad el

carácter agudo, enflaquecen rápidamente y mueren.

TRATAMIENTO: El ácido sulfúrico es el específico por excelencia, tanto para preservar á las aves como para curarlas. La dosis es de 2 gramos por litro de agua, no permitiendo que beban otro liquido. El preparado se colocará en cubetas de hierro ó de madera; de ninguna manera que sean de zinc ó de tierra.

Cuando se presente una enferma, deberá separársela de las demás y desinfectar los locales y utensilios con una disolución de ácido sulfúrico: 10 gramos por litro de agua.

Disentería

La disenteria es algo más grave que la diarrea y el resultado casi siempre de una enfermedad de los intestinos.

Se les dará tortas de salvado, moyuelos ó harina de cebada, añadiéndoles polvos de carbón bien fino. Si no cede podrá

emplearse el vino tibio en que se hayan cocido cáscaras de membrillo, bellotas ó bayas de enebro.

Diarrea

Es ocasionada por las bajas temperaturas, por la influencia de la humedad ó por una alimentación de mala calidad, ó de una infección verminosa.

En los ansarinos ocasiona la diarrea numerosas bajas cuando su naturaleza es de poca resistencia.

Las tiernas avecillas excrementan una materia blanquecina parecida á la clara de huevo desleída. Sucede con frecuencia que dicha materia, secándose al rededor del ano, constituye un obstáculo para la salida del excremento, obliterándolo tan completamente que ocasiona irremisiblemente la muerte del enfermo.

TRATAMIENTO: Cambio de régimen alimenticio sustituyéndolo con cebada ó

arroz cocido con salvado. Resguardarlas del frío y de la humedad. En el agua se le puede añadir polvo de carbón ó 2 gramos de bicarbonato de sosa por litro de agua.

Polvo tónico contra la diarrea

Genciana en polvo.

Jengibre en polvo.

Bayas de enebro en polvo.

Sulfato de hierro pulverizado.

Partes iguales de cada cosa.

Esta mezcla es muy eficaz para combatir la inflamación intestinal y diarrea. Se administra mezclado con los demás alimentos.

Indigestión

Las ocas, como todas las demás aves, sufren indigestiones por exceso de alimentación, mala calidad de alimentos ó ingestión de cuerpos extraños. Los ansa-

rinos son los que con más frecuencia se ven atacados de esta enfermedad á consecuencia de ingerir en gran cantidad yerbas tiernas. En este caso se curan con la administración de un poco de aceite de olivas. Cuando las indigestiones son ocasionadas por la mala calidad de los alimentos ó por materias extrañas, es muy difícil el diagnóstico; sólo la autopsia nos revela su existencia.

El síntoma característico de la indigestión por exceso de alimentos consiste en el fétido olor que exhalan por el pico al comprimirseles la región del buche. En las demás no es posible establecer un tratamiento y únicamente los medios preventivos son los únicos que deben emplearse.

Materias alimenticias en la tráquea

Ocurre en los establecimientos donde se ceban aves por medios mecánicos, que

los encargados de efectuarlo no ponen todo el cuidado necesario en la operación, inyectando parte de los líquidos alimenticios en la tráquea, que, acumulándose en esta vía, produce la muerte por estrangulación.

INDICE

TEXTO

	<u>PÁG.</u>
Prólogo.	5
Generalidades.	9
Especies y razas de ocas.	17
Ocas domésticas.	35
Cría de las ocas.. . . .	41
Puesta é incubación.	49
Nacimiento de los ansarinos y cuidados que requieren.	53
Cebamiento de las ocas.. . . .	59
Productos de las ocas.	79
Pasteles de foie gras.. . . .	82
Pluma y plumón para edredones.	85
Pieles de oca llamadas de cisne.	94
Ventajas de la explotación.. . . .	99
Enfermedades más comunes de las ocas. . . .	105

GRABADOS

	<u>PÁG.</u>
Oca cenicienta.	19
Cabeza de la oca cenicienta.	21
Cabeza de la oca silvestre.	22
Cabeza de oca de frente blanca.	24
Cabeza de oca Bernacha.. . . .	26
Oca Bernicla.. . . .	27
Oca del Canadá.. . . .	29
Oca de Egipto.	31
Oca de Gambia.. . . .	33
Ocas blancas comunes.	36
Oca de Tolosa.	37
Ocas del Danubio.	38
Jaulas para el cebamiento de las ocas.. . .	64
Cebamiento de las ocas.	68
Embudos para el cebamiento de las ocas.. .	71

Francisco de A. Darder y Llimona, Vía Diagonal, 125, Gracia

EL CONEJO

LA LIEBRE Y EL LEPÓRIDO

Manual práctico de la cría, multiplicación y cebamiento del conejo doméstico; descripción de todas las razas; enfermedades y su tratamiento y manera fácil y segura de hacerse una renta anual de **2,000 pesetas**.

Ilustrado con más de 50 grabados

por

D. Francisco de A. Darder y Llimona

Veterinario y Naturalista

PRECIO: 3 PESETAS

MANUAL PRÁCTICO
DE
VETERINARIA DOMÉSTICA

ilustrado con más de 300 grabados

y redactado en forma de diccionario

Contiene la descripción y tratamiento de las enfermedades del ganado caballar, vacuno, lanar, cabrío y de cerda; del perro, gato, de los animales y aves de corral, conejos, gallinas, pavos, faisanes, palomas, tórtolas, perdices, cisnes, ocas, patos, etc., de los pájaros enjaulados, guacamayos, loros, cotorras, canarios, jilgueros, etc., de los peces de estanque y de salón, y cuantas instrucciones necesiten los que se dedican á la cría de dichos animales, y á la Incubación artificial. Seguido de un **Formulario práctico** para la preparación de medicamentos y de un tratado de **Posología** para conocer la dosis que se puede administrar á cada especie,

POR

D. FRANCISCO DE A. DARDER Y LLIMONA

Veterinario de 1.^a clase y Naturalista

MAGNÍFICA ENCUADERNACIÓN EN TELA INGLESA,
PLANCHA DORADA

Precio: 4 pesetas

TRATADO COMPLETO
SOBRE LA
CRÍA DE LAS PALOMAS

POR

D. Francisco de A. Darder y Llimona

Veterinario y Naturalista

Comprende la descripción de todas las especies, razas y variedad de palomas; la de los palomares y pajareras; su emplazamiento, condiciones é higiene.—Diversos *sports* colombófilos de España y extranjeros. — Vocabulario colombófilo conteniendo todas las voces que se usan en España, entre los criadores de palomas.—Enfermedades estudiadas con el auxilio de los medios de investigación que ofrecen los adelantos modernos; tratamiento verdaderamente científico para combatirlas, y medios preventivos para evitar su desarrollo ó destruir los gérmenes que amenazan diezmar la población, etc., etc.

Dicha obra, interesante por muchos conceptos, y que constituye un verdadero monumento dedicado á la más hermosa de las aves domésticas, va ilustrada con más de cien grabados intercalados en el texto, no habiéndose publicado en España otra igual que la aventaje en utilidad, para los inteligentes y demás aficionados á la cría y multiplicación de las palomas.

Precio: 3 pesetas

GRAN ESTABLECIMIENTO

HÍPICO

DE

Francisco de A. Darder é Hijo

VETERINARIOS

Gran Vía Diagonal, 123 y 125

frente la terminación de la Rambla de Cataluña

En las grandiosas cuadras y cocheras se admiten á precios sumamente módicos,
Caballos á pupilo, y Carruajes de propiedad particular

PICADERO

á disposición de los clientes de la Casa

SERVICIO FACULTATIVO PERMANENTE

PRECIOS CORRIENTES

PUPILAJE

Caballos: De 50 á 70 ptas. mensuales, según talla ó servicio.

Carruajes: De 10 á 15 ptas. mensuales, según clase.

UNGÜENTO DARDER

PARA EL CASCO DE LOS CABALLOS

Conserva la elasticidad del casco; favorece su crecimiento; contribuye á ensanchar y fortalecer los talones; evita y cura las razas cuartas: salva las consecuencias de un mal herrado y el exceso de escofinar la tapa; y es mucho más económico que todas las grasas que comúnmente se usan para engrasar y ennegrecer los cascos.

Este unguento se usa como las demás grasas: su aplicación es indispensable en tiempo lluvioso y cuando reina sequedad.

Una ligera capa todos los días conserva la elasticidad de los cascos y los preserva de cuartas y razas.

PRECIOS

1 bote de $\frac{1}{2}$ kilogramo.	2 ptas.
6 botes —	10 »

El transporte á cargo del destinatario.

Para los encargos dirigirse á D. Francisco de A
Darder, Vía Diagonal, 125, Gracia (Barcelona).

47150 e



Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques

Biblioteca  Veterinària

Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques

Reg. 150104/1455

Sig. CHP/888

INCUBADORAS ARTIFICIALES

PRECIOS DE LAS INCUBADORAS

N.º	0	—	30	huevos.	30 pesetas.
»	1	—	40 á 50	»	50 »
»	2	—	100	»	100 »
»	3	—	150	»	120 »
»	4	—	250	»	160 »

Museo Darder, Vía Diagonal, 125. Gracia-Barcelona

EL CONEJO

LA LIEBRE Y EL LEPÓRIDO

Manual práctico de la cría, multiplicación y cebamiento del conejo doméstico; descripción de todas las razas; enfermedades y su tratamiento y manera fácil y segura de hacerse una renta anual de

2,000 PESETAS

ILUSTRADO CON MÁS DE 50 GRABADOS

por

D. FRANCISCO DE A. DÁRDER Y LLIMONA

VETERINARIO Y NATURALISTA

PRECIO: 3 PESETAS

EN VENTA: En casa de su autor, Vía Diagonal, 125, Gracia-Barcelona, y en las principales librerías de España.

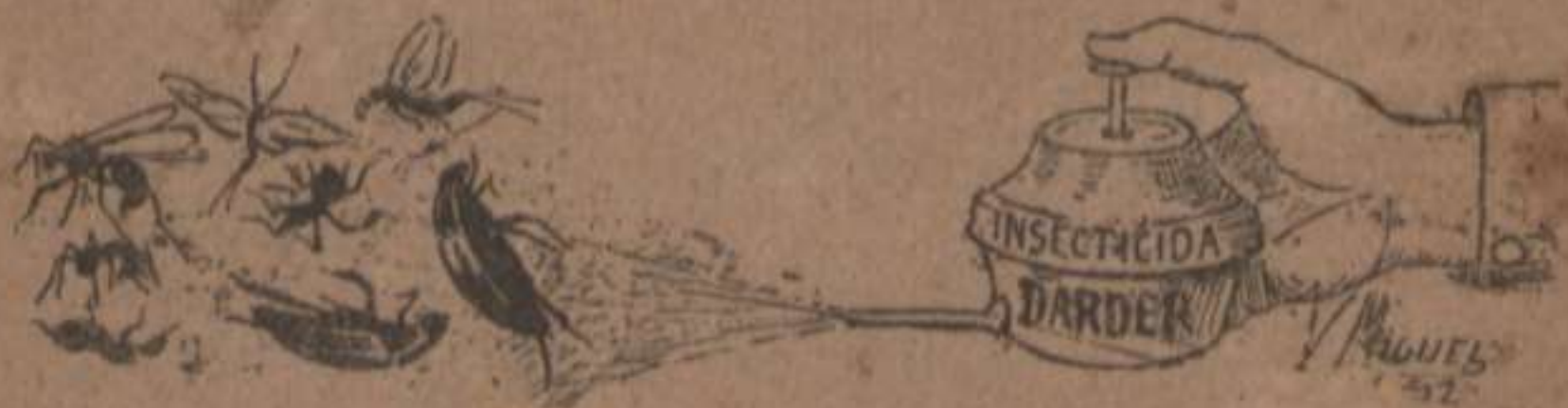
INSECTICIDA DARDER

Destruye las moscas, escarabajos, pulgas, mosquitos, chinches, ladillas, hormigas, piojos, polilla, dermestes, arañuelas y otros insectos y arácnidos.

Aplicado en cantidad suficiente evita que se apollillen los manguitos, pieles, plumas, alfombras y tejidos de lana.

Es indispensable para la buena conservación de piezas disecadas.

No contiene principios nocivos á la salud del hombre, ni es perjudicial tampoco para los perros, aves y demás animales domésticos y plantas en los que, infestados de parásitos, se haga preciso el uso del insecticida.



EN VENTA: Al detall en todas las principales farmacias y droguerías de España.

PARA LA VENTA AL POR MAYOR DIRIGIRSE Á

D. Francisco de A. Darder y Llimona

VETERINARIO Y NATURALISTA

Via Diagonal, 125, Gracia-Barcelona

PRECIOS

Una caja. Núm. 1.	0'25 pesetas
— Núm. 2.	0'50
— Núm. 3.	1