

¿COMO GANAR DINERO
CON LA AVICULTURA
Y GANADERIA?

Adquiriendo
productos de una
casa antigua
en el ramo de
alimentación



Con productos garantizados de la
antigua casa Vda. de J. RAVES.



Con alimentos de mala proceden-
cia y sin garantía de pureza.

RANCHOS AVICOLAS

a base de

"ENERGIL"

Alimentos "ENERGIC"
de gran rendimiento para
vacas y cerdos.

Harinas de:

CARNE	CEREALES
PESCADO	SALVADOS
HUESOS	PULPAS DE
ALFALFA	REMOLACHA
CONCHILLA	TURTOS Y
DE OSTRAS	HARINAS.

Vda. de J. RAVÉS

Fundada en 1900

Comercio, 33 - Teléfono 16304
BARCELONA

DAVID FERRER y C^a

S. en C.

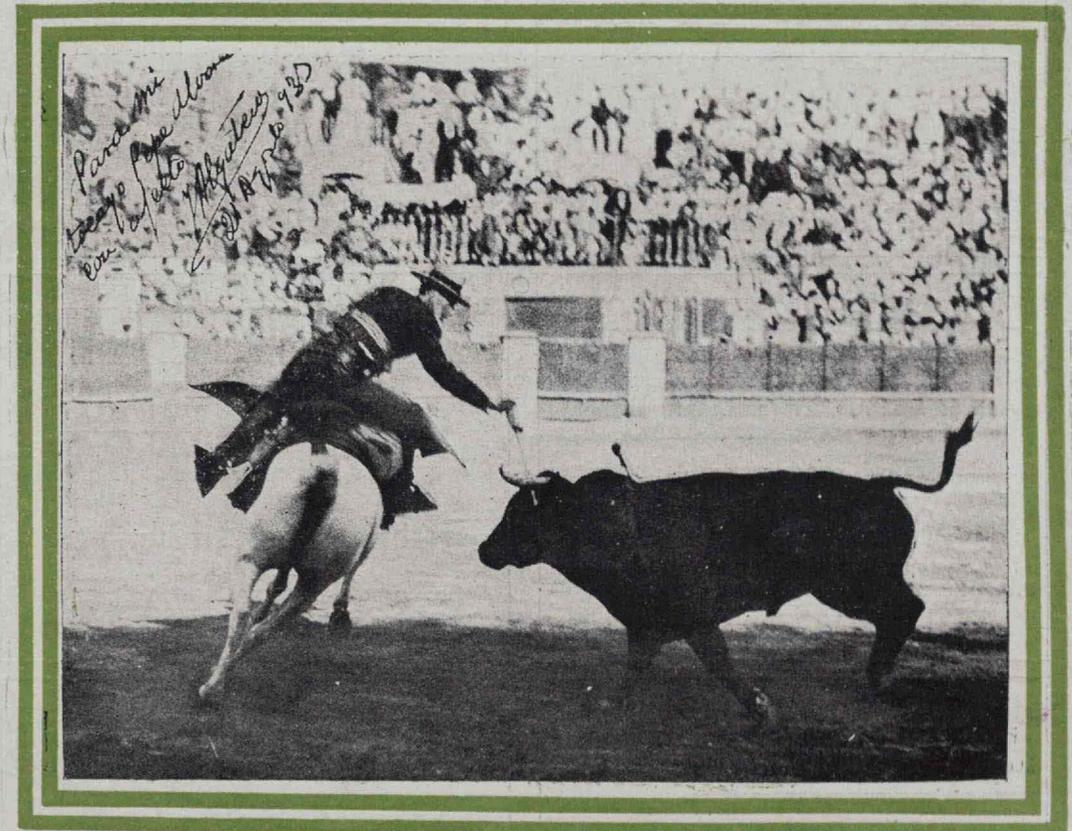
Paseo de Gracia, 94
Apartado 5013
BARCELONA

*Maquinarias
y utensilios modernos
para Lecherías*

- Instalaciones para refrigerar intensamente la leche.
- Máquinas de limpiar botellas con cepillo metálico e inyección de agua.
- Pasteurizador a baño-maría.
- Pasteurizador a vapor, con hogar.
- Mantequeras para usos domésticos y pequeña producción.
- Mantequeras rotativas sobre pies altos de madera.
- Máquinas de lavar botellas «Junior» a motor.
- Desnatadora «Goliat».
- Neveras especiales para leche con patente de invención.
- Botellas con cierre de disco de cartón.
- Botellas con tapón de porcelana forma cónica.
- Aparatos para poner discos con depósito de alimentación.
- Coladores, filtros, varios modelos.
- Cubos de ordeño.
- Cántaros para leche, diferentes modelos y tamaños.
- Precintos y candados especiales para los cántaros y botellas.

Andalucía Ganadera

Revista mensual ilustrada sobre Ganadería, Agricultura, Avicultura, Cunicultura, Apicultura y demás Industrias Pecuarias



En la última corrida de la Feria Malagueña actuó de rejoneador el gran caballista andaluz José García «Algabeño». Los 15.000 espectadores que presenciaron su emocionante actuación, le otorgaron ovaciones clamorosas, unánimes, y tan sentidas, como jamás se recuerdan en el Coso malagueño.

630.05 (46)

Granja vícola de la Hacienda de Suárez

MALAGA

Gallinas seleccionadas de puras razas Rodhe-Island, Leghor blanca y Castellana negra

Huevos para incubar
a 12 ptas. la docena

Se envían a provincias

Dirección: Plaza de Riego, 24

José María Prolongo Herráiz

Cártama

(MALAGA)

Fábrica de Embutidos

Fundada en el año 1820

Dionisio Ric Sánchez

COLONIALES Y CEREALES
al por mayor

Andrés Mellado, 21 (antes Atarazanas)
Teléfono 3506 MÁLAGA

Depósito para Andalucía de la harina de carne marca

KARN O

Alimento ideal para los cerdos y gallinas

Precio en sacos de 50 kilos, Pesetas 30.
Por menor cantidad, Pesetas 0.70 kilo.

PIDAN PROSPECTOS Y DETALLES

Antonio García Agua

Cártama (Estación)

Fabricación de toda clase de
EMBUTIDOS
DE CARNE DE CERDO

El Fomento Industrial Agrícola, S. A.

Fábrica de abonos orgánicos
Abonos compuestos para todos los cultivos

“Ceregallicina“

alimento de harina de carne y huesos
para las aves

Alameda Principal, 14

Málaga

Teléfono 2420

Juan Mora Sánchez

Cártama

(MALAGA)

Fabricación de Arados de Hierro
de varios sistemas

Gradas escardadoras

Rafael Marín Cañamero

Cártama MALAGA

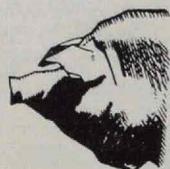


Fabricante de materiales
de Construcción
Cañizos para techos rasos

Fernando Faura Gómez, Cártama

MALAGA

Fábrica de em-
butidos y demás
Productos del
Cerdo



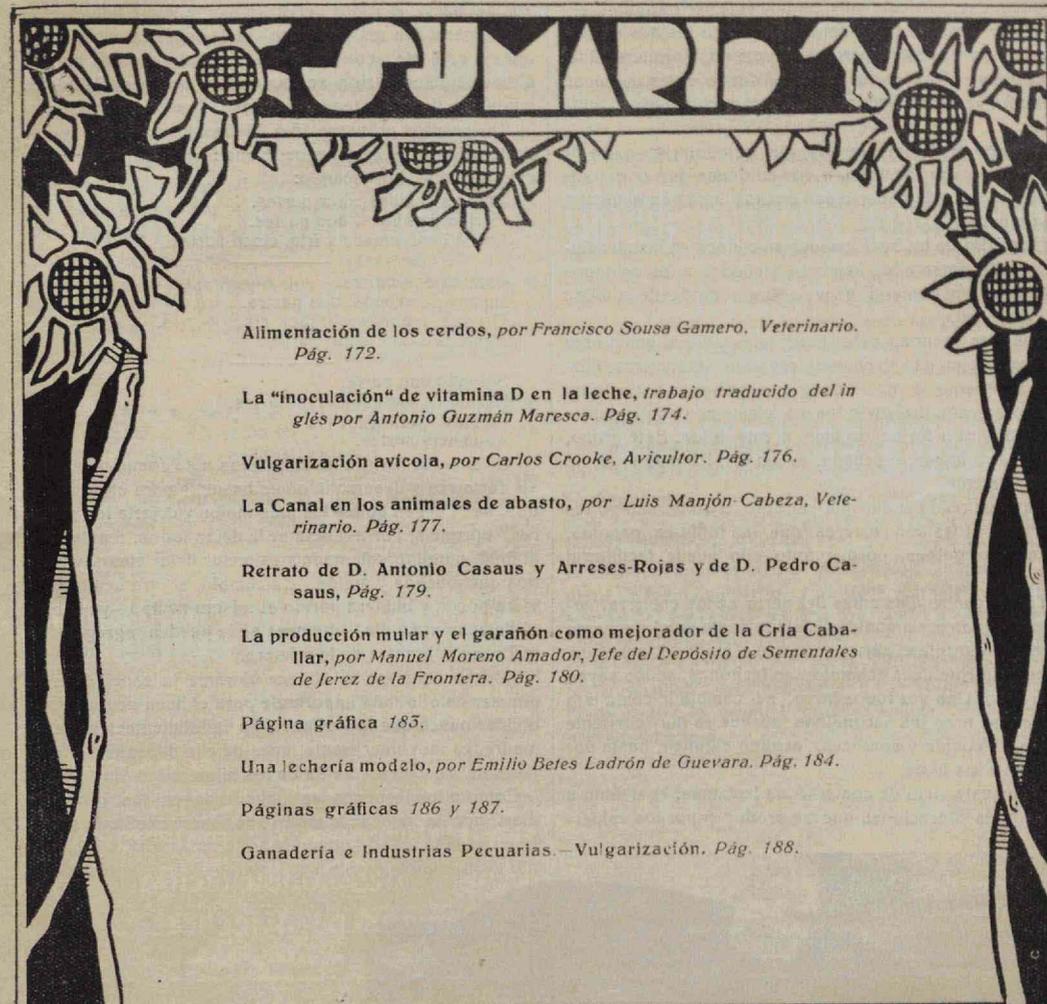
ANDALUCIA GANADERA

Administrador:
Antonio Guzmán Maresca

Director:
José Alvarez Prolongo
Veterinario

Redacción:
Pasillo de Atocha, 2 y 4

SUSCRIPCION ANUAL DIEZ PESETAS • NÚMERO SUELTO UNA PESETA



Alimentación de los cerdos, por Francisco Sousa Gamero, Veterinario. Pág. 172.

La "inoculación" de vitamina D en la leche, trabajo traducido del inglés por Antonio Guzmán Maresca. Pág. 174.

Vulgarización avícola, por Carlos Crooke, Avicultor. Pág. 176.

La Canal en los animales de abasto, por Luis Manjón-Cabeza, Veterinario. Pág. 177.

Retrato de D. Antonio Casaus y Arreses-Rojas y de D. Pedro Casaus, Pág. 179.

La producción mular y el garañón como mejorador de la Cría Caballar, por Manuel Moreno Amador, Jefe del Depósito de Sementales de Jerez de la Frontera. Pág. 180.

Página gráfica 185.

Una lechería modelo, por Emilio Betes Ladrón de Guevara. Pág. 184.

Páginas gráficas 186 y 187.

Ganadería e Industrias Pecuarias.—Vulgarización. Pág. 188.



Alimentación de los Cerdos

Primer período

Por FRANCISCO SOUSA GAMERO, Veterinario

Decía en mi artículo anterior que este período comprendía desde el nacimiento hasta el destete a los dos meses. Aparentemente es así, pero realmente no, porque si el lechoncillo no viene «bien tratado» desde antes de nacer, es inútil que se dicten reglas alimenticias para cuando nazca.

Por ello precisamente hay que remontarse, antes de hablar del primer período, a los cuidados que exigen los lechones antes de nacer o sea cuando están en el vientre de la madre.

El mérito de un buen criador se conoce en las atenciones que dispensa a las hembras preñadas y los cuidados especiales que con ella tiene, sobre todo desde la mitad del embarazo.

Los días buenos, debe hacerse salir al pasto para que hagan ejercicio y cuando regresen al encierro, dárseles una pequeña ración de grano por si en el pasto no tomaron o encontraron todos los elementos que la madre necesita para ir formando bien a sus hijos. Este grano, puede ser o habas, o cebada, avena etc. El maíz solo, no es conveniente.

Hay que recomendar que durante el embarazo no las maltraten, ni les den carreras que las fatiguen, patadas, pedradas o golpes, porque todo ello puede facilitar el aborto.

Tres o cuatro días antes del parto se las encierra, para que puedan ser atendidas debidamente en el momento de parir y durante el parto, se estará al cuidado, para que, inmediatamente de ir echando los lechones, se los vayan separando. Una vez todos fuera, se cambia la cama a la madre y se tiran las secundinas, porque es muy corriente que se las coman y entonces, acaban algunas, hasta por comerse a los hijos.

Como este vicio de comerse los lechones, es debido a veces, a las alteraciones que se producen por los esfuer-

zos del parto, el sudor del mismo y la ligera fiebre, conviene, para que no padezcan sed, ponerles cerca, agua que no esté fría, con un poco de sal y algo de harina. Con esta alimentación se tienen las primeras 24 horas, hasta que desaparezcan todas las fatigas del parto.

Durante los primeros 15 ó 20 días de paridas, hay que darles alimentos algo acuosos que favorezcan la producción de leche. Por ejemplo:

Patatas cocidas, diez partes.
Harina de habas, dos partes.
Leche descremada y fría, cinco partes.

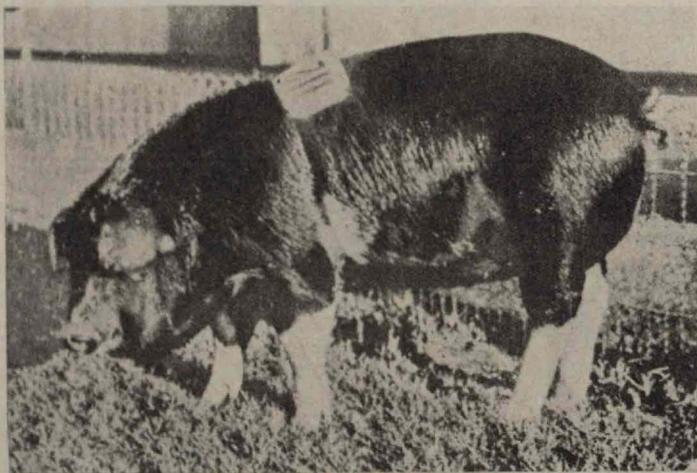
Patatas dos partes.
Harina de cebada, dos partes.
Ortigas, o alfalfa o trébol, cinco partes.
Agua de seis a ocho partes.

Salvado una parte.
Harina de cereales, tres partes.
Patatas, cuatro partes.
Agua seis partes.

Si la cerda tuviera muchos hijos o se comprende que su fortaleza y desarrollo no es bastante para criarlos todos, se le deben quitar los más malos y dejarle los mejores, porque si por avaricia se le dejan todos, resulta que al final, ninguno vale nada y es mejor dejar pocos y buenos que muchos y malos. En cambio, si otra hembra tuviera pocos y hubiera parido al mismo tiempo—ya hablaré de esto en su día—entonces se le pueden agregar los lechones sobrantes de la primera.

Mucha limpieza e higiene durante la época de cría, por ser esto lo más importante para el buen negocio, sin olvidar nunca que la vigilancia en la alimentación de la madre, es muy interesante, pues de ella depende la mayoría de las veces, la vida de los hijos.

Como a los lechones les llega todo en los primeros días, por la teta de la madre, si observamos que se les



Poland China (hembra), campeona en el último Concurso celebrado en la República Argentina.

presenta diarrea u otra alteración cualquiera, la primera medida debe ser cambiar a la madre de alimentación.

Y sentadas ya, las anteriores advertencias, pasará a ocuparme del primer período de alimentación en los cerdos, que deberá comenzarse a los 15 ó 20 días de nacidos, primero porque la madre no debe salir de la porqueriza en esos días y segundo, porque durante ellos, los lechones adquieren ya la vivacidad y movimientos necesarios. Durante este tiempo se controlará perfectamente si los cerditos maman bien, si cada cual sacia su voracidad en la misma teta que eligió y si la madre produce leche abundante para todos sus hijos, así como si los trata con cariño.

Hay que empezar la intervención alimenticia, alejando a la madre de los hijos, la cual, desde que salga por la mañana, sólo volverá al medio día a darles una mamada larga y luego otra vez a la tarde para no separarse de ellos hasta la mañana siguiente.

Con este procedimiento de reglamentación, se va acostumbrando a los lechones a que tomen con ansia el alimento cuando les llega la hora y sobre todo, a que, a esas horas fijadas, sientan necesidad de él. Siempre se dijo que para crear una función es preciso primero crear la necesidad.

Así podemos tener a los lechones hasta los 25 ó 30 días. Ya ellos, en los ratos en que están solos, empiezan a buscar y olisquear por todas partes.

Entonces se inicia el suplemento alimenticio. Conviene darles una poca de leche de vaca, previamente hervida. Conforme van habituándose a su consumo puede aumentarse la dosis, pero agregándole harina de avena o cebada tamizada. Esta harina irá cocida en la leche.

Con este suplemento alimenticio se les va entrenando para el mes y medio próximamente, suprimirles la mamada de medio día, dejándoles mamar por la tarde hasta que se sacien. A los dos o tres días, así, se les separa la madre después de la mamada de la tarde y ya no se les acerca de nuevo, hasta por la mañana, antes de salir al pasto la madre.

Durante el día, en esta época, se les da tres veces leche con harina y entre cada dos veces de leche, un pienso de granitos de trigo o maíz triturado, para que comiencen a habituarse a los alimentos duros. Así se inicia la gimnástica funcional del aparato digestivo, de la que

luego se recogerá el fruto cuando llegue el engorde.

A los 50 o 55 días se les sustituye una o dos de las comidas de leche por papilla de harina, pero con agua. Esta debe hervirse y en ella la harina, teniendo cuidado que los lechones, hasta que no estén algo acostumbrados a esta alimentación extramaterna no prueben el agua cruda. Con ella se les presenta muy a menudo alteraciones gastro-intestinales bastante fuertes, que deben evitarse. En cambio se refuerzan los piensos secos de granitos de trigo o maíz triturado o cebada.

Tres o cuatro días antes de los dos meses de edad, hay que pensar en destetar los lechones. Esto es muy fácil si están bien alimentados, pues queda reducido a aminorar las mamadas hasta suprimirlas.

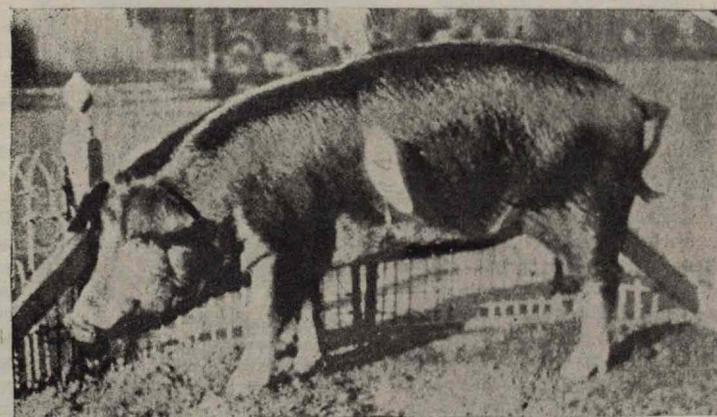
Puede darse el caso de que el ganadero quiera dar leche a sus lechones y no disponga de ella. En este momento solo queda pensar en la sustitución con harina de linaza. Con 120 o 125 gramos disueltos en un litro de agua caliente, puede procurarse un buen sustituto de la leche. Si tampoco se dispone de harina de linaza, entonces no queda más remedio que confeccionar ese alimento solo con harina y agua hervida, pero se deberá ser más lento en la supresión de las mamadas.

Para terminar el primer período, conviene tener en cuenta estas advertencias.

Primera. Que si algunos lechones al llegar el destete no están también desarrollados como sus hermanos, conviene dejarlos unos días más con la madre.

Segunda. Que es muy frecuente que a los pocos días de nacidos los lechones, se les presente una diarrea que se los lleva muy aprisa. En este caso, se le cambia la alimentación a la madre, se extreman la limpieza e higiene de los comederos (no debe dárseles nada en el suelo) y se les puede aplicar un suero que a mí me ha dado resultados sorprendentes, como curativo. Se trata de la AGRECOLINA, un suero coli-disentérico polivalente que produce la casa Bayer y que como curativo a la dosis de 10 c. c. produce grandes seguridades, así como preventivo a la dosis de 5 c. c. a los pocos días de nacidos los cerditos.

Vélez-Málaga Agosto 1933.



Cerdo de raza Duroc Jersey, campeón en el último Concurso celebrado en la República Argentina.

La "inoculación" de vitamina D en la leche

Trabajo traducido del inglés, por
ANTONIO GUZMAN MARESCA

La «inoculación» de vitamina D sintética en los productos lácteos se cree que quizá dé a la industria lechera un impulso mayor que el que le dió la introducción de la práctica de la pasteurización. Veamos hasta qué punto se puede justificar esta manifestación: En primer lugar, ¿hay «necesidad» de mayor cantidad de vitaminas que la que la Naturaleza provee? El Dr. F. A. Hess, de la Universidad de Columbia (Nueva York) y sus colaboradores, tomando por base los estudios realizados en una clínica neoyorkina durante los años 1930-31, llegaron a la conclusión de que como un cincuenta por ciento y setenta y cinco por ciento de los niños de raza blanca y de los de raza negra, respectivamente, sufrían de raquitismo. Otras personas autorizadas afirman que el 50 a 60 por ciento de los niños de los Estados Unidos sufren de la mencionada enfermedad, la cual, como es bien sabido, proviene del reblandecimiento del sistema óseo debido a la falta de suficiente vitamina D en los alimentos.

En realidad quizá se pueda afirmar que casi todo el mundo necesita de los beneficios de esta nueva vitamina D sintética. La civilización moderna a menudo impide que podamos absorber naturalmente este elemento. Sobre este particular, el Dr. H. H. Sheldon, de la Universidad de Nueva York ha verificado la intensidad de la luz ultravioletada, en diferentes épocas del año, en la ciudad de Nueva York, comprobando que solamente una pequeña cantidad de ella penetra en las calles de la ciudad durante el verano, en tanto que durante el invierno la proporción que las calles reciben es aun infinitamente menor.

Existen otras importantes razones para que la vitamina D forme parte integrante de nuestro régimen alimenticio: para aumentar la resistencia a los catarros y otras afecciones de las vías respiratorias; para el buen desarrollo del esqueleto y de los dientes durante la niñez; para la rápida curación de fracturas, etc. Parece que todas las sociedades modernas necesi-

sitan asimilarse una mayor cantidad de vitamina D. Atortunadamente, la leche, además de constituir uno de los alimentos más perfectos que existen, se presta admirablemente para transferir al organismo humano la potencia de esta vitamina D. Con los medios de que ahora se dispone para irradiar con ella la leche, la industria lechera parece estar en condiciones de dar un gran impulso al consumo de sus productos.

Algunos productores ya han visto las posibilidades de este producto, singularmente los que producen leche certificada. Pero todo lo que sobre el asunto se diga resultaría incompleto si no bosquejáramos también los procedimientos a que se recurre para irradiar la leche, y el éxito que ha coronado la realización de estos esfuerzos.

El invento del Dr. Steenbock.—El Dr. Harry Steenbock, de la Universidad de Wisconsin, es el inventor del procedimiento para la producción de vitamina D irradiando con rayos ultravioletados los alimentos. Ideó la manera de adicionar al alimento de



Irradiación de la leche con un arco voltaico, cuya intensidad se mide con un indicador de rayos ultravioletados utilizado en el proceso mediante el cual se inocula la vitamina D a la leche.

las vacas una cantidad determinada de fermento irradiado, a fin de incrementar la vitamina D en la leche. Esta levadura, elaborada por la Standard Brands, Inc. se vende a las vaquerías bajo un permiso de la Wisconsin Alumni Research Foundation, la cual controla en los E. U. A. la patente de Steenbock.

Sin entrar a estudiar detalladamente los tecnicismos del procedimiento, diremos que cuando se administra a las vacas en distintas etapas de la lactancia y mientras producen un promedio de 30 libras de leche por día, unas 10 onzas de un fermento irradiado, por cabeza y por día, la leche que producen contendrá, aproximadamente, 166 unidades Steenbock por litro. Esto se considera suficiente para combatir eficazmente el raquitismo. Entre las granjas autorizadas para adoptar el nuevo procedimiento cuéntanse: Walker-Gordon Laboratory, Co., H. P. Hood & Sons, Carnation, Scheffield Farms, y unas veinte más. Aunque se trata de un descubrimiento relativamente nuevo, Mr. Gilbert H. Hood manifiesta: «Somos de opinión que la leche vitamínica D será bien acogida por el cuerpo médico y por el público; sólo es cuestión de tiempo».

En contraste con el fermento irradiado, existe otro procedimiento de aplicación distinta. Por este otro sistema, se adiciona a la leche un concentrado de aceite de bacalao. Este producto, denominado «Vitex», se elabora por el proceso Zucker, bajo el control de la Universidad de Columbia, y cuya patente exclusiva la tiene The National Oil Products Co., de Harrison, N. J. Se incorpora a la leche pasteurizada por homogenización. La W. J. Kennedy Dairy Co., de Detroit, tiene ahora permiso para adicionar a su leche este concentrado, y se le ha estado anunciando extensamente. El «Vitex» se dice que es incoloro, inodoro e insípido, y tan fuerte que una gota y media de él posee la misma potencia en vitamina D que tres cucharaditas de aceite de bacalao.

Aun cuando solamente fué lanzado al mercado en octubre del año pasado (1932), la Compañía ya ha aumentado a 1200 litros diarios la producción, vendiendo una gran parte del producto a sus nuevos clientes. Teniendo en cuenta el malestar económico reinante y la necesidad de obtener un precio elevado por la leche, la Compañía se encuentra satisfecha de los resultados obtenidos hasta el presente, mostrándose muy optimista en cuanto a lo futuro.

«Leche irradiada con los rayos X?»—Lo que parece ser un procedimiento más sencillo, tanto en su aplicación como en la parte económica, es la irradiación directa de la leche exponiéndola a los rayos ultravioletados. Desde hace algún tiempo, la granja White Swan Farms, de Fairview, Pennsylvania, ha estado usando un aparato inventado por el Dr. Brian O'Brien, que acrecienta la potencia vitamínica D mediante la irradiación directa, sin ningún cambio en el color, sabor u olor de la leche. Este tratamiento está limitado a la leche certificada la cual ha sido usada, con resultados benéficos, en muchos hospitales de la ciudad de Erie del mencionado Estado.

Recientemente, la Wisconsin Alumni Research Foundation hizo público un procedimiento similar, mediante el cual la leche se expone a los efectos de la luz ultravioletada mientras fluye en una delgada película sobre la superficie interior de un cilindro grande, y en la centro del cual hallase colgada una lámpara ultravioleta especial, de manera que la leche se halla equidistante de la luz, haciendo uniforme el tratamiento. Se dice que este procedimiento hace posible el poder tratar leche de todas clases, cualquiera que sea su título butírico, lo cual ofrece mucha ventaja.

El Dr. G. C. Supplee, ha obtenido resultados similares en un laboratorio industrial de Banvrvidge, estado de New Jersey, donde la preparación de leche seca se controla científicamente mediante un sistema uniforme de exposición. Se ha observado que los rayos no penetran más que en una fracción de una pulgada, por cuya razón se deja que la leche fluya en una delgada película en los haces del arco voltaico. Se usan reflectores para distribuir uniformemente los haces y a ángulos que cambian constantemente. La duración de la exposición total no excede de 16 segundos, lo cual no al-



Durante algún tiempo, la granja White Swan, de Fairview, Pennsylvania, E. U. A., ha empleado un procedimiento de irradiación directa de la leche, aplicando la luz ultravioletada mediante una máquina inventada por el Dr. Brian O'Brien. Esta se ve aquí en primer término a la derecha. Este leche irradiada se ha estado usando con mucho éxito en los hospitales, etc.

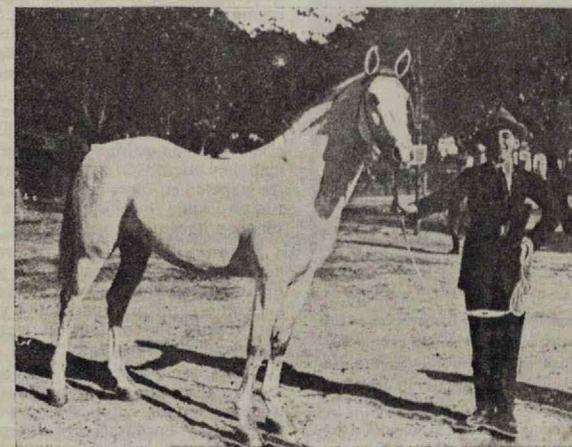
canza a afectar químicamente la leche.

«Los gastos son pequeños».—Este procedimiento ofrece la interesante particularidad de que irroga poco gasto. El Dr. Supplee ha tratado 5000 litros de leche por hora con un gasto de sólo 1/25 de centavo por litro. Esto significa que es de aplicación práctica.

Muchas de las críticas que de este procedimiento se han hecho hacen hincapie en la inestabilidad de la irradiación. Sin embargo, mediante un relevador fotoeléctrico modificado, que el Dr. Supplee usa casi lo mismo que un manipulador de leche usa un termómetro para verificar la temperatura de pasteurización, ha medido exactamente la intensidad de la irradiación. Es concebible que conociendo cuál es la consistencia química de una determinada partida de leche, además de la potencia necesaria para producir suficiente irradiación, se pueda estandarizar la exposición.

Ya se ha progresado lo suficiente para hacer el varicinio de que, dentro

de poco tiempo, los fabricantes podrán ofrecer al público leche vitamínica D, con un aumento insignificante en el precio. Esto, como es natural, suscita la conjetura de si dicho tratamiento será obligatorio, hasta cierto punto, como la pasteurización. Dos cosas son ciertas: Una es que la vitamina D sirve para combatir el raquitismo; y la otra es que ahora existen los medios para incluir dicha vitamina D en la leche. El único factor que hay que resolver es el costo y los resultados de la estandarización. En lo tocante a esto último, la American Medical Association seguramente fijará un límite y lo incluirá en las ordenanzas locales de higiene pública. El factor costo no presenta dificultades insalvables, en vista de los análisis efectuados por el Dr. Supplee. La leche vitamínica D parece que tiene asegurado un buen porvenir. Ello redundará en beneficio de la industria lechera.



«Arriero», árabe-hispano, 4 años, del Marqués de Cartagena.

El éxito en Avicultura

VULGARIZACIÓN AVICOLA

Por CARLOS CROOKE. Avicultor

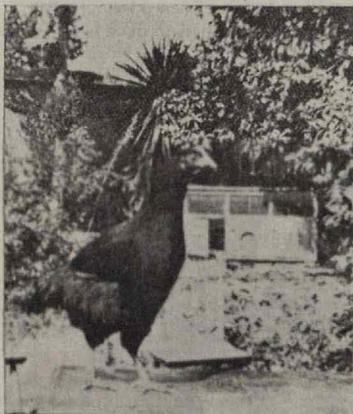
Han sido varias las personas que, conocedoras de mis trabajos en América, en la granja avícola de Lezius & C^o, donde existían a mi llegada unas doce mil ponedoras, y seis años más tarde, a mi regreso a Europa dejaba un stock de treinta y ocho mil gallinas, a más de instalaciones e incubaciones preparadas para aumentar el negocio en la progresión a que estaba lanzado, me pidieron consejos para la instalación de gallineros y forma de explotarlos.

Casi todos eran escépticos en lo que respecta a la utilidad que reportan las gallinas. Muy pocos triunfaron, los que tenían madera de verdaderos avicultores; los más, fueron a un fracaso rotundo.

Conocedor, esta catapulta de ideas que es Pepe Alvarez Prolongo, de mi afición y de mis años de práctica, me pide para su revista unos artículos de vulgarización avícola.

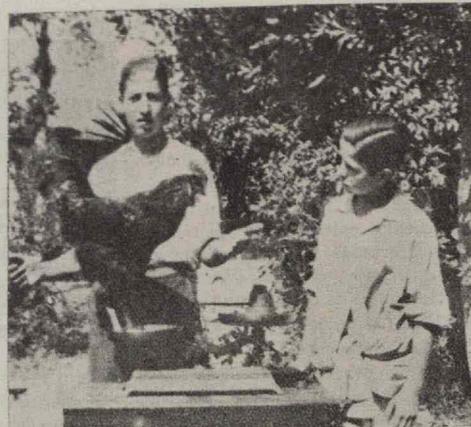
Aunque en avicultura no está dicha aun la última palabra, no pretendo hacer nada nuevo; solo trataré de divulgar a mi mejor modo de entender lo que tantos maestros han dicho con verdadera autoridad.

Lector: si consigo que me leas hasta el fin, me daré por muy satisfecho:



Pollita de raza Rhode Island, que a los cuatro meses y nueve días de edad puso el primer huevo; descansó un día y puso siete huevos; descansó otro día y lleva una puesta de 19 huevos seguidos. Este selecto ejemplar procede de unos huevos adquiridos a la Granja Guillerma (Churrriana) y ha sido criado por el autor de este artículo.

Pollo hermano de la pollita anterior que obtuvo el primer premio en el Concurso Avícola últimamente celebrado en Málaga, y que también procede de la Granja Guillerma.



si entre los que lean este modesto trabajo hay uno o dos que saque algo de provecho, mi alborozo no tendrá límites.

La mayor parte de los fracasos que se le achacan a la tan calumniada ave de pico, depende exclusivamente de la persona que a este negocio se dedica, y de las ideas que se tienen sobre su productividad.

La inmensa mayoría cree que basta hacer unas instalaciones copiadas de cualquier libro, y colocando en ellas doscientas gallinas, puede el avicultor tumbarse a esperar a que estas le produzcan para mantener una numerosa familia, y hasta para sostener automóvil.

Más tarde diré lo que pienso de esta clase de avicultores. Ahora voy a empezar por lo más importante de una explotación avícola, que es en mi concepto el avicultor; después continuaré por la forma de dar comienzo al negocio, tratando de todo su desarrollo, hasta llegar a la venta de los productos.

LA PERSONA.—Avicultor en ciernes, «Nosce te ipsum», concóctete a ti mismo: ¿eres el hombre capaz de crear un gallinero industrial y a fuerza de constancia y trabajo conducir el negocio al éxito?, o eres el «señorito» que cansado de dilapidar la fortuna heredada pretendes con las últimas pesetas salvadas del naufragio comprar unas gallinas para que estas trabajen por ti? En este caso, emplea tus pesetas en otra cosa, y así no serás uno más que diga que «ave de pico no hace al amo rico».

¿Tienes aptitudes, preparación, constancia, fuerza de voluntad y condiciones de estudio y observación, así como espíritu organizador y mercantil para la conducción técnica y comercial de tu negocio?

Debes tener presente que no; es sólo la suerte la que favorece los negocios. Donde unos triunfan otros fracasan y es la acción enérgica y decidida, el trabajo del propio dueño, óyelo bien, «del propio dueño», los

que llevan al éxito a los gallineros industriales.

No importa que sean nuevos en el negocio; si quieres adoptar esta profesión porque verdaderamente te entusiasma; porque posees «el fuego sagrado», y no porque piensas que con pocos esfuerzos vas a obtener grandes utilidades; si eres estudioso y trabajador, y capaz de adquirir los conocimientos teóricos indispensables, estudiando a los grandes maestros de la avicultura de Europa y América, emprende este negocio con cariño. Tú me lo agradecerás.

Ahora bien, no creas que basta aplicar escuetamente y con un espíritu de automatismo lo aprendido en los buenos libros. La diversidad de climas y de razas explotables y los mil detalles que influyen en el aumento de producción, hacen que esto no se pueda hacer, y hay que corregir «con la práctica», con el espíritu de observación, y sobre todo, con la «intuición de avicultor» la aplicación de la técnica moderna a la cría de gallinas para alcanzar el éxito.

Si no eres absolutamente nuevo en el negocio, y siendo lo que se llama «hombre de campo», quieres emprenderlo, abandona como primer paso los prejuicios; no vayas a tachar de «pamplinas» los consejos que te dé sobre alimentación, limpieza e higiene de los gallineros, y a decirme que las gallinas siempre han estado bien en las cuadras.

Ten presente que no se trata de tus gallinas comunes que si bien consumen poco, menos te dan.

Los animales base del gallinero industrial son verdaderas máquinas de fabricar huevos y como a tales máquinas hay que atenderlas, deben tener su alimentación e higiene especial que ya te indicaré, y tú lector, debes considerar que no se trata de «jugar al avicultor» sino de emprender un negocio serio, y lucrativo, cuando a él se dedican el capital, la tenacidad, la afición, y el máximo de trabajo que un hombre puede ren-

La Canal en los Animales de Abasto

Por LUIS MANJON-CABEZA

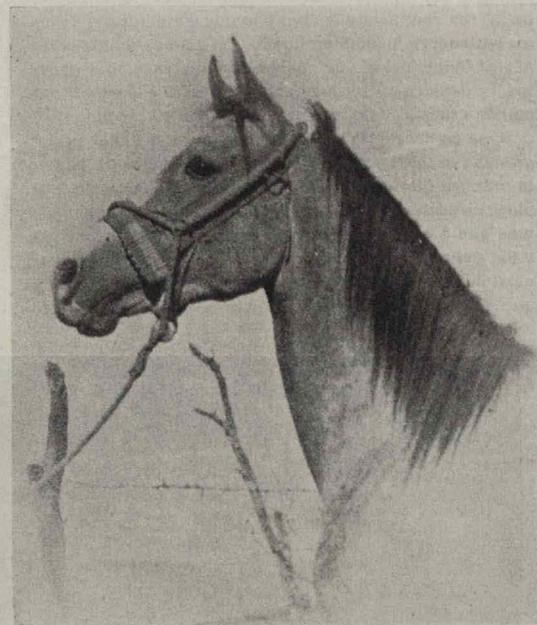
VETERINARIO

De todos los problemas que para la buena organización y resolución de los distintos asuntos ganaderos de España, a la Dirección General de Ganadería e Industrias Pecuarias le compete resolver sin demora, no hay otro, sin duda de más importancia y vital interés, como el señalamiento de la canal tipo, en los animales objeto de nuestro consumo.

Gran número de autores y algunos con gran competencia, se han dedicado al estudio de la canal, y mucho se ha escrito en España sobre ello, más es el caso, que ni por unos ni por otros se ha fijado en qué debe consistir aquella y su forma de aplicación, y sin que hasta el día se haya hecho nada en concreto para su reglamentación y uso, apesar de los requerimientos hechos por ganaderos, abastecedores e inspectores veterinarios, verdaderos interesados en el importante problema de la carne.

En el reglamento general de mataderos, ni en ninguno que conozca extremo tan importante, se toca ni señala, y en cada localidad, la canal, se regula y fija por normas emanadas del uso y la costumbre; dándose el caso, verdaderamente anómalo, de existir poblaciones muy cercanas entre sí, en cuyos Mataderos la canal practicada a los animales de abasto varía tanto, que constituye un entorpecimiento para el libre comercio de la carne. Además su ejecución se confía a matarifes, los que, unas veces burlando la vigilancia del Inspector Veterinario y a su presencia otras, los intereses del abastecedor quedan, al arbitrio de aquellos, sin otras razones ni preceptos que las invocadas por el uso y la costumbre locales, inadmisibles en el día por ineficaces y perniciosas.

En lo que ha de consistir la canal única en España y las regiones que, por sus condiciones de medio y costumbres han de ser afines en su forma de aplicación, a la Dirección General corresponde señalarlos; nosotros, los inspectores Veterinarios que vivimos y sentimos estos momentos de resurgimiento y renovación en todo, hemos de trabajar por que desaparezcan de los antiguos reglamentos, las normas anticuadas y las costumbres viciosas; que se nos dote, legislando por quien corresponda, de todos los elementos de garantía necesarios para el desempeño ecuánime y justo de nuestra delicada y difícil función. El Inspector Veterinario ha de ampararse en su misión fundamentándola en preceptos legales y disposiciones que lo protejan; no puede, no debe confiarse todo



Cabeza de potro pura sangre árabe

dir para ser la verdadera alma del negocio.

Deberán, si quieres llegar siquiera a concebir una explotación capaz de dar beneficios, no solo estudiar, sino «asimilar» todos los datos teóricos y prácticos deducidos de los estudios de los que han triunfado en esta materia.

Has, lector, de estar compenetrado de la importancia que para tu éxito tiene el que tus aves reciban una alimentación sana, equilibrada, admira-

blemente dotada; que dispongan para su vivienda de edificios bien ventilados y soleados, es decir, claros e higiénicos.

Indudablemente te sería de gran utilidad el poder practicar en una instalación modelo, o bien, si tienes tiempo por delante, y no quiere precipitar los acontecimientos, empezar con una pequeña manada de gallinas en la que compruebes la eficacia de los métodos modernos, aplicándolos

a su iniciativa y criterio de unos a otros variable, si quiere exigirsele, el máximo de rendimiento en su función técnico-social.

En tanto que se estudia el nuevo Reglamento General de Mataderos, que deberá hacerse, desechando cuanto de inútil tiene el actual, y en el cual entre otras materias, habrá de tratarse extensamente y claramente cuanto a la canal se refiera; debía reglamentarse ésta por una disposición especial que regulara su ejecución, evitando con ello además de los abusos antes apuntados, las discusiones que a diario se suscitaban en los Mataderos por des-

con sano criterio y adquiriendo experiencia personal.

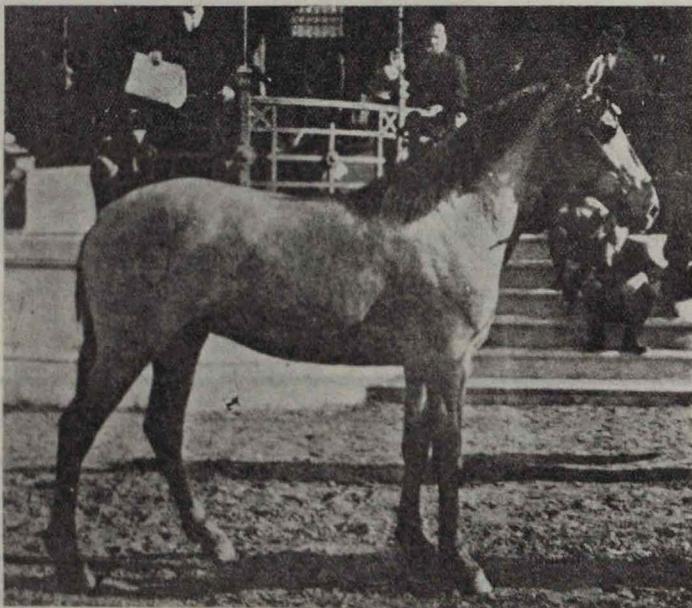
Si después de hacer un sincero examen de conciencia, crees reunir las condiciones necesarias para dedicarte a la avicultura, da comienzo a tu obra, pon en tensión todas tus energías, comienza a estudiar, que si yo puedo contribuir a aumentar tus entusiasmos, a inocularle el virus de la gallina cultura, lo haré con verdadero deleite.

conocer los abastecedores de localidades distintas la canal que ha de practicarse a los animales que sacrifican.

Como prueba irrefutable de las anomalías y diferencias que existen en las distintas formas de practicar la canal en España, aun entre pueblos muy cercanos, basta con recordar, que en algunos Mataderos quedan formando parte de la canal para su peso órganos tan importantes como pulmones, hígados y riñones, etc. etc., y en otros constituyen parte del llamado despojo; esto que sucede en órganos internos que por su valor pueden hacer variar el precio del animal sacrificado, ocurre con la grasa a desprender, de aquellas regiones en las cuales se haya acumulada, y que se regula por normas tan caprichosas como arbitrarias. La separación de cabeza y tronco, así como las extremidades y región caudal, está sujeta a iguales variaciones, pues mientras que en unas localidades se dividen por esta o aquella articulación, en otras se entiende la canal sin desprenderlas del tronco y por lo tanto incluyéndolas en el peso.

Estas deficiencias que se observan y que parecen pequeñas en los grandes Mataderos en donde es libre el comercio y venta de carnes, lo es mucho mayor en gran parte de los Mataderos españoles, en los cuales, por el régimen especial de hacer el abastecimiento, el importe de la res sacrificada la cual y lo que constituye el despojo, pertenecen a distinto dueño. Y aquí es donde el Inspector Municipal ha de luchar con intereses contrapuestos, y desplegar su más exquisito tacto y cuidado para con su criterio justo, desempeñar su difícil misión.

Que es necesaria la implantación de la canal por regiones (ya que no única) en nuestras especies de abasto, la práctica diaria en los Mataderos lo demuestra; su rápida ejecución, a nosotros los Inspectores Municipales más que a nadie nos interesa por las razones expuestas, y los ganaderos y abastecedores con ella habrán visto cumplida una aspiración desde mucho tiempo sentida, ya que fué tocado este asunto con motivo de las conferen-



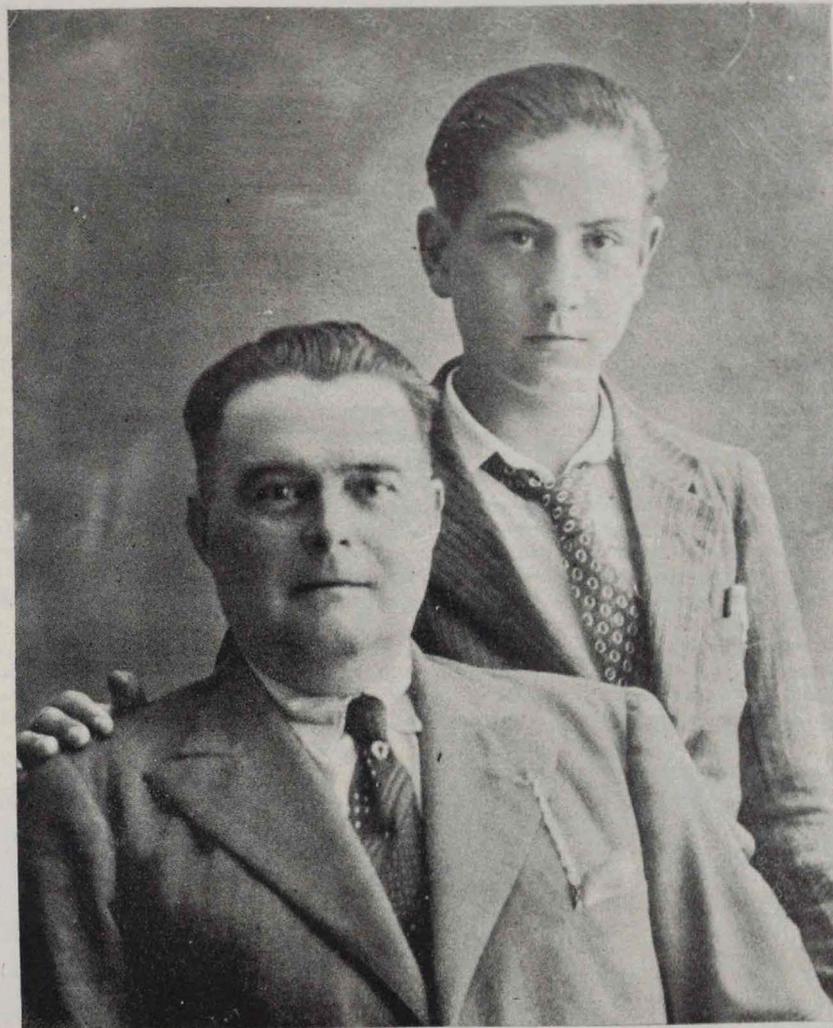
«Instruido», pura sangre español, de Enrique Granda y Calderón de Robles.



D. Leocadio Pérez de Vargas y Quirós.
Presidente de la Junta Provincial de Fomento Pecuario de Málaga.

cias de la carne de Madrid. La Dirección General de Ganadería e Industrias Pecuarias, que trabaja con denuedo por todo lo que significa mejora e interés por nuestra Ganadería Nacional, con la implantación de la canal de los animales de Mataderos, habrá dado entre los interesados en este gran problema de la carne en España, el recuerdo inolvidable de su actuación, su laboriosidad y sus des-

Lucena (Córdoba).

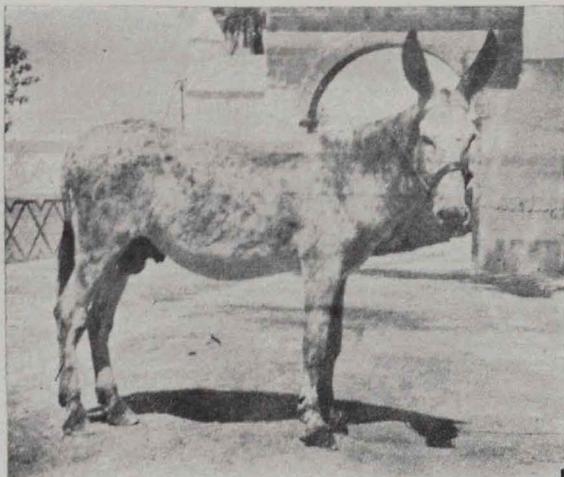


D. Antonio Casaus y Arses-Rojas
y su sobrino D. Pedro Casaus Alvarez, competentes
ganaderos andaluces.

La producción Mular y el Garañón como mejorador de la Cría Caballar

Por MANUEL MORENO AMADOR

Jefe del Depósito de Sementales de Jerez de la Frontera



«Artillero», de seis años. Notable garañón, comprado a don Eugenio Vereda en 2.500 pesetas. Actuó en parada con un caballo, cubriendo este más yeguas que dos el año anterior y el garañón muchas más. Es general en estas paradas mixtas.

Constantemente ha sido objeto de discusión la aplicación del semental garañón en su acoplamiento con la yegua, y la cría del ganado mular contra la especie caballar.

Muchos se han declarado, de buena fe seguramente, decididos enemigos del ganado híbrido mular, y otros lo han sido tanto, aunque no tan desinteresados, sino por convenirles a sus intereses industriales, o por sostener la producción caballar, de la que vivían, en un rango superior en número, que siempre es más fácil que la buena calidad. Se han fundado sociedades para combatir la producción

mular exclusivamente, que han dispuesto de elementos, personal influyente y capital más o menos importante, para sus propagandas que eran la esencia y faro de su creación.

Hubo y existe en cambio otro sector en donde los más, han tenido horror a la industria caballar, sintetizando en el mulo toda aplicación, y los menos, se han concretado a su más justa y moderada utilidad, pero produciéndolo siempre, por que pese a todo razonamiento, la realidad se impone, el ganado mular presta inmejorable servicio y el mercado garantiza y abona su producción.

Invocan los primeros en favor de su tesis, que el mulo es infecundo, y por consiguiente representa un capital que se extingue con la vida del animal, mientras que el caballo se reproduce, crea riqueza y bien aplicado y elegido en razas especiales, es apto como el mulo para toda clase de servicios. Y sostienen los segundos que el ganado caballar es más exigente, que no se presta bien para trabajos de campo, carro, carga y otros intensos y permanentes, y que la yegua por su celo y embarazo no puede hacer un trabajo consistente.

No argumentan mal bajo su especial punto de vista, pero han sido durante largo tiempo apasionados y verdaderos extremistas, haciendo guerra sin cuartel al ganado mular, sin considerar su importancia, utilidad y justa aplicación; y sin tener en cuenta, que el agricultor y el industrial lo solicitan y lo importan por que es preciso, y bien obtenido, sería dinero que quedaría en la Nación, sin perjuicio y con mejora, según indicaré, para la cría caballar; siendo el bando opuesto

tan vehemente y extremista, queriendo aplicar y fomentar el ganado mular con una intensidad exagerada, sin más normas, y sin considerar que la matriz principal es la yegua y que exagerando su producción una y otra especie disminuyen o se extinguen.

En efecto, no hay que ser tan radicales; ni blancos ni rojos, los polos extremos no están en consonancia con la buena y económica producción, como en política no lo están con la sociedad y los tiempos. En el punto justo y medio está la mejor economía y mayor virtud.

El caballo hay que considerarlo como imprescindible y útil en muchos servicios, sobre todo en aquellos que implican o necesitan más ligereza y velocidad, lamentando, por mi parte, que no le den más extensión, y que la yegua se dedique en muchas propiedades y cortijos a la procreación solamente, cuando bien domada y tratada debiera turnar en más trabajos de agricultura, reemplazando en justa proporción al ganado mular, y disminuyendo, por consiguiente, el

«Alveolo» magnífico ejemplar de seis años, adquirido en Córdoba en Diciembre por la Dirección General de Ganadería en 4.000 pesetas al ganadero D. José María Alvear y destinado al Depósito de Jerez.



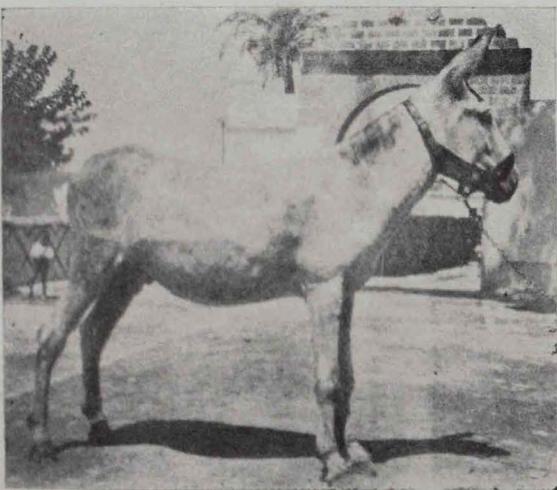
número de cabezas y de piensos. Casi su única aplicación ha sido la trilla y hoy ni aun eso por el empleo de cosechadoras y otras máquinas agrícolas.

El pequeño propietario le suele dar más aplicación, haciendo todas las faenas con yegua solamente, pero guiado por la codicia y más segura venta del producto, la acopla, si puede, con el garañón precisamente. No lo censuro; me parece natural y lógico en cuanto tiene de egoísmo, pero debiera estar un tanto precisada esta producción.

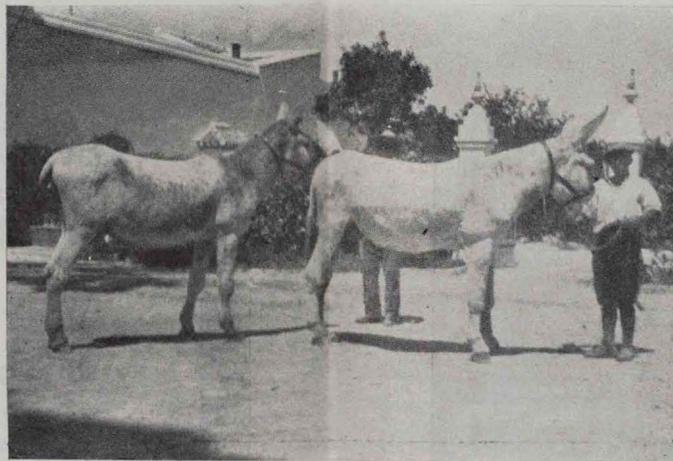
El ganado mular es tan necesario y

tan imprescindible como el caballar en muchas ocasiones, climas y terrenos y para determinados servicios agrícolas e industriales. Su sobriedad, resistencia, docilidad, dureza y poca exigencia orgánica, pagan con creces su infecundidad y el propietario permanece tranquilo y satisfecho porque siempre tiene un valor y por el servicio seguro que presta, aún entregado a personas menos acariciadoras e inteligentes.

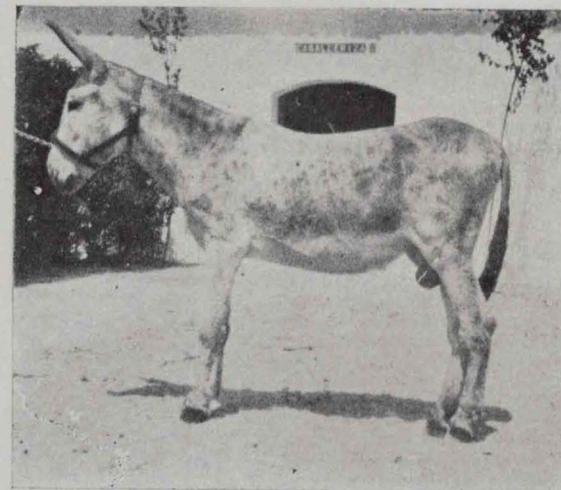
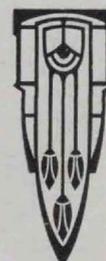
Esta es la realidad y a ella hay que atenerse, debiendo producir una y otra especie sin limitación en número, pero ajustándose en cuanto sea posible



«Albino», tiene solamente cuatro años, y es notable por su alzada y buen desarrollo, pero de línea dorsal menos perfecta. Se compró a don Ramón Guerra en 2.250 pesetas.



«Jerezano» y «Primeros», de siete y cinco años. Se agregaron a este Depósito de la Yeguada Nacional, y se compraron anteriormente en Jerez y Carmona, reflejando bien como los demás su raza andaluza.



«Abecedario», de cinco años, adquirido en Córdoba por la Dirección General a don Francisco Porras González en 1.500 pesetas. Perteneció al Depósito de Jerez.



Seis garañones que constituyen la dotación actual de esta especie en el Depósito de Sementales de Jerez, habiendo cubierto durante este año y en distintas paradas 224 yeguas.

a reglas precisas o aproximadas, en bien de la producción, fomento y riqueza equina en general.

La yegua debe criar el mulo y el caballo, pero no todas las yeguas deben dedicarse a ello indistintamente, si no que deben de estar expresamente determinadas y en esas instrucciones que se precisen, los Veterinarios Jefes de Paradas oficiales, deben tener principal intervención y responsabilidad, sin doblegar su voluntad al capricho o egoísmo del propietario y haciendo siempre la más justa separación, seguros de que harán una labor utilísima y mejorarán la producción caballar.

Una yegua de sangre o raza definida, de regular edad, de alzada normal, buen desarrollo y perimetros, de buena o aceptable conformación y aplomos; de armonía y belleza, no debe permitirse sea cubierta por el garañón si hay caballo disponible, so pena se demuestre quedó vacía repetidas veces de este. Y por el contrario, una yegua muy vieja, sin característica de raza definida, pequeña o exageradamente anormal en su alzada, débil o mal conformada, con incorrectos aplomos y reflejando la desarmonía de nuestro mosaico caballar, debe ser cubierta siempre por el garañón, porque de esa forma se hace obligada selección y porque no hay derecho a que sea fecundada por un caballo extraordinario que costó al Estado miles de pesetas, a sabiendas de que no saldrá nada notable, aún por mucho que se mejore la especie en nuevas generaciones.

Para esto hace falta que a todas aquellas paradas en donde se cubre un número grande de yeguas, vaya un garañón por que es de suponer que habrá y podrán seleccionarse número de yeguas suficientes, lo mismo que aquellas otras en donde la fusión,

valor y armonía de la yegua no está bien definida y clasificada, y que los jefes de las mismas se tomen el mayor interés posible, porque de lo contrario resultaría un arma de dos filos con la exposición de cortar la mejora caballar que se pretende. Así, o sea

con parada mixta de caballo y garañón, suele darse generalmente el caso curioso de no disminuir el número de yeguas cubiertas por el primero, y en cambio es mucho mayor la concurrencia de hembras, evitándose al mismo tiempo, que el ganadero vaya en busca de asnos garañones, que por su característica no merecen tal significación.

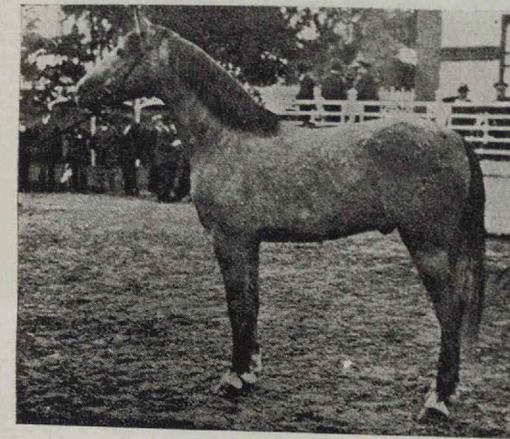
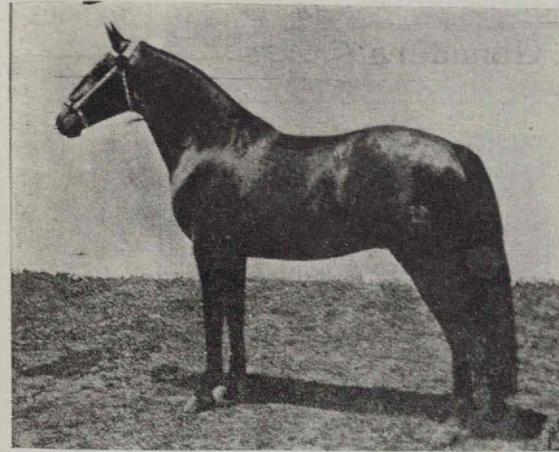
De esta forma y aunque parezca un contrasentido, el garañón resultaría un gran valor en la selección y mejora de la Cría Caballar, aunque no todos lo crean y lo piensen. Tendrán sus razones quizás, pero yo las desconozco. Si a esto se agrega el interés del ganadero por el buen garañón, que los Centros de la Dirección General de Ganadería pueden y deben ofrecer mejor que nadie, y del que carecen en la mayoría de los pueblos, y la persecución severa de la monta clandestina, se reforzaría aun más este plausible objeto.

Por las mismas razones no debe ponerse límite a la producción del burdégano, y favorecer en cuanto sea posible la mejora y fomento del ganado asnal, bien abandonado por cierto, sobre todo en esta región andaluza, y digno por todos conceptos de más atenciones y suerte.

Jerez de la Frontera 20 de Agosto de 1933.



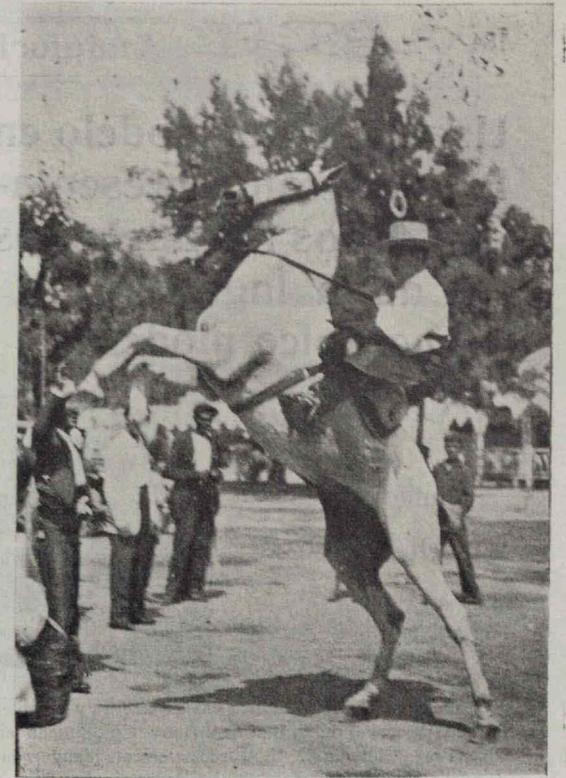
Caseta instalada en la Feria de Muestras malagueña por la Sociedad Anónima «Azamón». Fue muy visitada por los labradores de la provincia y de la Región Andaluza, los cuales reconocieron que el «Sulfato de Amónico», producto de esta Sociedad, al emplearlo en sus tierras las beneficiaba, obteniendo un máximo resultado.



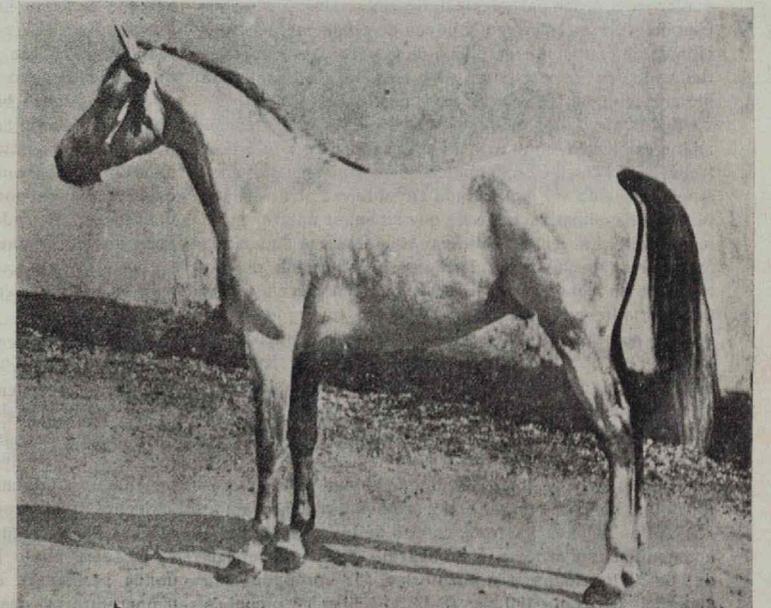
Arriba.—«Mirlito», español, de Fernando y Misael Bahones.

Centro.—«Olimpico», A. a. h., del Conde de Puerto Hermoso.

«Ilustre», p. s. a., nacido en la Yeguada Militar, por «Scanderick» y «Divina». En el Depósito de Sementales, de Jerez.



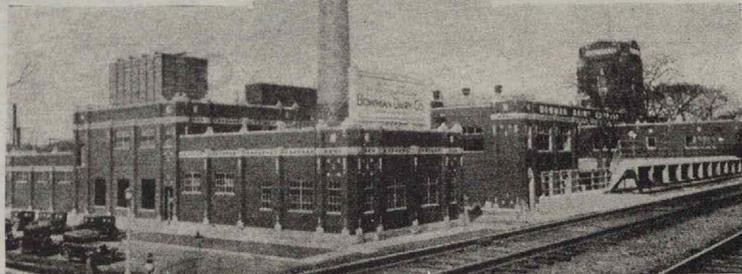
D. José Prolongo Herráiz
uno de los buenos jinetes andaluces



Una lechería modelo en la que están representados todos los adelantos de la Ingeniería mecánica moderna

Por

Emilio Betes
Ladrón de Guevara



La modernísima lechería de River Forest, que tantos elogios ha suscitado entre los técnicos.

La nueva lechería (o fábrica pasteurizadora y embotelladora de leche) de la Bowman Dairy Co., situada en River Forest, Illinois, E. U. A., recientemente inaugurada, se puede considerar, según opinión de los muchos peritos que la han visitado, un establecimiento modelo entre todos los de su clase, tanto en lo concerniente a la construcción y disposición del edificio como a la maquinaria instalada. No se escatimaron gastos para obtener un establecimiento verdaderamente moderno e higiénico. Constituye, sin duda alguna, un triunfo magnífico para los ingenieros que la erigieron—y también para sus propietarios quienes, además de lo que esta fábrica pueda representar en el orden puramente industrial, o sean las ganancias que por su intermedio hayan de obtenerse, su erección es un exponente magnífico de los grandes progresos realizados en estos últimos años en todo lo atañente a la higienización de los productos alimenticios.

Se instalaron los máquinas y aparatos más perfeccionados existentes en la actualidad, propendiendo a que la leche, desde que se recibe hasta que es entregada al consumidor, pueda ser manipulada en tal forma que no haya peligro de contaminación o de que su sabor natural sufra menoscabo. La lechería hállase situada cerca de una vía ferroviaria (Northwestern Railway), y construida de manera que la leche puede ser entregada en ella en tarros transportados en vagones ferroviarios o en vagones-tanques o auto-tanques—pues estos tres procedimientos se emplean en el transporte de la leche hasta la lechería, dependiendo de las distancias que ésta tenga que recorrer, de la situación de las granjas proveedoras con relación a las vías férreas y a los caminos carreteros, y de otros factores que sería prolijo enumerar.

Toda la leche recibida por autocamión se pesa en bruto, en una báscula Fairbanks-Morse del tipo denominado «S. Auto Track», ilustrada en uno de los grabados que acompañan este artículo. Esta báscula tiene una capacidad de 30 toneladas, y la plataforma (de hormigón) una superficie de 28 por 100 pies (8.40 x 3.00 m.), lo cual es suficiente para dar cabida a los autocamiones y remol-

ques más grandes empleados en los servicios de esta clase. En los locales de recepción los tarros de la leche son conducidos, en un transportador, a una u otra de las dos básculas Fairbanks (tipo «Weigh-Can»), en las que se vuelca su contenido (leche) para ser pesado. Luego se les vuelve a colocar en el transportador que los conduce a una lavadora de tarros mecánica, y, después de lavados, pasan al autocamión de donde habían sido descargados. La leche, una vez pesada, es transferida inmediatamente a los tanques-depósito.

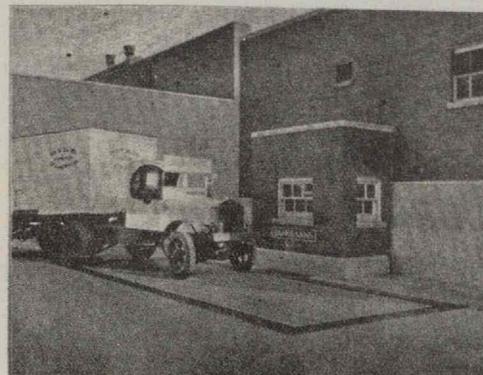
Estas básculas «Weigh-Can» están provistas de patas arqueadas, para dar cabida a los grandes tarros en que se pesa la leche. La esfera es de dos caras, siendo así que se la puede ver desde ambos lados de la báscula. En realidad, el cabezal de la esfera se puede colocar en cualquiera de las ocho posiciones más convenientes para el operador. Ambas básculas están dispuestas en tal forma que pueden ser utilizadas, atendidas por un solo hombre, para la manipulación de la nata, y después en la forma usual—para la manipulación de leche en grandes cantidades y atendidas por tres hombres. Al llegar a este punto del proceso, de cada tarro se extraen muestras para verificar la manteca que la leche contiene.

Del tanque-depósito mencionado, la leche es conducida, por comprensión de aire, a dos máquinas pasteurizadoras completas, cada una de las cuales tiene incorporado un regenerador o «economizador» del tipo de «contraflujo», mediante el cual la leche saliente, ya pasteurizada, precalienta de leche que entra. De estos regeneradores, la leche pasa, por bombeo, a través de filtros, a los calentadores isotermos donde es calentada a 144° F. (62.22° C.), con ayuda de agua cuya temperatura es solamente un grado más elevada que la temperatura final de la leche. Este procedimiento evita toda posibilidad de que la leche se recaliente.

De este punto la leche pasa al tanque de retención, donde permanece durante 30 minutos a dicha elevada temperatura, y después, volviendo a pasar por el regenerador, entra en los armarios refrigeradores, donde la

Un ruego a nuestros lectores y anunciantes

Rogamos a nuestros múltiples lectores y anunciantes que nos dispensen el retardo en la salidad del número de Agosto. Ello ha sido motivado por nuestro deseo de publicar gráficamente el éxito de la feria malagueña.



En esta báscula Fairbanks empotrada en un piso de hormigón, se pesan los autocamiones cargados de leche, antes de entregarla en el local de recepción.

temperatura desciende en ella a 38° F. (3.33 C.), por efectos de la circulación de agua fría a una temperatura de 37° F. Aquí también la pequeña diferencia de temperatura evita toda posibilidad de que la leche se hiele.

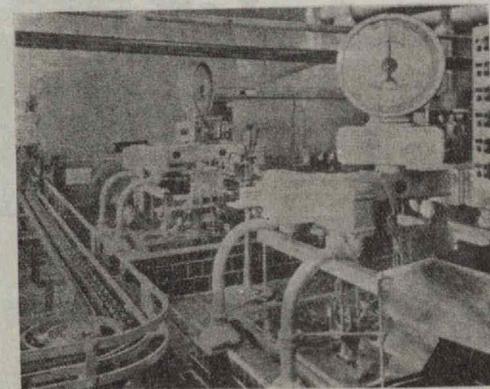
De los armarios refrigeradores la leche pasa a una de las 7 máquinas embotelladoras, las cuales llenan de leche las botellas y les colocan los casquetes. Estas botellas luego se colocan en huacales, y éstos son conducidos al depósito frigorífico, donde se les deja hasta el momento de ser cargados en los autocamiones de distribución.

Lo que antecede constituye las máquinas y aparatos principales de la mencionada lechería. Pero existen también varias otras instalaciones para la manipulación de diversos subproductos, como leche enchocolatada, leche desnatada, queso, etc.

En toda lechería de esta clase, la maquinaria refrigeradora es cosa que tiene mucha importancia. En la que motiva este artículo existen tres sistemas distintos: el de

hacer hielo, el del depósito frigorífico y el de pasteurización. Contrariamente a lo que comúnmente ocurre en la producción del efecto refrigerador para la pasteurización de la leche, en el caso a que nos referimos se emplea agua dulce, en vez de salmuera. Esto lo hace posible la pequeña diferencia de temperatura empleada, lo cual permite el uso del agua circulante a una temperatura de sólo 50° F. Los tres sistemas distintos son servidos por sendos compresores de amoníacos actuados por un motor sincrónico.

Se lleva cuenta exacta de toda la leche que entra y de la que sale, confrontando el peso de aquella con el número de litros, etc., de ésta. En esta forma, lo uno sirve de verificación de lo otro, y permite mantener a un mínimo las pérdidas que de lo contrario se podrían producir durante su manipulación.

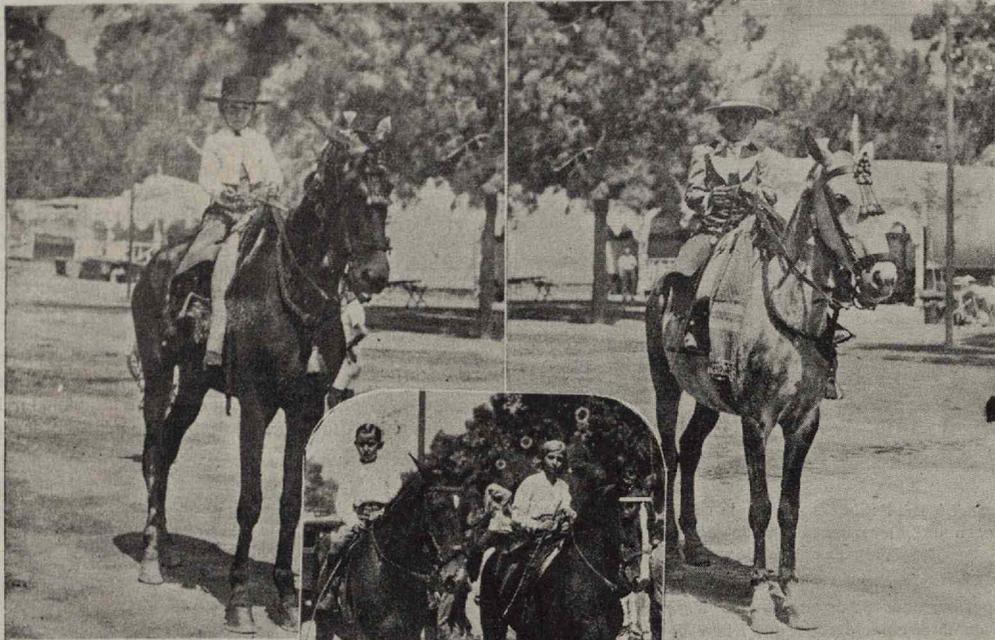


Dos básculas Fairbanks del tipo «S Weigh-Can». Se pesa en ellas toda la leche recibida en tarros o en tanques sobre autocamiones o vagones ferroviarios.

Caballos cojos y ganados inútiles

Resolutivo rojo MATA

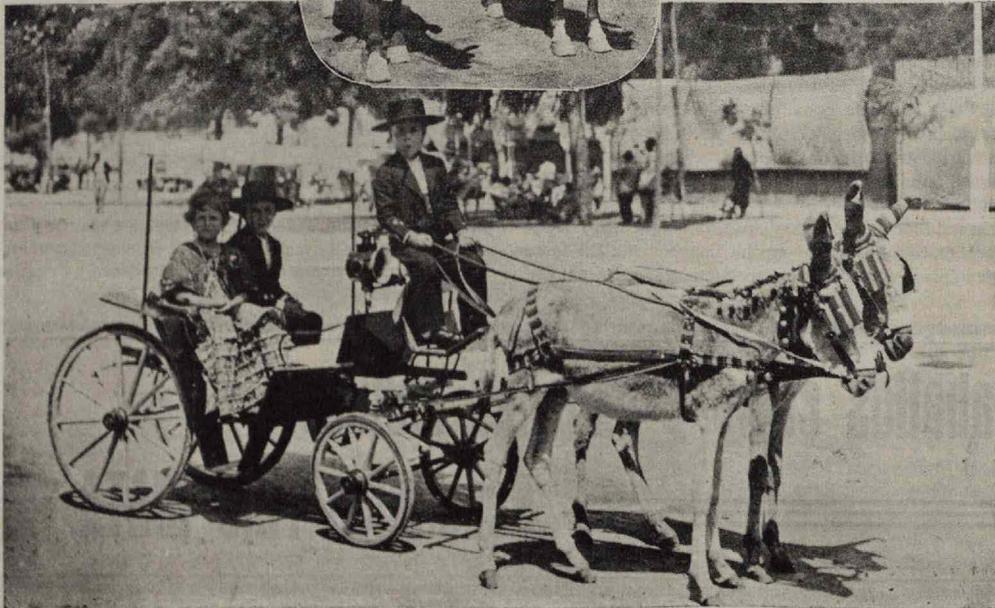
Notas gráficas de la feria malagueña



Arriba y centro. — Nenes premiados por el Jurado, jinetes en magníficas caballerías ricamente enjaezadas, que llamaron poderosamente la atención.



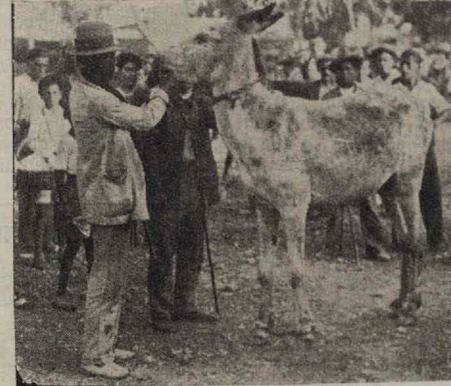
Abajo. — Cochecito andaluz, maravilloso coche infantil hecho con tal propiedad y justeza que ha causado gran admiración.



Notas gráficas de la feria malagueña

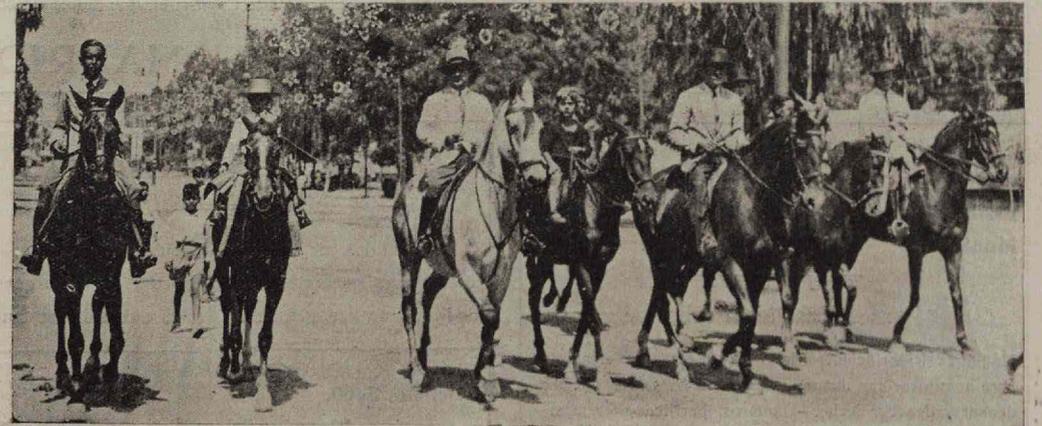


Una de las notas más recientemente castizas, fué las de estas lindas amazonas. Véase en la foto a la bellísima Teresita Gutiérrez Herráiz, que luciendo su cara bonita y sus dotes de caballista, llamó poderosamente la atención, sobre esa hermosa jaca andaluza.



La monísima y encantadora «muñequita» Anita Prolongo Estrada, dispuesta a hacer los honores de la caseta de Ganaderos a todo el mundo.

Un momento típico de nuestra feria de ganados. Este «cañi» castizo se «documenta» antes de empezar el trato.



Los caballistas no han faltado este año ni en calidad ni en cantidad. Por el «real» de la Feria lucieron su apostura predominando los pequeños jinetes.

Ganadería e Industrias Pecuarias

Vulgarización

Enfermedades de los rumiantes

Indigestión.—Puede ser producida por repleción de la panza (sobrecarga alimenticia), acumulo de gases en la misma (timpanitis) y cólicos.

Estos se presentan en los enfriamientos y en las invaginaciones y estrangulaciones intestinales.

El animal no come ni rumia, mueve la cola y patalea; el ijar izquierdo está notablemente aumentado; fatiga respiratoria.

El tratamiento consiste, en primer lugar, el masaje del ijar izquierdo; si hay gases extraerlos con una punción. Para el tratamiento interno purgantes (sulfato sódico, áloes) e inyecciones de pilocarpina, eserina y arecolina.

Encefalitis y meningitis.—Son inflamaciones de la substancia cere-

bral y meninges caracterizada por dos períodos: el de excitación y el de depresión. El primero se traduce por golpes desordenados con la cabeza, saltos, caídas, mirada furiosa, se excitan al menor ruido, espasmos musculares y rechinamiento de dientes. El segundo se caracteriza por un estado de somnolencia, apoyan la cabeza en el pesebre, cruzan las extremidades, párpados caídos, inapetencia, fiebre y parálisis en los casos graves.

El tratamiento consiste en sangría, baños fríos a la cabeza (hielo) e inyecciones de eserina, picocarpina y arecolina.

Consejo a los avicultores

La rápida producción de huevos es imposible sin buena alimentación, de lo que de manera clara se deduce que la alimentación eficiente

desempeña un papel importante en el logro de puestas abundantes.

Mientras perdura el tiempo lluvioso o por lo menos húmedo, el campo proporciona cuanta hierba tierna, apetitosa y jugosa necesitan las aves; pero en cuanto el calor y la sequía la secan y endurecen, no puede pensarse en ella como alimento verde, y aunque las aves estén en libertad, habrá que proporcionarles éste en una o en otra forma.

Los huevos se recojerán con más frecuencia en verano que en invierno, porque hace más calor y porque hay cluecas.

Los parásitos son a las gallinas lo que las plagas bíblicas fueron a los súbditos de Faraón.

El seguro contra accidentes, que es obligatorio para todos los patronos agrícolas, puede contratarse en condiciones inmejorables en la

Caja de Seguros Mutuos contra Accidentes del Trabajo en la Agricultura

(CREADA POR LA ASOCIACION DE AGRICULTORES DE ESPAÑA)

Esta Caja cubre los riesgos de asistencia médico-farmacéutica e indemnizaciones correspondientes a las incapacidades temporales, permanente o muerte, incluso en los casos en los que conforme a la Ley tienen que abonarse en forma de renta

Pídase detalles a: **LOS MADRAZO, 15 :: MADRID**

Alfredo Müller-Bergh

Ingeniero Químico (Doctorado en Giessen)

Montesa, 5 **MADRID** Apartado 765

Para Industrias Lecheras:

Máquinas frigoríficas, refrigerantes y cámaras.—Aparatos para homogeneizar, desnatar, pasteurizar, esterilizar, condensar y desecar leche.—Cántaros, barriles y tanques.—Máquinas para mantequilla, queso, lactosa, caseína, etc.—Aparatos para análisis de leche, etc.—Cuajo y colorantes "HAUSER" para mantequilla y queso.

López y Franquelo

Consignatarios de buques.—Agentes de Aduana.—Transportes generales.—Embarques y desembarques de frutos, aceites, ganados y demás clases de mercancías.

Teléfono, 3450.

Dirección telegráfica "BELLAMAR"

Cortina del Muelle, 73 Málaga



Vacunas "PASTEUR"

Preventivas de CARBUNCO BACTERIDIANO (BACERA) en los ganados LANAR, VACUNO, CABRIO, CERDA y CABALLAR MAL ROJO DE LOS CERDOS :—: PERINEUMONIA DE LAS VACAS

Productos del INSTITUT DE SEROTHERAPIE de Toulouse (Profesores Leclainche y Vallée)

Vacuna UNICA contra el Carbunco Sintomático del ganado Vacuno
Suero LECLAINCHE contra el Mal Rojo del Cerdo

Suministramos todos los Productos directamente desde Barcelona

Exija siempre "LEGITIMAS" Vacunas "PASTEUR"

Procedentes del Laboratoire des Vaccins Pasteur pour l'Etranger.—PARIS

Agencia General de España y Marruecos:

S. A. de Representaciones y Comercio

ANGELES, 18, BARCELONA. Teléfono 14936

Direc. Teleg. y Telef. Barcelona SARECO



"La Peste Porcina"

PROTEJA a sus animales empleando los ACREDITADOS productos

PITMAN MOORE C.º

Suero, Virus, Agresinas, Bacterina mixta, Bacterina enteritis mixta, Suero septicemia

El Suero PITMAN MOORE es clarificado y concentrado sin precipitado ni espuma, UNICO en su clase y obtenido por procedimiento PATENTADO
El VIRUS es el de más potencialidad que existe

Siguiendo nuestras normas y adoptando nuestros principios científicos logrará Vd. la

Imunidad vitalicia del CERDO contra la PESTE PORCINA

Agencia General de España y Marruecos:

S. A. de Representaciones y Comercio

ANGELES, 18, BARCELONA. Teléfono 14936

Dirección Telegráfica y Telefónica: SARECO Barcelona



