



DIRECTOR-PROPIETARIO, D. FRANCISCO DE A. DARDER Y LLIMONA.

PRECIOS DE SUSCRICION:— En toda España, 3 pesetas trimestre.—Extranjero, 8 pesetas semestre.—América, 20 ptas. año. A los suscritores de fuera de Barcelona se les admitirá en pago sellos de correo ó libranzas del giro mútuo. *Dejarán de servirse las suscripciones, cuyo importe no se satisfaga por adelantado.*—Para las suscripciones y anuncios, dirigirse á la Administracion, calle de Mendizabal, 20, 2.º, Barcelona.—Horas de oficina, de 2 á 4.—Se publica, cuando menos, cuatro veces al mes.

CRIA DE LAS OCAS.—PRODUCTOS.

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

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

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

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

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

Dividida la carne en pedazos, se pone al saladero y cuando ha tomado ya bastante sal, se hace secar al aire. El mismo procedimiento se emplea para curarlas al humo con la sola diferencia de que antes de empezar esta operacion, se sala un poco la carne y muy á menudo se la hace medio cocer. Durante los primeros dias de sahumero se echan plantas aromáticas al fuego.

En muchas casas conservan grandes cantidades de carne de oca en grasa fundida. Despues de haberla hecho medio cocer, la salan convenientemente, le echan pimienta y especias; despues se pone en grandes jarras y se las cubre en 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 preparacion se remontan al tiempo de los romanos. Metellus Escipion tuvo la honra de inventar la preparacion de los hígados gordos hinchados con leche y miel; y el poeta Martial es el primero en cantar esta famosa invencion culinaria, á la cual el pastel de Estrasburgo en tiempos venideros debia dejar tan atrás. Mr. Gerard, abogado de Estrasburgo, temeroso sin duda de que pudiesen disputar á su país la gloria que le cupo de ser el primero en donde se comieron aquellos pasteles presentados ya por los romanos, refiere la siguiente anécdota:

«El mariscal de Contades, gobernador de Estrasburgo desde 1762 á 1788, temeroso de comprometerse con la cocina de una provincia recientemente anexionada á Francia, llevó consigo á su cocinero Close, natural de Normandía, el cual habia conquistado el título de hábil en el arte culinario. Close adivinó que el hígado gordo tan comun en aquellas comarcas, en manos de un artista y con el auxilio de las combinaciones clásicas tomadas de la escuela francesa, podia, bajo la forma de pastel, elevarse á la dignidad de manjar soberano, haciendo mas firme la primera materia, concentrándola y rodeándola de una delicada capa de ternera picada muy menuda cubierta de una coraza de pasta dorada, y adornada con las armas de los Contades.

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

»La invencion de Close fué un misterio de la cocina del señor de Contades, y mientras duró su mando en la Alsacia, el pastel de *foie gras* no salió de los límites de aquella aristocrática cocina; pero con la tempestad revolucionaria que

debía rasgar tantos velos y descubrir tantos secretos, se aproximaba el día de su publicidad y vulgarización. En 1788 el mariscal dejó el mando de Estrasburgo, y fué reemplazado por el señor de Stainville.

»Cansado Close de servir á un gran señor, y 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 Mesange, y se casó con ella. Confeccionó para el público pasteles, y desde entonces los vendió oficialmente. De aquel modesto laboratorio salió el pastel de *foie gras* que dentro de poco tiempo debía dar la vuelta al mundo.»

Pluma y plumazon.—Por mucho tiempo se ha considerado como una práctica bárbara y perniciosa, la de arrancar las plumas á las ocas en ciertas épocas del año. Esta 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 cria 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 del otoño. En ciertos pájaros la muda es casi insensible; pero en las ocas y los patos se verifica de un modo brusco y en pocos días.

Cuando van á perder la pluma, lo cual se conoce porque se les cae y se desprende con facilidad, es evidente que no se les causa ningún perjuicio arrancándosela con parte de la plumazon, 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 la plumazon, mas 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, impidiéndolas que vayan al agua y teniéndolas al abrigo de la lluvia. Nunca deben plumarse los ansarones hasta que hayan pasado los períodos críticos; cuando están *cruzados*: es decir cuando las alas se les cruzan por encima de la robadilla, lo cual acontece ordinariamente hácia fines de Junio ó primeros de Julio, es decir, cuando tienen próximamente la edad de dos meses.

Dos meses después, en Setiembre, vuelven á plumarse; pero no debe esperarse hasta mas tarde, porque el plumaje no estaría bastante crecido á la apariencia de los primeros fríos, y además la falta de vestido 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 les quita la pluma es después de su muerte.

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

Para limpiar las plumas y hacer menos dolorosa esta 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 estendido paja fresca, para que se sequen sin volver á ensuciarse.

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

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

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

(Continuará.)

LOS VENGADORES.

Segunda parte de MAURICIO EL CAZADOR.

Extracto de la obra de Mayne-Reid.

(Continuación.)

XIV.

Después de su entrevista con Zeb Stump, Luisa Poindexter volvió á entrar en la habitación. Los rayos del sol, bastante alto, se reflejaban en los cristales: Luisa abrió las puertas vidrieras, y dió un paso con intención de bajar al jardín; pero detúvose de pronto al oír hablar sobre su cabeza.

Dos personas conversaban: eran su doncella Florinda y el cochero negro, que tomaba el fresco en la azotea.

Sus palabras se podían oír muy bien desde abajo, y llamaba la atención de Luisa un nombre que pronunciaron.

—Decir que el joven llamarse Mauricio Geraldo, y que sea irlandés. ¡Oh, oh! parecerse mas á un caballero plantador.

—Pero tú no creerás que él haya matado al señorito Ent que, ¿no es así, Pluton?

—Yo no creerlo de ningún modo: ¡Oh, oh! no ser él quien ha matado á mase Enrique.... ¡Oh, oh! en nombrando al ru de Roma, luego asoma. ¡Mira, Florinda, mira allá bajo! ¿No ves un hombre á caballo? Ese ser Mauricio Geraldo. ¡Oh, oh! llevar mal camino, y no encontrarle hoy en las praderas.

La criolla no esperó para oír mas: subió corriendo la azotea con el corazón palpitante, y no sin dificultad pudo disimular su emoción á las dos personas que allí conversaban.

—¿Qué habeis visto para hablar tan alto? preguntó Luisa tratando de ocultar su agitación bajo un aire de severidad.

—¡Oh, oh! señorita Luisa, mirar allá..... aquel joven.

—No veo ninguno.

—¡Oh, oh! ahora desaparecer entre los árboles allá bajo. ¿No ver su sombrero negro y su chaqueta de terciopelo con botones de plata? Yo estar seguro que ser aquel joven.

—Tal vez te equivoques, Pluton, porque hay muchos que visten del mismo modo, y la distancia es demasiado grande para que puedas distinguir.

—No importa, añade después de una pausa; Florinda, ve a sacar mi traje y mi sombrero, pues quiero dar una vuelta tú, Pluton, ensilla á Luna al momento. ¡Vamos, pronto!

Mientras los criados desaparecían por la escalera, la criolla, apoyándose sobre el parapeto, examinó la pradera y el chaparral.

Era demasiado tarde; el ginete se había perdido de vista. Luisa no permaneció mas tiempo en la azotea para observar el camino: diez minutos después había cruzado la pradera y penetraba en el chaparral por donde había desaparecido el ginete.

la cria, por la escasez de pasto para las madres y los extragos de la viruela.

En las carreras de Anteuil celebradas el día 9 del corriente, asistió una numerosa concurrencia, entre la cual figuraba el mariscal Mac-Mahon, como aficionado á los espectáculos de esta clase. El conde P. de Mecus tuvo una compensación y pudo desquitarse del jueves último, y si *Patadore* tuvo una caída en la primera carrera, *Gedin* ha conquistado el premio de prueba con toda legalidad.

Lady-Kitter ha ganado por la segunda vez en dos años, el premio Hungerford; esta carrera fué interesantísima y terminó con una encarnizada lucha entre ella y *Corp*.

En el premio de prueba de *Ourson* no se pesó *Pantalou* y fué colocado en el tercer lugar.

El estado del terreno de La Morche no permite que tenga lugar esta reunion y probablemente el jueves de carrera en Vésinet siendo ya muchas las apuestas que se han hecho.

En los campos de Amaniél, término de Madrid, se ha presentado la langosta de una manera alarmante por su gran cantidad.

Ha surgido en Logroño el pensamiento de utilizar la magnífica posesion que fué del Príncipe de Vergara, llamada «La Fombera,» situada en la confluencia de los rios Ebro é Iragua, para el establecimiento de una granja-modelo y una escuela de capataces bajo el amparo de las provincias limítrofes.

Se ha inaugurado en Valencia el nuevo casino de cazadores valencianos, celebrando los sócios con este motivo un fraternal banquete. A los postres hubo varios brindis, entre ellos uno de felicitacion á los cazadores de Madrid.

ANUNCIOS.

LA TRIQUINA Y LA TRIQUINOSIS

EN EL HOMBRE Y EN LOS ANIMALES,
POR

D. GERÓNIMO DARDER Y FELIU.

LÁMINA DE GRAN TAMAÑO,

ILUSTRADA CON PROFUSION DE FINÍSIMOS GRABADOS.

Comprende 10 capítulos,

con los títulos siguientes:

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

PRECIOS DE CADA LÁMINA:

En Barcelona, 4 reales edicion económica y 8 la de lujo.

En Provincias, 6 id. id. id. y 10 id.

PUNTOS DE VENTA EN BARCELONA: Librería de Verdager, (Rambla del Centro, 5.)—Id. de Mayol, (Fernando, 13.)—Óptico alemán, (Zurbano.)—Bassols, (Aviñó, 23 y 25.)—Roig hermanos, (Jaime I, 3.)—Puig, (Plaza Nueva.)—Domingo y Capará, (Archs, 3.)—Masferrer, (Puertaferri-sa, 21.)—Texidó y Parera, (Pino, 6.)—Lopez, (Rambla, 20.)—La Barcelonesa, (Conde del Asalto, 26.)—Y en la Administracion de este periódico, (Mendizábal, 20, 2.º)

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

AVISO

á todos los Ayuntamientos de fuera de Barcelona, que acaban de llegar los Microscopios iguales como el del Excmo. Ayuntamiento de esta Capital, (que lo adquirió de mi casa) para los estudios de la Triquina y Filoxera.

ALBERTO BURKCHART,

ÓPTICO ALEMAN.

Calle de Zurbano, núm. 3 y 5.

35, RAMBLA DEL CENTRO, 35.

BAZAR PARISIEN.

ESPECIALIDAD EN CUBIERTOS,

DESDE

2 reales en adelante.

Gran
SURTIDO
en

ORNAMENTOS

para Iglesias,
Capillas y Oratorios.

SERVICIOS

de mesa, té

y
café.

RELOJES DE BOLSILLO

garantidos

DESDE 40 REALES UNO.

35, RAMBLA DEL CENTRO, 35.

Entre la fonda de las Cuatro Naciones y Pasaje de Bacardí.

SE desean adquirir tres ó cuatro caballos de silla que reúnan buenas condiciones; informará el profesor de equitacion del Círculo Ecuestre de esta capital.

ESPECÍFICOS DEL DR. MORALES.

CAFÉ NERVINO MEDICINAL.—Acreditado é infalible remedio árabe para curar los padecimientos de la cabeza, del estómago, del vientre, de los nervios, etc., etc.—12 y 20 rs. caja.

PANACEA ANTI-SIFILÍTICA, ANTI-VENÉREA Y ANTI-HERPÉTICA.—Cura breve y radicalmente la sífilis, el venéreo y los herpes en todas sus formas y períodos.—30 rs. botella.

INYECCION MORALES.—Cura infaliblemente y en pocos dias, sin más medicamentos, las blenorreas, blenorragias y todo flujo blanco en ambos sexos —20 rs. frasco de 250 gramos.

POLVOS DEPURATIVOS Y ATEMPERANTES.—Reemplazan ventajosamente á la zarzaparrilla ó cualquier otro refresco. Su empleo, aun en viaje, es sumamente fácil y cómodo.—8 rs. caja con 12 tomas.

PILDORAS TÓNICO GENITALES.—Muy celebradas para la debilidad de los órganos genitales, impotencia, espermatorrea y esterilidad. Su uso está exento de todo peligro.—30 rs. caja.

Los específicos citados se expenden en las principales farmacias y droguerías de Barcelona y pueblos más importantes de la provincia.

DEPÓSITO GENERAL.

Dr. MORALES, Espoz y Mina, 18. MADRID.

Nota. El Dr. MORALES garantiza el buen éxito de sus específicos, comprobado en infinitos casos de su larga práctica como médico-cirujano, especialista de sífilis, venéreo, esterilidad é impotencia.—Admite consultas por escrito, previo envío de 40 rs. en letra ó sellos de franqueo.—ESPOZ Y MINA, 18, MADRID.

SOCIEDAD CATALANA

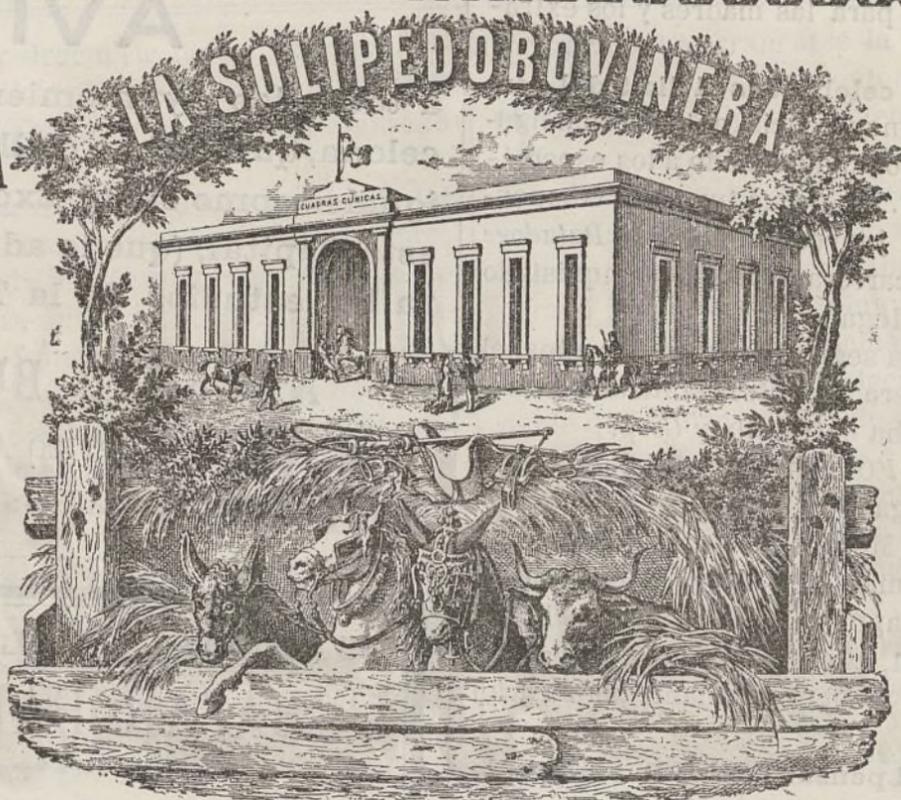
DE SEGUROS

A PRIMAS FIJAS,

POR LA

MORTALIDAD Ó INUTILIZACION

DEL GANADO.



CONSTITUIDA

CONFORME CON LA LEY

DE

19 Octubre de 1869.

DOMICILIO SOCIAL:

BARCELONA.

Ronda de San Pedro, n.º 167, 1.º

ESTERIOR

DEL

CABALLO

POR

D. Francisco de Asís Darder.



Lámina de grandes dimensiones compuesta de 80 grabados que representan todas las bellezas, defectos y enfermedades del caballo, siendo por lo tanto muy útil para los veterinarios y aficionados á aquel animal.

Se vende en la Administración de este periódico, calle de Mendizábal, núm. 20, 2.º

En Barcelona, al precio de 8 reales ejemplar y 10 reales en provincias, enviándola certificada.

No se servirá ningún pedido, cuyo importe no se satisfaga por adelantado.

A los correspondientes que tomen mas de 10 ejemplares, 6 reales cada uno.

GUANO INSECTICIDA DE COHEN.

PREPARADO ESPECIALMENTE PARA EL CULTIVO DE LA VID, NARANJO, ETC., ETC.

CALIDAD GARANTIZADA, CONTENIENDO:

- 10 por ciento amoniaco fijo.
- 25 id. id. fosfato y sulfato solubles.
- 7 id. id. sales de potasa,

así como hidro-carbono y otras sustancias destructivas á la vida de los insectos, á la par que fertilizadoras para el terreno.

Destruye completamente todos los insectos que atacan las raíces de las plantas, las que recobran nueva vida, gracias á las benéficas cualidades de este fertilizador.

Su composición es inalterable, no esquilma el terreno y la aplicación fácil por ser un polvo seco y muy fino.

Para informes y pedidos, dirigirse al Agente General en España,

P. MONTOYA.

Dormitorio de San Francisco, núm. 9, piso 2.º—Barcelona.