

Cria de Cerdos para el matadero

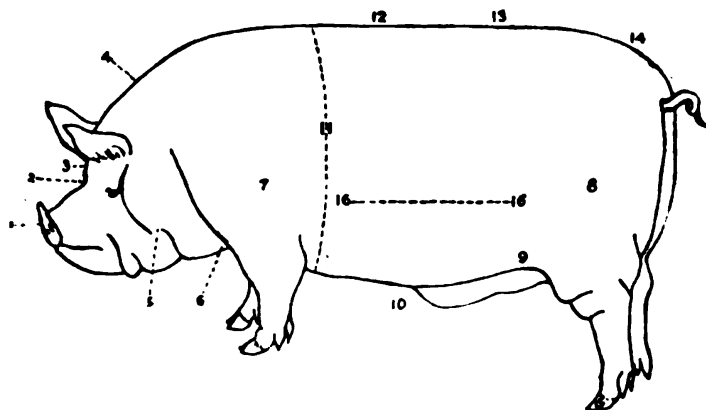
Por HERBERT W. MUMFORD *

No se puede ser experto en la materia sin conocer á fondo el cerdo. El grabado que publicamos á continuación demuestra sus partes más importantes. Los cerdos destinados al matadero se dividen en dos grupos ó clases diferentes; á saber, los gordos para manteca y los flacos para tocino.

LOS GORDOS PARA MANTECA

Insertamos aquí, por parecernos á propósito, un extracto de la Revista núm. 97 publicada por la Oficina de Ensayos del Estado de Illinois, E. U. de A.

«Para demostrar la importancia de los Estados Unidos en la industria porcina y lo mucho que ha contribuído ese país al establecimiento de un tipo-modelo, basta decir que el montante de su cría alcanza á dos quintas partes de la producción total del mundo. Las estadísticas mas re-

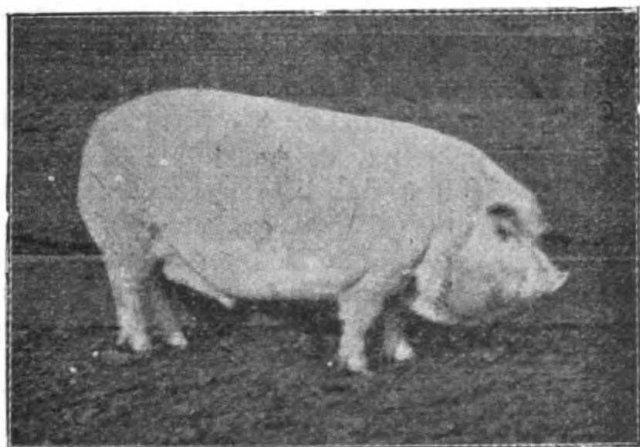


LAS DIFERENTES PARTES DEL CERDO SON:

1, hocico; 2, cara; 3, frente; 4, pescuezo; 5, quijada; 6, pecho; 7, brazuelo; 8, pernil; 9, ujada; 10, barriga; 11, cinehera; 12, espinazo; 13, lomo; 14, anca; 15, pata; 16, costado.

cientes dan, en cifras redondas, á los Estados Unidos la cantidad de 47.000.000 de cerdos; á Alemania, 17.000.000; á Rusia, 11.000.000; á Hungría, 7.000.000; al Canadá, 3.000.000; á España, 2.000.000; á Rumania, 2.000.000; la Polonia, Bélgica, Dinamarca, Australasia y los Países Ba-

jos tienen, entre todos, 6.000.000 de cerdos. La existencia total del mundo se puede, pues, calcular en 117.000.000. Casi en todos los criaderos de los Estados Unidos se encuentra el tipo de cerdo mas conocido. Diferente del cerdo flaco de Inglaterra, Dinamarca y el Canadá, las partes de este animal que mas aceptación tienen son la ancas, el lomo, y los perniles, y no es, por tanto, de extrañarse que se sacrifiquen los costados del cerdo por aquéllos. Como resultado de esta preferencia se ha desarrollado un animal de diámetro distinto al arriba mencionado que tiene un lomo ancho con ancas y perniles macisos, pescuezo grueso y quijadas grandes y conteniendo mucha manteca de buena calidad.



Muy lógica sería aquí la pregunta de que ¿por qué hay tan notable diferencia entre estos dos tipos, siendo así que todos los cerdos se crían con un mismo fin,—la producción de carne? Más agravante aún se hace la pregunta cuando recordamos que las diferentes sangres de ganado lanar y vacuno que se conocen son de una misma forma, poco mas ó menos. Y si, como sucede con el ganado de matadero, el cerdo gordo de manteca se cría con el principal objeto de beneficiar su carne ¿por qué entonces hay tanta diferencia entre los dos tipos de cerdos?

Como es en la región maizera de los Estados Unidos donde se cría la mayor parte de los cerdos, esa sección lleva la preponderancia en lo tocante á la industria porcina y determina el tipo. Los primeros colonos trajeron de Europa algunos ejemplares porcinos pero las condiciones de los Estados Unidos, particularmente en la región maizera,

eran tan distintas que no tardó en cambiarse el físico del animal hasta llenar los requisitos del terreno.

Hay tres razones poderosas para la cría de cerdos gordos de manteca:

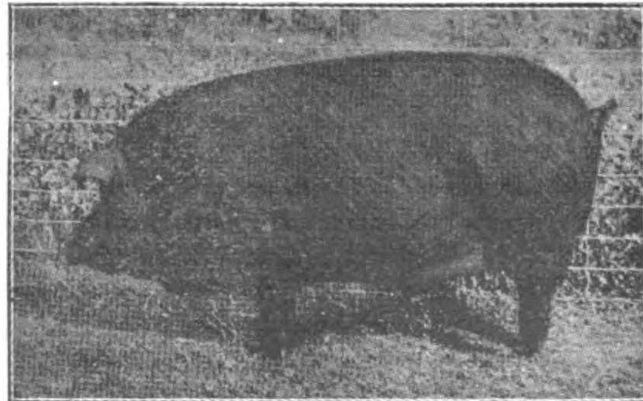
1ª La gran abundancia de maíz barato.

2ª El enorme consumo doméstico de carne salada.

3ª La gran demanda extranjera por la carne barata.

(1) El maíz es planta natural de América y en las regiones maizeras se cultiva con más provecho que ningún otro cereal. Es, pues, muy lógico que lo usen casi exclusivamente para la cría de cerdos. El maíz es grano que contiene muchos carbohidratos y poca proteína. Los carbohidratos le suministran la manteca y contribuyen á su energía. La proteína es aquella parte del alimento rica en nitrógeno y que tiende á hacer la carne flaca. Los alimentos que contienen estas cualidades son el afrecho de harina, los garbanzos y la leche desnatada, etc. Como se ha demostrado que el maíz en los Estados Unidos constituye el alimento principal del cerdo, no es de extrañarse que los animales resulten del tipo gordo de manteca.

(2) Durante sus primeros años de vida eran pocas las regiones de los Estados Unidos, si bien algunas, que contaban con ferrocarriles para el transporte de las mercancías y se hacía difícil la importación de carne fresca; tampoco



había facilidades para la cría. Además, estos lugares, y, en particular, los campamentos de maderas, consumían grandes cantidades de carne cuya naturaleza le permitiera ser transportada á grandes distancias y conservada por mucho tiempo. La carne más á propósito para los campamentos era el «puerco mess». Había dos razones por que la carne gorda y salada era mejor que la flaca: (a) la car-

ne gorda no se ponía tan salada cuando se curaba como la carne flaca. Y, como la sal la penetraba menos, era más apetecida aun después de largas almacenadas que la carne flaca que, á pesar de necesitar mayor cantidad de sal, no se conserva tan bien como la otra. (b) La carne gorda era, pues, preferida tanto por los empresarios mismos como por los trabajadores. por la razón de que á consecuencia de su gordura contiene casi un 25 % más de sustancia alimenticia que la carne flaca, lo que la hacia más deseada en los fuertes inviernos.

(3) Por otra parte, en el extranjero había más demanda por esta carne barata que por el tocino excesivamente caro á que estaban acostumbrados. Esta carne se les podía suministrar de cerdos criados con maíz barato á precios que siempre dejaban buenas ganancias.

Según las razones arriba enumeradas se ve que en los Estados Unidos se producen los cerdos gordos de mateca no solamente por ser menos costosa su cría sino también porque su demanda es mucho mayor.

El grabado que insertamos demuestra un cerdo gordo de manteca. Este tipo se desarrolla mezclando las sangres Poland-China, Berkshire ó Duroc-Jersey con cerdas naturales de mixtas razas.

* NOTA—El señor Herbert W. Mumford es el director de la Sección sobre animales domésticos en la Universidad de Illinois, Estado de Illinois, E. U. de A. El señor Mumford es persona de mucha experiencia y de gran capacidad en asuntos que se relacionan con los animales domésticos, tanto de casa como de hacienda.

La enseñanza práctica de la agricultura

Ha dicho el eminente Schoelsing en los congresos de agricultura de París «que para ser un agricultor perfecto es menester ser un sabio universal». Este aforismo al parecer exagerado, no lo es, si se reflexiona que la «agricultura» en el concepto moderno, abarca la mayor parte de las ramas del saber humano: la química, la mecánica, la hidráulica, la meteorología, la zootecnia, la economía rural, la topografía, la ingeniería rural, la contabilidad, la botánica, la agrología, etc., son las ciencias que constituyen lo que se ha dado en llamar «agronomía» ó sea la ciencia que estudia la producción en sus relaciones con el cultivo de la tierra y de todas las industrias que de él se derivan. Se ve pues cuan importante