

AGRICULTURA I RAMADERIA

DIRECTOR:

M. ROSSELL I VILÀ

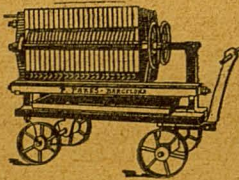
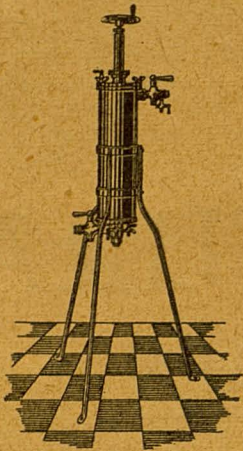
SUMARI:

El tractor, base d'una agricultura moderna, per Lluís Ticó.—La producció de mules i els guarans de raça catalana, per M. Rossell i Vilà.—La muda de les gallines, per L. Gallinat.—Utilització de la brisa, per Tomàs Via.—La silvinita contra les males herbes. — Engreixament d'ovelles, per Edmond Roget.—Mel artificial.— Les nous, per Martí Alsina.—Per a espantar els pardals.— Les premses per a fencs i palles, per G. Bofill.— Bibliografia.— Noticiari.— Obituari.— El mercat

DIRECCIÓ I ADMINISTRACIÓ:

PLAÇA DE CATALUNYA, 17 (LLIBRERIA CATALONIA)

BARCELONA



FILTRES

per a vins, licors, alcohols, perfums, olis, mares, etc., etc., de diferents tipus i tamany, per a petits i grans rendiments.

BOMBES per a trascolar vins. PREMSES i TREPTIJADORES de raïms.

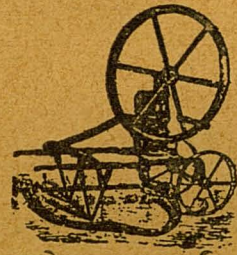
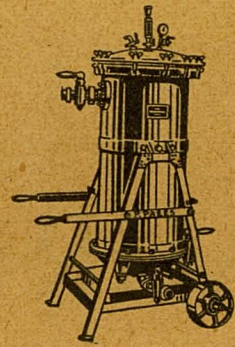
ABUNDANT MATERIAL AGRÍCOLA

PERE PARÉS

Abans A. AHLES

Avinguda Marquès d'Argentera, 15
(Antic Passeig de la Duana)

BARCELONA



EDUARDO SCHILLING Y C.^A S. C.

MADRID BARCELONA VALENCIA

GRAN-VÍA. 8

FERNANDO, 23

PAZ, 11 Y 13

Escopetas de casa Nacionales y Extranjeras Pistolas de tiro y automáticas



Carabinas de tiro automáticas y de repetición Revolveres del país y americanos.

PRIMERA CASA EN ESPAÑA EN ARTÍCULOS PARA



TIENDAS Y CAMAS PARA CAMPAÑA

MESAS PLEGABLES

PARASOLES PARA PLAYA Y JARDIN

HAMACAS

THERMOS



CARTUCHERÍA INGLESA, FRANCESA Y ALEMANA

FUNDAS Y ESTUCHES PARA ESCOPETAS

MALETINES PARA CARTUCHOS

BUSAS PARA CAZADOR



BAULES - MALETAS SACOS NECESER SOMBRERERAS

JERSEYS CALCETINES CORBATAS

MANTAS

IMPERMEABLES

APARATOS Y NAVAJAS PARA AFEITAR
ARTÍCULOS PARA FUMADOR

SECCIÓN DE SPORT



FOOT BALL

PELOTAS RODILLERAS TOBILLERAS QUANTES



PELOTAS FOOT-BALL CON VALVULA ADOPTADA POR LOS PRINCIPALES CLUBS



HOCKEY

STICKS ALEMANES E INGLESES PELOTAS



BOXING

QUANTES PARA ENTRENDO Y COMBATE PUNCHING BALLS



TENNIS

RAQUETAS DRIVEA ESTELA



GOLF

STICKS Y PELOTAS DE LA ACREDITADA MARCA SPALRING

PRIMERA CASA EN ESPAÑA EN ARTÍCULOS PARA SPORT

«PREGUEM DEMANEN CATALEG, ESMENIANT AQUESTA REVISTA»

AGRICULTURA I RAMADERIA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

SUBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY **Pessetes 9** FORA: **Pessetes 10** ESTRANGER: **Pessetes 11**

Un sol número: **Pessetes 0'50**

El tractor, base d'una agricultura moderna

L'estat de coses actual ens obliga a estudiar detingudament la màquina motor, en agricultura, anomenada genèricament tractor.

Avui és gran el nombre d'agricultors que, conscients dels seus deures, si volen conservar i augmentar els seus interessos han hagut d'adquirir un tractor.

Molts són els obstacles que s'han hagut de superar, però avui és un fet eloqüent que les terres millors i més ben conreades estan en mans dels posseïdors de tractor.

* He parlat amb força d'entre ells i ni un ha defraudat les meves esperances: tots n'estan entusiasmats.

Cal, però, observar, que no tots els tractors tenen els mateixos avantatges, i en cada cas particular s'haurà de buscar i trobar el que millor s'adapti als conreus i a la terra.

Aquest és precisament el meu objecte: el d'ajudar a discernir i fer veure els avantatges i inconvenients que se'n poden seguir d'una elecció encertada o no del tractor.

1. El tractor ha de tenir la suficient força per a fer sense sobre-càrrega els treballs principals de la terra, com són llaurar, trage-llar, tirar carretes, ganxegar o rasclar, segar, etc., etc.

2. Val més dos tractors mitjans podent portar dues o tres relles, segons la fondària que es desitgi obtenir, que no pas un de sol amb 4 o 6 relles, a pesar de l'aparent economia, és a dir, elegir el tipus mitjà de 18 a 25 Cv.

3. Que tot i tenint bona arrapada a la terra no sigui ni massa pesat ni massa llarg, car tot això dificulta el treball, tant en la seva perfecció (massa apilonament) com en la neteja i acabat del mateix (recons i enteres).

4. Cal que l'aparell treballant estigui sòlidament unit al tractor (sistema Ford, Policulteur Dubois, moto Reu, etc.) i no unit per cadena o ganxo, car això dificulta extraordinàriament les maniobres i la marxa enrrera.

5. Que el mecanisme sigui de fàcil maneig i difícil d'espallar-se, puix que per regla general aquests aparells van a parar a mans dels mossos que abans llauraven amb mules o bous.

6. Que la màquina treballant (sobretot reu) sigui reversible, permetent de fer les llaurades planes, com ho fa la Brabant i algun altre tipus de reu.

7. Que sigui fàcil d'obtenir peces de recanvi a tot arreu i a preus moderats, com per exemple el Fordsen, el Cletrac, etc., i alguns altres en certes regions.

El preu a què avui es troba el combustible, tant benzina com olis pesats o gaz-oil, fa del tot econòmic el treball mecànic, de manera que es donen casos de llaurar a 15 centímetres de fondària en terra normal i gastar a raó de 6 pessetes el jornal de terra treballada, o sigui unes 14 pessetes l'hectàrea, pagat el conductor, oli, etc.

Jo he vist terres de diferents compacitats i composicions, treballades amb tractor i totes elles amb un treball perfecte, i això mateix en totes les altres labors agrícoles.

En terra campa es fa un treball excellent, com també en olive-rars, ametllerars i altres fruiterars.

Tragellant el treball és ràpid i net, amb una notable economia de temps i de diner. La batuda es fa d'una manera excellent, i, el que és més singular, sense cap més aparell, sinó pel seu propi pes i moviment.

En dues hores de donar tombs per l'era queda enllestida una batuda d'ordi d'unes 100 a 120 quarteres, ço que a més del gran rendiment de treball, permet el fer net cada dia i batre així mateix d'una manera rapidíssima.

Tots els que necessiten dos o més parells de mules o de bous per al bon conreu de les seves hisendes, guanyarien amb el conreu mecànic, llevat de rares excepcions i circumstàncies.

Feu-vos fer una demostració pràctica en la vostra propietat amb un tractor i compteu-ho tot, i vos convencereu de la veracitat de les anteriors dades.

LLÍS TICÓ
ENGINYER AGRÍCOLA

La producció de mules i els guarans de raça catalana

EN el periòdic *Gers*, d'Auch (Gasconya), del 15 de setembre, hem llegit un article molt interessant que després l'hem vist reproduït en la revista *Jardins et Basses-cours*, tractant de la producció mulatina. Una part del Llenguadoc, Gasconya i Poitú tradicionalment es dediquen a la cria de mules, però la guerra primer i les importacions americanes després, havien malbaratat aquesta producció.

Han estat les necessitats agrícoles, la demanda de bestiar mulat, el que ha decidit a tornar els ramaders a la mateixa ruta d'abans. La mà d'obra cara i escassa ha obligat al pagès a utilitzar motors més ràpids que les vaques i bous, dels quals animals molts agricultors es servien amb exclusió del bestiar de peu rodó. I els pagesos, acostumats a treballar amb bestiar boví, en lloc de comprar eugues s'han estimat més adquirir mules, contribuint a aquesta decantada els milers d'italians que poblen les regions del Llemosí, Llenguadoc i Gasconya.

Fins ara la mula americana feia una gran competència a la del país, tant a la d'ací com a la de l'altra banda dels Pireneus, a causa principalment del seu fort volum. Però, el dòlar essent molt car, les importacions de bestiar ianqui han minvat considerablement, i si la producció s'ajusta a les exigències del comprador, és possible que no es puguin portar més mules dels Estats Units, puix que les de l'Argentina no són, com se sap, de bon tros tan apreciades.

Què és el que exigeix el comprador? El comprador vol una mula de vuit pams o vuit pams i quart, de membres sòlids, articulacions amples, corpulenta i pel damunt de tot viva, de geni. Sigui la que es vulgui l'euga que s'utilitzi per a produir la mula, el guarà hi té marcada preponderància, és a dir, la mula serà com a caràcter tal o qual segons la raça de guarà emprat.

Dues races de guarans es disputen el món, la del Poitú i la de Catalunya. La primera ha tingut els seus apologistes en els zootècnics francesos. La Zootècnia—això ha de tenir-se present—ha estat en el seu origen una ciència francesa, i és molt humà el pro-

curar primer per casa, de forma que la propaganda a favor de l'ase poituès apareix tota natural. Per altra part, els zootècnics que han estudiat aquesta espècie animal es podrien comptar amb els dits d'una sola mà, i encara tirem llarg. El resultat ha estat que els llibres de Zootècnia han copiat dels autors francesos el que aquests digueren respecte el guarà, i d'ací la fama universal de la raça del Poitú.

Però els criadors de mules prou veieren que amb el guarà del Poitú no produïen les mules que desitjaven, és a dir, mules amb sang i geni, i que en canvi el guarà de raça catalana engendrava la mula ideal. Quan en els Estats Units es volgué emprendre la producció de mules a l'engròs, la qual es concentra principalment a l'Estat Kentuchy, procuraren de primer antuvi criar-se ells mateixos els guarans, i, gent pràctica com són els americans, no anaren pas al Poitú a cercar els ases i les someres, sinó a Vic, des d'on partiren expedicions de més de dos cents caps. I bé; la mula americana, admiració de tot el món, té per pare el guarà de raça catalana.

Res de xovinismes, diu l'articulista del diari *Gers*. Aquest xovinisme ens ha costat car; a tot arreu tenim el guarà del Poitú, i és cosa provada que no dóna els resultats dels guarans de Catalunya. Quan el pollí té mig any presenta, és cert, millor aspecte el fill del guarà poituès que el fill del català. Però després els papers canvien. En els mulats del català hi ha l'alçada, l'energia, el fons, la resistència; el poituès queda més baix i potser una mica més ample que el català, però té en contra un exagerat limfatisme, una manca de sang i de vigor, condicions que l'acosten més al bou que al cavall.

La producció de mules al Llenguadoc, Llemosí i Gasconya torna a prendre empena. A les cases de cubrició on no es donaren sinó unes 500 eugues al guarà, aquest any n'han cobert prop de 2.000.

Tot això en definitiva vol dir que el paper del guarà no ha pas acabat encara. Els productors de guarans poden continuar la seva tasca.

M. ROSSELL I VILA

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
 Demani's el fullletó «El Lisol en
 Agricultura» que remetem gratis **VALLES GERMANS** Massini, 79
 Sans - Barcelona

La muda de les gallines

La muda és el període durant el qual les aus canvien de plomatge. La caiguda de les plomes velles i descolorides precedint l'aparició de les noves, produeix a les aus una mena de fatiga que les posa tristes per algun temps.

És un gran treball per a l'organisme elaborar el nou plomatge. Aquest treball és comú a tots els ocells de la creació, però els que viuen en completa llibertat el resolen amb més facilitat, perquè troben al seu abast l'aliment variat que els permet suportar millor les fatigues que ocasionen les conseqüències del canvi de vestit.

Molts ocells muden dos cops a l'any. La major part d'aquests llueixen a la primavera les formoses colors pròpies dels mascles de la seva raça, per a mudar-les a la tardor per plomes desllustrades, les quals també es veuran reemplaçades pel plomatge de gala.

Un detingut estudi de les mudes successives ens portaria de ple a l'ornitologia, i la nostra missió en aquest article és d'ocupar-nos solament d'avicultura.

Les gallines sols fan una muda sèria un cop a l'any quan han arribat a l'edat adulta. Però per a indicar clarament la faisó com es realitza aquesta muda fixem-nos en el pollet quan neix, senzillament cobert de borriçol. Al cap d'uns quants dies desapareix el borriçol i surten les primeres plomes, que conserven més o menys temps, fins que els hi surt el vestit d'adult.

Les perdius, pintades, faisans, paons, indiots, muden amb una perfecta regularitat; en canvi en les gallines s'observen nombroses divergències. Hi ha races en les quals els pollets comencen a treure les primeres plomes vuit dies, aproximadament, després de la naixença. Comencen per les ales i la cua, després les espatlles, els lloms, fins que arriba el torn a l'esquena, i ja tenim el pollet completament vestit. N'hi ha d'altres que no treuen ploma fins que tenen vint dies o un mes, i la ploma de la cua, molt retardada, és la darrera a sortir. En els pollets de les races grosses, garrudes, l'emplomatge és excessivament tardiu, sobretot en els gallets. Està provat que con més ràpidament surt el plomatge que substitueix el borriçol, més aviat surt el plomatge d'adult que el reemplaça, i aquesta substitució constitueix la primera muda que vesteix els

joves pollastres de llur vestit definitiu, el qual conserven generalment fins a l'estiu o començament de la tardor, quan han nascut en temps normal i no han sofert.

Al cap d'un any, és a dir, des de fi de juliol a octubre següent, aquest plomatge d'adult cau i és reemplaçat per un altre de semblant, que se'n diu de segon any, i que és molt més bonic en tots els galls. Aquesta muda es repeteix cada any pel mateix temps.

Avui solament parlem dels galls i de les gallines; no podem allargar-nos sobre les divergències que presenten les mudes en altres ocells; però sí podem dir d'una manera general que totes les gallinàcees salvatges o domèstiques es comporten de la mateixa fàisó que les gallines i fan la muda a la mateixa època.

En resum, les gallines no tenen llur plomatge complet fins els cinc o vuit mesos, segons, però, la precocitat de les races i dels individus. La muda de les gallines pot operar-se lentament o bé tot d'un cop, com succeeix en els palmípedes. En aquest cas la posta s'interromp tot seguit que comença la caiguda de les plomes; pot, al contrari, allargar-se algun temps quan les gallines muden més lentament. Per ajudar-les a suportar, sense sofrir-ne massa, la crisi de la muda, és indispensable alimentar-les copiosament durant aquest període crític, afegir a les pastes farina de carn, pòlvors d'os o bé fosfat de calç i donar-los-hi molta verdura. Tractades així, es revesteixen d'un formós plomatge homogeni i sense defecte, adquirint tot el seu desenrotlló a fi de novembre, el més tard.

A conseqüència d'un canvi de galliner, d'una covada o d'una malaltia, les gallines poden mudar totalment o en part fora de temps. D'això se'n diu *falses mudes*.

L. GALLINAT

Per a què les terres rendeixin el màxim cal marxar al compàs del temps. Quan es considera els treballs que el pagès ha deixat de fer en una vinya, vilar o olivet, camp de blat, d'aljals o de patates, es veu que són de tanta importància com els que ha realitzat.

Tots els conreus, sigui per l'augment de mà d'obra, sigui per haver-se pujat els arrendaments, són ruïnosos si produeixen igual que trenta anys enrera.

Per a obtenir beneficis, per a què el treball del pagès sigui tant o més ben pagat que el treball industrial, és necessari emprar tots aquells procediments de cultiu que la tècnica aconsella i l'experiència dona per superiors als que es practicaven temps enrera.

Utilització de la brisa

LA brisa pot ésser utilitzada de diverses maneres. Representa, terme mig, la cinquena part del pes del vi, i pot ésser emprada econòmicament per a usos molt diferents.

Després d'haver trasbalsat el vi verge, es fa passar la brisa a la premsa, en la qual abandona certa quantitat de vi del qual està impregnat. Es pot obtenir un vi no gaire diferent del vi verge tirant aigua en la tina que contingui brisa ben apretada, fent circular l'aigua poc a poc per a què s'apropii del vi més lleuger, el qual es fa sortir per un orifici superior.

La brisa, addicionada de sucre i d'aigua, produeix un vi sucrat i per maceració amb aigua sola s'obté el remost. Està molt divulgada la creença que la brisa fresca posada en contacte de vins vells els rejuveneix.

A més dels casos susdits, la brisa es pot utilitzar per a l'obtenció d'aiguarent de brisa o d'alcohol; per a líquid cúpric; per a la preparació de cristalls de tartrà, coneguts també per cristalls d'alambic; per a l'alimentació del bestiar, per a extreure l'oli dels granets, per a combustible i finalment com adob.

La brisa premsada pot portar-se a l'alambic, on s'addiciona aigua. Es recolleix el líquid destil·lat fins que l'alcoholòmetre marca 10 graus. El producte obtingut es barrejat a seguit amb la brisa següent a destillar. D'aquesta manera s'obté un aiguarent de 50 a 55 graus, tèrbol, que es pot clarificar a través de sorra fina o de carbó. Cent quilos de brisa tractada per aquest mètode donen de 8 a 9 litres d'aiguarent, suposant que la brisa contingui el 60 per 100 de vi de 8 graus.

Si la brisa fresca es deixa en contacte amb les planxes d'aram s'acidifica, produint-se en elles l'acedat de coure o verdet, que es pot emprar en els sucus cúprics per a combatre el miudiu de la vinya.

La brisa no fermentada, sigui de raïms blancs o negres, pot servir per a extreure'n alcohol. Cal, no obstant, prendre alguna precaució. La brisa s'ensitjarà després d'haver-la ruixat o no amb aigua. Una fermentació es produeix en la sitja, i així que ha terminat, la brisa pot ésser tractada com la que prové de la vinificació.

Segons la naturalesa de la verema, es poden obtenir de 4 a 5 litres d'alcohol pur, cosa que representa un benefici important.

Mr. Hugues, director de l'estació enològica de l'Hérault, amb ocasió del Congrés de viticultura celebrat fa poc a Montpeller, féu observar l'existència d'un procediment encara que no sigui nou, d'utilització de la brisa no fermentada, el qual procediment consisteix en la dessecació de la mateixa per a destinar-la al bestiar. La brisa és molt rica en sucre, constituint un aliment de primer ordre per als animals de treball. La dessecació permet fàcilment separar les pelloses de la rapa que els animals indicats no consumeixen i d'obtenir una bona part de granets dels raïms, els quals poden donar-ne a l'aviram i esmicolats, barrejar-se al pinso dels cavalls i mules.

Els granets de raïm tenen encara una altra aplicació. Contenen del 10 al 15 per 100 d'oli, i després d'haver extret l'oli el residu que queda és igualment aprofitable pel bestiar.

Els cristalls de tartrà s'obtenen de la següent manera: Després de la destil·lació es trasbalsa el líquid bullent a bótes, posant-hi un bastó mantingut dret damunt del qual es formen els cristalls de tartrà pel refredament. Al cap d'un o dos dies es trasbalsen les aigües que poden utilitzar-se per a una nova destil·lació de brisa. Els cristalls bruts són assecats al sol o al forn, i conservats en saquets en lloc sec. El rendiment en tartrà brut és de 1'50 a 2 per 100 del pes de la brisa. L'extracció del tartrà no disminueix el valor alimentici de la brisa.

La brisa és demés un combustible que té el defecte de cremar massa de pressa. Però si se'n fa comprimits, llavors va millor que la que ha estat mantinguda en orri. Els comprimits es fabriquen posant la brisa en piles ben pitjades, més o menys grans, deixant que fermenti. La fermentació origina una espècie d'aglutinant que afavoreix l'adherència i la compressió. Les cendres resultants de la combustió són riques en potassa i fosfòric, podent utilitzar-se per adob.

També s'han realitzat alguns treballs per a sotmetre la brisa a la destil·lació pirògena, per a obtenir-ne, com en la fusta, gasos combustibles, àcid acètic, quitrà i carbó vegetal.

La brisa és molt àcida per a emprar-la directament com adob. És convenient tirar-la al femer, però barrejant-la amb els altres fems i no deixar-la damunt del mateix. Després es rega amb suc i l'amoníac que conté saturarà l'acidesa. La brisa essent de descomposició lenta, també es pot fer un compost, barrejant-la amb calç viva, escòries de desfosforació, guix, cendra, marga i terra

calcària, mantenint aquesta barreja un poc humida. Al cap d'alguns mesos aquesta massa constitueix un bon adob, que es pot portar a la vinya.

Per a aprofitar la brisa com adob també es pot seguir el mètode de Roos, el qual consisteix a estibar la brisa en sostres de 20 a 25 centímetres, a les quals s'afegeix el 4 per 100 d'escòries de desfosforació i després de l'1 al 2 per 100 de sulfat de potassa. Després es rega amb aigua contenint per cada 100 litres 1 quilo de calç viva i 2 quilos de sulfat d'amoníac. Continuar fent sostres de la mateixa manera, i per últim es cobreix la pila amb 10 centímetres de terra. Al cap d'un mes aquesta massa es pot gastar com adob.

TOMÀS VIA

LA SILVINITA CONTRA LES MALES HERBRES

Entre els nombrosos productes utilitzats per a la destrucció de les males herbes, la silvinita és un dels més interessants, no sols pels seus efectes destructius, sinó per l'avantatge d'aportar a la terra un apreciable adob potàsic.

Els bons efectes de la silvinita han estat demostrats per nombrosos experiments fets en diversos països. El seu poder destructiu es manifesta poderosament contra la mostassa i ravenissa, en els cereals de primavera, herbes que són de les que més abunden i amb més persistència apareixen.

La silvinita s'aplica finament mòlta quan les mostasses tenen tan sols dues fulles, no comprenent-hi els cotiledons, o siguin les dues primeres fulles que ixen primer. Si per a aplicar la silvinita s'espera més tard hi ha el perill de no destruir completament la planta. La silvinita deu escampar-se de bon matí, quan encara les fulles estan cobertes de rosada, i en temps serè. La dosi que deu emprar-se és de 800 quilos per hectàrea. Quan les mostasses no són molt grosses, la quantitat de silvinita pot reduir-se a 600 quilos.

Algunes hores després d'haver escampat silvinita es pot observar que les mostasses s'esmortueixen i al cap de dos dies estan completament ressecades. Els cereals no sofreixen cap mal per la silvinita, sinó que se'n beneficien per l'adob potàsic aportat. Altres herbes són igualment destruïdes per la silvinita, principalment les següents espècies: camamilla, verònica, morrons, ortigues, veces, mostassa, campaneta, cardots, etc.

La silvinita especial, si s'addiciona del 5 per 100 de terra d'infusòris, la manté en un estat sempre pulverulent.

Engreixament d'ovelles

ARA, en aquest temps, octubre-novembre, els ramats baixen de muntanya per a hivernar a terra baixa. En moltes comarques pirenenques el pas de muntanya a terra baixa coincideix amb fires importants, principalment al Pallars, on acudeixen els ramaders que volen adquirir un ramat o tan sols les ovelles bassives o velles per a engreixar.

L'engreixament d'ovelles poden fer-lo totes les comarques de terra baixa, tant si són de producció farratgera com no. En les primeres la base de l'engreixament la constitueix la pastura en els prats naturals o artificials; en les segones, pot ésser la fulla de vinya, la brisa, la fulla d'olivera, el rostoll o la lleguminosa, que sembrada immediatament després de la collita del blat es destina a colgar-la a últims d'hivern o principis de primavera.

L'engreixament de les ovelles bassives o velles deu ésser curt: quatre mesos màxims. Aquest engreixament és sempre beneficiós, per quant la meitat almenys de la ració prové d'aliments que no tenen cap valor, o que seria molt difícil poder-ne treure un profit superior.

A terra baixa, els prats naturals són molt escassos. Si es treuen les closes de l'Empordà i algunes pastures de les Boques de l'Ebre, es pot dir que no en queden d'altres.

A l'Urgell, Pla de Lleida i Empordà els alfalsars reposen des de l'últim dall, ço és, des dels darrers de setembre o primers d'octubre fins a la primavera. Dels últims d'octubre fins a gener-febrer els ramats d'ovelles no perjudiquen gaire els alfalsars, i en canvi hi porten una quantitat d'adob considerable, a part del que es fa al corral.

Al Pla de Bages, Penedès i altres comarques vitícoles amb més o menys oliveres, el ramat pot pasturar per les vinyes consumint la fulla dels ceps i l'herba que s'ha fet entre els rengles dels ma-teixos, així com l'herba dels olivets.

En les comarques de guaret, les herbes se solen arrendar per a aquest fi, i si l'any ha estat un poc plujós, el ramat troba per a fer-se més de mitja ració.

En mantes comarques després del blat es fa trefle, el qual farratger per l'octubre és bastant gros i es deixa pasturar a les ovelles.

Aquest trefle, fora el ramat, torna a brotar, i es dalla per la primavera. En altres comarques és l'herba fe o altra lleguminosa la que es sembra després de la collita de cereals, enterrant aquest farratge en començar els conreus primaverals.

L'engreixament de tardor en bestiar llaner és indubtable que es pot realitzar a quasi totes les comarques de terra baixa. Però per a què resulti fructuós s'ha de partir del principi de què el bestiar ha d'anar fart, i això gairebé tan sols s'acompleix en els alfalsars, durant el primer i segon mes de pastura, com així mateix durant una curta temporada en els altres pasturatges o aprofitaments.

A mida que la pastura s'escurça, cal atipar el bestiar al corral. En les comarques de vi i olivet tenen la brisa i la fulla d'olivera, que donades amb una mica de turtó, turtó de cacauet o de coco, o altein, pot satisfer-se la gana dels animals.

En l'engreixament d'ovelles que passen una part del dia pasturant no és possible compondre racions, com per als animals d'estabulació permanent, de manera que la quantitat d'aliments concentrats s'haurà de donar a ull.

És un bona mida higiènica la pràctica de tenir unes quantes boles de sal al rastell i de donar a les ovelles un àpat d'aliments secs abans de sortir a pasturar, puix que les herbes molles de rosada poden ocasionar meteorismes o rebotits de ventre, afecció que si no s'és a temps a punxar-los del remugador per a deixar sortir els gassos, els animals moren rebentats.

A la tarda, en tornar al corral les ovelles, deurà repartir-se l'aliment concentrat, havent-se de preferir els turtós, perquè solen ésser a més baix preu que les granes. No obstant, si es pot trobar un altre aliment concentrat, granes de cereals o de lleguminoses, més barat que els turtós, es preferiran les granes.

Els pagesos o ramaders que estan acostumats a veure menjar els animals, amb un cop d'ull en tenen prou per a endevinar si les bèsties menjarien més o si estan tipes. De totes maneres, per a graduar l'àpat d'aliment concentrat serà bo pesar-lo diàriament, per a donar-ne més o menys el dia següent.

S'ha de tenir en compte que les bèsties massa grasses no són tan apreciades pels carnisers com les que, ben engreixades, no posseeixen en canvi grossos dipòsits de sèu. Una ovella es troba en bon estat de carns i té la grassa suficient quan el replec de la pell que hi ha a cada costat de la cua és ple, untuós, o també quan es percebeix pel tacte una boleta de greix que es posa en els animals grassos entre la punta de la cuixa i la base de la cua. La majoria dels carnisers del nostre país natgen l'animal pels ronyons. La mà

plana damunt dels ronyons en l'animal gras no percep els ossos sortints de l'espina, i els dits no es poden ficar per entre els ossos del lloim.

Veu's ací, doncs, un engreixament a curt termini que coincideix en moltes comarques amb un període de manca de treball. Tots els pagesos haurien d'ésser ramaders, com són pagesos tots els ramaders. Una aportació de fems a les terres i una ganància que, segons molts ramaders experimentats, no baixa de 15 pessetes per cap, és de bon aprofitar.

EDMOND ROGET

MEL ARTIFICIAL

L'adulteració de la mel per la glucosa és coneguda de molt de temps. Però ara la cosa s'ha portat molt més enllà: a una veritable fabricació artificial.

De primer es construeix amb cera fina la bresca i els alvèols o cèl·lules s'emplen de glucosa molt espessa, afegint-hi un poc de mel per a perfumar-la. Després es passa pel damunt de la bresca un ferro calent per a obtenir la fusió d'una part de la cera, la qual es coagula i tanca al mateix temps els alvèols, de forma que s'obté una construcció de la bresca i un líquid molt semblants als de la producció natural de les abelles.

Aquest frau és fàcil, no obstant, de posar-lo en evidència. És a mel de primera qualitat, i s'anomena «mel de trefle». Les exportacions d'aquest producte a Europa són molt importants.

Caldrà que els agricultors i el servei sanitari de ports i fronteres combatin aquesta artificiositat alimentícia i medicinal.

Aquest frau és fàcil, no obstant, de posar-lo en evidència. Es dissolen 10 grams de mel en 20 grams d'aigua, i a aquesta barreja s'hi tira algunes gotes de solució de iòdure de potassa iodat, reactiu que es coneix amb el nom de Boucharda. Si la mel conté glucosa, el líquid es torna immediatament de color negrenc.

Agricultors! ENOSÓTERO

PER A CONSERVAR I MILLORAR ELS VINS

50 grams per hectòlitre, barrejats al vi al temps d'envasar-lo, en fer el primer trafegament, o en qualsevol temps, basten per a preservar-lo de tota alteració i millorar-lo notablement

Dipòsit principal: Magatzem de drogues de J. URIACH i C.^a, Bruc, 49, BARCELONA
DE VENDA EN LES PRINCIPALS DROGUERIES DE CATALUNYA

1 quilo per a 20 hectòlitres, 15 pessetes. — 1/2 quilo, 8 pessetes

DEMANEU MOSTRES GRATIS PER UN HECTÒLITRE DE VI

Les nous

LES nous, com tota mena de fruita, ha d'ésser ben presentada al mercat per a tenir fàcil i remuneradora venda.

Nous de grandària desigual, de color obscur, amb taques més o menys negres, unes bones i altres dolentes, no inciten pas a comprar-les. Les nous s'han de posar en venda amb closca o sense, però sempre ben presentades.

Els pagesos que vulguin vendre a bon preu les nous hauran de tenir en compte algunes regles que s'exposen a continuació:

La collita s'ha de fer aviat, per a evitar que les nous caiguin a terra. Les nous caigudes de l'arbre i que han estat alguns dies a terra es taquen la closca i algunes vegades la negror penetra a la part comestible.

Un cop aplegades les nous deuran rentar-se, però no tenint-les gaire estona a l'aigua. Després es posen a secar. Quan són ben seques s'ensofren. El sofre dona a la closca un color blanquinós que fa que les nous presentin un aspecte molt vistós.

A seguit d'haver-les ensofrat es posen a secar a un corrent d'aire, dintre d'un garbell o canyissos, i es remenaran un cop cada dia. La rentada i l'ensofrada el mateix es practirà per a les nous amb closca que per a les trencades.

Però abans d'aquestes operacions serà convenient triar el volum de les nous. El format d'aquesta fruita per ésser ben estimada deu tenir 28 mil·límetres. La tria de grandària es pot fer a mà o mecànicament. Quan la noguereda és important, val més comprar una màquina triadora i trencadora. El calibratge de la màquina és quasi matemàtic. Un calibrador, practicant una triple selecció, tria 300 quilos de nous per hora.

Les màquines trencadores realitzen molta feina i bé, feina molt superior a la practicada manualment. Una màquina trencadora produeix de 80 a 100 quilos de nous per hora.

El trencar nous a mà porta un pèrdua del 50 per 100 de nous, que per escapçades són impròpies pel mercat. En els països que fabriquen oli d'aquest fruit, totes les nous mal trencades van al molí d'oli. Però a Catalunya, no existint aquesta indústria, s'ha de procurar que l'operació de trencar es faci sense residus. Per això la màquina és indispensable si la collita de nous s'ho val.

Per altra part, les nous tindrien més acceptació al mercat si es presentessin bones i trencades, enteres o mig partides, en dues ales o orelles. Les nous trencades i emblanquinades pel sofre, en la forma que s'ha dit, tindrien franca acceptació pels consumidors.

MARTÍ ALSINA

PER A ESPANTAR ELS PARDALS

El pardal és un dels ocells més vius. L'engany no es pot repetir gaires vegades. És inútil que pengeu parracs, mirallets, lates buides, que empalleu vestits d'homes amb careta i tot i fumant en pipa, que al cap de pocs dies es passejaren per damunt del barret i saltironejaren per la pipa. A pocs metres si porteu un bastó i feu acció d'apuntar com si fos una escopeta, ni tan sols es mouran, mentre que el més petit moviment del fusell els fa arrencar el vol.

Un amic nostre, cansat de què els pardals se li mengessin les figues primerenques, es procurà un falcó dissecat, posant-lo entremig de les branques de la figuera. Durant un parell de dies els pardals fugiren, però al tercer s'adonaren de l'engany i continuaren menjant-se les figues tranquil·lament.

L'any següent, l'amic en qüestió posà a la figuera un esparver viu lligat d'una pota amb mig metre de cordill. Ni un sol pardal gosà acostar-se a menjar figues. El propietari de la figuera aquell any les pogué deixar madurar totes.

Tenir una au de rapinya viva no està a l'abast de tothom, i per altra banda, se n'haurien de menester moltes per a guardar explotacions de mitjana importància.

Però, veu's ací que un periòdic anglès assegura que hi ha un procediment infallible i econòmic per a espantar els pardals. S'agafen pots de llauna, siguin dels de conserves de pebrots, sardines, etc., i s'hi fiquen uns quants musclos; els pots, en nombre de dos o tres, es pengen als arbres, i es deixa que els musclos es podreixin, cosa que succeeix aviat. L'olor dels musclos podrits ofèn o espanta tant els pardals, que ni un sol no gosa acostar-se.

El procediment essent fàcil, caldrà provar-lo.

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene

Demani's el fullletó «El Lisol en
Agricultura» que remetem gratis

VALLES GERMANS

Massini, 79
Sans - Barcelona

Les premses per a fencs i palles

JA se sap que fenc és qualsevol farratge assecat: userda o alfals, trefle, blat de moro farratger, herba de prat, herba fe, etcètera. No hi hauria d'haver cap masia que no posseís una màquina d'embalar o premsa, i això per les següents raons: redueix el volum de la meitat o del terç del fenc o palla en orri; elimina una gran part de l'aire contingut, suprimint les fermentacions aerolites; suprimeix gairebé el perill d'incendi o en tot cas permet combatre el foc ràpidament; conserva la qualitat i el color de les fulles; les tiges no es desfullen fàcilment; impideix l'acció de molts paràsits; facilita la càrrega i descàrrega; permet saber, donat el pes quasi igual de totes les bales, els quilos de fenc o palla que consumeixen els animals, sense necessitat de pesar-lo; es pot calcular el pes total de la collita, i, finalment, el fenc o la palla embalat es paga més que en orri.

Convé d'embalar el fenc i la palla perquè així no es deixa re-cremar pel sol, fent que les tiges es trenquin amb facilitat i les fulles caiguin; tots els fencs i palles embalats tenen menys pols que estant en orri. Els fencs i palles embalats conserven l'aroma, mentre que estibats en la pallissa o en un paller perden sabor.

Les premses per a fencs i palles són de dues menes: horitzontals o verticals. Les primeres són màquines contínues, de gran treball, produint bales pesant de 300 a 500 quilos per metre cúbic. Aquestes premses solen estar annexes a les batadores en les comarques disposant d'un gran excedent de palla i fencs pel comerç, les quals premses interessin tan sols a negociants en fencs i palles i a molt pocs agricultors. La premsa horitzontal es compon d'una caixa circular o paral·lelèpeda. En el primer cas el fenc es comprimeix per voltes entre dos cons. En el segon cas, un pistó rebutja per capes successives en el corredor, mentre un martinet xafa la cara superior i secciona la palla. Els dispositius varien amb els constructors. La lligada és practica sempre abans de la sortida del filferro.

Les premses verticals són les apropiades a les petites explotacions. Són alternatives i funcionen a braç, ocupant un parell d'homes. El rendiment és bastant elevat, poden anar de 5.000 a 10.000 quilos en una jornada de deu hores. Les premses verticals

es componen d'una caixa paral·lelípida, reposant damunt una de les seves petites cares. Al fons, que és doble, hi ha una planxa mòbil que pot pujar caixa amunt per la tracció de dues cadenes unides a dues palanques. Una de les cares, per la seva disposició, permet de ficar la palla o fenc a l'interior de la caixa. Les vores de la caixa no s'ajusten pas, per tal de no cloure bé quan es tanqui. Dues de les cares laterals porten dues ranures per allotjar un filferro. Els filferros es tallen a la llargada que es vol i es colloquen en les ranures. El funcionament d'aquestes premses és fàcil. La planxa de sota estant abaixada, la caixa s'emplena de fenc. Es tapa la cara superior de la caixa. Cada un dels homes es posa a un costat de la premsa i agafen les palanques, que en aquest moment es troben aixecades, i es fan baixar. El filferro es retorça amb les tenalles; després s'abaixa la coberta per a treure la bala. Hi ha premses verticals que fabriquen bales de 40 o de 80 quilos. Aquestes últimes tenen una densitat de 200 a 250 quilos per metre cúbic.

Les bales es deixen alguns dies escampades perquè la pressió determina certa sudoració. Després es poden estibar.

G. BOFILL

BIBLIOGRAFIA

ANNUAIRE INTERNATIONAL DE STATISTIQUE AGRICOLE 1926-27.

L'Institut Internacional d'Agricultura (Via Umberto I, Roma) acaba de publicar l'obra que encapçala aquestes línies, volum de 580 planes, contenint un material de documentació agrícola, únic en la seva classe i que és indubtablement el millor publicat fins el present. N'hi ha prou dient que en aquest volum figuren les dades relatives a la superfície territorial i població de tots els països del món, la distribució agrícola de la superfície territorial de cada estat, produccions i rendiments per hectàrea dels principals cultius, els efectius de les diferents espècies de bestiar, el comerç dels productes agrícoles, preus, canvis, nòlits, adobs químics, etc. L'Anuari d'aquest any ha estat enriquit encara en la seva part comercial, contenint nous gràfics per al sucre, vi i seda, com també resulten molt perfeccionats els gràfics relatius als adobs químics.

Són molt interessants els capítols que tracten de les produccions mundials agrícoles i comerç mundial; la comparació de les dades d'abans de la guerra amb les d'aquest últims anys dóna idea de la situació agrícola de cada país.

El volum va precedir d'una introducció que permet de tenir una idea sintètica de la situació agrícola de l'any 1926-27, de les variacions sofertes pels diferents cultius, dels canvis en els corrents comercials, oscil·lacions de preus i nòlits, producció i conserva d'adobs químics, etc.

Per als homes que s'ocupen d'agricultura, comerç i finances, com també per als homes de ciència, l'*Anuari* constitueix una guia per als problemes que interessin la vida econòmica de tot el món.

El preu de l'*Anuari* és de 90 lires italianes, lliure de ports i embalatge.

TRATADO PRÁCTICO DE MOLINERÍA, per G. Gironí i J. Vidal i Martí. Madrid, llibreria Luis Santos, Carretas, 3. 536 pàgines, 12 pessetes i enquadernat, 14.

És una obra que pot ésser útil. Tracta del coneixement, conservació i neteja de les granes; mòlta en pedres i cilindres; molins especials, cerneadors; adulteracions, assaig i conservació de farines; higiene del moliner, poliment i satinat de l'arròs, perlat de l'ordi, etc.

NOTICIARI

SOCIETAT AVÍCOLA

S'ha constituït a Barcelona una societat denominada *Sociedad General de Avicultura española*, domiciliada al carrer de Portaferrixa, 21, principal, l'objecte de la qual és el següent:

Organització anyal d'exposicions, concursos avícoles, posta i creació de llibres genealògics.

Estímuls als particulars o agrupacions que mostrin iniciatives en matèria avícola, concedint premis als treballs d'experimentació alimentícia de les aus, malalties i comptabilitat avícola comercial de la granja.

Estudi especial de l'avicultura comarcal, regional, mercats, estadístiques de producció i resum general d'aquests estudis per iniciativa particular o per l'*Asociación*.

Celebració de conferències avícoles. Publicació anual d'una Memòria i Guia Avícola d'Espanya.

EXPOSICIÓ AGRÍCOLA A PERPINYA

A la capital del Rosselló, els dies del 10 al 15 de novembre pròxim hi haurà una Exposició que comprendrà els següents grups:

- a) Material de conreu i de collita.
- b) Tipus d'instal·lació de masia, amb celler, habitacions per a animals, locals per a fruites, etc.
- c) Material per a la conservació de productes agrícoles.
- d) Material avícola.
- e) Material agrícola.
- f) Material sericícola.

Hi són convidats tots els constructors francesos i estrangers.

Les demandes d'admissió i totes les qüestions pertinents a l'Exposició seran adreçades al Comissari general, Director dels Serveis agrícoles, carrer del Castellet, 16, a Perpinyà

OBITUARI

El dia 10 morí a Torelló Didac Vilar i Masmitjà. Era pèrit agrícola de l'antiga Granja provincial. Molt jove fou nomenat oficial de Secretaria de l'Escola Superior d'Agricultura, i al cap de pocs anys, secretari del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. En 1924, dimití en companyia de molts professors i tècnics, col·laborà en la tasca d'organització del Polytecnicum, on se li confià el curs de Projectes d'explotació agrícoles.

En Vilar era un home cult. La seva cultura, quedava molt avalorada pel seny amb què tractava totes les qüestions, qualitat que el feia conseller i amic d'alumnes i professors.

La condició més notable d'En Vilar era la devoció a l'amistat. Pels amics no tenia mai un no, i la seva cordialitat era sencera i desinteressada.

L'enterrament fou assistit per nombroses amics del finat, entre els quals el nostre director. Si a Barcelona la notícia de la seva mort hagués estat sabuda oportunament, en el sepeli no hauria faltat cap dels companys del Departament d'Agricultura.

Que reposti en pau el fervent patriota, amic i company, i que la terra que tant estimava que li sigui lleu.

* * *

Una altra pèrdua hem de fer saber: la de Salvador Escriu i Vidal, veterinari a Bellver (Cerdanya). Molt jove també, finà en una clínica a Barcelona, on fou portat per a sofrir una operació. Escriu era un veterinari pràctic molt aciençat, que gosava d'un fort prestigi en tota la Cerdanya.

Els Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, quan a Cerdanya estudiaven el pixament de sang dels mulats, descobrint-ne el paràsit que produïa la malaltia, trobaren en Escriu un col·laborador entusiasta.

A Bellver contribuí a la fundació d'una associació destinada a la industrialització de llet i ell en fou el tècnic director.

Demés, Escriu féu l'historial clínic i tractament de l'emmetziment dels bous pel baladre, instituint també un tractament especial per a les artritis dels vedells i poltres.

AGRICULTURA I RAMADERIA transmet a les vídues dels finats el seu condol.

R. I. P.

EL MERCAT

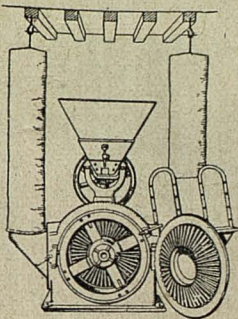
Ultimes cotitzacions

	UNITAT	PESETES
ADOBS		
Superfosfat d'os, 18/20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen	100 quilos	16'50
Superfosfat de calç, 18/20 per 100 d'àcid fosfòric soluble	»	11'—
Superfosfat de calç, 16/18 per 100 d'àcid fosfòric soluble	»	10'—
Superfosfat de calç, 13/15 per 100 d'àcid fosfòric soluble	»	9'—
Sulfat d'amoníac 20/21 per 100 de nitrogen	»	33'—
Nitrat de sosa 15/16 per 100 de nitrogen	»	36'—
Sulfat de potassa 90/92 per 100, equivalent a 49,50 per 100 de potassa pura	»	33'—
Clorur de potassa 80/85 per 100, equivalent a 50/51 per 100 de potassa pura	»	27'—
Matèria orgànica còrnia natural 10/11 per 100 de nitrogen i 2/3 per 100 d'àcid fosfòric	»	35'—
Guano Sant Jordi 7/8 per 100 de nitrogen i 9/11 per d'àcid fosfòric i 5/6 per 100 de potassa	70 quilos	20'—
Sulfat de ferro en gra	100 quilos	12'—
Nitrat de calç 15/16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç	»	35'—
SOFRES		
Sofre Sant Jordi 98/100 per 100, extra	40 quilos	15'50
Id. id. 98/100 id., extra fi,	»	17'50
Sofre gris o precipitat	»	9'—
Flor de sofre, o sofre sublimat	50 quilos	24'50
Sofre de terròs	»	35'—
Sofre en pans, refinat	»	42'—
Sofre de canó	»	49'—
CEREALS		
<i>Blat</i>		
Froment de Castella	100 quilos	48'— a 49'50
Xeixa de la Manxa	»	48'50 a 49'—
Froment de la Manxa	»	48'— a 48'50
Aragó	»	48'— a 50'—
Navarra	»	47'50 a 52'—
Urgell i Vallès	»	49'50 a 50'—
Comarca	»	51'50 a 52'—
Extremadura, blanquet	»	47'— a 47'25
Cruxer	»	47'— a 48'—
Lleida	»	50'— a 51'—
<i>Ordi</i>		
Extremadura	»	35'50 a 36'—
Manxa	»	35'— a 35'50

	UNITAT	PESETES
Urgell	100 quilos	34'— a 35'—
Sagarrà	»	34'50 a 35'50
Aragó	»	34'— a 35'—
Castella	»	35'— a 36'—
Comarca	»	34'— a 35'—
<i>Civada</i>		
Extremadura	»	37'— a 38'—
Manxa	»	36'—
Aragó	»	36'—
<i>Moresc</i>		
Plata	»	36'— a 36'50
<i>Mill</i>		
Estranger	»	46'— a 48'—
Comarca	»	49'— a 50'—
<i>Arròs</i>		
Benlloc, cero	»	43'— a 44'—
Idem, mitjà	»	49'— a 50'—
Idem, selecte	»	52'— a 53'—
Matitzat, ordinari	»	47'— a 48'—
Idem, selecte	»	49'— a 50'—
Bomba, ordinari	»	105'— a 110'—
Idem, superior	»	114'—
Idem, extra	»	120'— a 130'—
LLEGUMS		
<i>Faves</i>		
Extremadura	100 quilos	50'—
Itàlia	»	45'— a 45'50
Tunis	»	45'—
Oran, noves	»	45'— a 46'—
Valencianes, noves	»	47'— a 48'—
Prat	»	48'50
<i>Favons</i>		
Sevilla	»	46'— a 47'—
Xereç	»	46'50 a 47'—
Marroc	»	48'— a 49'—
Italians	»	48'50 a 49'50
Anglesos	»	46'50 a 47'—
<i>Garrofes</i>		
Vinaroç	»	30'05
Roges	»	27'08
Mallorca	»	24'40
Eivissa	»	23'— a 25'—
Tarragona	»	29'— a 30'—
València	»	27'97
Xipre	»	27'97
<i>Veces</i>		
Navarra	»	51'— a 52'
Màlaga	»	41'50 a 42'—
Castella	»	41'50 a 42'—

	UNITAT	PESSETES
<i>Mongetes</i>		
València Pinet	100 quilos	82'— a 83'—
Monquillines	»	85'— a 86'—
Trinquillon	»	75'—
Mallorca	»	81'— a 83'50
Itàlia	»	70'— a 72'—
Hongria	»	85'— a 88'—
Romania	»	83'— a 85'—
Holanda	»	76'— a 78'—
País	»	84'— a 86'—
<i>Altres llegums</i>		
Erps	»	39'— a 39'50
Titus	»	39'— a 40'—
Llenties	»	65'— a 100'—
Cigrons pelons	»	55'— a 80'—
Idem blancs	»	62'— a 98'—
FARINES I DESPULLES		
Extra blanca superior	100 quilos	67'— a 68'—
Idem ordinària	»	64'50
Flequera	»	65'— a 66'—
Número 3	»	54'—
Número 4	»	40'— a 42'—
Segones	»	38'—
Terceres	»	32'30
Quartes	»	32'—
FRUITES SEQUES		
<i>Ametlles</i>		
Mallorca	100 quilos	360'— a 400'—
Esperança, primera	»	400'—
Tarragona	»	420'—
Mollar amb closca	»	200'—
<i>Avellanes</i>		
Negreta	»	95'—
Garbellada	»	90'—
Granada primera	1 quilo	3'15
<i>Figues</i>		
Fraga	»	»
Idem extra	»	»
Idem negres	»	»
Burriana	10 quilos	»
Albanyol	»	»
<i>Nous</i>		
Selectes	100 quilos	130'—
<i>Alls</i>		
Cappares	12 forcs	25'— a 30'—
VINS		
Penedès, blanc	Grau i hectolitre	2'80
Camp de Tarragona, blanc	»	2'95
Priorat, negre,	»	3'10
Martorell, blanc	»	2'85

	UNITAT	PESSETES
Manxa, blanc	Graui hectolitre	2'60
Mistela blanca	»	3'10
Idem negra	»	3'15
Moscatell	»	3'25
OLIS		
<i>D'oliva</i>		
Ordinari	100 quilos	282'60
Superior	»	295'65
Pi	»	300'—
Extra	»	321'75
<i>De pinyola</i>		
Verd, primera	»	130'45 a 134'80
Idem, segona	»	126'10 a 130'45
Groc, primera	»	152'25 a 156'30
Idem, segona	»	130'45 a 134'80
<i>Exòtics</i>		
Cacauet	100 litres	170'—
Coco, blanc	»	150'—
Idem, Cochin	»	163'—
Idem, Palma	»	205'—
Llinosa, cuït	»	150'—
Idem, incolor	»	180'—
FARRATGES I PINSOS		
Alfals	40 quilos	7'50 a 8'50
Palla llargueta	»	3'50 a 4'—
Polpa de remolatxa, estrangera	100 quilos	3'8— a 38'50
Idem, país	»	26'— a 28'—
Turtó de coco	»	30'— a 31'—
Idem de cacauet	»	32'— a 33'—
Farina de turtó de llinosa	»	31'— a 32'—
Farina de carn	»	70'— a 75'—
Farina de peix	»	90'— a 120'—
Farina d'ossos	»	35'— a 40'—
ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
<i>Animals</i>		
Bous i vaques	1 quilò	3'— a 3'10
Vedells	»	3'85 a 3'90
Moltons i ovelles	»	3'60 a 4'—
Xais	»	4'25 a 5'—
Porcs del país	»	3'60 a 3'65
<i>Ous</i>		
Fayó	Un compte	
Mazagan	»	62'—
Eivissa	»	63'—
Empordà	»	82'—
Mallorca	»	70'—
Vilafranca	»	84'—
França	»	64'—
Turquia	»	54'—
Itàlia	»	68'—



Molí Tritrador "El Campeón Universal"

Patents d'invenió nùms. 84.698 i 91.267

per a tota classe de grans, palles, despulles i altres matèries

El molí triturador «El Campeón Universal» és l'únic que no produeix pols, i que pot treballar sense canvi en la direcció desitjada. Està proveït de dues mànegues d'aspiració i per això ni s'escalfa ni la molturació sofreix minves.

El construeixo en quatre tamanys per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

Producció en farina de moresc per a pinsos, de 150 a 1.000 quilos per hora.

Únic constructor i venedor que els instal·la i cobra un cop posats en marxa i després d'haver-se obtingut el resultat convingut.

Finor i gruix de la molturació desitjada

MARC TORRAS. — Riereta, 15 i Aurora, 11
Telèfon 1201 A - BARCELONA



VERITABLE NO MÉS FOC

NO MÉS SENYALS A LA PELL

Liniment ALONSO OJEA

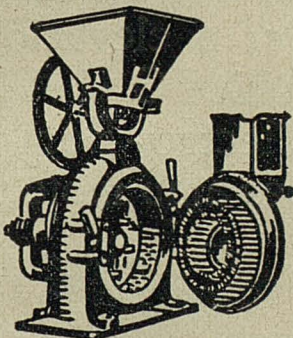
Vexigatori i resolutiu, el més actiu i econòmic de tots els que es coneixen.

No deixa ni la més petita senyal en la pell.

Garantitzem els seus efectes i activitats

Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

Dipositaris: J. URIACH Y C., S. A. - BRUCH, 49 - BARCELONA



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització

Demaneu Catàleg a

MAURICI HENING

FLORS, 5

(entre el carrer i la Ronda de Sant Pau del teatre Olympia)

INNOMBRABLES REFERENCIES

Per a blanquejar, pintar, desinfectar,

polvoritzar arbres, sulfatar, etc., etc.

Polvoritzadors a tracció, motxilla, etc.

Per a pinsos i tota mena de productes

Matxucadores, Molins, etc.

Molí Patentat
Royal-Triumph

MÉS DE 900,000

*Atmetllers Dèsmat, Oliveres erbe-
quines legítimes, Arbres fruiters
i fusters de gran desenrotllament.*

Preus inconcebibles - Consultar

REVISTA VINICOLA

Mayor, 40 - SARAGOSSA

Per a llibres d'agri-
cultura i ramaderia
dirigiu-vos a la

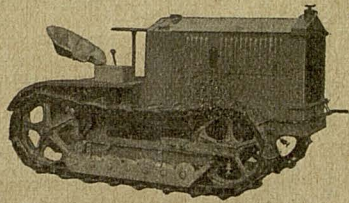
LLIBRERIA CATALONIA

Plaça de Catalunya, 17 : Barcelona

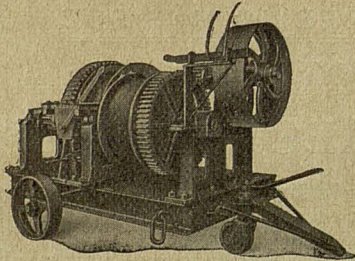
TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus K, 15/25 HP. - Tipus W, 12/20 HP.

Els més apropiats i de major rendiment per a tota classe de labors agrícoles, usos industrials i obres públiques.



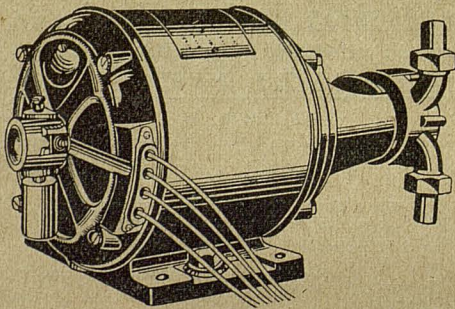
Malacat "HÈRCULES" CONSTRUCCIÓ NACIONAL



Aplicat al tractor «CLETRAC» és el més útil en treballs de gran rebaix per a plantacions de vinyars, arbredes, etc., així com per a l'elevació i arrossegament de pesos grans.

Demanin-se catàlegs als representants per a Espanya

AUTOMÒBIL SALÓ
Trafalgar, 52 - BARCELONA



Per a elevació
d' AIGUA,
Electro - Bom-
bes amb motor

Century

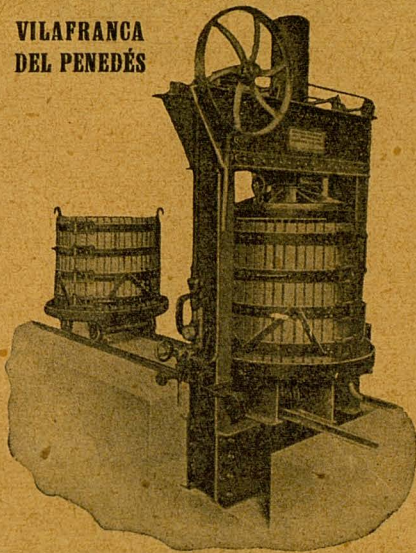
Vostres camps seran l'admiració de vostres conveïns si estan regats amb una de nostres Bombes accionades amb Motor "CENTURY". Instal·leu-ne avui mateix una i ho haureu aconseguit.

Sol·liciteu detalls i pressupostos a

Anglo Española de Electricidad, S. A.
PELAYO, N.º 12 - BARCELONA

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDÈS



Sucursals a Reus, Criptana
i Xereç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSES, BOM-
BES I TOTA CLASSE DE MAQUI-
NÀRIA VINÍCOLA : MOTORS I
TRANSMISSIONS : MANGUE-
RES, RACORDS I AIXETES :
MATERIAL PER A BOTELLERIA

Premsa contínua «Sepsa»
Premsa hidràulica «Atlas»

APARELLS D'ANÀLISIS DE VINS
PRODUCTES ENOLÒGICS :
ADOBS : SULFAT I SOFRES

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos

Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

Cryptol Sulfuros Truffaut

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES
G. TRUFFAUTS. A.
Luchana, 61-63 S. M.-Barcelona

Ametllers "Desmai"

Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers reproductius, fins al punt de superar en valor al dels millors terrenys destinats a cereals i conreus similars. On abunden els conreus d'arbustos les crisis són fàcilment evitables, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruits de les terres de secà són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, poden dir que tenen assegurada llur subsistència. Les millores més positives de la propietat rural descansen en aquestes plantacions. Amb elles les terres ingrates poden donar les més segures i sanejades rendes, i els cabals invertits en aquesta classe d'arbres asseguren els més positius interessos.

Poden fixar-se els agricultors que aspiren augmentar els rendiments de llurs terres en els beneficis i avantatges que aquells els ofereixen i el escassos cabals que tant per a sa instal·lació com per a sa conservació són necessaris.

L'ametller *Desmai* mereix cada dia més particular predilecció per sa major resistència als freds i glaçades, lo que el fa recomanable de manera especial en els llocs on les baixes temperatures són més de témer.



Primera selecció: De 5/6 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 185 pessetes el 100.

Segona selecció: De 4 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 135 pessetes el 100.

Tercera selecció: De 3 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 100 pessetes el 100.

Planter d'ametllers per a la formació de vivers

De 1, 2 i 3 anys. — Sense empeltar, admirable desenrotllament. — Preus per correspondència.

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 (junt a l'Arc del Triomf). Apartat 625
Telèfon 1966 S. P. :: BARCELONA ::

Demanin-se Catàlegs d'Arbres fruiters, forestals i granes per a sembrar seleccionades

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu «Agricultura»