

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

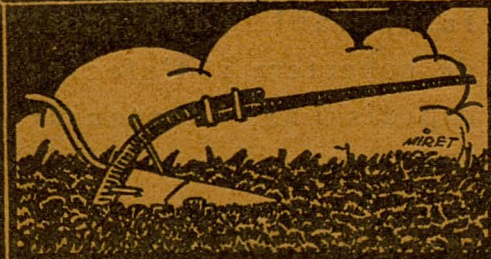
Col·laboradors:

Ex-Professors i tècnics del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Any XI

20 de Març de 1927

Núm. 6



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SURIA (Catalunya)

No vulgheu pagar més car un producte estranger quan podeu trobar-lo del país, reunint immillorables condicions per a l'agricultura

Demaneu la nostra Agenda Agrícola per a 1927, que és lliurada gratuïtament a tothom qui ho sol·licita

PER A INFORMES I PREUS, A LES AGÈNCIES I A
MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.
(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consolat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu, a APARTAT N.º 891, BARCELONA

NITRAT DE CALÇ

B. A. S. F.

(DE PRODUCCIÓ ALEMANYA)

Insuperable adob azoat
de cobertera i d'efectes
rapidíssims, contenint

15/16% de Nitrogen i 28% de Calc

Per a informes tècnics
i altres detalls, dirigiu-vos al
vostre proveïdor d'adobs



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any **Pessetes 9** -- Fora: **Pessetes 10** -- Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0,50**

Direcció i Administració : Plaça de Catalunya, 17 (Llibreria Catalònia) : BARCELONA

Sumari: Aprenentatge agrícola, per *Josep Mallart*.— La viticultura a l'Argentina, per *Pere Codina*.— Sobre el sistema Acapulco i altres sistemes, per *T. U. Gantús*.— Les abelles, per *F. Pons i Busquets*.— Higiene i alimentació dels conills, per *M. Cabré*.— Ametllers, per *Ramon Vilaseca*.— Notes i comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*.— Consultori, per *R. S.*

Aprenentatge agrícola

No hi ha dubte que la millor i quasi única manera d'aprendre un ofici es té posant-se al costat d'un home experimentat, per a treballar en la imitació i en els bons consells de qui porta tota una història de treball en la branca que es vol aprendre. Se suposa que l'experimentat haurà aconseguit un grau de formació i de preparació més que suficient per a iniciar al novell en els secrets de la professió. La nominació de «mestre», que es dóna encara a qui ha assolit les habilitats corrents de l'ofici expressa ben bé la categoria i la funció que s'assigna a la gent madura, en la seva posició envers els joves.

Els artesans de l'Edat Mitja portaven amb tot rigor l'exercici de la iniciació dels novells. Les tècniques dels oficis havien arribat a un grau molt esplendent, i quasi bé no es podia pensar en nous avenços, donada la limitació dels elements amb què comptaven. L'aprenentatge era, doncs, l'adquisició de la tradició de l'ofici. Amb la tradició de les pràctiques de treball anaven passant de mestre a aprenent, de pare a fill, moltes vegades, les tradicions espirituals. L'esperit de corporació es desenrotllava en les generacions successives de gent de l'ofici. La conservació de les bones consuetuds i la transmissió depurada de les maneres de treballar era la preocupació del mestre davant l'aprenent.

L'Agricultura no s'escapava pas d'aquestes formes d'aprenentatge, i ens arriben fins avui les més pures manifestacions de transmissió

sió de pràctiques agrícoles tradicionals de pares a fills. Molts cotireus es fan com s'han vist fer sempre; la major part de les activitats que demana la cria de bestiar, la transformació de productes i tantes feines del camp es realitzen sota el guiatge dels consells de la gent vella i de les màximes populars que s'han transmès de generació en generació. Existeix un esperit rural que anima les manifestacions principals de la vida agrícola, format en el passar dels anys i de les centúries, i que ens arriba com a producte d'una experiència, impregnat d'una mena de ciència primitiva.

Però fa relativament pocs anys que ha arribat un element nou que revoluciona aquest estat de coses. La ciència experimental amb tot el seu seguici d'aplicacions pràctiques ha trucat a les portes de tots els oficis. A l'Agricultura li ha fet sentir cops ben forts que li anuncien una vida nova. Però els vells mestres no en fan prou cas. Els «experimentats», els que porten uns quants anys de pràctica bona o mala sembla que senten que se'ls rectifiqui en llurs costums de treball. Mereixen, sí, tot el respecte dels qui parlen en nom de la ciència, dels qui han fet troballes profitoses en l'ample camp agrícola. Tota vegada que fan les coses tan bé com saben, que treballen amb tota consciència, han d'ésser mirats amb la simpatia corresponent a qui mostra la seva sinceritat, la unció en la feina. Però no se'ls pot pas confiar la formació professional de la joventut, ni es pot esperar que per ells vingui el renovellament ràpid que demanen les necessitats modernes de producció.

Hi ha esperits oberts i adaptables que s'emmotllen fàcilment a les formes noves d'encarar-se amb els problemes de l'Agricultura. Hi ha gent eternament jove que sap rectificar convenientment les seves idees i pot enxarxar sens grans dificultats la nova observació a l'experiència passada. Per aquests són altament profitoses les propagandes, els curssets de divulgació i de demostració, l'acció de les publicacions agrícoles. Però hi ha una gran massa de gent insensible, de gent inadaptable, madurada en un solei d'idees i de prejudicis que la incapaciten per a l'acció convenient. Aquests no comprenen les noves coses, no les apliquen bé, i, si després fracassen, donen la culpa als portadors de «modes noves». No són ni seran mai bons mestres per al jovent. A llur costat els aprenents de l'agricultura més aviat s'hi faran malbé.

Pobres xicotets en quí la societat hauria de posar les seves esperances per demà i en quí la terra confia per a que l'ajudin a treure el màxim fruit, són abandonats a l'atzar d'una iniciació professional que ni dóna una base de coneixements pràctics ben afiançats, ni prepara per a la recerca de les maneres d'explotació més escaients pel

cas concret de les terres que ha de valoritzar. Es deixen madurar llurs intelligències en la rutina, i llurs hàbits es nodreixen de les males pràctiques; jamai podran posar-se en el bon camí de l'activitat agrícola que porta a la plenitud. Això no pot ésser; no ho hem de permetre per més temps.

L'*escola agrícola comarcal*, que no existeix a la nostra terra i que hi existirà si ens ho proposem, és la que ha de resoldre el problema. La Catalunya agrícola, la del petit propietari, del modest cap d'explotació rural ha de tenir escoles especials per a formar professionalment els joves a qui demà estaran confiades les delicades funcions que es deriven de la necessitat de fer produir la terra. Cada contrada on es manifesti una modalitat de vida rural, cada localitat on es pugui aplegar fàcilment un cert nombre de joves sota l'estímul de l'adquisició d'uns coneixements científics i d'unes habilitats pràctiques que podran aplicar immediatament en les masies i en les terres que es posaran sota l'acció de llurs mans i de llur intelligència, ha de tenir una escola agrícola. Demés, les especialitzacions, l'horticultura, la fructicultura, la viticultura han de tenir establiments a tot arreu on el medi agrícola els reclami. Tot, desenrotllat amb plans d'estudi curts, ben encarats a la pràctica, que no tinguin els joves apartats gaire temps de casa seva, on solen ja fer falta, i on se'ls esperarà per a fer fructificar els esforços desplegats per a llur educació; tot, portat ben lluny de l'esperit burocràtic, de l'esperit de tantes escoles professionals que inclinen malhauradament al funcionarisme, en lloc de portar de dret a l'activitat productiva i creadora.

Pensem una mica en totes aquestes coses i veurem que no es tracta pas de cap impossible. És qüestió d'una mica de bona voluntat per part de tots: dels que poden organitzar i dels que poden ajudar amb el seu entusiasme. En un pròxim article veurem que no es necessiten pas gaires diners.

JOSEP MALLART

Si us agrada AGRICULTURA, si esteu contents d'ella, mireu de propagar-la, de fer-la conèixer als vostres companys i amics. Assegurant la vida de la Revista, permetreu el seu millorament i proporcionareu als agricultors un mitjà d'aprendre coses útils i necessàries.

La viticultura a l'Argentina

No serà inútil que donem a conèixer als lectors d'AGRICULTURA, l'estat i la importància de la viticultura a la República Argentina, prenent les dades d'una publicació oficial suara apareguda. L'Argentina, malgrat la distància que d'ella ens separa, ha fet i pot fer encara molt més per agravar la situació de la nostra producció vinícola i és natural, doncs, que mirem de saber què és el que fan i com ho fan, els viticultors d'aquelles terres.

En l'actualitat hi han a l'Argentina 126.000 hectàrees de vinyes. D'aquestes l'1'5 per 100, és a dir, 1.890 hectàrees aproximadament no constitueixen una explotació vitícola pròpiament dita; són par-rals o petites plantades isolades els fruits de les quals es destinen al consum familiar. Les restants 124.000 són, en canvi, vinyats sotmesos a un conreu regular.

Del raïm produït, prop d'un 15 per 100 es destina al consum directe. La producció mèdia per hectàrea és d'uns 80 quintans mè-trics; les 124.000 hectàrees produeixen, doncs, 9.920.000 quintans de raïm. Tret el 1.490.000 de raïm consumit directament, queden 8.430.000 quintans que es destinen a la producció de vi del qual s'ob-tenen poc més de 5.500.000 d'hectòlitres. Afegint a 1.490.000 de raïm de taula la producció de les 1.890 hectàrees de parrals s'obté 1.600.000 quintans que correspon al raïm no vinificat. D'aquest, una tercera part es transforma en panses i la resta, que puja a poc més d'un milió, és menjada a l'estat fresc. Tenint present que la poblacó actual de l'Argentina és d'uns 10 milions d'habitants, es veu que el consum de raïm per any, per habitant és sols de 10 quilos.

La regió dita de Cuyo, que comprèn les províncies de Mendoza i San Juan, al peu dels Andes, és la més vitícola de totes car té més del 82 per 100 de la vinya argentina i dóna el 96 per 100 del vi. La resta dels vinyats és escampada un xic per tot arreu.

Així com en les zones agrícoles cerealistes i farratgeres predomi-ra la gran propietat, a la zona vitícola, pel major nombre de cures que requereix la vinya, predomina la petita propietat. Existeixen unes 16.500 explotacions vitícoles de les quals sols el 10 per 100 passa de les 25 hectàrees i arriba en pocs casos a les 1.000 o més. El 90 per 100 està constituït per vinyes d'una a 25 hectàrees.

El 96 per 100 de les vinyes està situada en regions secaneres on són necessàries les regades. Fins fa poquíssims anys aquestes vinyes

només coneixien l'oidium que es combatia, essent poc intens, amb una sola ensufrada ; però des de fa poc el mildiu ha començat a desenrotllar-se encara que sense prendre els caràcters de gravetat que té al nostre país.

Els ceps cultivats es poden dividir en dos grans grups : els del país i els europeus. Els del país són també europeus car procedeixen dels ceps introduïts pels espanyols a l'època de la conquesta. La influència del conreu i del medi, els han canviat, però, totalment. Es destinen a la producció de vins licorosos especials i al consum directe, car generalment tenen pela dura i són molt dolços. La viticultura s'ha desenrotllat amb la introducció dels ceps europeus. Aquests són principalment francesos : semillon, pinot, cabernet, tanant i sobretot malbec. N'hi han també d'italians (barbera) i d'espanyols en proporció molt més reduïda. De catalans també n'hi han alguns, però poc extesos encara. Els ceps europeus són cultivats principalment a la regió de Cuyo, que és com hem dit, la més avençada ; es crien en espatllera, és a dir, al damunt de cada renglera de ceps es posen un, dos i a voltes tres filferros tivants als quals s'agafen els brots. Els ceps es porten amb la poda Guyot. Els del país, o *criollos* com s'anomenen vulgarment, es crien en parrals o en forma d'arbrets a voltes de 1 i 1,50 d'alçada. Amb els primers s'obté el vi dit «francès» que és el més corrent i de més consum ; amb els segons el vi «criollo».

Més del 83 per 100 del vinyat és cultivat intensivament esmerçant treballs i capitals. Fins fa alguns anys no s'adobaven encara, però el conreu continuat, que en algunes terres de la zona de Cuyo dura des de fa 40-50 anys, ha portat una disminució de producció que obligà els vinyaters a emprar adobs.

Fins ara, a les regions més intensament vitícoles—que són, com hem indicat, secaneres i en les quals la vinya es rega—les malalties tenen poca importàcia. El mildiu s'ha presentat fa poc i l'oidium no revesteix gravetat. De les altres malalties cal citar l'antracnosi, la podridura de les arrels, l'anguillula de les arrels, els ceps rebordonits, l'erinosi, la cotxinilla cotonosa (*Dactylopius*) i potser cap més. Totes són lleus. No tenen el cuc del raïm, ni la feridura o llampat ni altres malalties que fan tant de mal al nostre país. En canvi tenen la llagosta que en certes anyades destrueix totalment les vinyes. La filoxera és coneguda solament a la regió del litoral on, com s'ha indicat, la vinya té poca importàcia. A l'interior i a la regió de Cuyo no s'ha trobat encara. Per això no s'usen els peus americans i les plantacions es fan com es feien aquí abans de la invasió filoxèrica.

La producció vinícola atravesa a l'Argentina crisis intenses i freqüents com a tots els països vitícoles. Com a mitjà per evitar-les

s'ha intentat, per bé que amb poc èxit la unió de tots els productors. Millor resultat dóna la producció de raïm de taula. Des de fa alguns anys s'extén el conreu de ceps de raïms de taula entre els quals predominen el d'Almeria, portats en forma de grans parrals. El raïm produït és consumit al país i exportat principalment als Estats Units i Anglaterra. Aquest és un punt interessant per nosaltres, no per la competència que pugui fer a la nostra producció vitícola, sinó als altres fruits. A l'Argentina veremen al mes de març el que vol dir que a l'abril i maig arriben a Anglaterra els raïms d'aquell país. I cal tenir també en compte que a la regió de Cuyo la producció mèdia per hectàrea és de més de 100 quintans mètrics i que sovint arriba als 270-280 tot i que les adobades són insuficients i irracionals.

PERE CODINA

Sobre el sistema Acapulco i altres sistemes

EL senyor director d'AGRICULTURA em tramet la consulta del Sindicat Agrícola d'Alforja, pregant-me que la contesti, ço que faig amb molt gust.

Poc, però, podré afegir al que, sobre el Sistema Acapulco, vaig dir en els dos articles que motiven la consulta; en ells vaig exposar tot el que sabia sobre el nou sistema.

Per una casualitat, en un viatge recent al Sud d'Espanya em fou donat de visitar una instal·lació Acapulco a l'Estació Olivarera d'Hellín. Haig de dir que els locals d'aquesta Estació són excel·lents, grans i espaiosos, tot el contrari dels de l'Estació de Tortosa, que es troba reduïda en un miserable piset de tres o quatre habitacions esquifides. Però als locals no correspon l'activitat. Hi ha a la Estació un silenci i una calma de cementiri. Al moment d'entrar-hi hom es dóna compte de seguida que ningú hi treballa i que ningú hi ha treballat mai. Feta la instal·lació tothom s'ha posat a reposar.

Encara que no vingui al cas, els lectors em permetran que digui que d'oliveres només se'n veuen al terme d'Hellín. Tots els termes del voltant són terres ermes o de cereals. I a Hellín mateix el número d'oliveres no passa de pocs milers. L'Estació va ésser feta, si no

ens enganyaren, pel cacic de la comarca en Tesifonte Gallego, ex-director general d'Agricultura. Aquest senyor és aquell que fa poquíssims anys va fer una plantada de ceps de peu franc perquè no creia en la filoxera. I el feren director d'Agricultura. Merescut premi a la competència.

Però tornem al sistema Acapulco: Vaig visitar l'Estació perquè sabia que hi havia una instal·lació recent d'aquest sistema i vaig demanar notícies. Un pobre empleat subaltern, l'únic que hi havia, em va dir les poques coses que sabia. Entre el que vaig veure, el que vaig llegir als catàlegs de la Casa i el que em va dir l'empleat, vaig poder escriure els dos articles que motiven aquest tercer.

Pel que sembla a Hellin durant el primer any de funcionament el sistema ha presentat alguns inconvenients que s'han d'anar corregint. Sembla com si més que un sistema ja definitivament experimentat sigui encara al període de proves. Es tracta, però, d'inconvenients de detall, els quals malgrat tot, tenen importància.

Teòricament el sistema Acapulco desvetlla tota la meva simpatia. Si va bé, la extracció de l'oli esdevé una operació automàtica que simplifica la feina de l'oliàire.

Pel que es refereix a la pràctica, formulo, però, tota classe de reserves, car sols l'experiència d'uns quants anys pot dir-nos l'última paraula. Del que diuen els catàlegs i certs tècnics no ens en podem refiar gens ni mica. El vell sistema Acapulco, igualment suggestiu en teoria i igualment lloat en catàlegs i per comissions de tècnics—ingenieros agrònoms—fou en la pràctica un sorollós fracàs. Malgrat tot el que se'n va dir i escriure, ha estat abandonat. Passarà el mateix amb el sistema d'ara? Sols el temps ens ho pot dir.

El nostre parer és que ningú i menys encara els Sindicats Agrícoles, que no s'han d'aventurar mai en provatures, ha de fer instal·lacions noves de cap mena, si no amb totes les garanties. Cal sols adoptar, en ferm, les coses segures.

Sense negar que el sistema Acapulco pugui anar bé i que més tard o més d'hora surtin mètodes moderns que resolguin el problema de l'extracció de l'oli, pensem que, avui com avui, el millor sistema d'elaboració, el que s'hauria d'adoptar és el tipus italià adaptat a les nostres necessitats.

L'extracció d'oli a Itàlia i França difereix de la nostra únicament en el molí. Així com en el nostre s'usa una solera plana, i rodet molt gran i pesat que va donant pasta contínuament, en el molí italià i francès, com en l'antic català, equivocadament abandonat, el rodet és més aviat petit, i la solera és en forma d'*escudella*, és a dir, de bací. La pasta és posada dins l'*escudella* i el rodet la va molent

lentament i remenant-la, desfent-la, homogenitzant-la. Al cap d'un cert temps la pasta és a punt d'ésser premsada.

Així com en el tipus català el rodet romp solament l'oliva, en el tipus francès i italià la romp, la tritura, l'afina i l'empasta. En conseqüència d'aquest treball l'oli surt amb major facilitat i no es necessiten fortes pressions perquè ragi. Ja en fer el peu, el pes dels cofins plens de pasta, fa que l'oli tot sol vagi sortint.

Aquest és el gran avantatge del sistema francès i italià d'extracció. Presenta, però, un gran defecte, i és la lentitud. L'oliva ha d'estar molta estona en contacte amb el rodet per a que sigui acabada. Aquest inconvenient ha estat subsanat d'una manera enginyosa. Al molí s'acobla un molí de cures o una màquina qualsevol trituradora d'olives. Aquesta romp l'oliva, i l'oliva rompuda cau al molí italià, el qual, tenint mitja feina feta, va més de pressa i acaba més aviat l'empastament de l'oliva.

Aquest sistema generalitzat a l'Alcanyic, comença a estendre's a Andalusia i a Catalunya. A la nostra terra hi han, pel que sabem, dues instal·lacions en funcionament: una del Sindicat de Borges del del Camp i l'altra d'Uldecona.

Els resultats que s'obtenen amb aquest sistema són excel·lents i nosaltres no tenim cap inconvenient a recomanar-lo.

El Sindicat d'Alforja hauria de visitar la instal·lació del Sindicat de Borges del Camp i tinc el convenciment que quedaria convençut.

T. U. GANTÚS

Les abelles.

VI

CESSAT l'hivern, quan ve el bon temps i la naturalesa es desvetlla, també es desvetllen les abelles. El rusc és ple d'activitat i comencen de nou els treballs interromputs i la cria de la covada. A mesura que s'eleva la temperatura creix el moviment i el treball al rusc, la colònia es multiplica ràpidament, fins que en venir l'època de la floració de les plantes té lloc l'eixamat i l'activitat assoleix el màxim. Cada dia, una torrentada d'abelles surt de l'arna i es perd per l'aire en cerca de flors. Cap no està en

repòs fora dels mascles vagarosos i indolents. Però ve l'estiu amb les seves calors, i cessa l'aparició de flors i l'activitat disminueix. Deprés ve la tardor, acaba la recollida de pollen i nèctar, disminueix el número d'ous que pon la reina, y el moviment va minvant a poc a poc, fins que en arribar l'hivern la calma domina al rusc.

Per bé que cap allà al gener la reina comença la posta, la cria estesa de la covada s'inicia cap a últims le febrer. De primer pon alguns centenars d'ous al dia, però aviat en pon varis milers, i a mesura que a fora puja la temperatura, creix a dins de l'arna la jove generació.

Durant els primers temps neixen solament obreres, i quan la comunitat ha esdevingut nombrosa i l'arna és molt poblada, les abelles crien abellots, que han de fecundar les futures reines, a les quals preparen les celles.

La reina pon els ous a les celles reials, sense saber que d'aquestes naixeran rivals. Se n'adona més tard, quan les larvetes són ja un xic crescudes i tancades, i aleshores disminueix la posta, i presa d'inquietud vigila gelosament. La seva agitació es comunica aviat a tota la família, de manera que al cap de un parells de dies d'haver tapat la primera cella reial, la reina abandona, amb el primer eixam, dit primari, la vella casa per anar a fundar un nou regne.

Però dies després de la marxa de l'eixam, neix la primera de les joves reines, i tot just es dóna compte que té rivals a punt de néixer, les quals li discutiran els drets a la corona, deixa també (de 7 a 12 dies després de la mare) l'arna i, verge encara, marxa amb un eixam, dit secundari, després d'haver anunciat la partida amb el seu cant.

Si la temperatura i l'alimentació són favorables i si la família no ha quedat massa despoblada amb les dues emigracions en massa, poden sortir altres eixams.

Entretant es detura la porta dels ous, fins que una de les reines joves pren el govern de l'arna i s'ajunta amb el mascle. Durant aquest temps, que dura de 15 a 20 dies, van naixent abelles dels ous postos per la reina vella, i no havent-hi covada a alimentar, augmenten les provisions de pollen.

Acabat l'eixamat, l'activitat de les obreres és dirigida principalment a recollir tot l'aliment que poden pels camps.

Els eixams nous construeixen bresques amb gran pressa i omplen les celles com si sabés que al cap de poc l'activitat i la collita cessaran. Passen els dies i la recollecció disminueix i la reina disminueix també la posta dels ous.

En les anyades favorables de molta floració pot donar-se el cas que l'eixam primari doni també un altre eixam.

A últims d'estiu les abelles no construeixen bresques, que serien inútils i costarien massa mel. Per les mateixes raons allunyen o maten els mascles les famílies que no ho feren en acabar el període de sortida dels eixams.

Totes les abelles, i principalment algunes races solen dedicar-se al saqueig quan al camp l'aliment és escàs. Aleshores, pobres de les colònies febles o sense reina, que són condemnades a morir. Les abelles es defensen contra les abelles lladres que les assalten, la lluita és aferrissada i el terreny vora l'arna es pobla de cadàvers.

Quan finalment la collita s'ha acabat, les abelles no abandonen l'habitació; sols en dies calmosos i solejats surten pel vol de purificació. En augmentar els freds, es reuneixen entre les bresques, sota les provisions, perquè, contràriament a altres insectes, han de menjar també durant l'hivern, per bé que en quantitats molt més petites, proporcionades a llur menor activitat.

Per manipular bé les abelles cal saber acostumar-se a les picades o cal saber evitar-les. La picada de l'abella produeix un dolor i un inflament de la part lesionada. Un i altre depenen de la persona. Hi ha persones a les quals una picada produeix un dolor i una inflor considerables; n'hi han d'altres a les quals no causa ni la més lleu molèstia.

Fora de l'arna l'abella és completament inofensiva; esdevé perillosa solament dins d'ella; s'irrita fàcilment i ataca sense por, encara que l'atac li costi la vida. La còlera d'una es comunica a les altres instantàniament, i l'imprudent és atacat per un grapat d'abelles furioses.

Quan hom ha estat picat, ha de treure l'agulló pessigant la carn i després fregar-se la ferida amb algun calmant, com èter o clorofom. Per evitar les picades va bé de cobrir-se la cara amb un vel espès i les mans amb un guant. Un i altre, però, són engorrosos i no permeten d'operar amb comoditat.

El millor és de manipular les abelles amb fum, amb aparells especials anomenats fumigadors. Hi han molts tipus, alguns d'aire calent i altres—més recomanables—d'aire fred. Consisteixen en un dipòsit on es crema la substància i un tub que porta el fum pudent a l'arna. El fum fa entrar les abelles en estat d'alarma; aleshores s'omplen de mel i es preparen a fugir. Un cop plenes de mel, no són ja tan disposades a picar.

Ultra aquestes precaucions n'hi han d'altres que són també molt

eficaces i que s'han d'emprar, tant si s'usa el fum com si no es recorre a ell. Les abelles no s'han de molestar en els dies d'abundant collita, ni al migdia, en diades caloroses, ni quan fa vent, sobretot abans de temporals, ni al vespre, que és quan les abelles adultes tenen més tendència a picar, quan la reina és jove o verge o la colònia és verge, etc. En aquestes circumstàncies les abelles tenen més tendència a picar.

F. PONS I BUSQUETS

Higiene i alimentació dels conills

III

PER obtenir conills grassos cal que mengin més del que mengen habitualment i que consumeixin més energies. Aquesta ha d'ésser la base de l'alimentació. Per tant, el criador ha de mirar de proporcionar-los aliments que els siguin agradables, en proporció convenient, posant els animals en les indispensables condicions d'higiene i en ambients no massa illuminats i més aviat reduïts per evitar tot inútil consum d'energies.

Entre els aliments més convenients l'alfals ocupa un lloc preferent, per bé que cal observar algunes precaucions per evitar malalties. Es pot donar sec o verd. El verd s'ha de segar a mesura de la necessitat, i es dona després que ha perdut l'aigua de la rosada. L'alfals sec constitueix un bon aliment per l'hivern; s'ha de donar picat, perquè els conills puguin aprofitar-lo bé. Un cop picat es posa durant 3-4 hores en un recipient i es remulla amb aigua neta per estobar-lo.

La civada i l'ordi verds es poden emprar avantatjosament, sobretot en els períodes d'escassetesa de l'alfals; cal, però, tenir la precaució de no usar-los mullats, calents o fermentats. El blat de moro verd és també un bon auxiliar de l'alimentació; sol donar-se barrejat amb aliments més rics. Com que conté molta aigua i als conills no els convenen aliments aquosos, convé fer-lo secar un xic a l'ombra abans de donar-lo.

La civada en gra es dona barrejada amb segó humitejat, perquè així s'evita la ingestió d'aquest sense mastegar. El morenc i la ci-

vada poden macerar-se en aigua durant unes 12 hores a l'estiu i 24 a l'hivern; cal en aquest cas donar-los immediatament, perquè no s'agregin. De tant en tant és útil de fer la maceració en una solució de sulfat de ferro al dos o tres per mil, que serveix de tònic i ajuda a evitar la coccidiosi (taques grogues del fetge).

El segó dóna excellent resultat; cal, però, donar-lo humit i sol o barrejat amb grans; si es barreja amb arrels es dóna sec. Per humitejar 10 quilos de segó s'empren de 4 a 6 litres d'aigua.

Les fulles de col s'han de donar amb certa parsimònia, per la gran quantitat d'aigua que contenen i que ocasiona trastorns. El millor és fer-les secar a l'ombra, fins que hagin perdut l'excés d'humitat i barrejar-les amb aliments concentrats. Quan s'hagin de donar aliments massa rics en aigua, cols, alfals, civada, ordi, etc., es poden barrejar amb palla triturada, que absorbeix l'excés d'humitat.

Entre els tubèrculs les nyàmars constitueixen un bon auxiliar de l'alimentació. Si són petites, es poden donar senceres, arrencant-les a mesura de la necessitat i netejant-les bé de la terra.

Les arrels millors són la pastanaga i la remolatxa. La pastanaga és més refrescant, menys aquosa i més alimentosa que la remolatxa. Aquesta s'utilitza preferentment tallada i barrejada amb segó sec, que absorbeix l'aigua, o amb aliments concentrats.

Ademés d'aquests aliments se n'usen molts d'altres: patates, moniatos, pa sec, lletuga, pàmpols de cep, trefle, etc.

Heu's aquí algunes racions que no tenen més valor que la de servir de guia per establir una alimentació racional; són fetes a base d'aliments corrents que el pagès pot trobar a tot arreu.

Per llodrigons:

I.	Al matí: Alfals	200 grams.
	A la tarda: Segó sec	30 »
	Pastanagues tallades	30 »
II.	Al matí: Segonet	30 grams.
	Civada	10 »
	A la tarda: Alfals	200 »
III.	Al matí: Alfals picat	40 grams.
	Segonet	10 »
	Sal	0,3 »
	A la tarda: Ordi	100 »
	Civada	50 »
	Palla	50 »

IV.	Al matí : Segó	20 grams.
	Remolatxa tallada	30 »
	A la tarda : Fulles de col	200 »
	Palla	50 »

Per mascles reproductors :

I.	Al matí : Segonet	10 grams.
	Civada	10 »
	A la tarda : Civada verda	250 »
	Ordi verd	100 »
II.	Al matí : Segó	20 grams.
	Nyàmares tallades	30 »
	A la tarda : Moresc verd	200 »
	Alfals	100 »
III.	Al matí : Segó	30 grams.
	Moresc	20 »
	A la tarda : Fulles de col	300 »
IV.	Al matí : Moresc	20 grams.
	Civada	20 »
	A la tarda. Fulles de pastanaga	150 »
	Fulles de xicoira	150 »

Per femelles en gestació :

I.	Al matí : Segonet	30 grams.
	Moresc	10 »
	A la tarda : Alfals	320 »
	Pa sec	20 »
II.	Al matí : Fulles de xicoira	100 grams.
	Fulles de pastanaga	100 »
	Fulles d'enciam	50 »
	Al migdia : Moresc	20 »
	A la tarda : Segó	20 »
	Remolatxa tallada	40 »
III.	Al matí : Alfals sec picat	40 grams.
	Fonoll	20 »
	Segonet	10 »
	Sal	0,30 »
	Al migdia : Pastanaga	30 »
	A la tarda : Alfals	200 »
	Moresc	100 »

Racions per femelles de cria :

I.	Al matí : Segó	20 grams.
	Civada	20 »
	Al migdia : Remolatxa tallada	20 »
	A la tarda : Alfals	330 »
II.	Al matí : Fulles de nap	150 grams.
	Fulles de pastanaga	100 »
	Al migdia : Fonoll	100 »
	A la tarda : Segonet	20 »
	Civada	10 »
	Moresc	10 »
III.	Al matí : Xicoira	250 grams.
	Pa sec	30 »
	A la tarda : Fonoll picat	30 »
	Segó	10 »
	Moresc macerat	10 »

M. CABRÈ

Ametllers

LES crisis de la viticultura tan freqüents a Catalunya, han fet que la plantació d'ametllers prengüés molt increment. Però sovint les plantacions han estat fetes sense estudiar prèviament les condicions de clima i de terreny i les aptituds particulars de les varietats que es propagaven, i hom s'ha trobat com ens trobem a la nostra comarca, empeltant i tornant a empeltar.

Heu's aquí el que ens ha passat a l'Urgell, per a què pugui servir d'experiència i guia als lectors d'AGRICULTURA que vulguin fer plantacions d'ametllers.

En morir la vinya vella degut a la filloxera, vam veure que la vinya americana no s'adaptava prou a la nostra comarca, sobretot a causa de la poca humitat, car aquí plou molt poc. Aleshores es

va pensar en substituir la vinya i es va començar a plantar ametllers.

D'ametllers ja n'existien a la nostra comarca. Eren exemplars isolats, nascuts la major part espontàniament. Les plantacions van coincidir amb la voga de la varietat *desmai*, avui tan estesa a Catalunya i a tot arreu, i es plantaren ametllers *desmai*.

En terres bones la fructificació era abundant, però en les pobres, o sia graveroses i en les argilenques, la producció era migrada. Com que les ametlles *desmai* es pagaven més que les dels ametllers bordissos del país, aquests foren tots empeltats. L'empelt portà una conseqüència molt evident. A mesura que disminuïen els ametllers espontanis i augmentaven els de llei minvava la producció. Sense la intervenció de les glaçades, tan temibles a la nostra comarca, la producció en els terrenys bons disminuï considerablement, i en els pobres esdevingué gairebé nulla.

Disgustats pel poc rendiment, els pagesos començaven a dir mal dels ametllers i alguns i tot començaven a arrencar-los, quan vingué l'alça del preu de l'ametlla, que salvà la vida a molts arbres. Aquesta alça, demés, tornà a desvetllar l'interès pels ametllers i facilità les provatures. En aquella època els enginyers del Servei d'Agricultura de la Mancomunitat cridaren l'atenció dels pagesos sobre els fenòmens de fecundació de les plantes, dient que hi han varietats que han de cultivar-se barrejades per a què la fructificació sigui abundant.

Aleshores ens donàrem compte a l'Urgell del perquè els nostres ametllers no produïen, i lamentàrem la precipitació amb què havíem transformat els vells ametllers, i de nou començàvem a empeltar i a discutir si convenia més l'empelt d'escut o el de canonet. El que ens havia passat i la producció dels arbres allí on havien quedat ametllers vells, en demostrava que els enginyers de la Mancomunitat tenien raó.

Pensem que les varietats que tenen major poder fecundant són aquelles que es reproduïen exactament per llavor, és a dir, que donen fruits iguals a aquells del qual procedeixen, car es tracta de varietats fixades i vigoroses.

Aquí a l'Urgell l'experiència ens ha ensenyat la conveniència

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

de cultivar barrejades varietats diferents segons el terreny. En terres bones posem desmai i esperança, intercalant algun que altre arbre de la varietat comú anomenada «de la llei de la figuera». En terres pobres, graveroses i argilenques, posem varietat comú sola, que s'adapta bé i dóna produccions força abundants. En terres bones, aquesta dóna fortes produccions, que per la quantitat compensen el menor preu a què es paguen.

La varietat desmai no pot cultivar-se mai sola, perquè no es fecunda a si mateixa, i l'esperança pot cultivar-se sola, però dóna produccions més elevades si s'alterna amb la varietat comuna. Aquesta, en canvi, cultivada sola, arriba a donar fortes produccions.

RAMON VILASECA

NOTES I COMENTARIS

L'oficina internacional dels vins

Ja fa disset anys que l'italià Rossi va proposar l'organització d'una Oficina internacional dels vins encarregada de vetllar per llur puresa. La seva oportunitat és avui major que mai, ja que els partidaris del règim sec exerceixen una influència decisiva en alguns països i els que són colliters de vi han de procurar contrarestar-la donant tota mena de garanties de la puresa dels vins, que no s'han de confondre pas amb begudes nocives fetes a base d'alcohols.

L'any 1924 la Cambra francesa es va ocupar de la creació de l'Oficina i aprovà un projecte de llei per tal de procedir a la seva organització. Ara el projecte és al Senat i el seu ponent, Sr. Roustau, l'ha informat favorablement. L'Oficina tindria les següents atribucions :

Primera : Garantitzar la bona qualitat dels productes vinícoles promulgant regles que tinguessin força de llei en tots els països adherits. Aquestes regles es refereixen a la prohibició del sucratge i barreja per damunt d'un grau definit d'alcohol i a la prohibició de vendre cap vi amb un nom estranger al seu lloc d'origen i susceptible al comprador.

Segona : Obtenir l'adhesió de tots els països interessats en l'acord de Madrid que fixa la reglamentació internacional i per arribar-hi a crear a la Societat de les Nacions una secció vitícola.

Tercera : Finalment, realitzar una forta acció prop dels països prohibicionistes per tal d'encaminar-los a renunciar al règim sec. Els països productors de vi tenen un gran interès a ajudar-se mútuament en aquest sentit i cal esperar que llur concurs no mancari.

Pot esperar-se, doncs, que aviat serà un fet la creació de l'Oficina internacional dels vins.

L'adob dels fruiters

Heu's aquí una fórmula d'adob per arbres adults que pot servir de guia.

Superfosfat	1.200 a 5.000 grams.
Clorur potàssic	400 a 1.200 »
Sulfat amònic	400 a 1.000 »

Els adobs es donen a sota la capa i un xic enfora. El sulfat amònic pot ésser substituït pel nítrat de sosa. Un cop escampats, s'enterren a excepció del nítrat.

Aquesta adobada pot fer-se des de la tardor al començar la primavera.

Explotacions porcines a ple aire

Fa furor actualment a Nord-Amèrica un sistema diem-ne nou per a l'explotació dels porcs : l'explotació a l'aire lliure. Les experiències començaren l'any 1919 a l'Illinois, i els resultats obtinguts sota el punt de vista de la producció i de l'economia han estat remarcables.

Les despeses d'allotjament es redueixen en gran escala : no cal avançar capitals per a la construcció d'una corralina costosa. Les males olors pròpies d'aquest gènere d'explotacions queden suprimides, les despeses d'alimentació es redueixen enormement i la mà d'obra també.

Si hom considera la naturalesa de l'animal, és ben comprensible que el règim de pastura li sigui perfectament adaptable. El porc troba en el terreny en abundància els elements vitaminats i minerals indispensables per a la formació de teixits i per conservar la

salut i la gana—cosa aquesta última essencial en l'engreix—no cal dir que el règim d'exercici resulta indicadíssim.

Una hectàrea de terreny és suficient per set truges i les seves garrinades (cal observar que sempre es dona un important suplement alimentici). Unes cabanes desmuntables, de fusta—una per garrinada—és l'allotjament propi dels animals. Es preconitzen unes cabanes de 2 metres per 2 metres de base, amb teulada, en forma d'A, amb trespol de fusta o sense.

El *clou* del sistema, segons els tècnics, consisteix en extreure unes quantes pràctiques d'higiene, destinades en gran part a prevenir els cucs intestinals, que tan desfavorablement influeixen en l'engreixament. Entre altres pràctiques hi ha la de no destinar mai dos anys seguits un mateix terreny a pastura dels porcs, cosa que, d'altra banda, és ben lògica, per tal com el terreny que ha servit de pastura tot un any a un ramat de porcs queda excellentment afemat, i qualsevol no aprofita les adobades fetes!

Resultats del Col·legi d'Agricultura de l'Illinois :

1. La mèdia dels porcs arribats a l'època de la castració ha pujat de 1,7 per garrinada.
2. El nombre de garrins mal nascuts ha baixat de 18 a 1 %.
3. Les despeses de gra per a l'alimentació han estat reduïdes de tres dècimes parts.
4. Els lots, més homogenis de pes i de condició, als quatre mesos queden aptes per a la venda, i pesen 10 quilos per individu més que els criats en estabulació.

El tren del blat

Altres vegades havem parlat de com les companyies ferroviàries franceses s'interessen en tot allò que pugui representar un progrés agrícola, convençudes que fan feina positiva en favor de llurs propis interessos, a l'ensens que útil per al país.

Ara la Companyia d'Orleans ha destinat un tren compost de sis vagons de gran model, arreglats especialment pel Sindicat per a la Propaganda dels adobs químics, pels establiments i cooperatives de selecció de llavors i per les cases de maquinària, que ha corregut totes les zones bladeres de la línia del carril fent parada a les estacions que representen nuclis importants i fàcilment accessibles per als agricultors.

A cada punt d'estacionament s'han donat conferències i conver-

ses ilustrades amb projeccions cinematogràfiques, per especialistes, sobre els perfeccionaments que cal portar al conreu del blat.

Aquest original sistema de propaganda ha de donar fruits excel·lents. El seu caràcter modern atreu per força l'atenció dels agricultors. D'altra banda, les cases expositores hi tenen una magnífica arma per augmentar les vendes.

La mateixa Companyia d'Orleans ha organitzat aquests darrers anys trens avícoles i apícoles amb gran èxit.

La diarrea dels pollets

La diarrea blanca dels pollets, temuda i coneguda dels avicultors, és causada per un microbi patogen, el *bacillus pullorum*, que penetra en l'oviducte de les gallines i provoca la infecció dels ous.

Els pollets atacats no moren tots d'aquesta malaltia, però les polles que queden curades, ben sanes en aparença, queden infectades i comuniquen els gèrmens a la seva descendència.

Cal, doncs, no posar per covar ous provinents de gallines contaminades, i cercar amb molta cura les que ho són. Els ous que hom suposi contaminats, com més aviat a la plaça millor, car no es gens convenient de guardar-los prop del corral.

Les patates filoses i les berrugoses

Entre les patates que guardem per llavor, de vegades en trobem que tot i semblar normals, a l'hora de grillar, donen uns grills molt prims, llargs i descolorits, que un cop plantats no donen cap tija aèrea i sí solament alguna que altra arrelota que aviat s'asseca.

D'altres patates, en lloc de donar grills, els ulls creixen, donant una mena de raïms fets d'unes berrugues grosses com el cap dels dits. Tampoc aquestes patates no donen tiges aèrees.

Quant a les causes d'aquestes dues anomalies, fins ara no han estat satisfactòriament explicades. Els efectes, però, son prou dolents, perquè en les plantades tingueu especial cura de separar totes les suspectes.

Als recons, als marges, a les vores dels camins i de les sèquies, als patis, a les partions dels camps, a tots els espais lliures, planteu-hi arbres de fusta o de fruita. A Catalunya en tenim massa pocs encara.

NOTICIARI

El Registre d'Arrendaments de finques rústiques. Una nota oficial publicada sobre aquest tema diu :

«De les dades referents a inscripcions de contractes d'arrendament de finques rústiques en els corresponents registres resulta que les inscripcions verificades fins a juliol de 1926 foren 3.370; les que es feren en agost, 2,282; en setembre, 2.190; en octubre, 1.693; en novembre, 4.060, i en desembre, 29.671.

El total de contractes fets fins a 30 novembre suma 13.595, contra els esmentats 29.671 del desembre. El total de l'any 1926 és de 43.266.

En el mes de gener de 1927 s'han efectuat més de 47.000 inscripcions, encara que les dades són encara incompletes. En conjunt, doncs, passen de 90.000 inscripcions les efectuades abans del 1.^{er} de febrer de 1927.»

La producció d'oli d'oliva. Segons l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma, la producció mundial d'oli d'oliva de l'any 1926, talment com permeten de preveure-la les dades que es posseeixen, solament ascendirà a unes tres quartes parts de la de l'any 1925, o sigui, 4.305 milers de quintans mètrics, contra 5.092 de l'any anterior i 5.198 que era la mitja del quinquenni 1920-1924.

La collita italiana es creu que haurà estat sensiblement superior a la collita mitja, tot i els estralls ocasionats per la mosca a les províncies meridionals i a les illes. La collita de Grècia, Sèrvia i Eslovènia és inferior a la del 1925.

La de Turquia és migrada; hom la valua sobre uns 920.000 quintans.

Supressió del conreu de l'opi a Macao. Malgrat la gran disminució que representarà en el presupost d'ingressos de la colònia, el Govern portuguès està decidit a prohibir el conreu dels cascalls per a l'opi en tota la seva jurisdicció.

Taronja avariada. Davant la denúncia de la Cambra de Comerç de Certe d'haver arribat allí un vapor fruiter procedent de Gandia amb taronja gelada, el cap del Govern ha disposat que s'instrueixi procediment brevíssim i es sancioni amb el major rigor. Al mateix temps ha ordenat al president del Consell de l'Economia Nacional que per totes les autoritats competents es comprovi la forma de practicar aquest servei i s'imposin multes que per sa quantia evitin tota claudicació i negligència.

Un problema agrari és el que, segons ens informa la premsa, existeix a un poble anomenat Sant Roman de los Montes, a Castella.

Segons les dades que proporcionen, de 4.347 hectàrees que té el terme municipal solament estan cultivades i aprofitades pels veïns 682.

Importació de bestiar. Sembla que porten camí d'ésser resoltes favorablement gran part de les nombroses instàncies que hi ha presentades per a la importació de bestiar. L'assumpte està actualment pendent de la Junta d'epizooties.

Els obrers que van a França. El senyor cònsol general de França en aquesta capital s'ha dirigit al governador manifestant que el Govern francès acaba de modificar les condicions reglamentant l'entrada dels treballadors que marxen al dit país per a fixar-hi llur residència.

Fins al present, els dits treballadors havien d'anar solament proveïts de llur contracte de treball, visat, pels treballadors amb destinació a l'agricultura, pel Servei de Mà d'Obra Agrícola del Ministeri de l'Agricultura. Des d'ara, aquest títol de contracte de treball haurà d'anar acompanyat obligatòriament, d'una certificació mèdica, visat per l'autoritat consular francesa. Aquesta certificació haurà d'ésser estesa per un metge nomenat pel cònsol general de França a Barcelona; després, haurà d'ésser presentada per l'interessat, per al seu visat, sia al dit consolat general, o a l'Agència Consular de França, exercint les seves funcions en la localitat on hagi estat estesa.

Auxili a una indústria. Una comissió d'esparteristes de Múrcia, Albacete i Castelló, ha visitat el ministre de Foment demanant ajut per a llurs indústries.

L'impost sobre la renda. Mantes entitats econòmiques s'han adreçat al Govern, i especialment al ministre de Finances, sollicitant que el termini per a la informació pública previst al decret-lleí creant un impost sobre les rendes i guanys individuals, sigui prorrogat.

Diu que encara són moltes les entitats que, imbuïdes de la importància de l'assumpte, no han pogut acabar d'enllestir els sengles informes que tenen intenció de presentar.

Adulteracions a... Saragossa. A Saragossa s'ha descobert una escandalosa adulteració de pinsos. El governador ha imposat a diversos magatzems multes de mil pessetes.

L'adulteració consisteix que barrejaven amb farina de tercera, polvos de talc i pell d'arròs, productes nocius per als animals.

El Comité Central Cotoner ha acordat que enguany es destini a premis fins a la quantitat màxima de 150.000 pessetes.

D'aquestes pessetes, fins a 40.000 seran destinades a l'adquisició de maquinària agrícola per als cultivadors agraciats, i fins a 10.000 pessetes per als agents de propaganda, capataços i altres difusors del conreu que se n'haguessin fet creditors.

Ha aprovat ultra això algunes proposicions de condecoracions de l'Ordre del Mèrit Agrícola, i recomana que el cotó de la campanya nova que es presenta, estigui dividit en tres categories, per a les quals es garanteixen els següents preus mínims: primera, pessetes 1,20 per quilo; segona, pesseta per quilo, i tercera, a 0,70 pessetes. Altrament, l'Estat paga (en teoria) sempre el mateix preu de cotització en el mercat.

Superfosfat confiscat. Han estat confiscats per la duana francesa 4.500 sacs de superfosfats, per infracció del conveni de Madrid i Washington, sobre protecció de productes de procedència estrangera.

La companyia expedidora, que era barcelonina, havia estat absolta en primera instància, però el fiscal general apellà i el tribunal de Montpeller ha cassat la sentència i ha ordenat la confiscació dels 4.500 sacs, el valor dels quals s'eleva, en conjunt, a uns 100.000 francs.

La Comissió mixta de l'oli. La «Gaceta» ha publicat una R. O. donant les normes per a la constitució i funcionament de la Comissió mixta de l'oli, organisme flamant que tindrà al seu càrrec el control de l'exportació de l'oli, d'on treurà els recursos necessaris per a la seva existència, i a més tindrà una altra funció consultiva sempre que el Govern tingui a bé de demanar-li el seu parer sobre determinats temes.

L'Assemblea dels remolaxers es celebrà a Calatayud amb tota l'efusivitat i platxeri que són de rigor en aitals ocasions. Deixant de banda els discursos, car poc més, poc menys tots són sempre tallats per un mateix patró, donem a continuació les bases que s'aprovaren per a l'organització interna de la Unió de Remolaxers:

Primera. La Unió de Remolaxers establirà camps d'experimentació per a estudiar les millores del conreu de la remolaxa, així com els conreus que poden substituir-la.

Segona. Es faculta a la directiva per a la immediata organització de la comissió de zones, i s'elegiren acte seguit les de les zones de Calatayud, Marcilla i Calahorra.

Tercera. Terminada l'organització remolaxera de Navarra, que es declara obligatòria la quota reglamentària, ja que cap entitat no es pot desentrotllar honradament sense comptar amb mitjans econòmics.

Quarta. La propaganda no haurà de parar, i per això s'ajustarà al que les circumstàncies exigeixin, adoptant-se de moment l'acord de publicar un periòdic, gratuït en el seu repartiment i per als associats, i la celebració de conferències culturals i tècniques per als adherits.

Un Congrés mundial d'avicultura al Canadà. Actualment es prepara el programa del Congrés mundial d'avicultura que ha de tenir lloc a Ottawa, del 27 de juliol al 4 d'agost d'enguany.

Les principals matèries que seran objecte del Congrés seran la cria, la nutrició, les malalties, la distribució comercial i l'extensió de la indústria avícola. El primer país importador del món, Anglaterra, enviarà els seus més recomanats tècnics, per tal de fer conèixer les necessitats del mercat consumidor.

Al mateix temps, mentre durin les tasques del Congrés hi haurà oberta una Exposició avícola amb importants premis. Els que vulguin exposar, cal que s'adreixin al senyor secretari del Congrés Mundial d'Avicultura, a Ottawa, Canadà, en anglès o en francès, per tal de rebre més detalls.

El preu mínim dels capells de seda. A França, el Sindicat general de filatura de seda ha acordat que els preus mínims a què es comprometia aquesta campanya a pagar els capells de seda era a 15 francs el quilo, eu brut.

Un Congrés de viticultura a Montpeller. A la vila que veié néixer el nostre alt En Jaume, s'organitza actualment per a la data 26 maig a 2^a juny, un Congrés de viticultura que presidirà el president de la Confederació General de «Vignerons», Mr. Cathala.

Es tractaran temes tan interessants com els que segueixen :

1. Estudi de les veremes per a usos distints de la vinificació (ràim de taula, suc de ràim, most concentrat, mïsteles, etc.).
2. Utilització de sub-productes (mares, tartrats, sarments, fulles, granet, etc.).
3. Cooperació en viticultura.
4. Exportació dels vins.

Els vins que s'exporten a França. El Sindicat d'exportadors de vins de Vilafranca del Penedès ha publicat una nota en la que, després de fer constar que la composició d'alguns dels nostres vins de baixa graduació és tal, que tot i ésser perfectament naturals, no els són aplicables les regles de Roos, Blarez i Halphen, es plany de què siguin rebutjats sistemàticament tots els que no s'ajusten als límits d'aquelles relacions per part de les duanes franceses.

Demana el Sindicat una mesura que posi remei a aquest estat de coses, com fóra el que hi hagués assenyalat un centre oficial a cada comarca que garantís la naturalitat del vi, garantia que fos acceptada a la Duana.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs.— Superfosfat d'os, de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i mig per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 11 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 10 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 9 pessetes els 100 quilos.

Sulfat amònic, de 20-27 per 100 de nitrogen, a 39 pessetes els 100 quilos; nitrat de sosa de 15-16 per 100 de nitrogen, a 42 pessetes els 100 quilos; nitrat de calç de 15,50 per 100 de nitrogen i un 28 per 100 de calç, a 38 pessetes els 100 quilos.

Sulfat de potassa de 90-92 per 100 de pureza equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 32 pessetes els 100 quilos; clorur potàssic de 80-85 per 100 de pureza, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura, a 29 pessetes els 100 quilos.

Matèria orgànica còrnia natural, de 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric, a 36 pessetes els 100 quilos.

Preus per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides.— Sofre sublimat, flor, a 24,50 pessetes el sac de 50 quilos; sofre refinat, pur, a 17,50 pessetes el sac de 40 quilos; sofre precipitat, gris, a 9 pessetes el sac de 40 quilos.

Sofre de canó, a 49 pessetes els 100 quilos; sofre de ferròs, a 35 pessetes els 100 quilos.

Sulfat de ferro, en gra, a 13 pessetes els 100 quilos; sulfat de ferro, en pols, a 14.

Bestiar, carns.— Bestiar de llana, anyells, de 45 a 50 pessetes; primals, a 50; ovelles, de 80 a 90; porquí gras, a 27,75 pessetes l'arrova de pes viu; boví, de 3,50 a 3,75 pessetes el quilo.

Gallines, de 19 a 25 pessetes el parell; pollastres, de 15 a 20 pessetes el parell; ànecs, de 20 a 25 pessetes el parell; oquès, de 17 a 22 pessetes una.

Cereals i farines.— Dèiem en la informació anterior que les operacions que es feien en blats eren solament les més precises, i aquesta continua essent la norma general, cosa que fa que, retrets com estan els venedors, els preus no portin pas cap intenció d'emprendre la davallada. Els blats més sollicitats continuen essent els de procedències pròximes, Vallès, Urgell i també Aragó i Navarra, i com que són prou buscats les seves co-

titzacions encara han anat amunt fins a cosa d'una pesseta o cinc rals més per 100 quilos.

No cal dir que si ha algun tenedor que, impossibilitat de sostenir-se, capitula, immediatament veu exhaurides les seves existències, cosa que plaesa que lo que falta no són ganes de comprar en els farinares, sinó preus que estiguin al seu abast car com dèiem, posats dins del règim actual on teòricament s'han de guanyar la vida els blataires, intermediaris, fabricants de farines i forners, els beneficis aviat començarien d'ésser estrets pels que més acostumats estaven a que fossin grassos.

L'arròs no dona lloc a gaires operacions i té tendència més aviat baixista; per bé que fent esforços de flaqueza es vagin aguantant les classes fines, els Bell-lloch i matisats han sofert ja un descens en la cotització.

Com que malgrat els esforços de la Junta de Proveïments la quantitat de Moresc Plata existent o en camí no abasta actualment per cobrir les exigències del mercat, el joc—llegeixi's especulació—sobre aquest gènere ha anat a raure als gèneres que el poden substituir amb més o menys facilitat com són els ordís, civades i despulles de farineria.

De totes passades, ara per ara, per bé que l'animació dels substitutius que esmentem hagi estat molt més crescuda, no han sofert durant la quinzena cap augment de consideració: els preus llurs han restat estacionaris. Ara, que si l'escassetat de moresc continués, tornarien com és fàcil de preveure a reprendre la seva marxa ascendent.

Blats: Aragó i Navarra, 53 a 55; Castella i Manxa, 49^a a 50; Extremadura, 48,50 a 49; Urgell i Vallès, 52 a 54.

(Preus en pessetes els 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen).

Farines: Força, 75 a 85; extra local, 68 a 69; corrent local, 66 a 66,50; extra Blanca Castella, 67 a 68; Blanca corrent Castella, 65,50 a 66; baixa, 52 a 53.

(Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona).

Arròs: Bomba Calasparra, 137 a 138; bomba, 105 a 120; selecte, 59 a 60; matisat, 57 a 59; Bell-lloch base O, 55 a 56; trencat, 40 a 42.

(Per 100 quilos).

Altres cereals: Moresc país, 40 a 41; Ordi Urgell i comarca, 37 a 38; civada Estremadura, 36 a 37; civada Manxa, 35 a 36; escaiola Andalusia, 60 a 65.

(Per 100 quilos).

Despulles: Número 3, 29 a 30; número 4, 24 a 26; segones, 21 a 22; terceres, 19 a 20; quartes, 17 a 18.

(Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro de Barcelona).

Menut (primis), 18 a 19; segonet, 17 a 18; segó, 13 a 14.

(Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro de Barcelona).

LISOL

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

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

VALLES GERMANS

Massini, 79
Sans-Barcelona

Fruits secs.—Ametlla en closca, mollar, a 220 pessetes els 100 quilos ; closca forta, a 100 ; ametlla en gra, Esperança primera, a 510 ; llargueta, a 540 ; Mallorca escollida, a 500 ; propietari sense trossos, a 480.

Ha començat a fer una mica de moviment el mercat ametllívola que feia qui sap el temps que estava com encarcerat. El moviment, com era d'esperar ha estat baixista i solament per les classes en gra. Això ha permès que s'efectuessin algunes operacions amb aquestos gèneres, cosa que fa temps que no es veia més que amb la mesura més justa.

Avellana negreta escollida, a 105 ; garbellada, a 100 ; gra primera, a 380 pessetes els 100 quilos.

També la baixa de les ametlles en gra s'ha vist seguida per un moviment anàleg de la classe en gra de l'avellana. Fins a cosa de sis duros ha arribat el màxim de la baixa d'aquest darrer gènere durant els quinze dies darrers. També paral·lelament han augmentat les operacions.

Prunes Clàudies, primera, a 25 pessetes l'arrova ; segona, a 15 ; Managuet, a 22 ; Màlaga, a 10.

Nous escollides, a 180 pessetes els 100 quilos ; colliter, sense trossos, a 150.

Xufes garbellades, superiors, a 100 pessetes els 100 quilos ; colliter, a 90.

Cacauets pelats, València, a 140 pessetes els 100 quilos ; tres grans blancs, primera, a 130 ; dos grans blancs, primera, a 105.

Panses de Màlaga (nou gotims) : cinquenes, a 20 ; quartes, a 24 ; «Royaux», a 28 ; en gra, a 22 pessetes la caixa de 10 quilos. (Les caixes de dos quilos i mig i les de cinc quilos sofreixen un augment per l'import de l'embalatge.

Figues de Fraga, primera, a 10 pessetes la caixa de 10 quilos ; d'Albunyol, en caixes, a 10,50 pessetes l'arrova ; ídem en cistells, a 80 pessetes els 100 quilos ; Mallorca, classe B, a 7,50 pessetes l'arrova ; Mallorca, classe C, a 7.

Pinyons pelats país, a 570 pessetes els 100 quilos ; ídem Castella, a 580.

Farratges i aliments pel bestiar.—Alfals, 6,50 a 7,50 ; palla llargueta, 3 a 4 ; palla curta, 4 a 5.

(Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona).

Polpa remolatxa país, 27 a 29 ; Turtó de coco, 28 a 29 ; farina de lli-nosa, 34 a 35.

(Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona).

Garrofes : Xipre, 48 a 48,50 ; negra Vinaroç, 50 a 51 ; negra Castelló, 50 a 51 ; negra Matafera, 46 a 47 ; negra roja, 48 a 49 ; Eivissa, 43 a 44 ; Mallorca, 40 a 41.

(Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona).

Llegums.—Llenties, 65 a 100 ; faves Extrem. o And., 53 a 54 ; faves estrangeres, 51 a 60 ; favons Extrem. o And., 51 a 52 ; favons estrangers, 49 a 50 ; veces Castella, 43 a 43,50 ; veces Sagarra, 41 a 42 ; veces Andalusia, 42 a 43 ; erps, 36 a 37 ; titus, 40 a 42.

Mongetes. : Castella, 110 a 120 ; Mallorca, 74 a 75 ; Prat, 68 a 70 ;

Urgell i Comarca, 65 a 70; València, 70 a 75; estranger, seg. classe, 60 a 80.

Cigrons: Saüc, 180 a 200; blancs ar. alf. 44/45, 112 a 114; blancs ar. alf. 48/50, 107 a 108; blancs ar. alf. 52/54, 92 a 94; blancs ar. alf. 58/60, 83 a 85; blancs ar. alf. 60/65, 65 a 70; pelons, 60 a 80.

(Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona).

Olis.—(Associació Gremial de Negociants d'olis de Barcelona). Preus de venda a la plaça:

Oli d'oliva: Corrent, a 260,90 pessetes els 100 quilos; superior, a 286,95 pessetes els 100 quilos; classe fina, a 304' 35 pessetes els 100 quilos; classe extra, a 326,10 pessetes els 100 quilos.

Mercat sostingut.

Oli de pinyola: De color verd, de primera, de 121,73 a 126,08; ídem, ídem, de segona, de 117,34 a 121,73 pessetes els 100 quilos.

Groc de primera, de 147,82 a 151,73; ídem de segona, de 126,08 a 130,43 pessetes els 100 quilos.

(Sense envasos).

Oli de coco: Blanc, a 155; Cochin, a 180; Palma, a 205 pessetes els 100 quilos.

(Amb envasos).

Oli de llinosa: Cru, a 150; cuit, a 158; sense color, a 180 pessetes els 100 quilos.

(Sense envasos).

Oli de cacauet: Corrent, a 267; refinat, a 277 pessetes els 100 quilos.

Ous.—Frescos Empordà, a 62 pessetes el conte de 30 dotzenes; Vilafranca o Granollers, a 70; Sagarra, a 54; Urgell i Segrià, a 52; Eivissa, a 55; Mahó, 53; Mallorca, a 52.

Vins.—En les dugues últimes setmanes no s'ha operat cap canvi notable en el mercat dels vins. Continuen activament les exportacions que permeten preus màxims de 365 francs l'hectòlitre pels vins nostres de 15 graus en els mercats francesos. Prossegueix la tendència alcista essent la nota dominant.

Els mercats d'aquesta banda del Pirineu es troben animats; Vilafranca, Reus, Haro, Valdepeñas, veuen una demanda compradora com feia un bé de Déu de temps que no s'havia vist.

També estan fermes els alcohols vínics. Els rectificats 96°-97° es cotitzen entre 260 i 265 pessetes l'hectòlitre, segons classe.

LLUÍS MARSAL.

BIBLIOGRAFIA

ESCUELAS-ASILOS DE ARTES Y OFICIOS PARA NIÑOS POBRES HUÉRFANOS Y ABANDONADOS. SU ORGANIZACIÓN PRÁCTICA Y ÚTIL, por *J. Mallart*. Un fulletó de 36 planes. Madrid 1926.

Interessant estudi on s'exposa l'organització d'aquestes útils institucions. El nostre distingit col·laborador s'ocupa també de l'aprenentatge agrícola per produir nois dotats de coneixements agraris, tant poc extesos a la nostra terra.

EL PEDRISCO Y SUS MEDIOS DE DEFENSA, per *J. Via Raventós*. Un fulletó de 27 planes. Tortosa, 1926.

El nostre col·laborador ha publicat en aquestes planes la conferència donada a l'Ateneu de Tortosa el 2 de maig de l'any passat. La seva competència en aquestes qüestions, adquirida en molts anys d'observacions i estudis meteorològics, fan d'aquest llibret una obra d'utilíssima consulta no solament per la zona de l'Ebre, particularment considerada en la Conferència, sinó també en general pels problemes que planteja i resol que interessin a tots els agricultors.

ALMANAQUE GUÍA DEL CULTIVADOR MODERNO. ⁶Barcelona, 1917. 318 planes.

Conté ultra les dades corrents en els almanacs, una sèrie d'estudis de caràcter pràctic, molt interessants referents: guia de l'agricultor, pràctiques mensuals, el conreu dels cereals en línies apariades, sericultura, malalties del bestiar, etc., etc.

SOLIDARITAT ECONÒMICA, per *Joan Torrent*. Un fulletó, poligrafiat de 66 planes. Agullam, 1927.

Hem rebut aquest interessant fulletó degut a la ploma del senyor Torrent, prou conegut dels agricultors gironins. Per bé que no estiguem conformes amb totes les afirmacions de l'autor, cosa d'altra part naturalíssima, celebrem l'estudi que el senyor Torrent ha fet sinó res més perquè prové d'un agricultor i demostra que els agricultors també poden ocupar-se dels problemes socials i econòmics. La nostra opinió va, però, més enllà car sostenim que els agricultors han d'estudiar aquestes qüestions, conèixer-les com els industrials, única manera de defensar útilment llurs interessos.

CONSULTORI

En aquesta secció contestarem gratuïtament i per torn rigorós a totes les consultes que facin els lectors

P. R. M., Ciutat. No entenem bé la seva consulta; no sabem si es refereix al pugó veritable que és un insecte o al negre que és un bolet. De totes maneres aquí van dues fórmules.

Contra el pugó, petit insecte que cargola les fulles i les embruta de suc enganxadi i dolç, molt apreciat per les formigues i mosques:

Sabó moll	500 grams
Aigua	100 litres
Nicotina	50 grams

Destà el sabó en 10 litres d'aigua calenta, afegeix l'aigua fins a 100 litres i després, remenant bé, hi tira la nicotina. La solució es polvoritza mullant bé totes les parts verdes. Cal repetir els tractaments dos o tres vegades a uns 15 dies de distància.

Contra el negre, bolet que com una pols de carbó recobreix les fulles, els brots i a voltes les soques i tot:

Lisol	3,5 litres
Aigua	100 »

Es polvoritza damunt els arbres un parell de vegades, començant la primera vegada a mitjans d'abril.

Encara que no del tot segurs creiem que deu ésser el negre la malaltia dels seus arbres i no el pugó com vostè deixa entendre.

P. V., Rubí. Per preservar les ferides dels arbres hi han moltes fórmules més o menys complicades. Totes van més o menys bé. Creiem, però, que en general no val la pena d'emprar-les. El que li recomanem és el següent: renti les ferides amb una solució de sulfat de coure al 2 per 100 (2 quilos en 100 d'aigua) i quan la solució s'hagi assecat recobreixi la ferida amb una capa de quitrà calent. El sulfat desinfecta la ferida i el quitrà la preserva de contaminació. El quitrà té l'inconvenient que s'estovaa l'estiu, però és un petit defecte.

R. V., Floresta. Pel vi que no ha fermentat: airegi'l per fer-li perdre el gas sulfurós que conté i trasbalsi'l per separar-lo dels baixos. Després faci'l fermentar. Per afavorir la fermentació va bé d'usar ferments seleccionats afegint al vi uns 15-20 grams de fosat amònic per carga. En lloc de ferments seleccionats es poden usar mares o baixos en perfecte estat i procedents d'un vi saníssim.

No sabríem dir quin és l'insecte que ataca l'ordi. D'insectes que viuen a la canya de la planta n'hi han uns quants, però cap coincideix amb el que vostè descriu. Per això no sabríem indicar-li cap remei concret. Provi de totes maneres de segar aviat i de llaurar el camp de seguida enterrant el rostoll o millor treient-lo del camp i cremant-lo.

R. S.

CALENDARI

de sembres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

MARÇ I ABRIL

HORTALISSES

Es sembren en tendes o en llocs abrigats :

Albergínies. — Pebrots de banya, grossos. — Pebrots de morro, grossos.

Es sembren a l'aire lliure :

Agrelles. — Api ple, gros. — Bledes grogues o blanques. — Carabasses carabassoneres, carabasses de bon gust, carabasses de Rabaquet i altres. — Cards plens, grossos. — Cogombres. — Col de cabdell o soldat, grossa, col borratxona (en terres frescals), col francesa i altres de fulla llisa, col de set setmanes, nana ; col de Bruselles. — Créxems. — Enciam escaroler d'istiu, enciam llarg, blanc o romà, enciam escarxofer, enciam bleder o Maymó.

Es planten :

Escarxoferes (des de febrer). — Maduixeres (des de febrer). — Tomàtecs d'albercoc petit, tomàtecs de pera, tomàtecs de poma, tomàtecs de pometta. — Espàrrecs grossos. — Espinacs (per collir tendres o abans d'espigar). — Fesols primerencs. — Julivert. — Melons primerencs. — Pastanaga de taula. — Pèsols de set setmanes pèsols tirabecs o Caputxins (millor en març). — Porros. — Ravanets mitjants, ravanets rodons. — Remolatxa de taula. — Salsifis i Escorsonera. — Cerfull. — Síndries. — Xirivies. — Moniatos. — Patates.

FARRATGES

També es sembra per a farratge verd :

Alfals. — Col geganta. — Remolatxes grosses.

Sorgo o Meuca dolça. — Trèbol gros o Trèfula. I les herbes dels prats.

Guixes. — Llovins. — Llenties. — Moresc o blat de moro.

Per majors detalls dirigir-se a «Especialidades Agrícolas Truffaut, S. A.», Via Laietana, 30, 5.ª, lletra H.



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

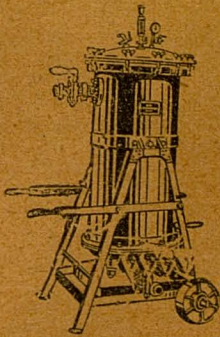
Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

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

Algunes de les obres d'Agricultura en francès de venda a la llibreria Catalònia, 17, Plaça Catalunya, 17

AUTOR	TÍTOL	PAGINES	PREU
Levéque	Ce que tout agriculteur doit savoir	357	5'00 Ptes.
Guillin	Analyses Agricoles	420	6'00 »
Bussard	Arboriculture Fruitière	520	7'50 »
Voitellier	Aviculture	328	10'00 Fr.
Voitellier	Aviculture. Les races de volailles	284	5'00 Ptes.
Chenevard	Alimentation Rationnelle des Volailles	131	1'50 »
Rodillon	Guide Pratique de la Basse-Cour Moderne	127	2'00 »
Rey	La culture Remuneratrice du Blé	211	1'75 »
Boullanger	Malterie, Brasserie	352	10'00 Fr.
Lesse	Chasse, Elevage et Piégeage	447	7'50 Ptes.
Diffloth	Zootèchnie, Chèvres, Porcs, Lapins	432	6'00 »
André	Chimie Agricole (2 Vols.)	460	12'00 »
Rolet	Les conserves de Fruits	455	7'50 »
Bussard	Culture Potagère, et culture Maraichère	524	7'50 »
Guichard	Microbiologie du Distillateur	392	7'50 »
Guichard	Chimie du Distillateur	408	7'50 »
Boullanger	Distillerie Agricole et industrielle (2 Vols.)	405	15'00 »
Cuniasse	Memorial du distillateur Liquoriste	297	15'00 Fr.
Garola	Engrais, La Pratique de la Fumure	352	10'00 Ptes.
Petit	Les Engrais en Horticulture	274	5'00 »
Gille	Nouvelle Flore Française	781	13'80 Fr.
Jumelle	Les Huiles Végétales	496	7'50 Ptes.
Martin	Laiterie	400	6'00 »
Rolet	Industries Annexes de la Laiterie	368	5'00 »
Corvez	Manuel du Laitier-Crémier	304	6'00 »
Perrin	Guide Pratique pour L'Analyse du lait	344	2'00 »
Diffloth	Zootèchnie, Races Bovines	464	7'50 »
Larbaletrier	Vaches Laitières	339	3'50 »
Devaux	L'Éleveur de Lapins	461	4'00 Fr.
Charon	Lapins Lapereaux & Cie.	302	9'00 »
Coupan	Machines de Culture	476	7'50 Ptes.
Coupan	Machines de Récolte	508	7'50 »
Kayser	Microbiologie, appliquée à la transformation des produits Agricoles	390	10'00 »
Ammann	Meunerie, Boulangerie	527	7'50 »
Diffloth	Zootèchnie, Moutons	424	6'00 »
Rolet	Plantes à Parfums et plantes Aromatiques	432	6'00 »
Jumelle	Plantes acondiments-Plantes Medicinales	119	1'75 »
Lemaire	Les Ruches, Choix et Amenagement	111	2'00 »
Lemaire	Les Habitants de la ruche	125	1'50 »
Auscher	L'Art de Decouvrir les sources et de les capter	350	5'00 »
Wery	Viticole et Vinicole	148	3'75 »
Saillard	Betterave et sucrerie de Betterave (2 Vols.)	588	12'50 »
Pacottet	Vins de Champagne et vins Mousseux	420	6'00 »
Pacottet	Viticulture	553	7'50 »
Pacottet	Vinification	463	15'00 Fr.
Vermorel	Utilisation des sous-produits de la vigne et du vin	155	2'75 Ptes.

En dirigit-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA

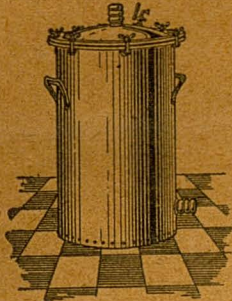
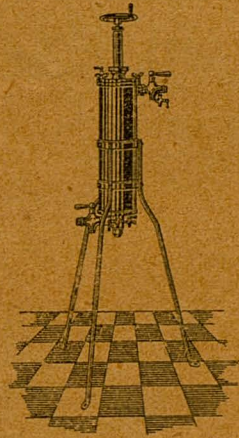


FILTRES

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

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

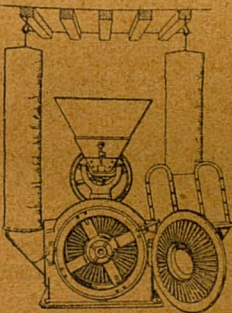
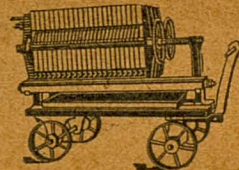
Abundant material vinícola i agrícola



PERE PARÉS

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

BARCELONA



Molí Triturador "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

per a tota classe de grans, palles, despulls 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'aspració i per això ni s'escalfa ni la molturació sofreix minves.

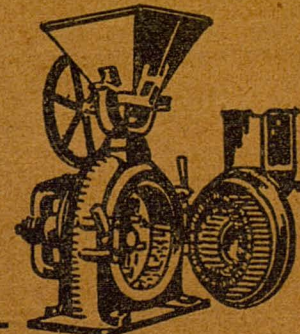
El construeixo de quatre tamany per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

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



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització

Demanen Catàlegs 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.

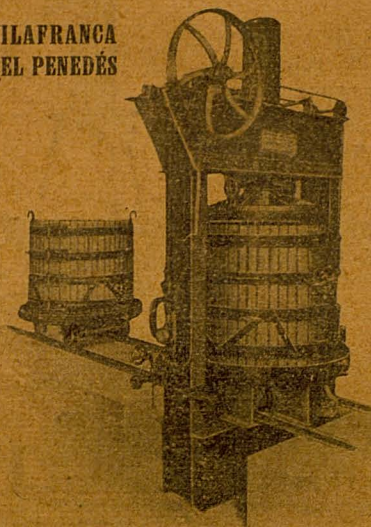
Molí Patentat
Royal-Triumph

Per a pinsos i tota mena de productes
Matxucadores, Molins, etc.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL PENEDÈS



Sucursals a Reus, Criptana
i Xereç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSSES, 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

DE MANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos

TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus Tanc

Reconeguts pels tècnics
com els de major rendi-
ment i de més utilitat per
a tota classe de cultius.

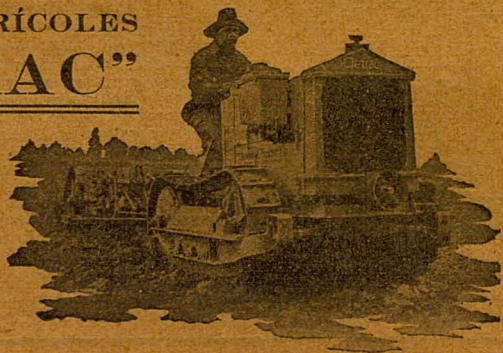
Tot agricultor progressiu i
amant dels seus interessos
que desitgi augmentar consi-
derablement el producte de
ses finques, deu enterar-se
dels avantatges que ofereix el

"CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.
per a tota classe de cultius
Pessetes: 12.000

Tipus F 9/16 HP.
per a vinyes, horts i petites
propietats

Pessetes: 7.000



*Aparells complementaris de totes classes i
marques, a preus considerablement reduïts*

Demanar catàlegs i proves al re-
presentant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA