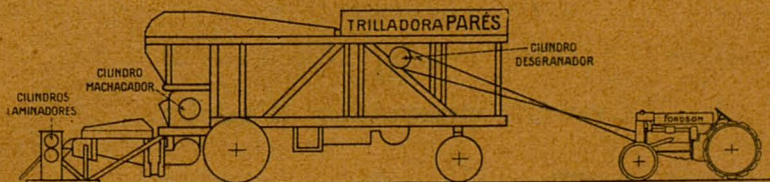
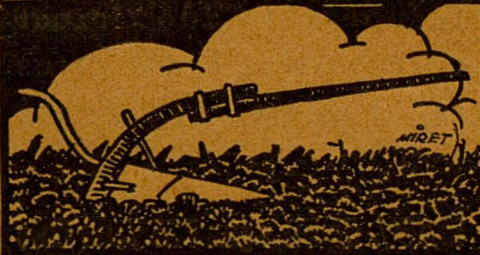
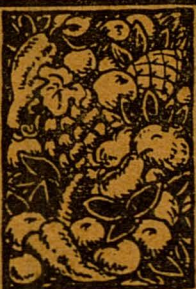


AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA
Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:
**Ex-Professors i tècnics del De-
 partament d'Agricultura de la
 Mancomunitat de Catalunya**

Any XI 20 de d'Abril de 1927 Núm. 8



Màquines de BATRE "PARÉS" les úniques que deixen la palla completament aixafada per mitjà d'uns cilindres laminadors, millor que no pas amb corrons a cavalleries a les eres / Segadores-lligadores, segadores-agavelladores per a una i més cavalleries, dolladores, rampins, etc. de l'acreditada casa "KRUPP" d'Alemanya.



PERE PARÉS

Passeig Duana, 15 :: BARCELONA



NITRAT DE CALÇ

B. A. S. F.

(DE PRODUCCIÓ ALEMANYA)

Insuperable adob azoat
de cobertera i d'efectes
rapidíssims, que conté

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, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

Sumari: La crisi del porc, per *M. Rossell i Vilà*. — La mosca de l'olivera, per *V. Estrem*. — Polèmica avícola, per *Josep M.^a Soler i Coll*. — Les abelles, per *J. Pons i Busquets*. — Els vins negats, per *Joan Civit i Alsó*. — Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

La crisi del porc

La manca de porcs, conseqüència del baix preu a què s'han vingut pagant durant dos anys, per causes assats conegudes de tothom, ha determinat una alça sensible, puix que de 3,25 pesetes el quilo a què es cotitzava pel desembre pasat, a Barcelona, preu brut, és a dir, descomptant de cada porc 21 pessetes per despeses d'escorxadador, transport estació-escorxadador i comissionista, el preu ha passat a 3,80 amb tendència a la puja.

Aquest preu alt, durarà gaire? Això depèn de l'acció de dos factors: un transitori, l'altre amb tots els caràcters de permanència. El factor transitori està representat pel deseiximent de l'engreix de de porcs dels pagesos. És un fet evident que una gran part de pagesos i ramaders han deixat de criar o d'engreixar porcs i que tots els els que no se n'han deixat han disminuït considerablement el nombre de truges o de porcs a l'engreix. Però si el preu alt es manté un any, alguns criadors i engreixadors tornaran altra vegada a l'explo-tació del porc, i d'ací dos anys, tots els que se'n desentengueren, de forma, que al cap de quatre anys és possible que es repeteixi una sobreproducció, com la que existí tres anys enrera. Per consegüent, a mida que la producció s'acostarà al nivell de les necessitats del consum el preu anirà baixant poc a poc fins a equilibrar els guanys amb les despeses de producció. Aquest cicle és constant en l'explo-tació del porc, és a dir, cada vuit o deu anys hi ha una crisi de su-perproducció.

L'altre factor, el de caràcter permanent, és més greu, i és d'aquest que desitjo parlar sobretot. Fa alguns anys que els cansaladers tenen moltes dificultats a vendre la cansalada i el llard, la qual cosa els obliga a mantenir un capital immobilitzat i carregar als magres un preu superior al que correspondria, per haver de gravar aquests amb la depreciació que sofreixen les cansalades. De persistir la difícil sortida de la grassa, aquesta crisi cada any s'anirà accentuant i forçosament repercutirà als engreixadors de porcs.

En aquest conflicte, la solució teòrica és clara: sacrificar porcs que no portin grassa. Però les nocions teòriques poden o no acomodar-se a la pràctica.

Examinem la qüestió. De cansalada i greix tots els porcs, a menys d'ésser desnutrits i per consegüent impropis pel consum, en porten amb més o menys quantitat. Hi han races, com l'extremenya, que a més de la gran proporció de greix que porten, aquest resulta bastant moll. Altres porcs, com el blanc del país i el valencià, ultra la quantitat de greix ésser inferior a la d'aquella raça, la cansalada és més testa. Però el conflicte no es resol deixant de matar porcs extremenys, puix que amb els altres la quantitat de grassa que resulta és encara superior a les necessitats del consum.

S'hauria de trobar l'equilibri entre la producció i el consum de grassa. Per assolir aquesta nivellació és necessari proporcionar-se animals amb poca quantitat de grassa. No existint cap raça que ofereixi aquestes condicions, caldrà utilitzar porcs joves, porcs en el moment que acaben la creixença, és a dir, abans de què l'animal comenci a carregar-se de grassa. Aquest porc, és el que pesa en viu de 90 a 100 quilos.

El porc de 120 a 125 quilos, pes net, que correspon a un pes viu de 150-160 quilos porta, terme mig, el 50 per 100 de cansalada i llard. El porc, pes net de 60-70 quilos, que en viu pesa 90-100 quilos, a tot estirar portarà, deduint-ho de les experiències de Lawes i Gilbert en altres animals, un 30 per 100 de cansalada i llard.

Amb aquestes dades podem establir les diferències que hi hauria matant un porc de 120 quilos o dos de 60. Del primer s'obtindria evidentment 60 quilos de grassa; dels altres dos 36, o sigui una diferència de 14 quilos. A l'escorxador de Barcelona es sacrifiquen cada any uns 100 mil porcs. Calculi's l'enorme diferència que en resultaria respecte la quantitat de cansalada i llard si aquests porcs el promig dels quals és de 120 quilos, fossin doblats, és a dir, 200 mil porcs de 60 quilos cada un.

Aquests animals posats a la venda, a la menuda, i als preus actuals de la capital, es poden valorar de la següent manera:

Pel porc de 120 quilos,

| | <i>Pessetes</i> |
|-------------------------------------------------|-----------------|
| 60 quilos de grassa a 3,50 ptes. el quilo ... | 210,— |
| 60 quilos de carn i os a 6 ptes el quilo | 360,— |
| Total, pessetes | 570,— |

Per dos porcs de 60 quilos cada un,

| | <i>Pessetes</i> |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| 36 quilos de grassa a 3,50 ptes. el quilo | 126,— |
| 84 quilos de carn i os a 6 ptes. el quilo | 504,— |
| Total, pessetes. | 630,— |

Hi ha una diferència de seixanta pessetes pels dos porcs de 60 quilos.

Vegem, ara, la part del ramader.

El valor d'un porc, comptant pels quilos que pesa, va baixant a mida que l'animal és més gros. Un porcell de 15 quilos, actualment val unes 70 pessetes, o sigui, 4,50 pessetes el quilo; engreixat, quan pesa 150-160 quilos, es paga a 2,60 pessetes el quilo. És evident que el quilo de porc de 90-100 quilos ha de valdre un preu més baix de 4,50 i més alt de 2,60. La proporció no costaria gaire de trobar.

Al porquetaire és de suposar que el mateix li seria lliurar al mercat porcs de 90-100 quilos, que de 150-160, talment el fabricant de calçat, sabates de mida més o menys gran. La qüestió és que el preu sigui remunerador.

Aquesta reforma beneficiaria a la ramaderia en general. Per cada truja en caldrien dues, el nombre de porcs havent-se de doblar. Per altra part, l'engreixador quasi amb la meitat de capital podria realitzar el seu negoci, puix que tres mesos més aviat lliuraria els animals a l'escorxador, en els quals tres mesos les despeses en aliments són dues o tres vegades més grosses pels porcs de 100 quilos amunt.

Quant als avantatges que el cansalader treuria del porc de 90-100 quilos foren les d'obtenir dos menuts en lloc d'un i sobretot el poder disposar del capital immobilitzat que representen la cansalada i el llard. Les 80 pessetes de diferència existents entre el porc de 120 quilos i els dos de 60 podrien abastar per a satisfer el sobrepreu a què s'haurien de pagar els porcs de 90-100 quilos.

Amb aquesta reforma engreixadors i cansaladers podrien guanyar-hi molt i potser cap d'ells hi perdria. La solució que proposem, té el seu ple valor no precisament pels petits beneficis que de moment podrien resultar, sinó per la senzilla raó de que vindria a ésser una mena de regulador entre las necessitats de la producció i del consum. Si, més endavant, el mercat exigís una major quantitat de grassa, allargant l'engreixament de tres mesos el problema quedaria resolt.

Dèiem, en començar de tractar la qüestió, que teòricament la solució era clara. La realització d'aquesta solució no radicarà en les valoritzacions fetes més amunt, degut a ésser curtes o llargues, puix que afinant-les bé, les diferències quedarien resoltes. El nus de la qüestió, jo crec, que no està pas en les xifres, sinó en la psicologia del cansalader. La crisi de la sobreproducció de grassa no és pas d'aquest any, ni de l'any passat. Ve de més lluny. ¿Què ha fet el cansalader, com interessat immediat per a resoldre-la? No se li ha acudit altra cosa que procurar per tots els mitjans que els porcs anessin a un baix preu. Els resultats d'aquesta conducta són palesos. No hi ha porcs per qui en vol. No; la solució havia d'ésser la que es proposa o una altra de similar.

Repetim encara; la solució no està en les xifres, sinó en la psicologia del cansalader. El sol fet de no haver intentat, ni a hores d'ara, de resoldre la crisi que tan profundament l'afecta, creiem que constitueix una prova irrecusable de manca d'adaptació a les circumstàncies per les quals transcorre el negoci, ben diferents de les d'aquell temps en què les grasses tenien un alt valor.

M. ROSSELL I VILA

La mosca de l'olivera

HE llegit en AGRICULTURA del 20 de febrer prop passat sota aquest títol i amb la firma M. Figarot, un article en el qual s'hi remarca la fonda preocupació dels olivicultors per a trobar la manera de combatre l'insecte, es fa broma amb l'empirisme dels pagesos i s'aferma en què ja està demostrat el procediment a seguir, pel Sr. Aguiló.

Jo em decanto a creure que, entre els olivicultors més experts del Camp de Tarragona ja estan deixades de banda les discussions sobre quin procediment s'ha d'emprar. La majoria creuen que s'han

de donar quatre tractaments de suc bordelès i que així se salva la collita.

L'estiu passat, es deia entre nosaltres que hi havia un poble de la província, i aquest poble era Ascó, que s'havia pres a punt la lluita contra la mosca amb els procediments que recomana la ciència, amb material adquirit al Consell Provincial i obligant la Corporació municipal a tots els olivicultors del terme a fer els deguts tractaments. Sembla que l'èxit no va coronar els seus esforços. Perquè? No ho sé. D'olivicultors que han obtingut èxit amb el suc bordelès n'hi ha molts.

La solució que patrocina el senyor Figarot en el darrer paràgraf del seu escrit és el que es va proposar seguir el terme municipal d'Ascó. Sembla que no els va reeixir.

Jo m'inclino a creure que no n'hi ha cap de procediment per a la total extinció de la mosca ni de cap altra malura. A mi em sembla que Déu envia aquestes plagues per a premiar al pagès que les combaten com cal i castigar a aquells que no hi fan el que s'hi deu.

Per ara hi ha dos procediments que compten amb adeptes. El clàssic recomanat per la ciència i l'empíric determinat per les proves dels pagesos del camp de Tarragona i d'altres contrades.

L'experiència dirà quin dels dos s'ha de seguir.

El que em sembla que fa falta, és una major publicitat dels resultats dels diferents assaigs fets. S'escriu massa poc. Es llegeix massa poc. Som tots els pagesos massa poc comunicatius.

Jo pregaria al Consell Provincial que fes una enquesta. Que preguntés a cada poble de la província si hi ha un o varis olivicultors que hagin sotmés els seus olivers a algun tractament i amb quin resultat, i que publicqués les respostes obtingudes.

V. ESTREM

Polèmica avícola

Les teles de cotó a les façanes dels galliners

CAL dir-ho en lletres de motllo: ens trobem en ple renaixement avícola. Després d'un llarg període embrionari, de conseqüències funestes per a la butxaca de molts, avui són munió els que, assabentats a fons dels moderns procediments avícoles americans, canten victòria, o, en termes més positius, però menys literaris, *toquen pessetes*.

És clar que no tot són flors i violes, car si tots els que s'hi llancen fascinats per l'emmirallament del negoci arribessin a surar malgrat la llur manca de preparació tècnica i comercial, ja podríem plegar el ram.

«Tot aquell que té una clavellina al balcó i un canari a la gàbia, ja es creu ésser un agricultor i un ramader», deia encertadíssimament un professor nostre, referint-se a la gent de casa. I, en efecte, res més aplicable a l'avicultura; car essent de les indústries que major facilitat presenten per a què el gros públic s'hi pugui dedicar, són molts els que, havent vist covar una lloca o com la masovera tenia gallines i collia ous, ja es senten avicultors i amb prou empenta per a fer la competència als americans i fins per a modificar els procediments d'aquella raça d'homes industrialitzadors per excel·lència.

Cada dia ens anem convencent més i més que són necessaris gran nombre de coneixements per a practicar amb èxit l'avicultura, com ho són per a reeixir en qualsevol branca ramadera. Per això creiem, i quasi no caldria dir-ho, que entre els que a diari emprenen la navegació pel mar escullós de l'avicultura, es resgistraran abundants naufragis, malgrat ésser nosaltres, just és confessar-ho, dels més convençuts i fervents propagandistes.

En els moments actuals, de franca revisió en els procediments avícoles, en què s'està verificant el trànsit de la tècnica vella a la nova, en què del galliner fosc, anxovat, amb finestres petites de vidre, sense palla a terra, amb perxes en escala i nidals de vímets o d'espart, s'està passant al galliner modern, tipus canadenc, clar, ventilat a dojo, assoleiat, higiènic, espaiós, confortable, amb post de dejeccions, barres al mateix pla, niu-trampa, i amb façanes completament obertes o en les que harmònicament s'hi veuen les teles predominant damunt els vidres, la publicació d'un article com el publicat a AGRICULTURA (n.º 5 d'aquest any) degut a la ploma del senyor Joan Rosselló, tractant de les teles i vidres als galliners, podria ésser la causa de funestes desorientacions que cal preveure.

És, doncs, per profilàxia que hem decidit contestar al senyor Rosselló.

* * *

Comença el seu article el senyor Rosselló referint-se als «afamats procediments americans», parlant-nos de trasplantament de mètodes procedents de llunyanes terres les característiques de les quals es desconeixen, de precaucions en llur adopció, d'incompati-

bilitats, de millorament de detalls i de llur assimilació per a fer-los adquirir una fesomia pròpia.

Tot això és música celestial, doncs cal pensar, senyor Rosselló, que en matèria avícola som «el último mono» i que per a esmenar la plana als americans, ens manquen menjar, com vulgarment es diu, moltes sopes.

Els Estats Units i el Canadà, són prou grans per a que en ells s'hi presentin a bastament totes les condicions de clima i terreny hagudes i per haver i si això no fos prou aquí tenim l'exemple de tots els altres països del món: Argentina, Anglaterra, Bèlgica, França, Itàlia i fins les explotacions florents de Catalunya, on tothom, sense distinció, ha copiat amb èxit, als americans i ha begut en les seves fonts, fins a l'extrem de que en l'actualitat, pot dir-se que la manera d'obtenir el millor llibre de consulta en matèria avícola, és subscribir-se a les revistes especialitzades americanes.

Una de dues, senyor Rosselló, car l'ús de les teles està estès arreu on hi han gallines: o en els seus galliners han d'anar bé o en la seva finca no es poden criar gallines.

Altrament les normes americanes són prou elàstiques per a adaptar-se a totes les variacions de medi.

Però cal, amic lector, que coneguis quines són aquestes normes i potser trobaràs en elles la solució al conflicte humit del senyor Rosselló, com segurament ell l'hauria trobat, si les hagués conegudes a fons.

El professor americà (Nova Jersey) Harry R. Lewis és una eminència en el seu país i fins mundialment. Del seu llibre «Avicultura productiva», que com a obra general considerem la millor de les que per aquí corren, extraurem els consells que al nostre cas fan relació:

«L'experiència ha demostrat (diu referint-se a les races ponedores) que els animals no sofreixen gaire a l'hivern si el galliner està ben ventilat. L'abundor d'aire fresc i d'oxigen estimula la circulació i disminueix l'acumulació de l'humitat.»

En la rotulació d'un gravat trobem: «Tipus de galliner antic sense finestres de cotó. El vidre no ajuda a la ventilació i conserva l'humitat.»

A continuació s'expressa en la forma següent: «Abans es creia que el millor era tenir un galliner hermèticament clos, amb embà doble i portetes amb vidres. Això teòricament els protegia del fred; però ha quedat demostrat que sense un sistema de ventilació aquestes cases estaven subjectes als canvis atmosfèrics exteriors. Tals ga-

lliners no podien donar a les aus aire suficient sense que una corrent les molestés.»

«Tot el contrari, s'ha demostrat que dóna millor resultat. Tot galliner modern tendeix a sostenir una bona quantitat d'aire fresc per a l'ús continuat de les aus. Això s'obté substituint la fusta (llegeixis també «el vidre») pel cotó. A això es dóna gran importància i es veu emprat en tots els Estats des de l'Oregon al Maine.»

Quan tracta dels «Punts essencials» en la construcció dels galliners, escriu: «*Si el galliner posseeix un mal sistema de ventilació la condensació atmosfèrica és perillosa.*»

«*L'humitat de condensació és el resultat de l'humitat atmosfèrica convertida en gotes que van a penjar-se del sostre; això succeeix quan el sostre és baix (poc volum de galliner en relació al número de caps); però el major nombre de vegades és degut a la insuficiència d'aire Aquesta mena d'humitat s'evita posant teles de cotó a la façana per a que mantinguin una bona circulació.*»

Llegeixi bé aquestes ratlles el senyor Rosselló i veurà que a Amèrica també coneixen l'humitat atmosfèrica (per tant, no és pas una exclusiva d'aquí) i que la millor manera d'evitar-la és posant teles, no vidres, és a dir, activant la ventilació, sempre necessària en tot galliner.

En el seu article el senyor Rosselló prou diu «Respecte l'aireació en un galliner espaiós, encara que durant la nit es tinguin les finestres tancades, el renovament de l'aire durant l'hivern es *produrirà automàticament*». Això sí que, i perdoni la nostra estultícia, no ho entenem de cap de les maneres.

¿Cóm pot haver-hi renovació d'aire en un lloc hermèticament tancat? Car no ens parla d'altres sistemes de ventilació, diferents de les teles.

Si amb la paraula «*espaiós*» vol suposar un volum d'aire proporcionat a les necessitats respiratòries de totes les aus durant tota una nit d'hivern, pensi la molta superfície i gran alçada que haurà de donar al galliner. I quant a això, diu En Harry R. Lewis: «Els galliners baixos, d'altura suficient per a que l'avicultor no s'abunyegui el cap amb les bigues (les quals com indica Charon, «acostumen a ésser més dures que el cap») seran més econòmics, més fàcils de calentar, retindran millor la calor i no estaran exposats a les inclemències del temps, com ho estan les casetes altes. *Amb un front de tela de cotó, es proveïran de l'aire suficient.*»

Com veu, tampoc per aquí té fugida, anant sempre a parar a l'ús de les teles.

Però continuem amb en Lewis: «El galliner ha d'ésser ventilat,

però sense corrents de cap classe. On hi ha una gran nombre d'aus agrupades en un galliner, com succeeix en les explotacions industrials es fa necessari renovar l'aire continuament. *La millor manera de subministrar aquest aire és mitjançant les cortines de cotó que permeten l'intercanvi entre el de fora i el de l'interior. Aquests canvis es verifiquen amb les teles poc a poc, perquè fan de garbell i eviten els desequilibris de temperatura.»*

És a dir, senyor Rosselló, que el que es busca és precisament l'equilibri entre l'exterior i l'interior i no el desequilibri base del seu sistema de ventilació automàtica.

«On la temperatura baixa massa, diu l'Harry R. Lewis, es recomana posar altra cortina davant els dormitoris, per a que conservin el calor irradiat per les aus.»

I referint-se als climes molt freds aconsella augmentar la ventilació amb el sistema King, car allí les teles, més reduïdes i baixades gran part del dia (quan no fa sol), fan indispensable activar per altres mitjans la renovació de l'aire. Aleshores l'aire fresc entra per les teles de cotó i surt per les xemeneies.

No diu el senyor Rosselló que «Els entusiastes de les teles no neguen el fet de que els galliners amb façana de cotó són més freds que amb vidres?»

Doncs escolti el que diu l'Harry R. Lewis, que amb el que portem extractat sembla li podem donar el títol d'*entusiasta de les teles*: «Lliureu les aus del fred, però no les acaloreu en excés. Les aus poden suportar baixes temperatures i donen millor rendiment en aire fred que en corrents d'aire calent. Això pot produir catarros, que reduiran la producció.»

Es recorda el senyor Rosselló del brom? Doncs sovint no és més que el resultat de tenir les gallines disfrutant de la ventilació automàtica de que ens parla. Els animals tancats hermèticament, han de suportar tota la nit una temperatura alta i un aire viciat i en sortir a la matinada, s'empíguen degut al desequilibri de temperatures interior i exterior.

«És convenient, continua En Lewis, disposar els galliners de manera que es centri la calor de les aus, ajudant molt en aquest sentit les cortines de cotó.»

«Les finestres i cortines tenen l'avantatge de permetre l'entrada de l'aire i del sol.....» «Les aus necessiten sol, però l'abús dels vidres refreda el galliner en les nits de l'hivern i el converteixen en una estufa durant el dia. A pensem l'ús excessiu del vidre augmenta (considerablement diem nosaltres) el cost del galliner.»

I aquí acabem amb les citacions de l'eminent avicultor Harry

R. Lewis, massa oblidat per alguns. Com ell podríem citar-ne molts altres, si no més il·lustres tant com ell i també partidaris de les teles, amb tot i no ésser americans.

El fet és, doncs, que en tot galliner, sigui del país que sigui, ha d'existir una ventilació activa sense corrents d'aire. I com que ventilació vol dir intercanvi d'aire entre l'exterior i l'interior, si a l'exterior hi ha humitat, aquesta entrarà irremissiblement, amb més intensitat si al davant hi han solament vidres en lloc de teles, perquè per a que l'esmentat intercanvi tingui lloc, caldrà obrir les finestres i el que és pitjor encara, s'originaran corrents perjudicials.

Ultra això, la ventilació és el remei específic per a evitar la condensació atmosfèrica.

En l'actualitat el vidre tendeix a desaparèixer quasi per complet, sobretot en els nostres climes, essent substituït per les teles blanques (no l'arpillera) les quals deixen passar la llum suficientment. Més encara, i el Canadà en ple hivern, ens està donant l'exemple, es tendeix també a suprimir les teles deixant la façana completament oberta. Així es crien els animals amb major robustesa.

No cal, per tant, tenir por de què les gallines es morin de fred. Estem lluny del Canadà i si es construeixen els galliners de 5 a 6 metres de fondària amb els dormitoris al fons, tot i evitant els corrents d'aire amb embans parcials judiciosament distribuïts, seran raríssims els dies que les gallines demanin que s'engegui la calefacció, que prou en tenen amb la samarra de les plumes.

En quant a la petita concessió que fa a les teles, de deixar passar els raigs ultra-morats, al contrari dels vidres, sembla que és cosa de més importància per als pollets que per a les ponedores (encara que també els hi van bé) i s'ha discutit més en comparar el «Vitrex» amb el vidre, que aquest amb les teles.

Ja sé que el senyor Rosselló em dirà: Però i els fets? En primer lloc cal saber com han estat observats els fets.

Pot ser quan va instal·lar aquelles teles fixes, en massa petita proporció ($\frac{1}{3}$ de tela, quan el que corresponia era al menys $\frac{2}{3}$ de tela per $\frac{1}{3}$ de vidre) i en superfície absoluta reduïdíssima, refiant-se de l'intercanvi d'aire per elles produït no va obrir cap finestra ni de dia ni de nit i la ventilació, malgrat les teles era menor que quan havent-hi solament vidres, havia d'obrir les vidrieries, amb tot i produir corrents perjudicials.

És clar que si es té el galliner tancat hermèticament tot el dia no entrarà l'humitat exterior malgrat la ventilació automàtica de què ens parla i solament existirà la produïda per la respiració ani-

mal, però aleshores, pobres gallines. Haurà estat pitjor el remei que la malaltia.

El senyor Rosselló creu que tots els mals li venien d'haver seguit les normes dels americans installant unes innocents teles, quan justament el remei estava, no en suprimir aquelles i substituir-les pels antiquats vidres, sinó en posar *més teles*.

Això sí, el que cal remarcar, malgrat el que hem dit, i com a qüestió primària, és que els americans abans de parlar de la construcció del galliner, indiquen precisament i clara, les condicions i orientació que li convenen.

I que, per tant, si el terreny de què es disposa no reuneix el conjunt d'aquelles, val més dedicar-se a una altra branca agrícola o ramadera, que no pas a criar gallines.

I và de «cuento» per a acabar.

Una vegada una senyora va enviar a buscar En Gaudí per a demanar-li el seu parer respecte a la col·locació d'un piano en un pis d'una casa per ell construïda. L'originalitat de l'habitació, on brillava per la seva absència la línia recta, era un escull fora mida per a la col·locació d'aital moble, que no era pas de cua precisament. En Gaudí va donar dues o tres solucions, que la senyora va rebutjar.

En Gaudí, perduda la paciència, va contestar-li :

—Què vol que li digui, senyora ; si no sap on posar el piano, toqui el violí.

I qui diu piano, pot dir gallines, que també tenen cua.

JOSEP M.^a SOLER I COLL

Les abelles

VIII

UN cop arribades les abelles a destinació, es posen les arneres en el lloc que han d'ocupar i se'ls dona llibertat. Les arneres de bresques fixes es deixen boca amunt durant 24 hores, per si la bresca s'hagués desenganxat per donar temps a què les abelles les enganxin. Alguns dies més tard es visita l'abella per assegurar-se que les provisions seran suficients fins al començament de la floració. Si no ho fossin es completen. En les arneres de quadres movibles

es posen una o més bresques plenes posant-les en lloc de les buïdes que es treuen. Si se'n tinguessin s'alimenten les abelles amb mel líquida pura. Si la mel fos cristallitzada es calenta afegint-li una cullerada d'aigua bullent, i quan la barreja s'hagi refredat es tira el suc al damunt de les bresques buïdes, fent-lo entrar en les celles amb la mà. També es poden nodrir les abelles posant en comunicació el niu amb el dipòsit de mel.

Assegurada l'existència de la colònia, que es suposa adquirida en el mes de març, les cures han de dirigir-se a la multiplicació de la família. En les colònies que tenen suficients provisions de mel la reina estén el niu de covada perquè el pollen per la cria, encara que les provisions de l'any anterior siguin poques, el proveeixen l'avellaner, les vimeteres, els pollancres, etc. Però és convenient d'augmentar el desenrotllament natural proporcionant aliments suplementaris que consisteixen en mel diluïda amb dues quintes parts d'aigua, que estimulen la reina a la posta. Aquesta nutrició, però, s'ha de donar solament a les colònies poblades i al vespre, per a evitar que la olor cridi abelles forasteres a la colònia.

Per la mateixa raó no s'han de deixar mai, ni que siguin buïdes, les bresques en proximitat de l'arnera, car al començament de la primavera, quan encara no hi ha moltes flors, les abelles fàcilment es dediquen al saqueig.

Cal que l'apicultor vigili això curosament. Quan una colònia sigui atacada es tanca l'obertura de l'arnera de manera que les abelles només puguin passar d'una en una, i si això no fos prou es pot tirar un xic de petroli vora l'entrada per posar dificultats a les abelles lladres. De totes maneres, aquests remeis són eficaços sols a començament, abans que el mal sigui greu. En tal cas millor és treure l'arnera atacada o l'atacant i portar-la lluny. Per a conèixer d'on vénen les abelles atacants s'embruten amb farina quan surten carregades de mel i s'observa l'arnera on entren les abelles blanquinoses.

El calor és un element de vida indispensable. Per això una arnera no ha de tenir més bresques de les que les abelles poden cobrir, ni s'ha d'obrir més que en els casos necessaris.

Si la temperatura és favorable, la colònia anirà augmentant per les abelles joves que aniran neixent. Les bresques inicials seran insuficients i caldrà afegir altres de buïdes.

Assegurat així l'increment de la família, cal preparar arneres per recollir els eixams que cap a l'abril sortiran si l'estació és favorable. En aquestes arneres es posen els bastidors amb bresques començades.

Quan el niu sigui ple de covada es dona entrada al dipòsit de mel obrint el pas de comunicació. Però si es volen obtenir eixams és convenient de retardar l'obertura de la comunicació fins que les abelles hagin construït celles reials i la reina hi hagi posat ous, perquè augmentant l'espai sovint s'apaga l'instint d'eixamar.

Cal també evitar que les abelles facin bresques noves fora dels casos necessaris; això s'obté augmentant l'espai del niu sols quan realment les abelles tinguin ja poques celles. La manera millor de multiplicar l'abellar són els eixams, és a dir, la divisió espontània de les famílies. Aquest acte és la conseqüència natural de l'instint de propagació, i per a què sigui viu cal una població nombrosa en habitació no massa espaiosa, abundant covada i provisions en l'arnera, molta floració al camp i per últim temps favorable.

El primer indicatiu de què en una colònia es desperta l'instint d'eixamar és la cria de mascles, cosa que passa al començament de març, més o menys. Al cap d'un mes aproximadament les abelles comencen a construir celles reials a les vores de les bresques de covada. Quan la reina pon ous en aquestes celles és segur que hi hauran eixams. Un cop tancades les celles reials, la reina vella abandona, amb la major part de les abelles, l'antiga habitació, donant l'eixam primari. La marxa té lloc en un dia tranquil i serà a cap allà al migdia.

Seria molt útil de poder preveure el dia de sortida de l'eixam, però indicis segurs de la marxa no es tenen sinó poc abans de la partida. Si els mascles anticipen la sortida, les abelles que tornen del camp plenes de pollen, en lloc d'entrar en l'arna, s'ajunten a les companyes que formen la *barba* al voltant de l'entrada; aquestes últimes de cop entren a l'arnera i tornen a sortir poc després sense estendre les ales per volar, sinó movent-les contentes, i tornen a entrar; aleshores no hi ha dubte que un eixam està a punt de marxar.

L'eixam surt de primer escampant-se, però acaba per reunir-se en un lloc qualsevol en espera que tornin les exploradores que han anat en cerca d'una nova habitació.

Durant la sortida del primer eixam és convenient de vigilar que la reina en sortir no caigui a terra, perquè ultra ésser vella i tenir el ventre ple d'ous, sovint té les ales gastades. Si cau es recull, es

LISOL

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

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

VALLES GERMANS

Massini, 79
Sans - Barcelona

posa en una gabieta de reina i es fica en una arnera buida que es posa en el lloc on hi havia l'arnera abandonada. Al cap d'un quart d'hora aproximadament l'eixam sense reina retorna al lloc d'on ha marxat i entra en l'arnera buida. Aleshores s'allibera la reina i l'arnera es porta al lloc definitiu, tornant a portar al seu lloc l'arnera mare.

Quan l'eixam surt les abelles s'aturen on s'atura la reina. Si, com vàrem indicar, al voltant de l'abellar hi han arbustos, això tindrà lloc en aquests. Si no fos així, pot obligar-se l'eixam a aturar-se ruixant-lo amb aigua o amb sorra fina.

Els eixams que surten després del primer tenen la reina jove no encara fecundada, i s'anomenen secundaris. Fenòmens precursors de llur sortida és el cant de les reines, que dura a voltes diversos dies i que al vespre principalment es sent molt bé. Els eixams secundaris per sortir, no tenen tantes exigències respecte al temps, com els primaris.

Els eixams secundaris són també útils per augmentar les colònies si llur número es limita a un per cada família, car si en surten més són massa febles i no donen resultat.

J. PONS I BUSQUETS

Els vins negats

Casse oxidàssica o negat bru. — Aquesta és l'enfermetat que més interessa conèixer al vinicultor, degut a les causes que la produeixen.

Hom sap que certs vins negres s'enterboleixen i agafen un color bru axocolatat, i que els blancs prenen un color gròc, que va depositant paulatinament el seu precipitat, quedant finalment, quan és a l'fond, del mateix color bru axocolatat.

Per a conèixer si un vi té tendència a negar-se d'aquesta manera, basta posar el vi en una copeta, deixant-lo durant unes quantes hores, o si és convenient uns quants dies, a l'aire; si transcorregut el temps suficient, el vi no s'ha alterat, no hi ha cap mena de por que s'enterboleixi si es té cura de posar-lo en degudes condicions. Però si passa a l'inrevés, veureu com en la part superior comença a irisar-se i va canviant seguidament de color, fins que al

cap i a la fi queda depositada en el fons la matèria colorant insolubilitzada.

Un vi ja alterat, també canvia de gust i d'aroma. El gust és bastant insípid i fins a voltes amarg i tot.

Causes del negat bru. — La causa principal d'aquesta alteració és la presència en el vi d'una diastassa oxidant, que alguns autors anomenen *enoxidassa*. Heu's aquí per què a aquesta classe de negat se li dóna el nom de «casse oxidàssica».

Les oxidasses són contingudes en tots els vins en estat natural, i provenen dels raïms.

La sobremaduració ajuda a augmentar les oxidasses; les pluges originen, en èpoques properes al veremar, la floridura o podridura, produïda per un bolet parasitari, anomenat «*Botrytis Cinerea*», que és el que segrega més aquesta substància. Gairebé totes les enfermetats fitoparasitàries dels raïms, tals com el mildiu, oidium, etc., augmenten també aquesta diastassa oxidant.

Origen de l'enterboliment. — L'enterboliment del vi atacat no és altre que l'oxidació produïda per l'aire en posar-se en contacte amb el líquid, en presència de l'oxidassa i del taní, alterant a la matèria colorant i fent-la tornar insoluble, és a dir, fent-la precipitar i donant-li el color fosc axocolatat, característic de l'alteració.

Tret dels esmentats components, cap més no queda atacat o sofreix alteració; l'acidesa volàtil, per tant, queda en quantitat normal, de manera que el vi té la mateixa que tenia abans d'alterar-se. Per això es distingeix la «casse» de l'enfermetat anomenada «volta» o «escaldat», com també de la del «rebot», en la que els vins van desprenent gas carbònic i queden agrejats i tèrbols.

Tot vi que ha estat elaborat en les degudes condicions i és robust de naturalesa, no és gaire freqüent que l'oxidassa hi obri ràpidament; ho fa amb molta lentitud, car a mesura que va oxigenant-se va insolubilitzant la matèria colorant, mentre el vi es va envellint a copia dels anys. En canvi, tots els vins pobres en acidesa i alcohol i elaborats a cops de punys, són els que estan més exposats a «enfosquir-se».

Remeis preventius i curatius. — Encara que aquesta «casse» sigui bastant greu, es pot prevenir i curar.

Pot prevenir-se de vàries maneres:

Primer. Separant tots els raïms que estiguin avariats.

Segon. Procurant que la fermentació sigui el més completa possible, fent que tot el conjunt de la massa fermenti al mateix temps, sobretot si el recipient és de gran cabuda i s'han de menester alguns

dies per a omplir-lo ; en tal cas s'ha de retenir la fermentació per mitjà del gas sulfurós.

Tercer. Corregint l'acidesa per l'addició d'àcid cítric o tàrtric. També va bé de corregir el grau alcohòlic afegint sucre al most.

Quart. Pasteuritzant el most i sembrant després, en aquest, llevadures seleccionades.

Quan el vi ja està apoderat de l'enfermetat, l'únic remei eficaç és el gas sulfurós, el qual fixa l'oxigen de l'aire i li priva d'arribar a la matèria colorant. Pot usar-se el gas sulfurós, en forma líquida o en forma de cristalls, tals com el metabisulfit de potassa o de sosa. El més empleat, avui, és el metabisulfit de potassa, la dosi del qual oscilla entre 4 a 10 grams per hectolitre ; deu fer-se un assaig abans d'usar-lo, empleant la quantitat suficient per fer desaparèixer l'enterboliment.

Degut a que la podridura dels raïms xucla bastant el taní, és bo abans de tota operació de tanitzar el vi en qüestió afegint-n'hi de 8 a 10 grams per hectolitre, segons sigui convenient.

També es cura el vi pasteuritzant-lo a la temperatura almenys de 75 a 80 graus, durant d'uns dos a cinc minuts, segons sigui més o menys forta l'alteració. A continuació es practica la clarificació amb la *cola* o gelatina, seguit del seu corresponent trasbals a l'abric de l'aire. Pels vins blancs, deu usar-se la caseïna o la sang, perquè va millor que la *cola*.

Casse blanca o negat blanc. — Aquest negat sols el tenen els vins blancs. És produït per acció química ; en airejar-se el vi pren un color blanc i un aspecte lletós i forma com una espècie de pols blanquinosa. No se sap ben bé encara la causa que la produeix.

Es prevé amb l'àcid cítric.

Per guarir un vi atacat, s'afegeixen de 28 a 35 grams d'àcid cítric (jamai àcid tàrtric), seguit d'una clarificació, usant caseïna o sang, després es fa el corresponent trasbals a l'abric de l'aire.

JOAN CIVIT I ALSÓ

Endleg.

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.

NOTES I COMENTARIS

La fruita gelada i el pes específic

Segons llegim, un enginyer agrònom, el senyor Herrero, ha tret resultats pràctics d'una sèrie d'experiments per a determinar fàcilment i econòmicament si és o no gelada la taronja.

La taronja gelada, en particular, sofriria una sensible disminució del seu pes específic, tant més intensa com més fortament perjudicada per la gelada hagués estat.

La manera de procedir fóra senzilla: un cop escollida una mostra sensiblement promedi de la partida que es volgués analitzar, es tirarien les taronges d'una a una en un petit recipient que contingué un líquid de densitat lleugerament inferior a la de la taronja bona. El líquid en qüestió s'obté fàcilment barrejant esperit de vi amb aigua, quan la densitat hagi d'ésser inferior a la d'aquesta, i afegint-hi sal quan hagi d'ésser superior.

Això tindrà la seva importància per als inspectors encarregats de vetllar per la bona qualitat de la taronja en venda, car, quan es tracta de fer molts anàlisis en un dia simplificarà el treball.

És natural que la fixació del pes específic tipus ha d'ésser prèvia per a cada comarca i varietat de taronja.

Per què no augmentem la població caprina?

Sembla que immediatament després de les campanyes que aquí totjust es comencen, originàries les dues de Nord-Amèrica i importades «via França», en pro de l'avicultura feta a base de la selecció directament utilitària i dels mètodes expeditius d'alimentació i allotjament i la de la cria i explotació de les guineus per a la utilització de la pell, en vindrà una de revalorització de la cabra.

I a fe que és hora que es revisin valors. Les cabres han estat injustament postergades, essent aixís que són dels animals que més utilitat poden rendir, tant al petit pagès com al gran ramader.

I qui diu al petit pagès també pot dir a l'obrer o a l'empleat que viu als afores de la ciutat en alguna caseta amb jardí o eixida.

La mania del gust pronunciat de la llet de cabra no té raó d'existir si en comptes de criar la primera cabra que ens vingui a mà i fer-la menjar «el que pugui i com pugui», procurem tenir bons exemplars des d'aquest punt de vista i els hi donem una alimentació adequada.

Amb dues cabres un pot produir-se a casa seva durant tot l'any la llet que necessita pel consum, tot plegat per un cost reduït i sense grans despeses per construir la cort.

L'emplaçament de les arneres

Un cop ben triada una regió que hom reconegui prou rica en flora mel·lífera per a mantenir un nombre determinat d'eixams, convé de calcular el nombre de colònies que poden estar juntes en un lloc determinat i l'emplaçament dels distints centres que hom judiqui oportú d'establir.

Referent al nombre de colònies de què pot constar un centre, hi han xifres per tots els gustos. A Nord-Amèrica n'hi han de centres formats per 250 o 300 arnes. Aquí un centre de 50 arnes ja és considerat molt nodrit. Això depèn evidentment de tres factors: la distància a què les abelles poden treballar per la recollida de la mel i la densitat de la població apícola en el cercle determinat, prenent com a centre el lloc del probable emplaçament i com a radi aquella distància i la potència mel·lífera de la flora existent en la mateixa. Terme mig podríem fixar per a les nostres abelles en dos quilòmetres el radi al qual hem fet referència.

Cal evitar els emplaçaments massa freds, humits o castigats pels vents. També s'han d'evitar les proximitats a grans masses d'aigua estancada i les dels cims de muntanyes.

Si és molt despoblat el lloc de la instal·lació es poden tenir els ruscos dintre d'uns reixats amb uns quants detonadors espaiats per espantar als possibles lladres.

Per adobar els testos

La millor manera d'adobar la terra dels testos consisteix a donar els elements fertilitzants dissolts en l'aigua de les regades i de preferència els mesos de primavera i d'estiu.

Una fórmula recomanable consisteix a dissoldre en un litre d'aigua calenta 3 grams de sulfat potàssic, 6 de sulfat amònic i altres tants de superfosfat de calç de 18-20. La solució es remena bé i es filtra amb paper o tela ben espessa. Aquest suc resultant es barreja en la proporció de 1 a 10 amb l'aigua de les regades.

Els carros dels agricultors i la taxa de rodatge

Amb motiu d'haver-se publicat el 26 de juliol de 1926 un reial decret creant la taxa especial de rodatge que les Diputacions provincials havien de cobrar per a lliurar el producte que obtinguessin al Patronat de Turisme i Afermats especials, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre va adreçar-se a las Diputacions provincials catalanes demanant que lliuressin de tributar per semblant concepte els carros dels agricultors que solament transporten els productes propis del mas al poble o bé els adobs, del poble al mas, sense cap lucre en concepte d'indústria de transports.

La Diputació Provincial de Barcelona, considerant justes les raons

de l'Institut, va acordar eximir del pagament del dit arbitri els carros de pagès. I ho féu així, perquè la dita Diputació tenia establert un concert de 600.000 pessetes amb l'Estat, per la dita taxa de rodatge, que li donava llibertat per establir el seu cobrament en la forma que li semblés més justa.

Les altres Diputacions, però, que en aquest afer es limiten a ésser mandatàries del Patronat esmentat, no tenien atribucions per prendre cap acord d'exempció, i han començat a cobrar la taxa de rodatge a tots els vehicles sense distinció, comprenent-hi els carros de pagès.

Aquest fet ha aixecat innumbrables protestes per part dels agricultors catalans i dels Sindicats i Associacions agrícoles, i fent-se'n eco, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre s'ha adreçat al ministre de Foment en instància, fent-li veure l'anomalia que representa el fet que en 18 de juny de 1926 eximis de pagar la quota sobre llantes dels carros dels agricultors, i 33 dies després els imposés un nou impost, quan semblava que el criteri de l'Estat, davant dels carros dels agricultors era ben clar i definit, puix dos mesos abans, el 13 d'abril, el ministre de Finances ja els lliurava també de pagar l'impost de transports.

L'Institut, en aquesta instància, demana al ministre de Foment que dicti l'exempció dels carros dels agricultors de pagar la taxa especial de rodatge, puix que essent una taxa que es cobra per fomentar el turisme, no hi ha per què comprendre-hi els carros de pagès, que no tenen res que veure-hi.

La caiguda del pel dels cavalls

En el cavall com en els altres animals, la caiguda del pèl pot ésser deguda a malalties generals greus acompanyades o seguides d'anèmia, a malalties cutànies, a malalties parasitàries i a trastorns circulatoris de la pell.

La caiguda del pèl per aquesta darrera causa ha estat, però, observada rarament. Brivasoine ha pogut constatar-la en diversos cavalls tinguts en les mateixes condicions desfavorables des del punt de vista higiènic i alimentós. Cansats, digerint malament, mantinguts en estabulació permanent, aquests animals foren atacats per la depilació degut a trastorns circulatoris cutanis produïts pel fred, l'animal mal curat és més sensible.

El tractament en tal cas és senzill: rentat amb sabó per fer caure les escates epidèrmiques i els pèls morts; després, cada dia loció de cloral al 5 per 100 i posar l'animal en bones condicions higièniques i d'alimentació. A les dues o tres setmanes de tractament la pell comença a cobrir-se de pèls.

Per fer reverdir la gespa

Res no hi ha tan bonic com la gespa verda: és el vestit nou dels jardins. Però els freds de l'hivern, l'excés d'humitat, les glaçades

fan que es torni groguenca o vermellosa, i aleshores en lloc d'un vestit nou, sembla un vestit vell i esparracat.

Perquè la gespa sigui bonica cal donar-li ara un xic d'adobs: un quilo de nitrat i cinc de superfosfat per àrea, i calçar-la escampant pel damunt terra fina.

NOTICIARI

El Congrés de Regadius. — En l'estatge del Consell de Foment de Lleida va tenir lloc una important reunió per a tractar del IV Congrés de Regadius i Exposició anexa que s'inauguraran a Barcelona el 25 de maig vinent.

L'Institut Nacional Agronòmic d'Espanya. Sota la presidència del director general d'Agricultura s'ha reunit el ple de professors de l'Institut Nacional Agronòmic, de recent creació, per acordar les normes del seu funcionament i proposar el nomenament de president i secretari.

A propòsit del projecte d'alcohols. Amb motiu de les notes publicades a la premsa aquests darrers dies sobre l'arrendament de l'impost d'alcohols, en les quals semblava atribuir-se certa pressa als elements que han sotmès el projecte al Govern, se'ns prega que fem constar que no hi ha cap urgència, ja que el referit projecte fou presentat el 31 de gener i està pendent de dictamen de la Junta Vitivinícola. A més se'ns assegura que els alludits elements han estat els primers a fer indicacions en el sentit que s'escolti en informació pública tots els representants dels interessos generals del país que el projecte com a principal aspiració desitja harmonitzar.

La Companyia de les Maresmes del Guadalquivir ha obtingut una concessió de l'Estat, d'acord amb la llei de 24 de juliol de 1918, per assecar i sanejar els terrenys situats a la vorera esquerra del Guadalquivir, el conjunt dels quals abarca una extensió de 50.000 hectàrees. La Companyia ha obtingut una subvenció de l'Estat equivalent al 50 per 100 dels pressupostos de les obres a efectuar, que puja a 4.300.00 pessetes, corresponents a les seccions primera i segona del projecte, les quals obres es proposa la Companyia escometre amb gran rapidesa.

La realització d'aquesta primera part del projecte posarà en valor i en

estat de producció unes 14.000 hectàrees de terreny, 4.000 de les quals seran de regadiu per concessió del cabal necessari derivat del riu.

El magatzematge d'ous. La Junta de Proveïments de Barcelona ha acordat que des del dia primer d'abril pugui començar lliurement el magatzematge d'ous en cambres frigorífiques i ha establert les normes d'inspecció de les dites cambres.

Els rabassaires. Una Comissió de rabassaires ha visitat el Ministre del Treball per tal de fer-li determinades peticions relacionades amb el problema de la rabassa, especialment sobre la duració de la mateixa, i al reconeixement de dret de les rabasses sense contracte escrit.

El Ministre ha promès d'ocupar-se de l'assumpte i de celebrar una entrevista amb el seu company, el Ministre de Gràcia i Justícia, per tal de posar-se d'acord ambdós abans d'informar el cap del Govern, per ésser aquest un assumpte que afecta per un igual els dos Ministres, al del Treball en el seu aspecte social-agrari i al de Gràcia i Justícia en l'aspecte jurídic.

Les carns a l'Uruguai. Els tres frigorífics establerts a Montevideo compraren l'any passat, per a sacrificar-los i destinar-los a l'exportació, 544.616 caps de bestiar vacum i 983.555 de llana. Corresponent 17.563 bous, 223.625 vedells, 50.440 vaques, 47.810 vedelles i 484.578 de llana al frigorífic Swift; 250 bous, 18.259 vedells, 52 vaques, 329 vedelles i 106.821 de llana a la frigorífica Uruguaiana, i 8.230 bous, 131.610 vedells, 19.621 vaques, 27.187 vedelles i 392.156 de llana al frigorífic Artigas.

La Presidència del Congrés Cerealista de Valladolid. S'ha signat un reial decret nomenant a don Valentí Arévalo comissari regí i president de la comissió organitzadora del Congrés cerealista que es celebrarà la pròxima tardor a Valladolid.

Sobre la patata primerenca. La Junta de Proveïments de Barcelona, amb referència als preus que assoleixen les patates de les diferents procedències que proveeixen el mercat d'aquesta capital, decidí que l'anomenada primerenca, del Llevant d'aquesta regió, malgrat que pels seus especials cultiu i característiques es destini preferentment a l'exportació, no haurà mai d'assolir major preu que les d'altres procedències. I a fi de regularitzar els dits preus, es procurarà intensificar el proveïment i, en moment oportú, si fos precís, es fixarien els preus per la Junta.

Certamen avícola. Es celebrarà, amb molt pròxima data, a Palma de Mallorca, una Exposició avícola espanyola.

Aquesta exposició, ultra la importància pròpia d'un certamen al qual concorreran expositors de tot Espanya, serà una espècie d'eliminació o

tria per a designar les aus i els lots que s'han de trametre a la propera Exposició Internacional del Canadà.

La Junta d'Acció Social Agrària, en una de les seves darreres reunions, s'ha ocupat, entre altres coses, de la instància presentada pels rabassaires catalans, també subscripta per cultivadors de vinya de la Manxa, en la qual es demana que es dicti una disposició reguladora que resolgui els problemes plantejats entre propietaris i cultivadors.

La Junta, previs els assessoraments tècnics necessaris proposarà una solució al Govern.

El transport de bestiar i la desinfecció dels vagons. Com a resultat de la visita practicada per l'inspector d'Higiene i Sanitat pecuàries de la província, i l'estació de Martorell de la Companyia de Ferrocarrils Catalans, relacionada amb el servei de desinfecció del material destinat a transport de bestiar, i en virtut de la deficiència observada en la dita operació, s'ha acordat que aquella s'efectuï a l'estació de Manresa, per existir-hi els elements necessaris perquè es faci amb la deguda perfecció i garantia que reclamen els interessos ramaders.

Els obrers que van a França. La Direcció de policia ha rebut un telegrama circular del ministeri de la Governació en el qual adverteix que el Govern francès ha acordat certes mesures referents a l'entrada d'obers estrangers a França. Des d'ara es fa precís que tots els contractes de treball siguin acompanyats d'una certificació facultativa expedida pel metge que designi el cònsol o agent consular corresponent i legalitzada per aquests funcionaris, sense el qual requisit no els serà permesa l'entrada a França.

L'assemblea de les societats d'ocellaires de Catalunya es celebrà al poble de Montcada, per a tractar, entre altres coses d'ordre administratiu, de l'organització dels certàmens que s'han de celebrar enguany.

L'estany del Brugent. És molt comentada la nota publicada per diferents diaris, donant compte d'haver anunciat la «Gaceta» la concessió per la construcció d'un pantà al riu Brugent de La Riba, la qual concessió és feta a favor d'una empresa particular.

El projecte d'aquesta nova construcció hidràulica és la d'establir una resclosa a alt nivell, el primer salt de la qual fóra aprofitat per produir força elèctrica. La segona, situada a pocs metres de la del projectat pantà del Francolí, embassaria una gran quantitat d'aigua que serviria per a regar i subministrar-la als pobles que en tenen escassetesa, com Tarragona, Reus i altres.

El projectat estany del Francolí ha d'ésser administrat per una Comunitat de Regants.

Assemblea agrícola. Es celebrà a Alcàzar de San Juan, i en ella el Director General d'Agricultura pronuncià un discurs dient que l'Estat, amb la inauguració del Servei de Cadastre ambulant, desenrotllava els seus propòsits de protecció a l'Agricultura, en tots els seus aspectes, el vitícola, el vinícola i el social.

Passà després a referir-se al monopoli d'alcohols, i diu que la protesta que s'ha iniciat dels viti-vinicultors de la Manxa no té justificació

El Govern—afegeix—ha proposat l'assumpte al Consell de l'Economia, perquè aquest l'estudiï solament, puix el Govern té encara d'examinar el problema amb tota detenció i tenir en compte els diversos interessos afectats pel projecte.

L'Exposició anexas al IV Congrés de Regadius. Pròxima a celebrar-se l'Exposició de Projectes d'Obres Hidràuliques, maquinària i indústries agrícoles, floricultura i horticultura, anexas al IV Congrés Nacional de Regadius, són ja nombrosíssims els «stands» sollicitats pels diversos grups que cobreixen una extensió considerable de terreny als Palaus de Montjuïc.

El fet d'haver transcorregut tants anys sense que a la nostra ciutat s'organitzés una exposició d'aquesta índole, ha interessat tant els productors, que tot fa augurar un èxit extraordinari.

El Comitè executiu, del qual forma part la Junta de l'Institut Agrícola de Sant Isidre, representacions oficials de l'Ajuntament, Diputació, Comitè de l'Exposició de Barcelona, Enginyers caps d'Obres Públiques, Districte Miner, Servei Agronòmic i Districte Forestal, Foment Nacional de l'Horticultura i altres importants personalitats, està ultimant el programa de festes a celebrar, que aviat es farà públic.

Hom pot avançar que cridaran l'atenció de Barcelona les festes organitzades sota el patronatge del Foment Nacional de l'Horticultura, el «stand» del qual, de més de mil trescents metres quadrats, contindrà una veritable riquesa i varietat de flors. En tres dates de l'Exposició es celebrarà la Festa de la Rosa, la del Clavell i la de l'Art Floral, durant les quals seran ofrenades a les senyores que visiten l'Exposició les flors objecte de la Festa.

Així mateix, serà altament interessant el Concurs, les bases del qual es publicaran de seguida, de cercadors d'aigües subterrànies, altrament ditès «saurís» els quals, proveïts dels diversos aparells coneguts (varettes, pèndols, vergelles, etc.) faran demostracions pràctiques davant del nombros públic que sens dubte es congregarà a presenciar-les.

A fi de mes serà clos el termini d'admissió de Butlletins per a l'Exposició a l'objecte de poder procedir a atorgar els llocs a ocupar en els Palaus de Montjuïc, atorgament que es farà per rigorós ordre d'inscripció, segons els números que hagin estat despatxats per l'Oficina corresponent de l'Exposició, instal·lada a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.

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, 7
Sans-Barcelona

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'os, de 18-10 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 20-21 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 21 per 100 de calç, a 38 pessetes els 100 quilos.

Sulfat de potassa de 90-92 per 100 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 32 pessetes els 100 quilos; clorur potàssic, de 80-85 per 100 de puresa, 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 23,50 pessetes el sac de 50 quilos; sofre refinat, pur, a 16,60 pessetes el sac de 40 quilos; sofre precipitat, gris, a 8,50 pessetes el sac de 40 quilos.

Sofre de canó, a 40 pessetes els 100 quilos; sofre de terròs, a 27 pessetes els 100 quilos.

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

Preus per partides d'importància.

Bestiar, carns. — Bestiar de llana, anyells, de 45 a 50 pessetes; primals, a 50; ovelles, de 80 a 90; porquí, gras, de 27 a 28 pessetes l'arrova de pes viu; boví, de 3,50 a 3,75 pessetes el quilo.

Gallines, de 18 a 26 pessetes el parell; pollastres, de 14 a 21 pessetes el parell; ànecs, de 20 a 26 pessetes el parell; oques, de 16 a 23 pessetes una.

Cereals i farines. — Tampoc no han augmentat gaire notablement les vendes de blats als fabricants durant el mes que mandrosament s'ha anat escolant. Continuen tots amb la seva dèria, uns esperant que baixi per fer les compres i els altres esperant que la necessitat obligui a transigir.

Les operacions es van fent de preferència amb blats catalans i na-

varresos, sense que això vulguí dir que no es comprin també les quantitats precises de blats d'altres procedències per a fer les combinacions usuals en molturació.

El cas és, però, que les bones classes de blat més pròximes comencen a exhaurir-se, cosa motivada per l'excessiva demanda que han tingut tot el temps que fa que dura l'actual retenció dels bladers castellans, i, com és natural, comença d'iniciar-se un petit moviment de puja—cosa d'ural o dos per 100 quilos—pels bons blats llunyans, al mateix temps que es dibuixa una baixa una mica més accentuada pels blats pròxims dolents.

L'arròs ha anat en un franc moviment de baixa en tota la línia i classes, baixa que ha assolit per algunes qualitats de bombes fins a dos duros per 100 quilos. Aquesta baixa no ha sorprès massa, car hom generalment la preveia, encara que no amb la intensitat que ha tingut.

També resulta baixista el moviment registrat pels ordís i les civades, especialment els primers, i tampoc no ha vingut massa de nou, perquè el trobar-se més assortida en morenc la plaça com ho ha estat, ha fet disminuir considerablement les demandes d'aquests gèneres, que en gran escala s'empraven per a substituir aquell cereal. La baixa ha vingut, doncs, en barco.

Per a no desentonar, i per motius ben anàlegs, les despulles de farineria han fet parella amb els ordís i les civades en el fet de cotitzar-se més barats. De totes passades, la baixa soferta no ha estat de gaire importància i gairebé tota concentrada en la farina baixa.

Blats : Aragó i Navarra, 52 a 54 ; Castella i Manxa, 49,50 a 50,50 ; Extremadura, 49 a 49,50 ; Urgell i Vallès, 52 a 53. (Preus en pessetes els 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines : Força, 75 a 80 ; Extra local, 68 a 69 ; Corrent local, 66 a 66,50 ; Extra Blanca Castella, 68 a 69 ; Blanca corrent Castella, 65,50 a 66 ; Baixa, 54 a 55. (Preus en pessetes sac de 100 quilos, damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 132 a 134 ; Bomba, 100 a 110 ; Selecte, 56 a 57 ; Matisat, 54 a 56 ; Bell-lloch base O, 52 a 53. (Per 100 quilos.)

Altres cereals : Moresc Plata, a 33 ; Ordi Urgell i comarca, 35 a 36 ; Civada Extremadura, 35 a 36 ; Civada Manxa, 35 a 36 ; Escaiola Andalusia, 60 a 65. (Per 100 quilos.)

Despulles : Número 3, 28 a 30 ; Número 4, 25 a 26 ; Segones, 21 a 22 ; Terceres, 19 a 20 ; Quartes, 17 a 18. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 18 a 19 ; Segonet, 17 a 18 ; Segó, 13 a 14. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro 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 520 ; Mallorca escollida, a 480 ; propietari, sense trossos, a 455.

L'estabilitat de les classes d'ametlles en closca continua pel moment, com també la llargueta, Esperança i comuna. Les classes Mallorca, que havien tingut un sobrepreu d'importància per l'exportació que se'n feia a causa de l'escassa quantitat d'amargs que solen dur, han tingut una forta sotregada cap avall en minvar les exportacions. Així veiem la classe

Mallorca colliter, que fa un mes que es buscava a 480 pessetes i que ara amb prou feines en prometen 455.

Avellana negreta, escollida, a 95 pessetes; garbellada, a 90; en gra, primera, a 350 pessetes els 100 quilos.

El moviment descendent que portaven les cotitzacions de l'avellana ja en publicar-se la penúltima informació no ha estat estroncat. Notàvem que si bé les classes en closca s'aguantaven, les sense closca havien fet una baixa de sis duros en els quinze dies. Ara cal afegir-hi una altra d'igual durant la darrera quinzena, cosa que fa un total de dotze duros en conjunt, quantitat que ja pessiga.

Les classes en closca no s'han sabut aguantar tampoc i per bé que no en la mateixa escala, han seguit el descens dibuixat per les classes en gra.

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

Nous escollides, a 170 pessetes els 100 quilos; colliter, sense trossos, a 150.

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

Cacauets pelats, València, a 160 pessetes els 100 quilos; tres grans blancs, primera, a 130; dos grans blancs, primera, a 105.

Panses de Màlaga (nou gotims): cinquenes, a 17; quartes, a 21; «Royaux», a 25; en gra, a 21 pessetes la caixa de 10 quilos. (Les caixes de dos i mig i les de cinc quilos sofreixen augment per l'import de l'emballatge).

Figues de Fraga, primera, a 10 pessetes la caixa de 10 quilos; d'Albunyol, en caixes, a 10,50 pessetes la caixa; Mallorca, B, a 7,50; Mallorca, C, a 7.

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

Farratges i atiments pel bestiar.—Alfals, 7 a 8; palla llargueta, 3 a 4; palla curta, 4 a 4,50.

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

Polpa remolatxa estrangera, 38,50 a 39; Polpa remolatxa país, 27 a 28; Turtó de coco, 27 a 28; Farina de llinosa, 33 a 34.

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

Garrofes: Xipre, 48 a 49; 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., 52 a 53; faves estrangeres, 51 a 58; favons Extrem. o And., 50 a 51; favons estrangers, 48 a 49; veces Castella, 42,50 a 43; veces Sagarra, 41,50 a 42; veces Andalusia, 41 a 42; erps, 34 a 35; titus, 37 a 38.

Mongetes: Castella, 105 a 110; Mallorca, 72 a 73; Prat, 60 a 65; Urgell i Comarca, 60 a 65; València, 65 a 67; estranger, segons classe, 60 a 80.

Cigrons : Saüc, 180 a 200 ; blancs ar. alf. 44/45, 110 a 112 ; blancs ar alf. 48/50, 105 a 107 ; blancs ar. alf. 52/54, 88 a 90 ; blancs ar. alf. 58/60, 80 a 82 ; blancs ar. alf. 60/65, 60 a 65 ; pelons, 50 a 70.

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

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

Oli de pinyola : De color verd, primera, de 121,73 a 126,08 pessetes els 100 quilos ; verd de segona, de 117,39 a 121,73 ; groc, de primera, de 147,82 a 151,73 ; groc, de segona, de 126,08 a 130,43 ; fosc, de 104,35 a 108,69.

Oli de coco : Blanc, a 150 pessetes els 100 quilos ; Cochin, a 165 ; Palma, a 205.

Oli de llinosa cru, a 145 pessetes els 100 quilos sense envàs ; cuit a 153 ; sense color, a 175.

Oli de cacauet comestible, corrent, a 267 ; refinat, a 277 pessetes els 100 quilos.

Ous.—Frescos Empordà, a 65 pessetes el compte de 30 dotzenes ; Vilafranca o Granollers, a 72 ; Sagarra, a 55 ; Urgell i Segrià, a 54 ; Eivissa, a 62 ; Mahó, a 65 ; Mallorca, a 63 ; Fayó, a 45 ; Mazagan, extra, a 45 ; Italians, a 63.

Vins.—El dèficit de producció de vi de l'any passat que ascendeix a més de 10 milions d'hectòlitres per tot Espanya si és certa la estimació de la collita passada, en 1.575.000 hectòlitres, juntament amb ço que la constant pressió sobre els governs que han fet els vinyaters són les dugues causes bàsiques de la situació actual del preu del vi.

Ja havem sentit a parlar de cotitzacions de 3,75 pessetes el grau-carga com a cosa corrent per a vins fins de comarques acreditades i l'impressió no és pas encara desencoratjadora.

A França els mercats vinícols estan molt animats i, sobretot, els del Migdia negocien molt amb vins catalans i grecs, que paguen bitllo bitllo en bona moneda francesa i a preus remuneradors per al negociant. Però no falta a França qui es cuidi de donar el senyal d'alarma, i podria ésser que en un moment donat trobéssim la porta tancada.

LUÍS MARÇAL

CONSULTORI

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

B. V., Reus. No coneixem la premsa contínua a què vostè es refereix ni podem indicar-li l'adreça del fabricant o representant.

J. C. Teyà. La cianamida té una acció càustica i això fa que el seu ús contribueixi a la desinfecció del terreny. No sabríem, però, dir-li si efectivament combat d'una manera decisiva els «Frares». És possible que els redueixi. Considerant que com adob nitrogenat la cianamida és eficaç com els altres adobs, creiem que en els camps envaïts per malalties el seu ús ha de resultar necessàriament beneficiós degut al poder càustic esmentat.

No coneixem l'insecte anomenat *papes* o *jaumets* a què vostè es refereix. És possible que es tracti del coleòpter *Larva pisorum*. Si és aquest es pot combatre amb sulfur de carbon. El sulfur de carbon no altera el poder germinatiu de les llavors, de manera que pot usar-se sense temor. Com que no fa mal pot, doncs, experimentar la seva acció per combatre els jaumets.

El suc per combatre el mildiu pot fer-se amb calç i s'anomena aleshores suc bordalès o amb carbonat de sosa i s'anomena suc borgonyès. Tots dos donen bons resultats, però el suc amb calç té dos inconvenients: un que embossa els aparells i l'altre que essent la calç de composició inconstant resulta un xic més difícil de preparar un suc de composició determinada i cal recórrer a l'ús de papers indicadors. En canvi el carbonat de sosa té composició constant ço que vol dir que afegint una quantitat determinada s'obté sempre un suc de la mateixa força. Els avantatges del carbonat de sosa són que no obstrueix els aparells i que per la preparació del suc no calen papers indicadors; n'hi ha prou amb pesar-lo.

Els suc's borgonyesos es fan al u o al dos per cent de sulfat; la quantitat de carbonat que cal emprar és igual a la meitat del pes del sulfat. El suc borgonyès, però, pot produir lleugeres cremadures en els primers tractaments quan els ceps són encara tendres. Darrés és un xic més car.

J. M., Marsà.—L'insecte que ataca les seves pomeres és la *Zeuzera aesculi*. Per combatre-la pot adoptar els següents procediments:

i. Perseguir la larva dins de les seves galeries amb fil ferro fins a matar-la.

2. Ofegar-la introduint a les galeries troçets de carbur i tapant les obertures.

3. Introduir a les galeries boletes de cotó impregnades de sulfur de carbó o de benzina.

Les galeries es tapen després per impedir que hi entrin altres insectes. Les branques molt perjudicades han d'ésser tallades.

Les pulveritzacions amb arseniat fetes per combatre altres insectes ajuden també a combatre la *zeuzera*, que és el mateix insecte del garrofer conegut amb el nom de *banyarriquer*. Aquest banyarriquer, però, és diferent del de l'avellaner.

G. M. Masnou. Sembla que es tracta de la tènia de les gallines. Barregi als aliments durant deu dies 0,10 grams de nou d'avec, molta per gallina. Desinfecti el galliner amb aigua cresilada al 10 per 100.

L'agalla de les potes és produïda per un acarid que viu a sota de l'escata. Fiqui les parts malaltes en aigua calenta per estobar les crostes que s'arrenquen amb cura sense fer sang; després pinti tota la part amb una barreja ben batuda d'oli i petroli.

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

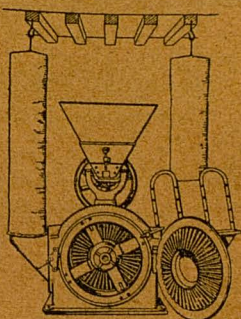
Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

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 | Zootchnie, 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 Liqueuriste | 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 | Zootchnie, 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 | Zootchnie, 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



Molí Triturador "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 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 tamanyos per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

Producció en farina de morenc 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

Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

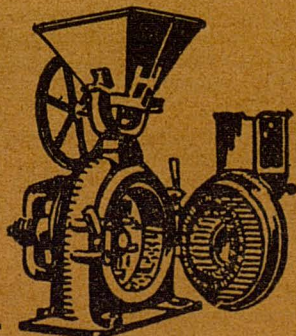
Cryptol Sulfuros Truffaut

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES

G. TRUFFAUT S. A.

Luchana, 61-63 S. M.-Barcelona



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització

Demaneu Catàlegs a

MAURICI HENING
FLORS, 5

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

INNOBRABLES 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

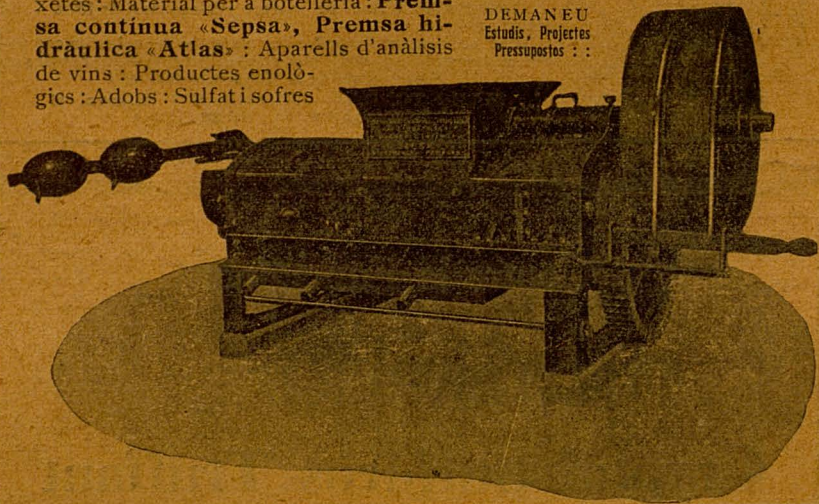
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadors, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes : Material per a botelleria : **Prensa continua «Sepsa», Prensa hidràulica «Atlas»** : Aparells d'anàlisis de vins : Productes enològics : Adobs : Sulfat i sofres

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Sucursals a Reus, Criptana i Xereç de la Frontera / /

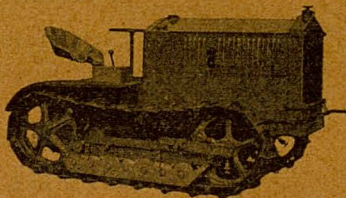
DEMANEU
Estudis, Projectes
Pressupostos : :



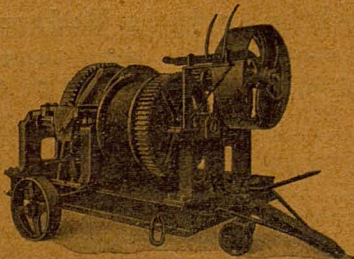
TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

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.

Demaneu-se catàlegs als representants per a Espanya

AUTOMÒBIL SALÓ
Trafalgar, 52 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA