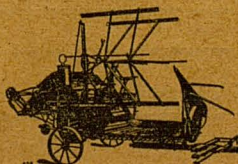
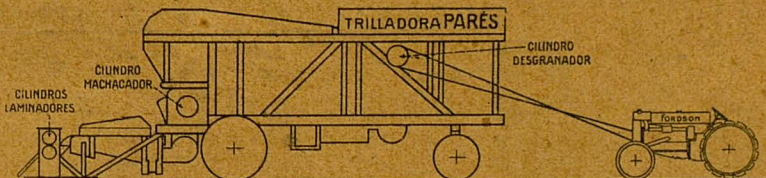
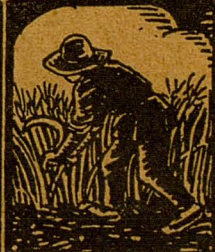
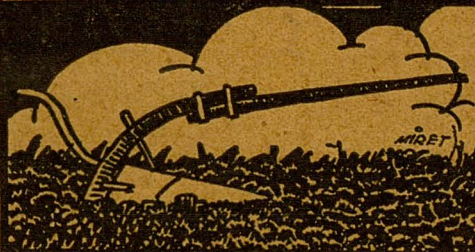
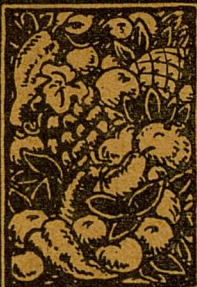


AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA
Director: AUGUST MATONS

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

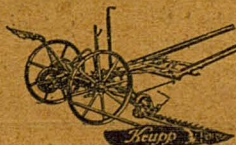
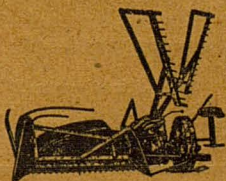
Any XI 20 de Maig de 1927 Núm. 10



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



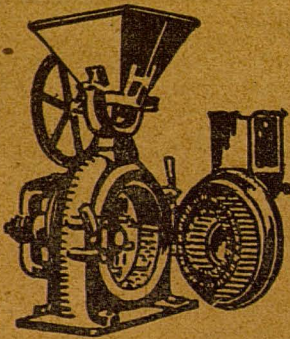
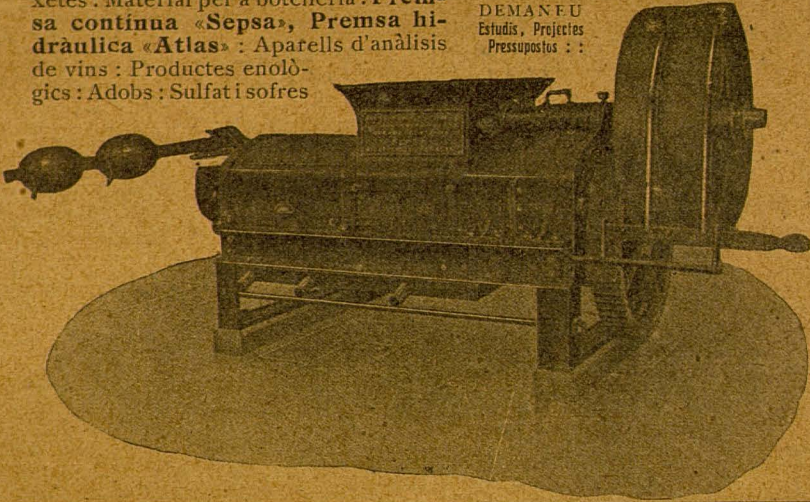
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadores, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, racords i aixetes: Material per a botelleria: **Premsa contínua «Sepsa», Premsa 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 17

DEMANEU
Estudis, Projectes
Pressupostos: !



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització

Demaneu 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.

Per a pinsos i tota mena de productes

Matxucadores, Molins, etc.

Molí Patentat
Royal-Triumph

GRANJA LOTI Rambla - GAVA (Prov Barcelona)

CONILLS

Viena Blanc
Blau
Oxigenat
Xinxilla
Angora
País (Bru)

No perdi el temps criant el conill vulgar. L'alimentació i la cura del conill especial per a la pelleteria són les mateixes. La carn és finíssima, més delicada i saborosa. La pell té de 10 a 50 vegades més valor; amb uns cèntims de curtit, vostè pot tenir bellíssimes pells per a exornar els vestits més impecables, per a fer valuosos presents, i per a obtenir majors ingressos al vendre-les.

Catàleg i nota de preus gratis

Consulti la «Granja Lòti»

CORTS, 662, 3.^{er}, 1.^a (davant el Ritz)

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** --: Fora: **Pessetes 10** --: Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

Sumari: La fruita a l'Urgell, l'any 1926, per *Ramon Sala*. — Les defenses fluvials, per *J. M. Riu*. — Elements essencials per la productivitat de l'aviram, per *Magi Alfonso*. — L'Agricultura a l'Urgell, per *Joan Benet*. — El IV Congrés de Regs. — Les abelles, per *J. Pons i Busquets*. — Notes i Comentarís. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*. — Consultori, per *R. S.*

La fruita a l'Urgell, l'any 1926

EL CORC DE LES PRUNES

I

EN altres anyades hem parlat des d'aquestes planes, i principalment pels llegidors de l'Urgell, de la collita de fruita que s'ha produït en aquesta plana, la qual ràpidament va entrant en consideració en els mercats consumidors.

Volem només esmentar les coses sobressortints de l'anyada.

Valorització comercial de la producció de fruita de l'Urgell.—En aquest aspecte hi ha a remarcar la visita a l'Urgell de la comissió representativa dels comerciants anglesos de fruita, amb el fi principal de fer estudi de les condicions de producció pels diferents llocs proveïdors de llurs mercats, i possiblement d'establir relacions directes de comerç entre ells i els productors amb qui parlessin. D'aquesta visita no se n'aprofità tot el que hauria calgut i que era possible, perquè aquí no hi havia productors ni associats ni individualment—l'eficàcia hauria estat en què haguessin estat associats—que fossin capacitats de les mútues necessitats i conveniències que calia tractar i enfocar-ne la solució. Sols es féu alguna relació directa de comerç, especialment aprofitada pels mateixos comerciants de fruites establerts en aquestes terres.

Això era cap allà al maig. Poc temps després, abans de què es

comencés la temporada d'exportació de fruita, visitaven als productors, uns agents comercials, qui proposaven d'enviar fruita a diferents cases d'Anglaterra. És dir, se seguia la campanya per tal de trobar la manera d'establir comerç amb l'Urgell productor de les estimades prunes Clàudies. Aquesta actuació d'agents comercials ha perdurat després i tot de la temporada d'exportació.

Dos fets, doncs, que demostren que va interessant la producció fruitera del Urgell, de la qual cosa hem de felicitar-nos tots els d'aquesta comarca.

Comercialització.—Demés d'intensificar-se l'activitat dels exportadors que ja treballaren en anteriors temporades, algun d'ells dedicant-se ja en fort a l'exportació de «primeurs» d'aquí l'Urgell, o d'altres comarques—cosa ja menys de l'esfera directa d'actuació que defensem pel productor—hem de remarcar l'aparició de nous productors qui han intentat l'exportació pel seu compte.

Demés, cal remarcar el primer intent d'exportació en col·lectivitat, coratjosament empès per Ll. Ticó de Balaguer. Els entusiastes productors en aquest cas, ultra les habituals condicions destorbadores dels pagesos hagueren de vèncer la actual petita producció, la incompetència dels embaladors, la manca de relacions en els llocs consumidors, la manca d'experiència, en fi. De totes maneres l'intent serà la primera fita en un camí que, per força, més tard o més d'hora, s'haurà de seguir.

Collita.—La collita passada en tot ha estat una ben petita collita, primerament perquè la producció era ja petiteta, i segonament perquè dos malalties l'han reduït considerablement.

Corc de la pruna en verd a l'escurar.—L'actual producció de fruita a l'Urgell és essencialment una producció de pruna, i encara de pruna Clàudia Verda. (No parlem de la producció d'ametlla).

Doncs bé, l'any passat—1926—la collita de pruna va ésser pràcticament anul·lada pel corc de la pruna a l'escurar. I encara és expressió corrent en boca dels pagesos de l'Urgell, que si aquest corc progressa amb la rapidesa que es nota aquests darrers anys, i no es troba remei per aturar-lo, ja s'ha acabat de tenir abundants collites de prunes en aquesta plana urgellesa, que hi és tan ben capacitada.

La cosa té importància. La plaga és d'efectes sensibles; es veu més intensa cada any, i els remeis que s'han provat no han donat bon resultat, segurament perquè no s'han empleat al temps que calia. Cap any, però, s'havia presentat amb tanta intensitat com aquest any, segons dita dels pagesos.

Aquest insecte, que ben poc està estudiat en la forma d'actuar aquí a l'Urgell, es presenta quan la pruna fa poc que ha escurat

les seves cobertes florals, i només té el tamany d'un pèsol, o a tot estirar d'una petita oliva arsequina. Allavors té la ametlla o pinyol encara en «llet», i sobre això—el que ha d'ésser pinyol—és on fa presa l'insecte en qüestió, devorant-lo tot, i sortint-ne de dins sense tocar la part pericàrpica de la pruna, que és la que ha d'ésser més tard la pulpa de la fruita. Abans o a l'haver estat menjat tot el pinyol la pruna cau de l'arbre; cosa inevitable. L'insecte al sortir de la pruna o entra en una altra pruna, o desapareix.

En aquest moment és quan el prunaire constata la presència de la malura, per la purga que observa en els seus arbres, i perquè si observa atentament les petites fruites, en veurà moltes abans de caure, de les que ja n'ha sortit el corc, per un forat, que per estar tot brut dels excrements, presenta l'aspecte d'una grossa taca de mosca en la tersa superfície verda de la pruneta.

Allavors si hom es posa a mirar prunes en troba moltes encara amb el corc dintre, comunment sol, a voltes dos i àdhuc més. També en troba moltes encara enganxades a l'arbre, amb el forat de sortida, i que obertes es veuen completament buides de l'interior en allò que ocupava el pinyol. El corc ja ha fugit. Als primers dies que hom veu actuant la malura, els corcs que es troben dins de les prunes són un molt petit cuquet d'unes dècimes de mil·límetre de gruix, i poc més d'un mil·límetre de llarg. La caiguda de les prunes dura poc més d'una quinzena o tres setmanes. Cap a l'últim els corcs que hom troba ja són d'un bon mil·límetre de gruix, i de cap a 4 o 5 mil·límetres de llarg. Tenen un color blanc brut, i en aixafar-los fan una pudor indefinida, que potser recorda el d'un greix brut.

Cicle biològic de l'insecte? Quin és? Bé convindria que es precisés en absolut; allavors amb aquest coneixement es podria fer el tractament que hagués de donar el millor resultat, potser el tractament que aturés del tot el progrés d'aquesta malaltia. I els nostres prunaires constaten que a l'anar augmentant l'edat dels arbres és més intensa l'activitat d'aquesta malura, qual cosa és lògicament explicable, per l'efecte acumulatiu de l'infecció d'un any a l'altre. Tenim prunaires qui constaten una pèrdua de 80 i 90 per cent de la collita per aquesta causa. Als volts de Mollerussa és on més se'n queixen.

No podem afegir res més sobre aquesta malura, llevat d'unes observacions personals sobre la manera que reacciona a l'atac del corc les diferents varietats de prunes.

Les dues varietats japoneses Burbank i Satsuma hipertrofen les prunes atacades, prenent formes rares de cigró. És més notori això

en la primeria de l'atac. En aquestes prunes els efectes de l'atac és constaten des de que les prunes són més petites, i dura més temps que en les prunes europees. Noti's, però, que aquestes dues pruneres també floreixen abans.

La pruna Gran Duck, europea, sol esbadellar-se pel lloc on ha sortit el corc deixant-hi un forat. La pruna Robe de Sargeant, europea, sol podrir-se amb una podridura seca i axacolatada de color, al mateix temps, o després de la actuació de l'insecte.

RAMON SALA

Les defenses fluvials

II

LES defenses fluvials poden considerar-se formant dos grups diferents segons el seu emplaçament sigui a la muntanya on els rius són encara en formació, o al pla. Referim-nos al primer cas.

Si el riu o torrent travessa un terreny poc dur, i particularment si el seu curs presenta trajectes més aviat rectilinis, l'acció erosiva actua aleshores en sentit vertical tendint a profundir incessantment el llit del riu que acaba per passar entre marges o barrancs profunds. El mal en aquest cas està en el perjudici que sofreix la topografia del terreny i en el mateix fet d'abaixar-se el nivell de les aigües, cosa que dificulta o impossibilita els petits aprofitaments de les mateixes i fa que minvi aquella acció refrescant del riu en tota la zona que ell travessa.

Amb el nom d'acció erosiva de l'aigua corrent es comprèn la seva feina de graïment i de transport de materials. La causa d'aquesta acció està en la velocitat, aquesta augmenta amb el desnivell, i els desnivells solen ésser importants a les conques altes dels rius.

Els efectes de la velocitat varien segons la textura del jaç. Per enfondir un llit de terra solta n'hi ha prou amb una velocitat de 0,076 m. per segon; si és de sorra, en cal una de 0,305 m.; si de roca estratificada, 1,830 m.; i si és de roca dura 3,050 m.; per fi no hi cap roca que resisteixi una velocitat de 4 metres per segon, i aquesta és molt freqüent. (M. N. Font i Sagué. «Geologia»).

L'expressió de la llei que mou a les corrents fluvials a aquesta acció erosiva és que el riu tendeix a trobar la seva corba d'equilibri, entenent-se per corba d'equilibri aquella que essent tangenta a la horitzontal a la desembocadura puja molt suaument i lenta, fins a buscar un traçat de pendent tan uniforme i aplanada que no sigui possible cap erosió.

Aquesta llei i aquella indicació de velocitat no denoten més que

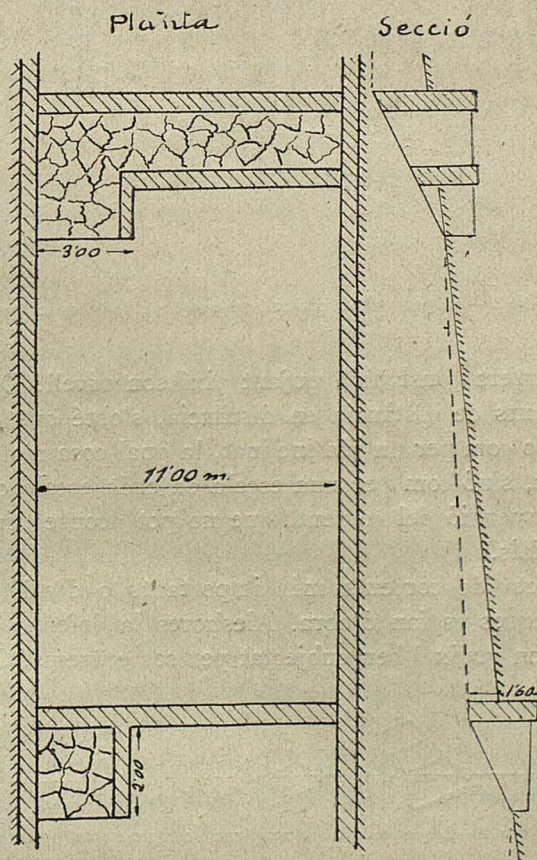


Fig. 1

Gràfic d'un trajecte de la riera de Vilassar, amb defenses d'obra combinades. Els travessos són de diferent model, amb rampes especials per l'accés de caruatges

la tendència de tot corrent a fer desaparèixer el desnivell, apun- tant encara que tan remotament com es vulgui, a fer aquells apro- fitaments que tenen precisament per principi el desnivell.

Ès molt comú haver-hi al costat dels rius terrenys que antiga- ment eren regables amb una derivació de l'aigua, mes avui no ho són per haver-se el riu abaixat en el lloc d'origen d'aquella deri- vació.

En el cas, doncs, de trajectòries rectilínies damunt de terrenys de poca cohesió, la defensa tindrà per objecte aminorar la velocitat

i consistirà essencialment en posar obstacles al corrent de l'aigua.

Aquests obstacles poden ésser rústics o no. Els primers són formats per troncs, llenya i pedres posats a través de les torrenteres. Segons com, s'utilitzen arbres sencers. Els troncs mestres que donen resistència al tot deuen quedar ben empotrats per sos extrems als marges del torrent o riera. El corrent omplirà aviat l'espai tan-

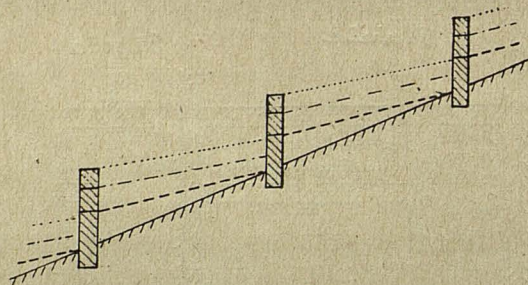


Fig. 2. — Esquema de la correcció gradual del nivell d'un torrent

cat per la barrera construïda pujant així son nivell. Disposats obstacles semblants de distància en distància, s'obté que el caudal del riu davallí, no com per un pla inclinat, la qual cosa motiva una velocitat creixent, sinó com per una escala on cada escaló o través, ocasiona una suspensió del corrent, que no pot aconseguir així velocitats perjudicials.

Si es tracta de corrents més importants o de llit més ample, aquestes defenses es fan d'obra. Aleshores la defensa consisteix en un mur de bon gruix i ben subjectat per sos extrems. On la riquesa

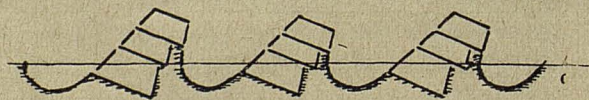


Fig. 3. — Esquema de la sistematització completa d'un torrent

del país pot pagar-ho, els rius o rieres corren llargs trajectes entre dos murs que tenen el doble objecte d'actuar de defenses del tipus que més avant veurem i ésser murs de contenció dels marges laterals. En aquests casos el mur d'obra travesser és indicat perquè pot molt bé trobar-se amb els murs laterals. A la Maresma hi han rieres amb defenses combinades d'aquesta mena. Figura n.º 1.

Si es vol no solament evitar que el nivell baixi sino fer que pugi i tot, aleshores un cop ple de material de transport els espais tancats per cada mur s'apugen un poc més els murs transversals. Fig. 2.

Així de mica en mica es pot anar fent la correcció d'un riu massa profund sens passar pel perill de què els murs transversals presentin en un moment donat massa superfície exposada a l'empenta de les aigües.

Per fi aquests murs que hem suposat rectes i de secció rectangular poden construir-se amb més perfecció donant-los la forma d'arc obert en el sentit del corrent, o bé poden construir-se de secció trapezoidal amb la base major a baix i deixant una pendent per a la sortida de les aigües, per evitar que aquestes, saltant, no excavin el basament del mur per la seva cara inferior.

La perfecció del sistema consisteix, encara, en convertir els espais compresos entre mur i mur, en una sèrie de canals que no segueixen la pendent i per ells s'obliga a circular-hi el caudal. És la sistematització completa d'un torrent o riera. Fig. 3.

J. M. RIU

Elements essencials per a la productivitat de l'aviram

NINGÚ no pot esperar fer marxar amb regularitat un automòbil amb gasolina solament, sense aigua en el radiador ni oli en el motor. Doncs, comparativament, així molta gent espera d'obtenir performances de les seves gallines.

Un abastiment de gasolina, per si sol i per bona que fos la gasolina, no garantiria un funcionament suau, regular i econòmic de la màquina. Per a tenir el motor en bon ordre per a la marxa, un assortiment adequat d'aigua i d'oli és essencial.

Alimentar l'aviram amb la ració que la ciència i la pràctica hagin proclamat com la millor, no és pas per si sol garantia d'una producció intensiva. Solament quan els elements suplementaris s'hi troben en quantitat suficient la gallina pot aprofitar la ració en tota la seva valor nutritiva.

Els suplementes més importants de la ració són aigua, aire i sol, que haurien d'ésser considerats com a aliments de la mateixa manera que la barreja seca i el gra.

Aigua. — En general, es pot dir que més de la meitat del pes

d'una gallina consisteix en aigua. Si es compra una gallina que pesi dos quilos, es compren 1.300 grams d'aigua. Si es compra una dotzena d'ous, es compra mig litre d'aigua.

El gra i farines que constitueixen el cos de la ració porten per terme mig un 10 per 100 d'aigua. Això ens indica que l'aigua continguda en la ració és extraordinàriament insuficient.

Basta fixar-se un moment en la funció de l'aigua en el cos de la gallina per a remarcar la importància de primer ordre que té el seu adequat abastiment.

L'aigua estova l'aliment quan és al prat i el prepara per a l'acció del pedrer. Serveix com a conductor portant l'aliment a través del canal alimentici a totes les parts del cos; facilita les solucions digestives i l'eliminació dels productes fecals. Espesseix la sang i eleva la temperatura del cos. Els pollets en creixement queden fàcilment i permanentment atordits per manca o per irregular abastiment d'aigua.

Durant el temps calorós, quan el cos transpira més, les gallines beuen més aigua. També l'activitat de l'au està en raó directa amb el consum d'aigua. Un centenar de bones ponedores consumiran uns 6.000 litres aproximadament d'aigua a l'any.

Una gallina morirà quan hagi perdut el 10 per 100 del seu pes patint set, i en canvi no morirà d'inanició fins que hagi perdut el 26 per 100 del seu pes. Així, una gallina allargarà molt més per falta de menjar que per falta de beure.

La falta d'aigua fa disminuir la producció d'ous. A l'Estació Experimental de Missouri (E. U.) la producció d'ous disminuï en un 48 per 100 en un lot de gallines que podien beure, a plaer, un sol cop al dia, en comparació amb el lot tipus en què les gallines tenien a tothora accés a l'aigua. Privant l'aigua a les gallines, a les 60 hores cessa enterament la producció d'ous.

Els «records» de la St. Lawrence University demostren una estreta relació entre el consum d'aigua i la producció d'ous. Les gran ponedores són per regla general grans bebedores.

L'aigua té tanta valor com l'aliment en el règim d'una gallina, ja que aquesta no pot pondre ni un sol ou, amb un sol d'aquests elements. Per això l'avicultor que dona un excellent menjar a les seves ponedores, però negligeix l'abastiment d'aigua, s'haurà d'acontentar amb una posta restringida. La gallina no pot pondre ni mitjos ous, ni ous en pols. Necessita aigua, i al preu que aquesta s'obté ningú no ha de tassar la quantitat que n'han de beure.

En les comarques fredes de Catalunya convé, en els mesos d'hivern rigorós, de donar l'aigua a l'aviram lleugerament escalfada;

bastarà solament que l'aigua perdi la gelor. Tota l'aigua que beu una gallina s'ha d'eivar a la temperatura del cos, consumint calor i combustible o aliment. S'estalviarà aliment i s'obtindran millors resultats treient la gelor de l'aigua. A més, que durant el temps extremadament fred les fortes ponedores necessiten més aigua de la que són capaces de beure quan aquesta és molt freda.

Aire. — La digestió s'assembla molt a la combustió en el fogar d'una estufa, amb la diferència que els processos combustius del cos—el que els químics en diuen oxidació—tenen lloc a una temperatura comparativament molt més baixa. Una estufa amb un corrent d'aire insuficient no crema bé. La subsistència i la continuïtat del foc en una estufa depèn no solament de l'abastiment de combustible, sinó també d'un abastiment liberal d'oxigen. El mateix principi es pot aplicar a l'oxidació o combustió d'aliment; el procés que s'anomena digesti. Sense un abastiment adequat d'oxigen la combustió dels aliments és difícil i incompleta.

Per a digerir un quilo d'aliment, la gallina necessita l'oxigen contingut en vuit quilos d'aire pur. Si haguéssim de portar l'aire a les gallines, com els hi hem de portar l'aigua, es requeririen 260 galledes d'aire per hora i per 100 gallines, per a fornir la quantitat d'oxigen necessària per a una bona digestió. Aquesta quantitat d'aire crearia una ambient atmosfèric similar a l'aire lliure, on l'aire està sempre en moviment i on l'aire expelit dels pulmons és instantàniament arrossegat pel vent.

De tots els animals de pagès la gallina és la que té la sang a una temperatura més elevada i les pulsacions més ràpides. Demés desplega més activitat i té un temperament nerviós. És, doncs, evident que la gallina ha de produir continuament molta més calor i energia que els altres animals, el que vol dir que la digestió dels aliments ha d'ésser ràpida i eficient, i requereix un abundant abastiment d'aire pur per a la perfecta combustió. Les gallines viuen molt ràpidament i com una màquina ben ajustada l'entorpidiment en son funcionament porta al fracàs.

Demés l'aire expirat conté gasos nocius, el principal dels quals és el diòxid de carbó. Per aquesta raó l'aire que ha estat respirat una vegada té poca virtut regeneradora o poder de combustió i molt petit poder de sosteniment. L'aire expellit per un cos és molt més nociu si és inspirat per un altre cos, que no si és reinspirat pel mateix cos que l'havia expellit.

S'ha experimentat que una rata confinada en una campana de vidre a punt de morir ofegada vivia més que una altra rata que en

aquest moment fos posada a la campana contenint l'aire respirat per la primera rata.

El mateix principi és aplicable a l'aviram. Cada gallina en el galliner està obligada a respirar les toxines expel·lides per les altres gallines a no ser que hi hagi en el galliner una renovació contínua de l'aire viciat per mitjà d'una ventilació racional.

Proporcionalment al seu pes la gallina requereix tres vegades més aire que la vaca i doble que el cavall.

Citem aquests fets solament per a demostrar que la quantitat i puresa de l'aire afecta marcadament la valor alimentícia de la ració i que també té una profunda importància en la salut i productivitat del ramat. On l'assortiment de l'aire sigui inadequat, l'aliment no pot donar tot el seu rendiment. Una ventilació racional és absolutament essencial.

Sol. — Els avicultors sempre han conegut la utilitat de deixar sortir els pollets a l'aire lliure tan prompte és possible per a promoure el creixement i evitar la debilitat de potes. I els avicultors també saben que la fertilitat i el poder d'eclosió dels ous augmenta promptament quan el ramat reproductor disfruta d'exercici a l'aire lliure. L'acció benefactora de l'aire lliure era abans atribuïda a l'aire pur i a un «quelcom» que les gallines trobaven a la terra. A la llum dels coneixements dels nostres dies sabem que són els raigs ultra-violetes continguts en la llum solar la causa dels beneficiosos resultats de la vida de l'aviram a l'aire lliure.

Els raigs ultra-violetes de la llum solar produeixen una acció química que afavoreix la assimilació de la matèria mineral i indirectament de la proteïna. La llum solar promourà la creixença, rebaixarà el tant per cent de mortalitat, prevenint la debilitat de potes o raquitisme. Farà augmentar la posta, millorarà l'estructura de la closca de l'ou i la fertilitat i poder d'eclosió dels ous d'incubar.

El vidre absorbeix els beneficiosos raigs ultra-violetes. Conseqüentment la llum solar que arriba a l'aviram a través de vidrieres és de poc valor en ço que es refereix als raigs ultra-violetes. El sol és conegut com un poderós destructor de gèrmens i de bactèries, propietat que deu als raigs ultra-violetes.

Sorra i closca d'ostra triturada. — Les gallines no rebran un règim complet encara que les alimentem amb una bona racció, si no tenen sorra i closca d'ostra a la seva disposició.

La sorra ve a ésser com un substitutiu de les «dents de gallina». Sense sorra l'acció del pedrer és considerablement dificultosa i en conseqüència l'aprofitament de la ració és decididament disminuït.

Un lot experimental amb una ració sense sorra, requereix un

quint més d'aliment que un lot que disposava de sorra. Les polles en un règim sense sorra tenen menys vigor constitucional i ponen un nombre considerable d'ous sense closca.

Als pollets joves la sorra els dona salut i fa que aprofitin millor els aliments. El consum de sorra varia amb els diferents règims; per exemple, un règim de civada requereix més sorra que un règim de moresc.

Una gallina necessita 1.300 grams de calç per a fabricar 200 closques d'ou. El gra que menja en form de «mash» o barreja seca i el que rep en forma de gra conté per terme mig 500 grams de calç. Els 500 grams de calç que falten han d'ésser proporcionats d'una manera o altra. La closca d'ostra triturada és la millor manera de proporcionar calç a l'aviram.

Gallines alimentades amb una ració experimental deficient en calç paren la posta després de 26 dies. Després d'aquesta prova els esquelets de l'au queden extremadament tènues i flexibles. Sembla com si haguessin extret les provisions de calç del seu cos per a suplir la deficiència de calç de la ració.

Coloms alimentats durant un any amb una ració deficient en calç demostren a l'autòpsia una marcada falta de calç en els ossos; alguns ossos fins estan perforats degut a la falta de calç.

La sorra i la closca d'ostra són barates, i ja que un abastiment liberal al ramat rendirà l'aliment més aprofitable, aquests suplementes haurien d'ésser tinguts a disposició de les gallines a tot temps.

Una ració perfecta és un dels més vitals factors de l'avicultura reeixida. Però per a treure tot el partit d'una ració ha d'ésser donada amb un liberal abastiment d'aigua, aire, sol, sorra i closca d'ostra triturada.

MAGÍ ALFONSO

Agricultors! ENOSÓTERO

PER A CONSERVAR I MILLORAR ELS VINS

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

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

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

DEMANEU MOSTRES GRATIS PER UN HECTÒLITRE DE VI

L'agricultura a l'Urgell

Si pugeu al cim d'un campanar de qualsevol poble de l'extensa plana urgellesa i esteneu el vostre esguard arreu arreu, la impressió que en copsareu no podrà ésser més falaguera. Una contínua catifa de maragda teixida pels sembrats ufanosos i alfarsars novells, clapejada de tant en tant per quadrets de gorets curosament preparats que esperen tan sols el planter de la remolatxa de sucre o la rossa llavor del panís, per a convertir l'Urgell en una mar de verdor; sembrats i gorets vorejats de fruiterars en flor o de lluentes salzeredes, trencats a claps per freixes i xops altíssims al peu dels braçals. Ni un pam de terra erma, ni un pam que no estigui fecundada per la copiosa suor dels nostres pagesos. Carreteres abundoses i sicles d'aigua pausada arreu, són les randes que adornen el ric mantell que vesteix en tot temps la plana d'Urgell, gràcies a l'art agrícola que ha fet sorgir un jardí on la natura col·locà una eixorca i cendrosa estepa.

Davant d'un tan bell espectacle, hom podria creure trobar-se en un país molt ric, on es ret a l'agricultura el culte merescut, obrant els agricultors d'acord amb els principis d'aquella ciència i obtenint, per tant, els màxims rendiments. No és, però, encara així, i bon rotllo se'n falta. L'Urgell no es tan ric com caldria i com podria ésser. Són els diners del secà, que hipotequen encara les finques de l'horta. Tampoc no es ret a l'Agricultura l'homenatge degut, ja que la joventut d'ací no abraça la professió agrícola amb entusiasme ni amb consciència de son gran valer. Encara es mira amb recança l'adolescent, cap de brot ja en l'escola, que és malaguanyat per pagès i que caldrà més que passi la vida darrera un taulell, venent qualsevol cosa, o bé copiant factures en un escriptori. Com si el desentranyar les pregones lleis que presideixen la vida de la terra i de les plantes no exigís un major talent i no inclogués una, almenys, tan gran dignitat.

És veritat que l'Urgell progressa i que la seva riquesa s'ha multiplicat en el transcurs dels darrers 50 anys; però la manca de cultura agrícola i la carència d'organització societària són terribles flagells que el priven d'anar tot el de pressa que caldria vers rendiments remuneradors.

Així tenim que llevat d'unes quantes màquines segadores i unes quantes seleccionadores de llavors, la maquinària agrícola és com

si encara no existís. Els tractors de tot l'Urgell es comptarien quasi amb els dits de les dues mans ; de màquines sembradores, ni parlar-ne. És encara a eixam i a la bona de Déu com es confia a la terra la llavor de les nostres esperances ; el batre es fa amb sistemes primitius, roda que roda amb trills de poca eficàcia, i si mentrestant plou, una batuda dura una setmana ; el fem, que és el pa de la terra, no es cuida de cap manera, ja que no hi ha femers en bones condicions ; l'abonament químic comença a fer-se complet, si bé no es té per res en compte la llei del mínim ; la poda dels arbres es fa bastant malament, ja que es desconeixen del tot les lleis de la circulació de la sàvia ; la riquesa pecuària, que tant podria ésser en un país de prats artificials de grans rendiments, és poc menys que res ; la comptabilitat agrícola és cosa desconeguda i negligida... Tota aquesta llista, trencada, naturalment, per alguna excepció, demostra que estem encara sota l'imperi d'una tirànica rutina. I no és pas estrany que així sigui, perquè, com se sol dir, ningú no neix ensenyat, i els pagesos es troben satisfets amb llurs pràctiques agrícoles del temps de la picor i no senten el neguit d'aprendre. Entre els feixos de paper imprès que arriben diàriament a cada poble és ben casual de trobar-hi una revista agrícola.

És veritat que els mateixos governs no s'havien preocupat fins suara de portar als pobles una ensenyança agrícola ben orientada ; però des de fa cinc anys s'han creat unes quantes dotzenes de camps escolars de demostracions agrícoles, escampats arreu d'Espanya, i segurament se n'haurien creat més si haguessin estat demanats amb interès, molt ben orientats, amb un gran esperit pràctic i eficient ; no obstant, han estat rebuts amb molta fredor i amb una gran indiferència. Puc respondre d'alguns, especialment el que funciona a l'Urgell.

¿Els nens al camp durant les hores de classe, sadollant-se de sol i d'oreig sanítos ; al camp aprenent aquelles coses que els han de fer agricultors conscients i ilustrats, desvetllant demés llurs sentiments d'amor a la mare terra ? Quin disbarat ! I quina ganga pel mestre ! Ca ! força hores tancats en mals locals i que se'ls ompli ben bé el cap de saviesa, per a què el dia de demà puguin

LISOL

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

ésser bons adroguers, mecànics o comerciants, que de pagesia bé prou que n'aprenen a casa.

I mentrestant, continuem cridant contra els impostos i la poca protecció.

Cal tenir en compte que el món progressa, que el que es detura en son camí és aixafat per la roda del progrés, que va fent sa via inexorable i que secret de l'èxit està en l'especialització de les diferents branques de l'activitat humana. L'agricultura a l'Urgell té molt terror que córrer, encara.

En primer lloc, cal estar convençut que tot efecte obeeix a una causa. Si el vi es torna agre, si els ametllers, malgrat florir molt, no fan ametlles, si l'alfals, malgrat les moltes saques de superfosfat, no rendeix prou, si un sembrat apareix cobert de roella, etcètera, no és degut al fat o casualitat; és degut a unes causes gairebé sempre esmenables i que cal conèixer per a evitar. Pensem sols en l'hortolà de Lleida, de Balaguer o de Pons, que amb unes poques extensions de terra curosament conreades, puja una família i fins es fa ric, tenint igual clima i la terra no pas de millor qualitat que la nostra.

Obrim el nostre esperit a les inquietuds i als neguits d'esbrinar les causes dels nostres èxits i fracassos. Preguntem, consultem als entesos, llegim coses d'agricultura, que no falti en cap casa de pagès una revista agrícola per a resoldre els nostres dubtes; fem proves en petites parcelles i no volguem caminar més a les fosques. Fem que les nostres escoles tinguin un caient ben agrícola, com correspon a l'ulterior desenrotllament de la vida del 90 per 100 dels escolars de la nostra plana. D'aquest ambient en podrien nàixer les escoles d'arts i oficis del pagès o sigui les escoles d'Agricultura a les principals poblacions de cada comarca. I serà llavors quan la fertilitat de la nostra terra, més que obra dels braços, serà obra del cap, sempre més ennoblidora i més humana.

JOAN BENET

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.

El IV Congrés de Regs i l'Exposició d'Agricultura i Hidràulica

ULTIMATS ja tots els detalls d'organització d'aquests certàmens, que prometen ésser lluidíssims, si es considera el nombre de congressistes, que arriba a prop del miler, i l'interès que arreu desperta l'Exposició que emplena el Palau d'Art Modern, ens plau de



Facsimil del cartell d'En Nubiola, anunciant el Congrés i l'Exposició

donar a continuació el programa dels principals actes que hauran de celebrar-se.

Dimecres, 25 de maig.—Matí: Obertura del Congrés al Saló de Cent.—Tarda: Inauguració de l'Exposició, a Montjuïc.

Dijous, 26.—Excursió a Montserrat, concert a l'Exposició, funció de gala al Teatre Tívoli.

Divendres, 27.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Festa de l'Art Floral.

Dissabte, 28.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Visites a les pedreres, fàbrica i port de J. Fradera, a Vallcarca, i als palaus de la Diputació i de l'Ajuntament.

Diumenge, 29.—Excursió i visita de l'estany de Foix, llot del Mèdul, Tarragona, Parc Samà i estany de Riudecanyes. Sardanes i concert a l'Exposició.

Dilluns, 30.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Banquet al Tibidabo, visita a la Catedral, Casa de l'Ardiaca, Museus Municipals, etc.; visita a l'«Elèctrica Comercial de Santa Coloma de Gramenet».

Dimarts, 31.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Visites a la presa del Canal de la Dreta del Llobregat i a la finca «La Ricarda».

Dimecres, 1 de juny.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Visita a la instal·lació elevatòria d'aigües de l'Ajuntament de Barcelona, als pous del Besòs i a la mina de la Sèquia Comtal.—Nit: Recepció a l'Institut de Sant Isidre.

Dijous, 2.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Visites a les fàbriques «Asland» i «Uralita».

Divendres, 3.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Festa del Clavell, a l'Exposició.—Nit: Banquet oficial a l'Hotel Ritz.

Dissabte, 4.—Matí: Sessió de Congrés.—Tarda: Sessió de clausura del mateix.—Nit: Concert i Castell de Focs a la Exposició.

Diumenge, 5.—Sardanes i Dances a la Exposició.

Dilluns, 6.—Concert i pràctiques de tractors.

Dimecres, 8.—Concurs de sauríns.

Dijous, 9.—Demostracions pràctiques dels sauríns al Parc de Montjuïc.

Divendres, 10.—Concert i Festa de la Rosa, a la Exposició.

Diumenge, 12.—Sardanes i Clausura de la Exposició.

Per després del Congrés hi ha organitzades una excursió a Mallorca i una altra a les Obres de Camarasa i Tremp.

Les abelles

X

LES abelles, empeses per llur meravellós instint de conservació, canvien elles mateixes la reina quan la seva prolificitat disminueix. L'apicultor, però, ha de mirar de fer ell el canvi, abans que la fecunditat de la reina disminueixi, car així tindrà colònies molt poblades.

Una reina només s'ha de guardar un parell d'anys. Així la nascuda pel maig d'aquest any s'ha de canviar a l'estiu d'aquí dos anys.

Si es té cria de reines això es pot fer en qualsevol moment. En primer lloc es treu la vella reina a substituir. Al cap de poques hores, les abelles s'adonen d'ésser orfes. Al matí següent, amb les precaucions indicades en l'article anterior, s'introdueix la nova reina fecundada.

Si no es disposa de reines joves s'aprofita del període de formació d'eixams per canviar les reines inservibles posant a l'arnera una cella d'eixam. Si també aquesta manca es deixa que les abelles criïn una reina, però no més tard de la fi de juny per impedir que la colònia es debilita massa, car una població escassa passa malament l'hivern i a l'any següent no pot desenrotllar-se en temps fí li prosperar.

Quan les abelles es crien en arneres mobilistes la recol·lecció de la mel acumulada per la colònia pot ésser feta en qualsevol moment, és dir, quan el dipòsit de mel és ple. Però del niu també es pot, després de la sortida dels eixams, treure alguna bresca amb mel operculada substituint-la per bresques buides que les abelles es cuidaran d'omplir aviat. No obstant és preferible de no utilitzar aquesta mel sinó de guardar les bresques plenes perquè causes imprevistes podrien interrompre improvisadament la collita. Cal també treure únicament les bresques amb mel madura, és a dir, operculada. Les abelles que siguin al damunt es treuen amb una ploma mullada, fent-les caure dins de l'arnera. Si aquesta està mancada de dipòsit de mel, és indispensable de fer recol·leccions parcials cada vegada que les bresques pròximes al diafragma siguin plenes de mel, per donar espai on les abelles puguin acumular nova mel.

Un mitjà eficaç per estimular les abelles a fer una intensa co-

llita de mel, consisteix a treure del niu bresques plenes, durant la gran floració. Però això s'ha de fer amb molta moderació i solament si es veu que res no interromprà la floració.

Com que les abelles consumeixen molta mel en la cria dels mascles i molta en gasten aquests després de convertits en insectes perfectes convé de limitar llur número a la quantitat mínima necessària. Amb aquest objecte en primavera es treuen les celles d'abel·lots, substituint-les per celles d'obreres. Si no es fa aquesta substitució convé de reduir-ne el número després de nascuts aplicant a la porta d'entrada una trampeta especial que es troba en el comerç i que dóna bons resultats.

Una altra manera d'alliberar-se de l'excés de mascles consisteix a extreure les bresques que contenen covada operculada i a tallar amb el ganivet desoperculador, els opèrculs i els caps de les larves; però és un sistema repugnant que no recomanem sinó en casos extrems.

El veritable mitjà, però, per obtenir molta mel, més que en l'extracció de bresques davant la floració, o en la supressió dels mascles, consisteix en tenir una reina jove molt prolífica car així s'obtenen moltes abelles i en condicions normals, moltes abelles fan molta mel.

Quan l'última floració ha terminat es procedeix a la recollecció total de la mel; les recolleccions fetes anteriorment són només parcials. Es buida aleshores el dipòsit de mel i el niu no es toca almenys per ara, encara que les existències siguin superiors a les necessitats de la colònia. L'extracció de la mel del niu es fa més tard, a l'època de la hivernació i la mel recollida es guarda com a reserva per l'any següent.

L'extracció de les bresques de mel es fa al matí aviat, emprant un cavallet cobert, car les abelles en aquesta època, sobretot si el temps és bo, es donen fàcilment al pillatge.

Les bresques buidades es fiquen de nou a l'arnera en el dipòsit de mel perquè les abelles les netegin i arrangin els possibles danys i s'hi deixen fins a començar la hivernació, època en que es tanca el dipòsit de mel.

Cal no oblidar, demés, en acabar la floració de reduir l'obertura d'entrada a l'arnera per fer més difícil la invasió i el pillatge.

En les arneres antigues es treu el dipòsit de mel sobreposat extreient-ne el contingut. Cal, però, cura que la colònia tingui la quantitat suficient. Si així no fos s'extreuen solament les bresques plenes excedents deixant la resta de mel continguda en el dipòsit so-

preposat perquè les abelles la portin cap avall segons llurs necessitats.

Abans de la invenció dels aparells centrífugs, la mel s'extreia de les bresques, per dos procediments: per compressió i per acció del calor. El primer procediment s'usa encara per les arneres fixistes; es posen les bresques al damunt d'un canyís de vímets o d'un cedaç i es deixen escolar naturalment. També es tallen a trosos, es fiquen en un saquet de tela i es comprimeixen amb les mans o amb una premseta. Si l'operació es fa de seguida de la recollecció la mel és encara calenta i s'escola fàcilment. En cas contrari cal fer l'extracció en una habitació calenta.

L'apicultor principalment ha de recórrer a aquest sistema o a l'extracció pel calor, car la quantitat de mel produïda no li permet la adquisició d'un extractor centrífug.

El procediment d'extracció pel calor s'usa sobretot per exhaurir les bresques extretes per compressió—que contenen sempre residus de mel—i per extreure certes mels espesses com la de bruc, que ragen amb molta dificultat. Com a sorgent calorífica pot aprofitar-se el sol o un forn qualsevol. L'aparell d'extracció és senzill. Consisteix en una capsa de fusta amb tapa de vidre—per protegir-la de la invasió de les abelles—i amb fons de tela metàl·lica. A sota d'aquesta tela hi ha com una mena d'embut que es continua en un tub. Es posa la capsa al sol: la mel es líquida, travessa la tela metàl·lica, cau a l'embut i es pot recollir a l'extremitat del tub.

Quan s'aprofita l'escalfor d'un forn, es posen les bresques en un cedaç i aquest damunt d'un recipient de terrissa: la cera fon i passa amb la mel a través del cedaç; en refredar-se la massa s'obté la separació. La mel, però, resulta de qualitat inferior.

El millor procediment d'extracció és sens dubte el de la força centrífuga. Les bresques, després de desoperculades, es posen en l'aparell format per una gabia amb 2, 4 o 6 cares de tela metàl·lica ficat dins d'un recipient. S'engega l'aparell i el seu moviment de ràpida rotació fa que la mel de les celles sigui expulsada. La velocitat de rotació es va augmentant lentament. Quan una de les cares de la bresca s'ha buidat s'atura l'aparell i les bresques es giren per a buidar-les de l'altra cara. Per dir-ho més exactament: primer es

LISOL

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

mig buiden les celles d'una cara i després es buiden totalment les de l'altra. Quan aquesta segona cara ha deixat anar tota la mel es buida la primera. Això s'ha de fer per evitar que la pressió de la mel continguda en la cara oposada foradi el fons de les celles.

La mel que surt de les celles es recull al fons de l'aparell, d'on s'extreu per una aixeta.

L'extractor per força centrífuga té l'avantatge de produir una mel absolutament neta i de no destruir les bresques permetent que es puguin tornar a emprar.

La mel després d'extreta s'ha de tenir en lloc a bona temperatura i en repòs per a què les partícules de cera que pugui contenir es separin i vagin a la superfície. Als 4 o 5 dies es treu l'escuma i la mel es posa en els recipients de conservació que han d'ésser de terrissa envernissada, de maiòlica o de vidre. Després de plens es tapen amb paper apergaminat.

J. PONS I BUSQUETS

NOTES I COMENTARIS

Sobre la mosca de la fruita

El nostre col·laborador Ramon Sala parla en un article que publiquem en aquest número de l'aparició, potser per primera vegada o almenys de la difusió en gran escala, a l'Urgell, de la mosca de la fruita.

És sabut que aquesta terrible mosca que ataca i destrueix gairebé tots els fruits és estesa a tot Catalunya. Nosaltres l'hem constatada al Pla del Llobregat, al Camp de Tarragona, al Priorat, a la Costa de Llevant, a Girona, etc. L'any passat, però, efectivament, prengué un formidable desenrotllament. La Cerdanya n'era plena. Als hotels de Font Romeu i de Mont Lluís no es podien menjar prèssecs, almenys produïts localment, perquè tots eren atacats per la larva de l'insecte. El mateix passa a tot Espanya.

Cal, doncs, que els nostres pagesos es preocupin de trobar un remei contra el mal, sense escoltar-se les dites d'un pseudo entomòleg oficial que per raons d'alta diplomàcia econòmica, va negant, amb pueril habilitat, la existència a Espanya de la mosca dels fruits.

De la mosca dels fruits, que científicament ha estat també anomenada *Ceratitis hispanica*.

Sobre una màquina de batre

Un nostre subscriptor, en Francesc Torrent de Juneda, agricultor observador i progressiu ens escriu parlant-nos de la batedora Schlayer, per dir-nos que l'ha vista treballar a Madrid i que n'ha quedat encantat. Es tracta d'una màquina de senzilla construcció, sense tallats ni corbes ni rodets. Una espiral desgrana les espigues, operació que és seguida per la trituració de la palla. El rendiment per hora és de 2.000 a 3.000 quilos. Pel seu funcionament requereix sis homes o 18-20 cavalls de força.

Publiquem aquesta nota, que no vol ésser pas de propaganda, en benefici dels nostres lectors i refiats en la serietat i competència del nostre amic senyor Torrent.

Les tresbalsades del vi

Per que els vins es conservin bé cal fer les tresbalsades següents. Durant el primer any :

1. Una tresbalsada pel desembre o gener.
2. Una altra pel març, abans de les calors de la primavera, és a dir abans que el vi faci moviment.
3. Una altra pel juliol o agost.
4. I l'última al desembre.

En els anys successius pot ésser suficient una sola tresbalsada o tot el més dues : una a la primavera i una altra a la tardor.

Convé tresbalsar sempre en dies secs, de cel serè sense vents forts o amb vent del nord.

El vi s'ha de trasbalsar a bótes ben netes i ben ensofrades.

La terra ha d'estar sempre en pols

És aquesta una màxima fonamental que el pagès no ha d'oblidar mai, al nostre país sobretot, on el veritable problema de la terra és el problema de la humitat.

La superfície del terreny en pols evita la evaporació de l'aigua acumulada en les capes profundes. Les treballades freqüents que s'han de fer per aquest objecte, eviten el desenrotllament de males herbes que són fortes consumidores d'humitat.

Una esmagencada, diu un proverbi italià o francès, no ho recordem exactament, val una regada.

L'ensacament dels fruits

A França aquesta pràctica és corrent. A algunes plantacions fruïteres casolanes del voltant de Barcelona, també comença a estendre's. Consisteix a ficar els fruits—peres i pomes principalment—tot just formades, en petits saquets de paper satinat per defensar-los dels atacs de les malalties. S'aconsegueixen fruits sans, sense

el més petit defecte, d'una coloració més viva i amb pell fina i delicada.

A les grans plantacions de la nostra terra, no és pràctica que pugui recomanar-se encara; però als jardins, als fruïterars casolans on no es mira sinó la qualitat de la fruita, ens sembla perfectament adoptable.

Els saquets de paper es treuen a poc a poc; de primer es tallen les puntes per donar entrada al 'aire; al cap d'uns quants dies s'obren però es deixen al damunt del fruit i per últim es treuen. S'eviten d'aquesta manera, cremadures i s'obté una coloració millor.

Contra els pugons de les plantes

Aviat començaran els estralls dels pugons. De pugons n'hi han de moltes menes: grisos, negres, verds i fins rosats. Els danys que poden fer i que fan, sobretot en els arbres joves o en els de petites dimensions, són considerables. Xuclen els suc de la planta, en conseqüència de les picades cargolen les fulles i eructen un líquid espès i dolç que recobreix les parts verdes. Les fulles, tant pel cargolament com pel revestiment de suc dolç, funcionen malament. L'arbre, doncs, té una vegetació deficient.

El dany, demés, és degut al número enorme de pugons. En poc temps uns quants pugons arriben a produir tants descendents que tota una planta n'és recoberta.

Les formigues *no fan* el pugó com solen creure els pagesos; es limiten a defensar-lo dels seus enemics i en certs casos a escampar-lo al damunt de plantes indemnes encara. Perquè la formiga es nodreix del suc dolç que el pugó produeix.

El pugó es pot combatre fàcilment. Calen, però, algunes condicions.

1. Començar aviat els tractaments, quan encara hi han pocs pugons.

2. Repetir-los algunes vegades, car amb un sol tractament és impossible de matar-los tots i pocs que en quedin són suficients per repetir la infecció.

3. Mullar bé la planta, cosa difícil car les fulles són cargolades i dins d'aquests refugis s'amaguen els pugons.

Però, repetim, el pugó es pot combatre. La fórmula que ens ha donat excel·lents resultats és la següent:

Aigua	100 litres
Sabó moll	500 grams
Nicotina	53 grams

Es desfà el sabó en 10 litres d'aigua calenta; s'afegeix la resta d'aigua fins a 100 litres i s'hi tira, remenant, la nicotina.

La solució es polvoritza damunt la planta.

Per curar els ceps rebordonits

El secretari de la societat pel foment de l'agricultura de l'Hérault, M. Elies Douysset, recomana l'encalçament per curar els ceps rebordonits. Les seves experiències daten de 1883. Recentment el senyor Martí Couleur, ha confirmat l'eficàcia del sistema.

Una vinya era molt atacada per la malura; posant a cada peu, prèviament descalçat, cinc pedres de calç i una paletada de pols de carretera barrejada amb cent grams de sofre triturat, ha pogut curar-la de la malaltia. Avui els ceps tractats tenen millor aspecte i millor vegetació que els altres.

El remei, com es veu, és ben senzill.

Sobre les crisis vinícoles

A propòsit dels preus actuals del vi, Arnau de Foix es pregunta a la *Veü de Catalunya* si queda definitivament resolt el problema del vi amb aquesta providencial puja de preus. Coincidint amb el criteri sustentat en aquestes pàgines, contesta que no i afegeix:

«El problema subsistirà igual d'ací uns quants anys, pocs, quan tornin a presentar-se collites abundants. I veurem com els nostres vinyaters, satisfets per haver adinerat amb escriu llur mercaderia, no es preocuparan de ço que pugui venir més endavant, quan els mercats estrangers no admetin els nostres vins per tenir-los en abundància, o per preferir els d'altres procedències, ja sia per les qualitats, preus o condicions.

Podem tenir la seguretat que la crisi del vi es presentarà novament amb tota la seva cruesa, quan altra vegada hi torni a haver sobritut, quan els stocks d'aquesta mercaderia tornin a ésser superiors a les necessitats del consum.

Tornarà a sortir la campanya contra el vi artificial, les gestions per a obtenir un proteccionisme inútil dintre dels tractats de comerç, els mítings, els articles en periòdics i revistes, i tot ço que hem vist durant aquests darrers anys, tot fora de temps.

Tornarem a veure tot això, sense benefici ni profit per ningú, si els elements directius de les entitats directives de la nostra producció vinícola no es preocupen de la forma que s'hagi de posar a la pràctica, o de l'organització que s'hagi d'encaminar a evitar una nova sèrie d'anys de pèssims i ruïnosos resultats per als nostres viti-vinicultors.

Cal que es preparin aquells elements per a prevenir aquests mals que sempre amenacen els nostres pagesos. Adhuc, cal tenir en compte que els perills són encara més nombrosos. Mireu només com en poc temps s'ha intentat un Consorci per als vins mostos, i un Monopoli per a la fabricació i venda d'alcohols.

El primer fou aterrat tot seguit. El segon és més rescent, i sembla que també correrà la mateixa sort, però aquest últim sembla que era el més perillós, segons ens diuen els que han vist el projecte.

Cal que estigui tothom alerta, puix aquesta vegada els bons viuyaters no es donaven compte del perill, satisfets com estan en digerir, boi adormits, els preus fabulosos que han obtingut per als seus vins. Ha estat la Federació de Fabricants d'Alcohol Vínic d'Espanya—entitat que residint a Madrid vigila atenta i amb constància—la que ha hagut d'avisar els interessats del perill que hi havia i que tothom ignorava, aixecant una allau de protestes contra el monopoli projectat.

No es pot dormir. Ara ens trobem de ple dintre l'abundància, i seria de doldre que no ens recordessim dels temps dolents, no per a lamentar-los, sinó per a prevenir-nos per un cas que tornessin.

Ensitjat elèctric

El problema de l'ensitjat dels farratges és estudiat amb interès a molts països actualment.

Bretiguière, agrònom francès que ha fet tot recentment un viatge a Alemanya comunica que a aquell país l'ensitjat pren desenrotllament i que existeixen en la actualitat més de 5.000 sitges en funcionament.

L'interessant, però, és que al costat del mètode americà d'ensitjat mecànic comença a estendre's l'ensitjat elèctric degut al Professor Schweizar, que consisteix, en principi, a elevar ràpidament la temperatura de la massa farratgera basant-se en la resistència que presenta el farratge a deixar-se atravesar pel corrent elèctric. S'eviten així fermentacions i les consegüents pèrdues.

El mètode, com hem dit, s'estèn i existeixen avui a Alemanya més de 900 sitges elèctriques.

NOTICIARI

Un Servei informatiu de produccions agrícoles ha d'ésser muntat a cada una de les 50 estacions agronòmiques a base del personal afecte a cada Secció.

Els certificats de sanitat agrícola. Una nova Reial ordre del Ministeri corresponent disposa que sigui exigit per a tota exportació de plantes vives, planters, branques, sarments, arrels, tubèrculs, fulles, llavors i fruits amb closca o sense, àdhuc el safrà i el pebre vermell molt, el certificat acreditatiu de la sanitat del producte.

El centre superior d'investigació pecuària serà des d'ara en virtut de noves disposicions, l'Estació pecuària central de l'Institut Agrícola d'Al-

fons XII, organisme creat en setembre de l'any 1924 i federat a l'Institut Nacional Agronòmic de recent creació.

Per a l'exportació d'oli. La Gasetta ha publicat una Reial ordre en la que es disposa que tot productor, exportador d'olis d'oliva, o fabricant de conserves a base d'aquest oli, que desitgin beneficiar-se del règim d'admissió temporal establert, s'hauran de dirigir en instància al Consell de l'Economia Nacional, acreditant la seva condició mitjançant la presentació del corresponent rebut de la contribució industrial o d'utilitats i d'una certificació que facilitarà l'Associació Nacional d'Olivarers, la Federació d'Exportadors d'Oli o la de conservers.

Els sol·licitants hauran d'indicar en llurs instàncies la duana per on han d'efectuar les importacions d'oli, tenint en compte que solament estan autoritzades per això les de Barcelona, Tarragona, València, Màlaga, Sevilla, Càdiz i Vigo.

Les exportacions del producte transformat s'hauran d'efectuar per la mateixa duana per on s'efectuà l'importació de l'oli.

Els olis importats solament podran estar a la Península en el dit règim en un termini no superior al d'un mes, prorrogable per altres dos.

Les duanes efectuaran els anàlisis en un terme de cinc dies, a comptar des de la data de despatx.

Per últim, la Reial ordre disposa que la justificació de l'exportació dels olis transformats s'haurà d'efectuar mitjançant la factura duplicada o certificació de la principal que obri en poder de la duana d'exportació, corresponent als exportadors la petició i presentació d'aquestes certificacions.

El problema ramader i els estudis. Han sortit subvencionats pel Govern dos enginyers representants del Ministeri de Foment i de l'Associació de Tractants de bestiar amb destinació a Alemanya per tal d'estudiar el problema del bestiar en aquell país.

El IV Congrés Nacional de Regs i la Exposició anexas. Està ja ultimada en tots els seus detalls el programa de festes i excursions que amb motiu de la celebració del Congrés de Regants se celebraran a Barcelona des del 25 de maig al 12 de juny.

Ultra les festes amb què obsequiaran als congressistes l'Ajuntament i la Diputació, de la recepció de gala a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i dels banquets oficials i de comiat al Tibidabo tindran lloc interessants excursions a Tarragona, Estanys de Foix i de Riudecanyes, Fàbriques de Fradera i d'Asland, obres hidràuliques de Tremp, Camarassa, Parc Samà, La Ricarda i moltes altres.

Per a després del Congrés hi ha organitzat un viatge a Mallorca amb tots els avantatges que hom ha pogut aconseguir de l'empresa navilera.

La Contribució territorial. Una recent Reial ordre concedeix un termini que acabarà el dia 31 de juliol pròxim per què tots els contribuents que no tinguessin ja concedides les excepcions o els augments de líquid imposable de la contribució territorial establert per reial decret de 25 de juny de 1926 i que es creguin amb dret a tals excepcions, ho sol·licitin de

les administracions de rendes públiques, amb el fi que puguin tenir efecte a partir del pròxim exercici econòmic.

L'exportació dels olis d'oliva. Segons un estat que ha lliurat la Federació d'exportadors d'oli d'oliva d'Espanya, en el mes de març proppassat s'han exportat 6.580 tones d'oli, d'aquestes, 2.526 en envasos petits i 4.034 en envasos grans, amb destinació a Itàlia, Nord-Amèrica, Portugal, Argentina i altres països.

El total de l'exportat en el primer trimestre del present any, és de 20.284 tones, contra 31.931 en 1926.

L'alcohol per encapçalaments. S'ha publicat una Reial ordre que disposa que els cultivadors exportadors de vins que siguin també fabricants d'aiguardents compostos en la mateixa localitat, poden destinar a llurs fàbriques l'alcohol que per a encapçalament de llurs vins rebin, fent la corresponent baixa en la guia amb què l'alcohol entri al celler i efectuant l'oportú assentament en la data a càrrec dels comptes corrents de dit alcohol.

Impost sobre vins comuns. Una altra Reial ordre concreta que són també aplicables als Ajuntaments de règim comú que en 1925-26 feren efectiu l'impost de consums a l'Estat, gravant, per aquest concepte, els vins comuns amb tipus no inferior a cinc pessetes per hectòlitre, els articles del decret llei del 13 d'octubre de 1926 amb la garantia que estableix.

La política agrària del govern. Inserim íntegrament una nota que ha estat facilitada per la Oficina de la Premsa referent a la política agrària del govern :

«Com tantes vegades ha manifestat el Govern que la seva política econòmica és oportunista i derivada de les circumstàncies de volum de collites i preus que aconseguixin les fruites, defensant unes vegades el productor per a garantir-li la pèrdua en quant sia possible, i altres el consumidor per evitar l'excessiu encariment.

Inspirant-se en aquest criteri, s'han dictat recentment mesures a l'admissió d'uns cupus de llavors oleaginoses menor que els que vénen admetent-se les quals, destinades a la barreja d'olis d'alta acidesa i exclusivament per al consum interior, amb especificació de llur classe i composició, permet mantenir l'exportació dels de qualitat superior sense encarrir extraordinàriament el mercat.

Encara que la producció olivarera va progressant i la fabricació d'oli va millorant des d'alguns anys, no podrà satisfer les necessitats del mercat d'exportació, el de conserves, que avui s'ha de tenir molt en compte, el de l'interior com és lògic no correspon a la propaganda genèrica i a la qualitat d'aquest. Per això, el govern, amb tot i anar contra el seu criteri general, ha autoritzat l'admissió de vint-i-cinc mil tones de llavor en el mercat interior, fins a la pròxima collita que fins ara, i Déu vulgui que així sia, presenta els millors auspicis.

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.

Sufat 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 refinats, 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 partida 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. — Les darreres pluges és indubtable que hauran d'influir molt favorablement en la collita de cereals que esperem, collita que en aquests últims temps ja començava a veure's seriosament compromesa a causa de la sequedat. No cal dir que les bones noves referents a producció porten com a conseqüència gairebé immediata un moviment en les cotitzacions dels gèneres interessats.

Hem de fer constar, però, que, per ara, no s'ha deixat sentir ni poc ni gaire l'efecte de les bones noves referents a la collita, car les cotit-

zacions totes han ascendit regularment. Els blats, per exemple, han pujat cosa d'una pesseta per 100 quilos, encara que els de procedències llunyanes han passat dels sis rals i tot.

Els ordís han batut el record en aquesta puja sobtada. En una setmana hi ha hagut partida d'ordi que ha guanyat un duro per 100 quilos en la seva cotització.

Com és natural, les farines han seguit poc o molt el moviment de la matèria prima, matèria que ara és objecte de moltes sollicituds. En canvi, les despulles, amb una decència estranya, que no té altra explicació que la relativa abundància de moresc de què havem pogut gaudir, han mantingut llurs preus sensiblement iguals.

També es mantenen per l'estil els cursos de l'arròs, sense que per això siguin massa abundoses les operacions.

Blats : Aragó i Navarra, 52 a 54 ; Castella i Manxa, 50 a 51 ; Extremadura, 49 a 49,50 ; Urgell i Vallès, 52 a 53. (Preus en pessetes els 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines : Força, 85 a 110 ; Extra local, 69 a 70 ; Corrent local, 66,50 a 67 ; Extra Blanca Castella, 68 a 69 ; Blanca corrent Castelló, 66,50 a 67 ; Baixa, 56 a 57. (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, 32,25 a 32,50 ; Ordi Urgell i comarca, 36 a 37 ; Eñcaiola Andalusia, 55 a 60. (Per 100 quilos.)

Despulles : Número 3, 29 a 30 ; Número 4, 26 a 27 ; Segones, 21 a 23 Terceres, 19,50 a 20 ; Quartes, 18 a 18,50. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prius), 18 a 19 ; Segonet, 17 a 18 ; Segó, 13 a 14. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sens 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 500 ; ídem llargueta, a 515 ; ídem gra Mallorca escollida, a 470 ; propietari, sense trossos, a 450.

Sense que desdiguí gens de l'estabilitat que de fa temps venim assenyalant en el mercat ametllívola, podem fer notar una petita baixa en les classes en gra, baixa que en promedi no ha excedit de cinc pessetes els 100 quilos. Aquesta baixa és un de tants moviments sense importància, que, ara un xic per damunt, ara una mica per dessota del preu mig, vénen a donar més forta la sensació de fermesa.

Les ametlles en closca no han sofert cap variació en les seves cotitzacions.

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

Després d'un període de moviments descendents en les cotitzacions de les avellanes, sembla que els preus s'han assentat. Les transaccions no són gaire nombroses, però sembla que, per ara, en la forma actual, no és probable que vinguin nous moviments fins que ens apropem més a la collita.

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 trosos, a 150.

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

Cacauets pelats, València, a 160 pessetes els 100 quilos; tres grans blancs, primera, a 135; dos grans blancs, primera, a 100.

Panses de Màlaga (nou gotims): cinquenes, a 14; quartes, a 17; «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 un augment per l'import de l'embalatge.)

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

Pinyons pelats de Castella, a 580 pessetes els 100 quilos; del país, a 575.

Farratges i aliments 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 estranger, 37 a 37,50; polpa remolatxa país, 25 a 26; turtó de coco, 26 a 27; farina de llinosa, 25 a 26. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Xipre, 49 a 49,50; Negra Vinaroç, 51 a 51,50; Negra Castelló, 51 a 51,50; Negra Matafera, 48 a 49; Negra roja, 49 a 50; Eivissa, 44 a 45; Mallorca, 41 a 42. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 60 a 100; faves Extremadura o Andalusia, 52 a 53; faves estrangeres, 51 a 60; favons Extremadura o Andalusia, 50 a 51; favons estrangers, 48,50 a 49; veces Castella, 42,50 a 43; veces Sagarra, 42 a 42,50; veces Andalusia, 41 a 41,50; erps, 35 a 36; titus, 38 a 39. (Per 100 quilos.)

Mongetes: Castella, 110 a 115; Mallorca, 78 a 80; Prat, 65 a 70; Urgell i Comarca, 65 a 70; València, 65 a 70; Estranger, segons classe, 60 a 80.

Cigrons: Saüc, 180 a 185; Blancs ar. alf. 44-45, 108 a 110; Blancs ar. alf. 48-50; 104-105; Blancs ar. alf. 52-54, 85 a 86; blancs ar. alf. 58-60, 78 a 80; blancs ar. alf. 60-65, 60 a 62; pelons, 55 a 60. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — (Associació Gremial de Negociants d'Oli de Barcelona.)

Preus de venda a la plaça:

Oli d'oliva corrent, bo, a 256,10 pessetes els 100 quilos; superior, a 286,95; classe fina, a 304,35; classe fina extra, a 326,10.

Mercat sostingut.

Oli de pinyola, verd, de primera, de 126,10 a 130,45; de segona, de

121,75 a 126,10; groc, de primera, de 152,20 a 156,50; groc de segona, de 130,45 a 134,90.

Oli de coco blanc, a 150 pessetes els 100 quilos; Cochín, a 165; Palma, a 205.

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

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

Ous. — Frescos Vilafranca o Granollers, a 87 pessetes el conte; Empordà, a 60; Eivissa, a 52; Mahó, a 66; Fayó, a 44; Mazagan, extra, a 46; Bulgària, a 44; Itàlia, a 58.

Vins. — Notàvem l'altre dia que en general la collita es ressentiria força de la manca de flors fecundades. A aquest mal cal afegir, segons les notícies que rebem d'Aragó, València i la Manxa, els estralls que en aquestes contrades han ocasionat les gelades tardanes.

Les exportacions han arribat a un grau extraordinari d'activitat. Això i el fet que més amunt esmentem, fan preveure unes bones vendes per als nostres vins fins i tant que es concreti més precisament la collita propera.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

P. V., Vilanova. — Contra l'altica de la vinya pot usar els tractaments arsenicals; més senzillament es pot afegir la solució arsenical a la de sulfat de coure. També poden usar-se els derivats nicotinats.

D. E., Sarrià. — La dessecació de les fulles de les seves mimoses és deguda probablement a la naturalesa del terreny, que deu ésser argilenc.

La clorosi, en canvi, pot provenir de la riquesa del terreny en carbonat de calç, car les mimoses empeltades damunt la varietat *floribunda*, com les de vostè, són sensibles a la calç. En cap dels dos casos no hi ha remei possible.

Pels llimacs, vegi el comentari que publiquem en aquest número.

M. P., Lleida. — Ara és massa tard per fer els tractaments contra l'arrufat dels presseguers. Les polvoritzacions han d'ésser fetes abans de la floració. De totes maneres, hi han varietats de presseguers que resisteixen en plena vegetació als tractaments amb sulfat. Faci una prova

en petit, i si per sortosa coincidència els seus arbres presentessin aquesta resistència, tempti de fer de seguida una o dues polvoritzacions amb sulfat neutre a l'u per cent, per veure si malgrat l'època pot deturar els danys de l'arrufat.

Pels anys vinents tingui present que s'han de fer dos tractaments: un quan els borrons s'inflen i l'altre set o vuit dies després. Per assolir resultats més complets i combatre al mateix temps la goma, convé de fer un tractament previ a finals de novembre o primers de desembre.

J. D., Ciutat.—El problema dels productors directes no està resolt íntegrament, com vostè desitjaria. Teòricament un productor directe ha de presentar les tres característiques següents:

1. Donar raïm excel·lent, com el de les varietats europees.
2. Esser resistent a les malalties criptogàmiques (mildiu i oidium, sobretot.)
3. Esser resistent a la filloxera.

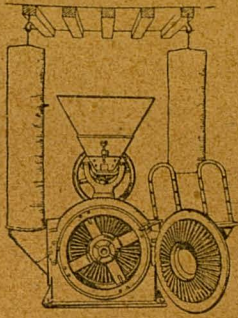
Es a dir, ha de presentar sumades les característiques dels ceps americans i les dels europeus. Això no s'ha aconseguit fins ara. Quan surt un cep que dona bon raïm, la seva resistència a la filloxera és escassa. Sembla com si aquestes propietats fossin complementàries.

Existeixen, però, ceps que donen bon raïm—o bastant bo, almenys—i presenten una resistència bastant considerable a les malalties criptogàmiques, de tal manera que els tractaments amb sofre i sulfat poden ésser reduïts de número. La cosa és ja avantatjosa per a solucionar la qüestió filloxèrica s'empelten damunt peu americà com els europeus. Entre aquests semblen els més recomanables el 3 Coudere, els Seibel 4.643, 1.000, 7.120, 6.985, etc., etc. Són molts avui els productors directes que donen resultats acceptables i amb els quals s'obtenen vins de bona qualitat, però de tipus corrent.

Creiem que el millor que es pot fer, donada la situació del problema, és experimentar encara, destinant un tros de vinya a provar uns quants productors directes. Sols l'experiència pot dir-nos el que poden donar de si, i en base a les conclusions que d'elles se'n treguin sabrem si es poden o no estendre aquests ceps. A França principalment, a les terres dolentes, on els rendiments són petits i cal, per tant, reduir les despeses, els productors directes comencen a cultivar-se amb certa extensió.

C. S., Arenys.—Les seves gallines i en particular els pollets, pateixen l'atac de paràsits, les picades dels quals les fan sofrir i les exhaurixen. No és estrany que no els trobi entre les plomes. Certs acàrids ataquen l'aviram només a la nit i de dia es refugien als intersticis dels murs. Per això convé d'arrebossar les parets perquè siguin llises i emblanquinar-les sovint, un cop cada mes. El paviment s'ha de regar de tant en tant amb lletada de calç o amb una solució desinfectant qualsevol.

R. S.



Moli Triturador "El Campeón Universal"

Patents d'invenció nùms. 84.698 i 91.267

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

El moli triturador «El Campeón Universal» és l'únic que no produïx 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 mouturació sofreix minves.

El construeixo en quatre tamanyes 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 mouturació desitjada

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



VERITABLE NO MÉS FOC

NO MÉS SENYALS A LA PELL

Liniment ALONSO OJEA

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

No deixa ni la més petita senyal en la pell.

Garantitzem els seus efectes i activitats

Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

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

V E N C

la meva existència de primera classe en

RAMAT BOVÍ CASTANY SUÍS

s'inclouen 15 caps bedells dels dos cèlebres braus premiats a Suïssa «SAMSON» M. M. 2078 i «ZIER» M. M. 947.

Única i immillorable ocasió per als ramaders.

E. Gartenmann, Gutswirtschaft, RIETHÜSLI B. BRAUNAU
(kt. Thurgau) Suïssa Telèfon 543

**LLIBRERIA
CATALONIA**

PLAÇA DE CATALUNYA, 17

Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

Cryptol Sulfuros Truffaut

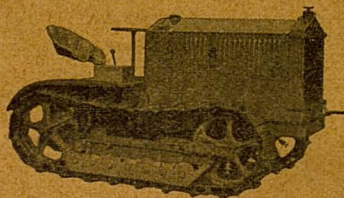
Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES
G. TRUFFAUT S. A.
Luchana, 61-65 S. M.-Barcelona

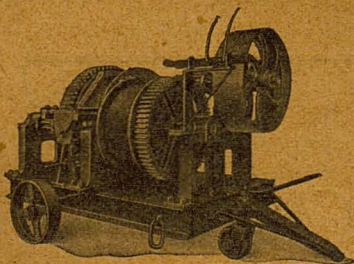
TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

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

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



Malacat "HÈRCULES" CONSTRUCCIÓ NACIONAL



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

Demantn-se catàlegs als representants
per a Espanya

AUTOMÒBIL SALÓ
Trafalgar, 52 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA