

AGRICULTURA I RAMADERIA

DIRECTOR:

M. ROSSELL I VILÀ

SUMARI:

La desgana dels animals de treball a l'estiu, per M. Rossell i Vilà. — Com s'escolleixen els arbres fruiters i terrenys on han de plantar-se, per A. Rolet. — Les oques, per Edmond Roget. — Els terrenys àcids en el conreu de l'alfals i trefle, per Tomàs Auli. — Necessitat de mantenir ben nets els bidons de la llet. — Conserves de bolets, per G. Bofill. — Pèrdua de les granes de morenc ensitjades o en el graner. — Mètode Dryden per a escollir les gallines bones poneïeres, per L. Gallinat. — El vi i l'aviram. — La utilització de l'azot atmosfèric per les plantes verdes, per Georges Truffaut i N. Bezssonoff. — La ramaderia a Catalunya, per Felip Graugés. — Noticiari. — Consultori. — El mercat.

DIRECCIÓ I ADMINISTRACIÓ:

PLAÇA DE CATALUNYA, 17 (LLIBRERIA CATALONIA)

BARCELONA

NITRAT DE CALÇ,

B. A. S. F.

(DE PRODUCCIÓ ALEMANYA)



Insuperable adob azoat de
cobertera i d'efectes rapidíssims

CONTENINT

15/16 per 100 de Nitrogen
i 28 per 100 de Calç



DE VENDA A LES PRIN-
CIPALS CASES D'ADOB

AGRICULTURA I RAMADERIA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Un sol número: **Pessetes 0'50**

La desgana dels animals de treball a l'estiu

EL vespre, quan els animals cansats arriben a l'estable, en posar-los-hi el pinso davant, en mengen una part, i l'altra, després d'ésser abeurats, sols en trien les granes o altres aliments de què es compona que més els agrada. Amb la palla, alfals o herba de prat no es mostren pas gaire apetitosos. Entre la fatiga per la calor o per excés de treball i la pèrdua d'apetit, els animals de treball en acabar l'estiu solen haver perdut moltes carns. Tal és el resultat que d'una manera general s'observa en la pràctica.

El pagès, el carreter, el traginer, segueixen invariablement la tradició en el tracte dels animals, i tots es dolen dels efectes perniciosos de la calor, quant a la gana i a la pèrdua de pes del cos de les bèsties que condueixen.

No obstant, hi ha una manera de tractar els animals a l'estiu, que nosaltres hem experimentat i que ha donat bons resultats a tots els que l'han seguida. Aquest procediment permet als animals el vespre, nit i matinada, de menjar amb el mateix apetit com si fossin a la primavera, i llur cos, que sol romandre molt calent, almenys fins a la matinada, com si els animals retinguessin la calor de tota la jornada, es manté fresc, i en passar la mà pel damunt de la pell no es sent l'escalfor, la bullentor del cos.

Es procedeix de la manera següent. L'animal es desguarneix a l'estable, on de vegades té el costum d'orinar i de rebotcar-se. Allí mateix se l'abeura amb una galleda d'aigua fresca afegint-hi un pols de sal nít. Hi ha molts animals que en olorar o gustar l'aigua amb sal nít la rebutgen. Això sol durar dos o tres dies, però acaben per acostumar-s'hi. Aquesta galleda d'aigua es pot donar

encara que l'animal estigui suat. Un cop fet això, es treu l'animal fora de l'estable, no fregant-lo amb un grapat de palla, ni amb una saca per a eixugar-li la suor, com és costum. Les fregues en un cos bullent com el de l'animal cansat i suat no li fan cap bé, ans al contrari, contribueixen a augmentar la calor.

Fora ja de la quadra s'estaca i amb una manguera o regadora es comença de mullar poc a poc l'animal, procurant que l'aigua no l'impressioni, com certs banys en l'espècie humana. Així que la pell estigui ben mullada s'hi pot tirar aigua amb més abundor. La mida de la quantitat d'aigua que s'ha de menester i la durada de l'afusió està indicada per la temperatura de l'aigua que s'escorre per la panxa, la qual primerament és molt calenta i després va baixant de temperatura. Quan sigui quasi igual a la temperatura de l'aigua que s'ha tirat al cos, l'afusió es pot donar per acabada.

En tirar l'aigua a l'animal s'ha d'anar en compte a no escarmentar-lo. Els primers dies es començarà per l'esquena i poc a poc s'anirà pujant cap al coll, fins a tirar-ne al cap. Els animals s'enfaden si l'aigua els va dintre les orelles. Al cap d'uns quants dies l'animal ja estarà avesat a les afusions i llavors es començarà pel cap, on l'aigua s'hi deixarà anar una bella estona. Després, damunt de l'espinada, fent que li regali cap al ventre; el costellam, pit i coll vindran a seguit, decantant l'aigua immediatament vers la gropa i part interna de les cuixes. Dels membres, és la peül·la o peu on l'aigua ha d'ésser més abundant.

Finida l'afusió, amb la mà de cantell i millor amb un ferro pla i flexible, un tros de cercol d'una bóta per exemple, s'escorre la pell de l'animal. L'aigua s'haurà emportat la pols i la suor; els pèls queden desenganxats i la pell neta.

L'animal es mena a la quadra i se li dona un pinso petit, acabat el qual se l'abeura, trencant-li l'aigua. Pel demés, pot ésser tractat com de costum.

Al cap de dos o tres dies d'afusionar l'animal els efectes són palpables. L'apetit retorna, l'animal durant el treball marxa més alegre i a la quadra perd aquell posat d'ensopiment, de veritable fatiga que és tan propi dels animals en temps de calor i excés de treball. L'animal està content; ja no té les orelles tota la nit molles de suor; els peus no li bullen; la pell de tot el seu cos és fresca. Espera alegrement el pinso de la matinada; el seu posat és el de l'animal que està prest a repetir la jornada fatigosa de la vigília.

Aquest mètode, que l'hem experimentat durant quatre anys, en un efectiu no inferior a quaranta cavalls no causà cap pulmonia, ni refredat, ni cap altra pertorbació. M. ROSSELL I VILA

Com s'escolleixen els arbres fruiters i terrenys on han de plantar-se

SIGUI la que es vulgui l'espècie fruitera, les tiges s'escolliran ben dretes, fermes i ufanoses en totes les seves parts. Els branquillons indicaran si el creixement ha estat ràpid, sense esforç n' senyal de feblesa. L'escorça serà viva i tendra, ben nutrida, llisa, guarnida amb ulls en bon estat, sense nusos ni arrugues, com tampoc ferides fresques o velles. Si existeixen senyals de xancre, és indispensable de refusar la mercaderia. Caldrà fixar-se si hi ha talls a partir del lloc de la soldadura de l'empelt, fets més amunt del coll de les rels, i això principalment en els arbres d'un any d'empelt.

De vegades, arboricultors poc escrupolosos tallen arran de terra les ferides en les quals els empelts no han pas reeixit, i els fan avivar en una sola tija, posant els plançons en venda, com si fossin empeltats. Quan la molsa recobreix l'epidermis de la tija, és probable que es tracti d'arbrissons que han estat molt de temps al viver.

Si es tracta de pomeres, es rebutjaran totes les que siguin envaïdes pel pulgó laníger, llur més gran enemic, el qual atacaria amb tota seguretat les altres pomeres de l'hort. Pels fruits de pinyol rebutgeu igualment els peus la tija dels quals porta senyals acusats de la malaltia gomosa, que, com se sap, causa la pèrdua de les plantacions de primera anyada.

Cal examinar amb compte les rels; llur desenrotllo serà proporcional al de la tija; tindran la major quantitat de cabellera possible, cosa que afavoreix el reviscolament immediat. Tampoc no s'adquiriran els plançons que presentin filaments blancs en el coll i amb més raó en la part subterrània. Aquests arbrissons es troben atacats per la terrible malaltia del blanc, o malaltia blanca, o podridura. Igualment han de rebutjar-se tots els plançons que portin floridures.

Pel que es refereix als porta-empelts, varien amb la naturalesa del sòl i fins la manera d'ésser de l'arbre. En terreny de plana fresc i lleuger o prim, per regla general s'adopta pels fruiters de

pinjol arbres de la mateixa espècie, o sigui l'empeltament en franc. En els terrenys argilosos i humids o regats molt sovint, com els horts, la prunera nascuda de pinjol es troba molt indicada. En els terrenys secs, pedregosos i pendents o no, l'ametller és l'arbre a propòsit.

El presseguer s'empelta en franc, en terreny calcari, sense excés. S'ha d'escollir el franc en sòl profund per les altes tiges; la prunera Sant Julià o Damàs, però mai en prunera Mirbolan, en les terres compactes, humides, poc profundes i argiloses; l'ametller, en els terrenys secs, lleugers, calcaris i profunds.

L'albercoquer en terres seques, calcàries, sense excés s'empelta en franc, com també per les altres tiges. Si les terres són profundes, l'ametller i la prunera Sant Julià es troben en les mateixes condicions indicades pel presseguer.

La prunera s'acomoda en tots els sòls, àdhuc calcaris sense excés. mentre estiguin ben orientats. La prunera Sant Julià és el millor portaempelt.

Pel cirerer es tindran en compte les mateixes advertències que s'han fet per la prunera, procurant evitar els sòls argilosos compactes i massa humids. S'empelta en cirerer per les altes tiges i en terres riques frescals i profundes; en Santa Llúcia o Mahaleb, per les formes petites, de sòl calcari, pobre, sec i pedregós.

L'ametller s'empelta en franc, en terreny, sec, calcari, sense excés i en prunera Sant Julià, en els terrenys frescos o de subsòl argilós.

La perera en franc per als terrenys fondos, àdhuc pobres; el codonyer en terres grasses, profundes i fresques; l'espí, en terreny molt sec, calcari, quan els anteriors no poden reeixir.

La pomera deu ésser plantada de preferència en un sòl fresc, permeable, puix que l'aigua estancada li és molt perjudicial. En terreny humit i fred, té el perill de patir el càncer, malaltia que causa molts perjudicis en les pomarades. Empeltar en franc per les altes tiges i en la Paradís per les petites; en la Doucin, en els sòls ingrats i calcaris.

A. ROLET

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

Les oques

A Catalunya, tan sols en algunes comarques, el Baix Empordà, la primera de totes, han concedit el seu just valor a la cria de l'oca. Fora del Vallès, Plana de Vich, Gironès i en menor escala alguna que altra comarca, la producció oquina és quasi desconeguda a la resta del país.

I, no obstant, la producció de 'oca és de les més lucratives. Una oca de cinc o sis mesos conservada en tupina permet de tirar-ne un tros a l'olla cada dia, donant a l'escudella un gust potser més apreciable que el de la gallina. En tots aquells guisats en què la carn s'ha d'estofar i que es cou poc a poc junt amb la verdura o llegums, la carn d'oca fa uns cuinats dels més gustosos. El cassolet tolosà (oca amb una mica de porc i xai amb mongetes) és un plat de fama universal. L'oca i el porc són els animals que donen la carn apropiada a la masia, carns que a més de fer un brou com de Nadal, serveixen per tota mena de guisats. Si les masies no es dediquessin a la producció d'oques per a la venda, cap d'elles no hauria de deixar de criar-ne pel propi consum.

A més, l'oca, considerada tan sols com animal de consum particular, té un altre avantatge, que és sovint negligit, malgrat la seva importància. Ens referim a l'enorme quantitat de plomissol o plumó que es pot recollir de les oques. El plumó serveix per a confeccionar edredons i coixins. La majoria de les cases de pagès estan malament de flassades, i les nits d'hivern les passen en poca escalfor, o bé, damunt del llit han de suportar un pes considerable de la colxa i mantes de cotó. La recollida del plumó permetria de confeccionar edredons, i en pocs anys a totes les cases de pagès és podria dormir abrigat tan còmodament com a qualsevol casa senyorial.

Per als pagesos que no coneguin la cria de l'oca, en quatre mots en quedaran assabentats, puix que llevat de mitja dotzena de particularitats, l'explotació de les oques és molt semblant a la de la resta de l'aviram.

La nomenclatura dels animals de les espècies *Anas* o *Anser* és la següent: *oca* a la femella; *oc* al mascle (paraula viva a Mallorca), i pels petits, el nom dels quals es deu haver perdut, podria ésser *oquins*. L'home que guarda o cura de les oques, es diu *oquer*.

La raça que s'ha de criar és sencillament la *Catalana*. És una oca tota blanca, sense mica de plomatge gris, el mateix en el mascle que en la femella. És l'oca que pobla el Baix Empordà. En el Parc Zoològic de Barcelona n'hi ha un lot exposat. Diem que ha d'ésser la raça Catalana la preferida, perquè una experiència personal ho aconsella. L'oca de Tolosa, la de Gambia i la del Danubi no donen en la nostra terra els beneficis de la raça Catalana.

Un mascle és suficient per a 8-10 oques. Els ocs tindran almenys un any i mig i les oques igual temps. Compreu les femelles a una casa i l'oc a una altra, per a evitar la consanguinitat.

Agrada a les oques viure en llibertat; una bassa d'aigua és indispensable per aquests animals. Si prop de la casa hi ha un rec o un riu, millor. Pel gener moltes oques comencen a pondre. Elles mateixes es trien el lloc; cal vigilar-les i aplegar els ous, però deixant-ne un al nial. Quan volen covar es dona a cada oca de dotze a catorze ous per bèstia, però llavors cal agafar l'oca i conduir-la a un lloc amagat, on se li prepara el nial. Hi ha oques que cal tractar-les com les gallines, és a dir, fer-les menjar mentre coven. Els ous d'oca eclosionen dels vint-i-vuit als trenta dies. També es poden fer covar per una gallina; llavors els oquins naixen dels trenta als trenta un dies, i si es fan covar per una pioica, la incubació dura igual temps que si els covés una oca.

Els oquins un cop nascuts dejunaran trenta sis hores. Cal anar amb compte amb el fred i la humitat. No deixeu sortir del local l'oca i els oquins fins al cap de quatre o cinc dies. Guardeu-les sobretot de la pluja i de les basses d'aigua. Els primers vuit dies els oquins podran menjar una barreja de segó, farina d'ordi, patates i remolatxa cuites, i d'ésser possible una mica de llet, afegint-hi un poc de verdura picada, de fulles ben tendres. Als quinze dies, a l'hora del sol, se'ls deixa a fora i de tant en tant es deuen entrar, posant-los a reposar dintre una caixa amb palla. Al cap d'un mes es pot formar una ramada i menar-los pels camps o prats.

Els oquins són d'una creixença ràpida. Cal seguir l'impuls de la naturalesa, i per consegüent, la ració s'ajustarà a la seva gana. El vespre, quan retornin de la pastura, se'ls donarà un àpat de gra o barreja de segó, farina o turtó. Veu's ací una fórmula:

Farina de morenc	2 parts
Turtó de cacauet	1 »
Segó	1 »
Farina de carn	25 grams per cap

Si la pastura és abundant un àpat d'aquesta fórmula és suficient; si, pel contrari, la pastura és magre, caldrà abans de sortir de l'habitació, que els oquins en mengin un altre àpat.

Els oquins es poden plomar del ventre per a treure'ls el plomissol pel mes de juny, i pel setembre s'hi pot tornar, si és que no es volen vendre en aquesta època.

L'engreixament dels animals de més de set o vuit mesos es fa al corral, procurant que els animals transitin poc. Si són adults i es vol produir l'anomenat fetge gras, llavors cal una perfecta immobilitat i enguierar-los. L'enguierament es realitza pel mitjà d'un canó de llauna, semblant al de fer botifarres a mà, i es dona una alimentació substanciosa i de fàcil digestió. Per exemple :

Farina d'ordi	I part
Farina de moresc	I »
Turtó de coco o de cacauet	I »
Verdura cuita	I »
Llet (si se'n disposa)	I »

L'alimentació forçada causa la hipertròfia del fetge, i aquest fetge més o menys malalt constitueix el *froie gras*, o fetge gras. Aquests fetges pesen de 400 a 600 grams cada un.

Una oca engreixada sense enguierament o alimentació forçada, pesant de 8 a 9 quilos, dona aproximadament les classes de productes que segueixen :

Carn	3'500 quilos
Greix	2'000 »
Fetge	0'200 »
Menuts	2'500 »
Plomes i plomissol	0,250 »

Si els animals són vells, la pell és més o menys dura, però llavors se'n pot treure un altre rendiment. L'oca un cop morta se li treuen les plomes, quedant a la pell només el plomissol. Fet això, se separa la pell del cos, com si l'oca fos un xai. La pell es porta a una adoberia o pelleria i un cop adobada serveix per guarniments de vestits de senyora o cosida amb altres se'n pot fer una flassada. De les pells d'oca amb el corresponent plomissol se'n fabriquen ies bronges que les senyores utilitzen per a empolverar-se el cutis.

Els terrenys àcids en el conreu de l'alfals i trefle

GRAUL i Freed, investigadors canadencs, han practicat diverses experiències de correcció en els sòls àcids destinats a la producció de fencs, principalment alfals i trefle, plantes que, com és sabut, necessiten molt calcari.

Els experiments foren realitzats en tres menes de terrenys : a), terreny argilós, inculat des d'una trentena d'anys ; b), el mateix terreny, però conreat des de molt anys ; c), terreny silici o sorrenc, també conreat de molt temps. L'aciditat dels terrenys era tal que varen caldre 0'4, 0'85 i 0'21 grams de carbonat de calci per a saturar 100 grams de terra, o sigui 22'5, 18 i 5'5 tones per hectàrea. Per als experiments en recipients, es mantingué la terra humida amb aigua destil·lada, a raó del 50 al 60 per 100 de la capacitat d'aigua absoluta.

La correcció calcària emprada fou la següent : a), carbonat de calci pur ; b), roca calcària amb el 40 per 100 de carbonat de magnèsia en pols ; c), l'anterior, solament esmicolada. En molts experiments en testos s'afegí fosfat àcid de potassa a raó de 578 grams per acre : l'efecte fou molt notable en les terres sorrenques, pràcticament nul en les terres argiloses inculades, i molt dèbil en les terres argiloses cultivades ; aquest adob no fou pas aplicat en els experiments realitzats al camp.

En els terrenys argilosos la correcció calcària, o tan sols la inoculació, foren prou per a augmentar d'una manera notable la collita i el seu tenor en azot, però quan les dues accions es reuneixen s'obtenen resultats superiors. Per exemple : en l'experiment en testos amb terra conreada, la inoculació determinà un augment del 15'6 per 100 de la collita d'alfals, l'adob calcari un augment de 40'2 per 100 i ambdós plegats un augment de 49'7 per 100.

En ple camp els resultats encara foren més remarcables. L'augment de la collita fou de 61'1 per 100 després de la inoculació ; de 120'4 per 100 anant acompanyat de la correcció calcària a raó de 6 a 7 tones per acre ; l'augment fou encara una mica més elevat quan l'addició de calç es portà a 18 tones per acre. L'augmentació de l'azot fou respectivament 87'7 i 160'2 per 100.

En les terres sorrenques la inoculació sola quasi doblà la quantitat d'azot de la collita. L'addició de calcari l'augmentà més, però un excés de calcari produí l'efecte contrari.

Per regla general, la correcció de calcari fou més útil en els terrenys àrids que en els terrenys fèrtils; en terrenys silicis i pobres féu augmentar el percentatge d'azot, el qual per al trefle fou de 87'5 lliures per acre i dallada, mentre que en les terres argiloses, més fèrtils, l'augmentació fou tan sols de 41'3 lliures, d'on es conclou que no és pas necessari saturar completament el terreny amb calcari, i que l'excés del mateix és inútil i de vegades perjudicial, com ho demostra el següent exemple: en un camp sorrenc plantat de trefle s'obtingueren les següents produccions per acre:

Sense correcció calcària	100'2
Amb 1 1/2 tones de carbonat de calç	140'0
Amb 2'5 tones de carbonat de calç	72'8
Amb 5 tones de carbonat de calç	12'5

Des del punt de vista econòmic i cultural, constitueix un error aplicar massa calcari. La mesura útil correspon aproximadament a la meitat de la quantitat necessària per a produir la saturació, és a dir, 3/4 de tona per acre per als terrenys argilosos, i 2 tones per a les terres sorrenques.

Entre les diverses sals emprades fou l'acetat la que augmentà més la collita, com també la que produí més quantitat d'azot.

En aquests experiments es pot així mateix mostrar que les plantes prenen l'azot en part de la terra i en part de l'aire.

TOMÀS AULÍ

NECESSITAT DE MANTENIR BEN NETS ELS BIDONS DE LA LLET

A part del fet ordinàriament observat de què els bidons que es renten malament en poca aigua, o que no s'escalden, poden fer tornar agre la llet en poques hores d'estar-hi, Fellers ha descobert que una de les causes del gust florit i aspre de la llet prové de la infecció de l'*Actinomicetes*, paràsit que viu en els fencs, palles i bolls i que amb la pols es trasllada als pots de llet.

L'*Actinomicetes* origina una malaltia en el bestiar boví, caracteritzada per bonys en la barra, els quals bonys es rebenten, quedant-hi una font de pus. En l'espècie humana l'actinomicosi es presenta a la cara, desgraciant completament la faç.

Conserves de bolets

ELS bolets, com se sap, i més en unes que en altres comarques, són molt propensos a corcar-se. Bolets collits avui, en els quals no és possible trobar el més lleuger indici de corcs, l'endemà n'hi ha un tant per cent considerable, i l'endemà passat, més de la meitat són corcats.

Abans de posar els bolets en conserva cal netejar-los bé i si fos possible posar-los-hi poques hores després d'ésser collits. En aquest cas les mermes serien nulles. La conservació es pot realitzar per quatre procediments: 1, per l'oli; 2, per la sal; 3, per l'aigua sal, i 4, per dessecació.

Conservació per l'oli. — Es talla el peu dels bolets a dos centímetres del barret, i estant ja ben netejats es posen durant cinc minuts dintre oli bullent. A seguit es treuen i es tenen preparades ampolles de tòt ben ample, o pots de llauna, on es collocaran un a un curosament, fins a emplenar uns $3/4$ de la cabuda total, acabant d'emplenar la resta amb oli.

Les ampolles es tapen i es lacren; els pots de llauna es solden. Després, ampolles o pots de llauna es posen en un perol, olla o caldera, amb aigua freda, la qual es farà bullir mitja hora, treient-la del foc passat aquest temps, i un cop l'aigua refredada es retiren les ampolles o pots de llauna, s'eixuguen i es dipositen al rebost.

Conservació per la sal. — Els bolets es bulleixen amb aigua. Després s'agafen unes estovalles amb uns quants dobles i s'hi posen alguns grapats de bolets entremig, i s'espremen lleugerament per a extreure la més gran quantitat d'aigua possible. Es tenen preparats pots de terra o de vidre, bents nets i escaldats, en els quals es posaran sostres de bolets i sal, tapant bé els pots, i es porten al rebost.

Aquest bolets abans de guisar-los s'hauran de dessalar, posant-los en remull.

Conservació per aigua-sal. — És quasi igual a l'anterior; la di-

LISOL

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

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

VALLES GERMANS

Massini, 79
Sans - Barcelona

ferència estriba en què els bolets un cop bullits no s'han d'eixugar, i en lloc de posar-los amb sal sola dintre els pots s'hi posa aigua salada (una cullerada de sal per tres decilitres d'aigua). L'aigua no pot ésser la mateixa que ha servit per a fer bullir els bolets, sinó aigua nova, que també es farà bullir amb la sal i amb la qual es rentaran els bolets així que estiguin refredats, no aprofitant aquesta aigua per a posar-la dintre els pots, sinó que la que s'utilitzi deurà ésser neta, bullida i salada. Damunt dels pots es tira un raig d'oli que preservarà els bolets i l'aigua sal del contacte exterior. Els pots es mantindran ben tapats.

Conservació per dessecació. — Es practiquen dos mètodes: per l'acció del sol i pel calor d'un forn. Tant en un com en l'altre els bolets es netegen com si s'anessin a cuinar, després se'n fan talls dels grossos, però no dels petits. Si es volen conservar per mitjà de la dessecació natural no s'ha de fer més que estendre'ls al sol en un lloc ben airejat, tapant-los amb una gasa per a evitar les mosques.

La conservació pel calor del forn es practica fent abans les operacions següents: bullir els bolets durant tres o quatre minuts i posant-los immediatament a escórrer. Un cop escorreguts es porten a un forn d'on s'acaba de treure el pa, deixant-los-hi fins l'endemà, repetint aquesta operació del forn tres vegades.

Abans de guisar els bolets dissecats, es posen a remullar en aigua tèbia.

G. BOFILL

PÈRDUA DE LES GRANES DE MORESC ENSITJADES O EN EL GRANER

El pes dels dos terços del moresc o blat de moro ensitjat en panotxes pertany exclusivament a les granes. Per consegüent, és d'un interès pràctic d'assegurar que per medi de l'ensitjament el gra no sofreixi mermes.

Comparant les pèrdues sofertes simultàniament pel moresc en sitges o en el graner al cap de nou mesos, aquestes són respectivament del 5'08 i del 2'25 per 100, és a dir, en la sitja són dues vegades més fortes que en el graner.

Mètode Dryden per a escollir les gallines bones ponedores

EL professor J. Dryden classifica les gallines ponedores en bones, mitjanes i dolentes, classificació basada en la comparació entre la producció d'ous recollits en els covadors registradors, i els caràcters de les gallines.

Les gallines que acaben la posta i sofreixen la muda pel juliol-agost, no són pas bones ponedores, com tampoc no ho són les que han produït un petit nombre d'ous el primer any. Aquestes l'any vinent en pondran també molt pocs, i per consegüent valdrà més eliminar-les de cop i volta.

Si no es posseeixen nials registradors els defectes de la gallina poc ponedora es reconeixen per cinc senyals: 1, cresta i orelletes marcides; 2, darreres o cuixal estret; 3, contracció o induració del ventre; 4, en les races de pota groga, com la Leghorn i la Plymouth Roks, entre les quals s'hi poden incloure les races catalanes garrotxines, empordanesa i selvatana, el color molt viu de les potes i del bec indica que la gallina no pon des de moltes setmanes; 5, la muda.

Per consegüent, pel juliol, agost i principis de setembre caldrà eliminar del galliner les gallines que presentin els següents senyals: *a*), muda avançada amb cresta i barballera arrugades; *b*), abdomen petit i dur amb la claveguera seca o apergaminada; *c*), cames i bec molt grocs. Ordinàriament, el caràcter *a* té un valor absolut, però és més segur si la gallina presenta al mateix temps el caràcter *b*. El caràcter *c* no és suficient, però posseeix tot el valor associat amb el caràcter *a* o *b*.

Aquest mètode permet de suprimir en un galliner de mitjana qualitat el 20 per 100 de gallines sense disminuir la producció d'ous.

Els resultats d'aquest mètode són segurs, si l'alimentació i les condicions generals de l'explotació són regulars, puix, com és sabut, un canvi radical en l'alimentació o en l'habitació pot ésser causa de disminuir la producció d'ous i fins fer aparèixer la muda a una bona ponedora.

Si es vol practicar una tria més rigorosa i conservar únicament les gallines capaces de produir 200 ous aproximadament, del 15 d'octubre al 15 de novembre s'escolliran les gallines que presentin els següents senyals :

1. Una muda incompleta ; la cresta i barballera ben vermelles ; l'ull, brillant.
2. Els ossos de la pelvis ben separats i ventre elàstic.
3. Cama, bec i claveguera de color pàllid, en les races de pota groga.

L. GALLINAT

EL VI I L'AVIRAM

El vi, contra el qual tantes coses de mal s'han dit, és objecte actualment d'algunes observacions fortament interessants.

A les terres germanes de l'altra banda del Pireneu, en moltes comarques tenen el costum de donar als petits infants vi ensucrat, poques hores després d'haver nascut.

Alguns avicultors han assajat de donar-ne als pollets i estan molt satisfets dels resultats. S'ha observat que els pollets que prenién vi, al cap de tres mesos pesaven mitja lliura més que els altres que no en rebien. En els piocs o indiots joves, animals que, com se sap, pateixen molt quan els surt el moc o sigui els apèndixs vermells de la cara i gola, donant-los hi vi a penes se'n ressenten, i aquests, com els pollets, augmentaren també més de pes, prop d'un quilo, que els privats del vi. A les gallines, l'administració de vi les faria pondre més aviat.

El vi es dona a la dosi d'una cullerada de cafè cada dia per a dotze pollets, barrejant-lo amb el menjar. En endavant s'augmenta la quantitat a mida que l'animal va creixent, però deixant de donar-n'hi dos dies cada setmana.

Agricultors! ENOSÓTERO

PER A CONSERVAR I MILLORAR ELS VINS

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

Dipòsit principal: Magatzem de drogues de J. URIACH i C.^a, Bruc, 49, BARCELONA

DE VENDA EN LES PRINCIPALS DROGUERIES DE CATALUNYA

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

DEMANEU MOSTRES GRATIS PER UN HECTÒLITRE DE VI

La utilització de l'azot atmosfèric per les plantes verdes

II

ELS experiments de Hellriegel i Wilfarth foren seguits de prop pel descobriment de les primeres bactèries fixatrius de l'azot molecular vivint en llibertat en el sòl: la *Clostridium Pastorianum* de Winogradsky i l'*Azotobacter Chroococcum* de Beijerinck. Moltes altres bactèries posseïnt les mateixes facultats foren descobertes després. Mr. Winogradsky, en el seu magistral estudi de la microbiologia del sòl, publicat aquests darrers temps (*Annales de l'Institut Pasteur*, 1925), recorda que la propietat de fixar l'azot atmosfèric està molt difosa entre les bactèries i en participen un gran nombre d'elles. Però, quin és el paper de les bactèries lliures en el cicle de l'azot? Per a poder desenrotllar totes les que ens són conegudes fins al present, han de disposar d'una font d'energia lliure en forma de substàncies orgàniques: sucres, hidroxidàcids, etc.

Per regla general, es suposa que les bactèries pullulen en les substàncies de descomposició de les restes de vegetals, en els fems, en les palles, etc. Pringsheim (1908-1912, A. Koch i Seydelle (1911) han mostrat que les bactèries fixatrius acrobies i anacrobies poden utilitzar els productes de la descomposició microbiològica de la cel·lulosa. Recentment, Mr. Winogradsky i altres autors han descrit a més una de les bactèries especialitzades en aquest treball preparatori de la digestió de la cel·lulosa.

Així, les bactèries absorbint els productes de descomposició dels vegetals fixarien al mateix temps l'azot molecular i fornirien a les plantes l'azot combinat que els és necessari. Una deu d'azot atmosfèric assimilable a les plantes és certament notable; ¿és, però, la principal, com s'ha dit fins ara? Això sembla poc probable.

En el curs dels experiments fets en el laboratori, el millor cas d'utilització d'un sucre per una bactèria fixatriu — experiment de Lipmann en l'*Azotobacter Vinelandi* — s'expressa per la següent relació: per 1 mil·ligrame d'azot atmosfèric fixat es destrueixen aproximadament 50 mil·ligrames de sucre. Els resultats que posseïm dels experiments fets en els sòls ens condueixen a una relació del mateix

ordre entre el sucre i la cellulosa destruïda i l'azot fixat, relació ben poc econòmica.

Cal considerar també les grans pèrdues en matèries orgàniques que acompanyen necessàriament la digestió microbiològica preliminar de les restes de vegetals abans que esdevinguin assimilables al fixador d'azot, sense perdre de vista el fenomen vivent de la desnitrificació, la transformació de l'azot combinat en azot molecular. Aquest fenomen, particularment intens quan el sòl és ric en productes orgànics, es repeteix també, com hem demostrat recentment (*La Science du Sol*, 1926, pàgs. 15 i 18), àdhuc quan aquests productes són presents en quantitats insignificants.

Totes aquestes consideracions no permeten acceptar a priori, sense proves exactes, que la via principal de la utilització de l'azot atmosfèric per les plantes és la captació d'aquest azot per les bacteries lliures treballant en el sòl a expenses dels cadàvers vegetals.

Per altra part, tal hipòtesi es troba en contradicció amb els resultats anàlegs de Khun (1901), el qual durant vint anys conreà segle o sègol en una parcel·la que no rebé cap adob azotat. El rendiment no tan sols no baixà, sinó que, pel contrari, acusà una augmentació de 11'6 per 100. Una collita anual de segle substreu de 25 a 30 quilograms d'azot per hectàrea, quantitat que, segons Khun, deu prendre's de l'aire atmosfèric. En aquests últims anys, M. S. Kostytcheff ha realitzat constatacions anàlogues en el conreu de tabac, en terra molt pobra en matèries orgàniques, sotmesa a una rotació regular, i no rebent cap aportació d'adob nitrogenat. El tenor en azot d'aquesta terra assolía periòdicament sa valor màxima en el curs de la vegetació, i la de carboni orgànic restava insignificant. ¿Com adoptar aquesta explicació en els casos freqüents dels sòls pobres en matèries orgàniques (sorrals, roques, pedreres), en els quals, no obstant, s'observa el desenvolupament d'una vegetació sempre més abundant, sense que aquesta vegetació estigui formada per plantes posseint nudositats?

És necessari mencionar encara una explicació, la qual admet que les plantes superiors poden aprofitar de l'acció de les bacteries fixatrius no simbiòtiques, sense atacar de front els resultats experimentals de Hellriegel i Wilfarth.

Aquesta explicació exigeix la presència, independentment de la presència dels microbis fixadors de l'azot, d'altres intermediaris entre l'azot atmosfèric i les plantes superiors; aquests intermediaris són les algues verdes del sòl. Kossowitch i Bonilhae (1894-1896) demostraren que quan les algues verdes i les bacteries fixatrius de l'azot són cultivades en el mateix medi—medi estrictament privat d'azot—

les bactèries proveeixen l'azot indispensable a les algues, i aquestes últimes produeixen per llurs secrecions tota l'alimentació orgànica necessària a les bactèries.

Les algues es troben freqüentment en els sòls fèrtils i suficientment humits. L'azot fixat per l'associació lliure algues-bactèries, pot ésser aprofitat per les plantes superiors en el supòsit d'ésser incapaces de recórrer directament a l'ajuda de les bactèries fixatrius.

Sembla, doncs, que les plantes superiors disposen, en efecte, de tal mitjà per a utilitzar l'azot atmosfèric. Però, ¿quina és sa valor quantitativa? L'aportació en quantitat suficient per aquesta via no està pas subordinada a condicions d'humitat excepcionals? En tal cas, els experiments de Mr. Kostytcheff que acabem de citar i la presència d'algues en el terreny de plantacions de tabac, no pogueren mai posar-la en evidència. Resta encara una suposició, emesa altres vegades, però que no ha pogut resistir cap prova experimental sèria, i és, l'assimilació directa de l'azot gasós pels teixits de les plantes superiors. En 1916, les magnífiques investigacions de M. Molliard establiren una vegada més el valor negatiu d'aquesta hipòtesi.

De tot el que s'acaba de dir, es pot concloure que fins aquests darrers temps, es considerava d'acord amb les dades bàsiques de Hellriegel i Wilfarth, que l'assimilació de l'azot atmosfèric per les plantes superiors es podia fer per les tres maneres següents :

1. Quan les plantes superiors s'han adaptat a una simbiosi estreta amb els microorganismes fixadors de l'azot : lleguminoses, verns, miricàcees, etc.

2. Quan les bactèries fixatrius de l'azot, tot hi essent lliures, troben en el sòl els materials energètics suficients, reemplaçant el sucre dels cultius de laboratori.

3. Per intermèdi de les algues del sòl, les quals formen una associació amb les bactèries fixatrius de l'azot de l'aire captat per aquesta associació.

Com ja hem indicat, és la segona condició la que fins al present es concedeix més importància. No obstant, considerarem la tercera.

¿Per què únicament les algues serien capaces d'excretar substàncies orgàniques en quantitats suficients per a mantenir l'activitat de les bactèries fixatrius de l'azot lliure, les quals, en canvi, asseguren tota la nutrició azotada? ¿No seria això la manifestació particular d'una propietat corresponent a totes les plantes verdes?

La ramaderia a Catalunya

I

L'agricultura és font de riquesa d'una regió. A Catalunya ha pres durant els últims anys un gran increment, degut, primerament, als preus alts a què són venuts els fruits que produeix la terra, i, en segon lloc, a haver els pagesos abandonat la rutina que els havia governat fins fa pocs anys, emprant actualment maquinàries modernes i adobs químics que els permet cultivar més extensions de terrenys amb menys esforç manual.

Hi ha, però, un element en l'agricultura que durant molts anys fou considerat i tractat com a element suplementari del pagès i que actualment ha passat a primer lloc; aquest element és la ramaderia. La ramaderia a Catalunya constitueix actualment una de les riqueses més grans del nostre país.

És clar que no totes les comarques catalanes són riques en ramaderia; hi ha comarques en les quals aquesta és encara totalment absent, mentre que en altres constitueix l'únic element de vida. Hem parlat amb el senyor Rossell i Vilà, ex-director dels Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat, i ell ens ha facilitat les dades que ens serviran per a les nostres informacions. Tal com hem esmentat, les comarques catalanes no estan al mateix nivell respecte a riquesa ramadera.

Si tiréssim una línia divisòria des de Barcelona a les terres del ponent de Catalunya, obtindríem ja una divisió ben notable de les zones ramaderes de la nostra terra, puix la part que podríem anomenar de muntanya, és rica en ramaderia, mentre que l'altra ho és menys, o aquesta hi és completament absent. Si subdividim llavors aquestes dues fraccions de terra en comarques, trobarem primerament, que les contrades on es cultiven arbres com avellaners, garrofers i ametllers, per regla general són pobres en ramaderia. Cal, però, fer algunes excepcions, i són: la comarca de Tortosa, en la qual el cultiu d'aquests arbres hi és força abundant i la ramaderia hi està força ben representada, i la contrada de Torredembarra, on l'engreix de bestiar porquí, té una importància molt considerable. En canvi la contrada de Reus és completament pobra en ramaderia.

Hi ha altres comarques on la ramaderia es pot dir que no hi existeix. Aquestes comarques són el Pla de Lleida (zona des de Lleida

L'absència de la ramaderia en aquestes comarques no és deguda seguint el riu Segre fins a l'Ebre) i el Priorat.

a la qualitat de la terra ni dels conreus, puix que mentre la primera comarca esmentada és de terra de regadius, la segona és terra de secà ; tampoc no influeix la classe de conreu, car si el Priorat, que és terra on predomina el conreu de la vinya, és pobre en ramaderia, tenim pel contrari la comarca del Penedès que, com el Priorat, el cep és cultiu predominant, i en canvi hi és ben notable l'engreix de bestiar porquí i la cria d'aviram.

La comarca d'Urgell pot comparar-se a la comarca de Tortosa, car respecte a ramaderia està al mateix nivell.

El Pla del Llobregat té solament algunes vaqueries. En el Pla de Bages darrerament s'ha iniciat l'engreix de bestiar porquí.

Al revés d'aquelles comarques on la ramaderia és encara poc important, tenim tota la zona pirenenca de pasturatges naturals riquíssims, on els animals s'alimenten exclusivament de l'herba dels prats ; aquestes comarques són riques en ramaderia, principalment de bestiar boví i de llana.

Les comarques pirenenques tenen l'avantatge que durant la primavera i estiu els animals viuen de la pastura, i en els mesos d'hivern, de l'herba dallada als prats durant l'estiu.

Hi ha encara unes altres comarques força riques en ramaderia, en les quals els animals s'alimenten mig de la pastura, mig dels fruits dels conreus ; aquestes comarques són l'Alt Empordà, la plana de Vich, el Moyanès, el Llussanès, el Solsonès i la Sagarra ; en aquesta darrera comarca la ramaderia no hi és, però, tan densa com, per exemple, al Moyanès.

Actualment la ramaderia tendeix, pel que fa referència al bestiar boví i de llana, a concentrar-se a les comarques on hi ha pasturatges naturals ; alguns dels ramats que durant l'hivern baixaven de la muntanya al pla, resten tot l'any a muntanya, principalment a les comarques de l'Alt Bergadà, Noguera Pallaresa i Urgellet.

Com hem esmentat, la ramaderia ha augmentat considerablement a Catalunya. Citarem un exemple per a confirmar-ho :

Abans de crear-se el servei de ramaderia de la Mancomunitat faltaven per al consum de Catalunya uns quaranta mil caps de bestiar porquí anuals. Ara, fa uns tres anys, Catalunya no solament havia anivellat aquest dèficit de producció, sinó que àdhuc es feren algunes exportacions d'aquest bestiar. No pot dir-se, però, el mateix del bestiar boví i de llana ; aquest no dóna ni de bon tros

La plaga més dolenta de totes, més que la pedregada que assola els camps, més que les pestes que despoblen els estables, és la manca de fe en si mateix, creure que s'és incapaç de vèncer els obstacles i de resistir les contrarietats.

l'abast per al consum de Catalunya, segons opinió del senyor Rosell i Vilà. L'actual producció ramadera pel que fa referència al bestiar boví i de llana, dóna abastament per al consum de Catalunya, excluint-ne la ciutat de Barcelona.

En una altra informació donarem nous detalls de la ramaderia a la nostra terra, que constitueix, tal com hem esmentat, una de les seves riqueses més notables.

FELIP GRAUGÉS

(De La Publicitat.)



Maquinària Agrícola Moderna
 Trituració i polvorització Demanen Catàlegs a
MAURICI HENING
 FLORS, 5
 (entre el carrer i la Ronda de Sant Pau del teatre Olympia)
 INNOMBRABLES REFERENCIES

Per a blanquejar, pintar, desinfectar,
 polvoritzar arbres, sulfatar, etc., etc.
 Polvoritzadors a tracció, motxilla, etc.

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

Molí Patentat
 Royal-Triumph

TRACTORS AGRÍCOLES
"CLETRAC"

Tipus Tanc

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

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el **"CLETRAC"**

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

Tipus F 9/16 HP.
 per a vinyes, horts i petites propietats
Pessetes: 7.000



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

CONSULTORI

Una pregunta, contestada ací mateix, 5 pessetes; en carta particular, 10. Per als no subscriptors, la tarifa és doble.

D. T., Ciutat. — En el pròxim número hi haurà un article que tractarà de la qüestió demanada.

L. A., Torredembarra. — Remesa contestació particular.

J. M., Vilanova i Geltrú. — La seva petició queda atesa.

NOTICIARI

Als ramaders de les províncies de Tarragona i Girona. — L'Associació Regional de Ramaders de Catalunya posa en coneixement dels seus associats de les províncies de Tarragona i Girona que per a les peticions del morenc que necessitin es dirigeixin, d'aquí endavant, a les secretaries provincials d'aquesta Associació, Prat de la Riba, 10 bis, Reus, els de Tarragona, i Carretera de Santa Eugènia, 42, a Girona, en sollicituds als respectius presidents de la seva província.

Així mateix s'adverteix que les sollicituds que actualment tinguin en curs i que foren presentades en aquesta Associació, es trametan a la seva respectiva província i seran servides les de Girona pel port de Palamòs.

El morenc. — La Junta de Proveïments assabenta que ha arribat al nostre port el vapor «Cabo Palos», amb 1.700 tones de morenc, i que aviat arribarà el «Demetrios L. Danielos», amb 4.437 tones del dit cereal. Aquests dos carregaments estan destinats exclusivament a l'Associació Regional de Ramaders de Catalunya, per a ésser repartits entre llurs socis ramaders, al preu de 30'25 pessetes els 100 quilos sobre carro moll, sense que l'esmentat morenc pugui destinar-se a la revenda ni als magatzemistes. Aquestes trameses seran efectuades precisament mitjançant autorització visada per un representant d'aquesta Associació Regional de Ramaders.

Com a mesura transitòria i interina, es resol en definitiva per la Direcció General de Proveïments, que puguin els delegats nomenats per la dita Associació Regional de Ramaders carregar el preu esmentat de 30'25 pessetes els 100 quilos, més les despeses de transport i ferrocarril, i per despeses de repartiment i magatzematge o'60 pessetes, quan se'ls concedeixi trenta o setanta dies de termini, o'40 pessetes, tot per 100 quilos.

La Junta prevé que essent l'objecte d'aquesta importació proveir de morenc únicament la ramaderia, s'imposaran severes sancions a aquells comerciants o ramaders que no puguin justificar degudament llurs existències de cereals, i als segons, quan les quantitats rebudes siguin superiors a les necessitats de consum durant un mes.

EL MERCAT

Ultimes cotitzacions

	UNITAT	PESSETES
ADOBS		
Superfosfat d'os, 18/20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen	100 quilos	16'50
Superfosfat de calç, 18/20 per 100 d'àcid fosfòric soluble	»	11'—
Superfosfat de calç, 16/18 per 100 d'àcid fosfòric soluble	»	10'—
Superfosfat de calç, 13/15 per 100 d'àcid fosfòric soluble	»	9'—
Sulfat d'amoniac 20/21 per 100 de nitrogen	»	33'—
Nitrat de sosa 15/16 per 100 de nitrogen	»	40'50
Sulfat de potassa 90/92 per 100, equivalent a 49,50 per 100 de potassa pura	»	27'—
Clorur de potassa 80/85 per 100, equivalent a 50/51 per 100 de potassa pura	»	33'—
Matèria orgànica còrnia natural 10/11 per 100 de nitrogen i 2/3 per 100 d'àcid fosfòric	»	35'—
Guanó Sant Jordi 7/8 per 100 de nitrogen i 9/11 per d'àcid fosfòric i 5/6 per 100 de potassa	70 quilos	22'—
Sulfat de ferro en gra	100 quilos	12'—
Nitrat de calç 15/16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç	»	38'—
SOFRES		
Sofre Sant Jordi 98/100 per 100, extra	40 quilos	15'50
Id. id. 98/100 id., extra fi,	»	17'50
Sofre gris o precipitat	»	9'—
Flor de sofre, o sofre sublimat	50 quilos	24'50
Sofre de terròs	»	35'—
Sofre en pans, refinat	»	42'—
Sofre de canó	»	49'—
CEREALES		
<i>Blat</i>		
Froment de Castella	100 quilos	48'— a 49'50
Xeixa de la Manxa	»	48'50 a 49'—
Froment de la Manxa	»	49'— a 51'—
Aragó	»	47'50 a 49'—
Navarra	»	47'50 a 49'—
Urgell i Vallès	»	51'— a 52'—
Comarca	»	51'50 a 52'—
Extremadura, blanquet	»	46'— a 47'—
Cruxer	»	47'— a 48'—
Lleida	»	48'— a 49'50
<i>Ordi</i>		
Extremadura	»	35'— a 36'—
Manxa	»	35'— a 36'—

	UNITAT	PESSETES
Urgell	100 quilos	34'50 a 35'50
Sagarra	»	34'50 a 35'50
Aragó	»	35'— a 36'—
Castella	»	36'— a 37'—
Comarca	»	34'50 a 35'50
<i>Civada</i>		
Extremadura	»	36'— a 36'50
Manxa	»	35'—
Aragó	»	34'— a 35'—
<i>Morenc</i>		
Plata	»	35'50 a 36'—
<i>Mill</i>		
Estranger	»	46'— a 48'—
Comarca	»	49'— a 50'—
<i>Arròs</i>		
Benlloc, cero	»	47'— a 48'—
Idem, mitjà	»	52'— a 54'—
Idem, selecte	»	55'— a 58'—
Matitzat, ordinari	»	53'—
Idem, selecte	»	55'—
Bomba, ordinari	»	109'50
Idem, superior	»	114'—
Idem, extra	»	119'50
LLEGUMS		
<i>Faves</i>		
Extremadura	100 quilos	51'50 a 52'—
Itàlia	»	49'50
Tunis	»	45'—
Oran, noves	»	45'— a 46'—
Valencianes, noves	»	47'— a 48'—
Mahó, per a llavor	»	85'—
Sardenya	»	80'—
Prat	»	48'50
<i>Favons</i>		
Sevilla	»	45'— a 46'—
Xereç	»	46'— a 46'50
Marroc	»	48'— a 49'—
Italians	»	48'50 a 49'50
Anglesos	»	46'50 a 47'—
<i>Garrofes</i>		
Vinaroç	»	30'— a 35'—
Roges	»	27'38
Mallorca	»	25'50 a 25'27
Eivissa	»	25'59
Tarragona	»	30'65
València	»	28'27 a 29'97
Xipre	»	27'97 a 28'57
<i>Veces</i>		
Navarra	»	51'— a 52'—
Màlaga	»	41'50 a 42'—
Castella	»	41'50 a 42'—

	UNITAT	PESETES
<i>Mongetes</i>		
València Pinet	100 quilos	80'— a 85'—
Monquillines	»	82'— a 83'—
Trinquillon	»	82'— a 83'—
Castella	»	115'— a 116'—
Itàlia	»	70'— a 72'—
Hongria	»	90'
Romania	»	88'— a 90'—
Holanda	»	76'— a 78'—
País	»	85'— a 87'—
<i>Altres llegums</i>		
Erps	»	36'50 a 37'—
Titons	»	38'— a 39'—
Llenties	»	75'— a 112'—
Cigrons pelons	»	55'— a 80'—
Idem blancs	»	60'— a 97'—
FARINES I DESPULLES		
Extra blanca superior	100 quilos	68'— a 70'50
Idem ordinària	»	67'50
Flequera	»	65'— a 66'—
Número 3	»	54'—
Número 4	»	40'— a 42'—
Segones	»	36'—
Terceres	»	31'50 a 32'—
Quartes	»	30'— a 31'—
FRUITES SEQUES		
<i>Ametlles</i>		
Mallorca	100 quilos	410'— a 360'—
Esperança, primera	»	440'— a 400'—
Tarragona	»	460'— a 420'—
Mollar amb closca	»	205'— a 200'—
<i>Avellanes</i>		
Negreta	»	95'—
Garbellada	»	90'—
Granada primera	1 quilo	3'15
<i>Figues</i>		
Fraga		
Idem extra		
Idem negres		
Burriana	10 quilos	
Albunyol		
<i>Nous</i>		
Selectes	100 quilos	130'—
<i>Alls</i>		
Cappares	12 forcs	25'— a 30'—
VINS		
Penedès, blanc	Grau i hectolitre	2'90
Camp de Tarragona, blanc	»	3'05
Priorat, negre,	»	3'05
Martorell, blanc	»	3'05

	UNITAT	PESSETES
Manxa, blanc	Graui hectolitre	2'65
Mistela blanca	»	3'—
Idem negra	»	3'10
Moscatell	»	3'40
OLIS		
<i>D'oliva</i>		
Ordinari	100 quilos	286'95
Superior	»	300'—
Fi	»	304'35
Extra	»	326'10
<i>De pinyola</i>		
Verd, primera	»	130'45 a 134'80
Idem, segona	»	126'10 a 130'45
Groc, primera	»	152'25 a 156'30
Idem, segona	»	130'45 a 134'80
<i>Exòtics</i>		
Cacauet	100 litres	170'—
Coco, blanc	»	150'—
Idem, Cochín	»	163'—
Idem, Palma	»	205'—
Idem, cuit	»	158'—
Idem, incolor	»	180'—
FARRATGES I PINSOS		
Alfals	40 quilos	6'— a 7'50
Palla llargueta	»	3'— a 4'—
Polpa de remolatxa, estrangera	100 quilos	37'— a 37'50
Idem, país	»	26'— a 28'—
Turtó de coco	»	28'— a 29'—
Idem de cacauet	»	31'— a 32'—
Farina de turtó de llinosa	»	29'— a 36'—
Farina de carn	»	70'— a 75'—
Farina de peix	»	80'— a 90'—
Farina d'ossos	»	35'— a 40'—
ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
<i>Animals</i>		
Bous i vaques	1 quilo	2'85
Vedells	»	4'—
Moltons i ovelles	»	3'80 a 4'—
Xais	»	4'— a 4'30
Porcs	»	3'80
<i>Ous</i>		
Fayó	Un compte	
Mazagan	»	62'—
Eivissa	»	63'—
Empordà	»	82'—
Mallorca	»	70'—
Vilafranca	»	84'—
França	»	64'—
Turquia	»	54'—
Itàlia	»	68'—

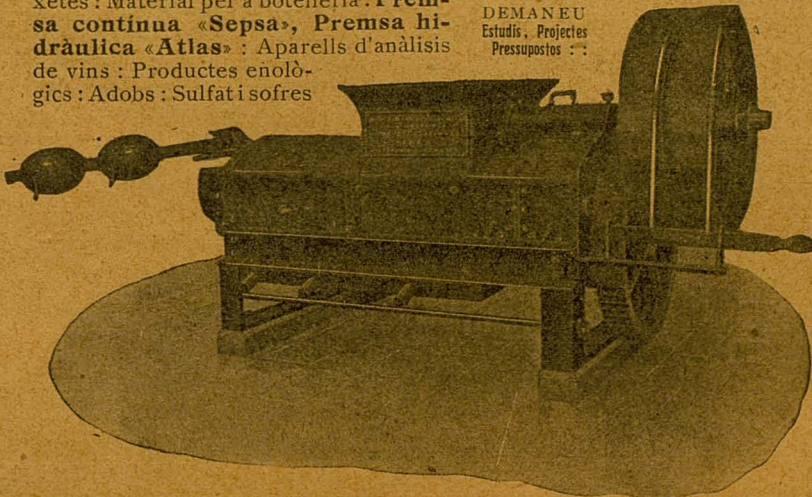
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadores, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motòrs 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 77

DEMANEU
Estudis, Projectes
Pressupostos : :



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

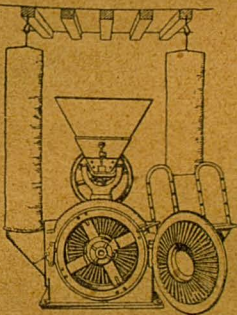
El molí triturador «El Campeón Universal» és l'únic que no produeix pols, i que pot treballar sense canvi en la direcció desitjada. Està proveït de dues mànegues d'aspiració i per això ni s'escalfa ni la molturació sofreix minves.

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

Producció en farina de morens 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. — Riera, 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



Novíssimes relles reversibles PELFORD per a tractor Fordson

(Patent Vda. de Clotet)

Monosolc i bisolc amb punxó i sense.
Tots els moviments accionants des del
seient del conductor. Poca longitud per
la supressió de rodes. Llaura perfecta-
ment en terrenys de pendent. Indis-
pensable en els de regadiu. No deixa
solc obert en acabar el camp.

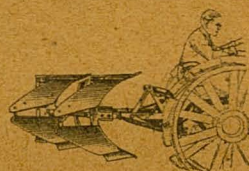
Demanim-se catàlegs
i preus a l'Agent
exclusiu de vendes:

PERE PARÉS

Avinguda Marquès d'Argentera, 15

(Abans Passeig de la Duana)

B A R C E L O N A



Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

Cryptol Sulfuros Truffaut

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES

G. TRUFFAUTS. A.

Luchana, 61-63 S. M.-Barcelona