

AGRICULTURA I RAMADERIA

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

SUMARI:

El blau de metilèn en la neumoenteriti del porc, per M. Rossell i Vilà.—El que no es pot tirar a la terra.—Per als viticultors que exporten vi a França.—Àcid fosfòric de franc.—La tinya dels porros, per A. Elies.—Nova llavor de blat.—Alguns avantatges i inconvenients dels farratges ensitjats, per C. Colomer.—El coriza de les gallines, per L. Gallinat.—Preparació de les pells de conill, per M. Cabré.—Per a obtenir flors de crisantems de gran tamany.—La instal·lació de l'azot atmosfèric per les plantes verdes, per G. Truffaut i V. Bezsonoff.—Obit.—Consultori.—Disposicions oficials.—El mercat.

DIRECCIÓ I ADMINISTRACIÓ:

PLAÇA DE CATALUNYA, 17 (LLIBRERIA CATALONIA)

BARCELONA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

Publicada bajo la dirección de G. Wéry

Premiada por la Academia de Ciencias Morales y Políticas
y por la Sociedad Nacional de Agricultura de Francia

Formará una colección de tomos en octavo, profusamente ilustrados, de 500 a 700 páginas cada uno, los cuales se publican sin orden determinado, por ser independientes entre sí.

TOMOS PUBLICADOS

- | | |
|---|---|
| Química agrícola (Química del suelo). <i>G. André</i> . (2. ^a edición). 2 tomos.—Tela, 24 ptas. | Botánica agrícola. <i>E. Schribaux y Nanot</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Química agrícola (Química vegetal). <i>G. André</i> .—Tela, 15 ptas. | Zootecnia general. <i>P. Diffloth</i> . Dos tomos.—Tela, 27 ptas. |
| Viticultura. <i>P. Pacottet</i> .—Tela, 15 ptas. | Microbiología agrícola. <i>Kayser</i> . 2 tomos.—Tela, 24 ptas. |
| Vinificación. <i>P. Pacottet</i> (2. ^a ed.).—Tela, 14 ptas. | Ganado lanar. <i>Diffloth</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Higiene y Enfermedades del Ganado. <i>P. Cagny y R. Gouin</i> . 2. ^a edición.—Tela, 14 ptas. | Silvicultura. <i>Fron</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Avicultura. <i>Voitellier</i> (2. ^a ed.).—Tela, 14 ptas. | Razas bovinas. <i>P. Diffloth</i> .—Tela, 15 ptas. |
| Abonos. <i>C. V. Garola</i> (2. ^a edición). Dos tomos. Publicado el primero.—Tela, 12 ptas. | Aguardientes y Vinagres. <i>P. Pacottet</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Cereales. <i>C. V. Garola</i> .—Tela, 14 ptas. | Las conservas de Legumbres, Carnes, Productos del corral y de la lechería. <i>A. Rolet</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Riegos y drenajes. <i>Risler y Wéry</i> .—Tela, 14 ptas. | La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. <i>Saillard</i> .—Tela, 17 ptas. |
| Las Conservas de frutas. <i>Rolet</i> .—Tela, 12 ptas. | Industria y comercio de los Abonos. <i>C. Pivnage</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Agricultura general (Labores y rotación de cultivos). <i>Diffloth</i> (2. ^a edición).—En prensa. | Construcciones rurales. <i>Danguy</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Agricultura general (Siembras y cosechas). <i>Diffloth</i> .—Tela, 14 ptas. | Economía rural. <i>E. Jouzier</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Alimentación racional de los Animales domésticos. <i>R. Guin</i> .—Tela, 14 ptas. | Compendio de Agricultura. <i>C. Seltensperger</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Entomología y Parasitología agrícolas. <i>Guénaux</i> .—Tela, 14 ptas. | Explotación de un dominio agrícola. <i>R. Vutger</i> .—Tela, 15 ptas. |
| Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. <i>J. Delacroix</i> .—Tela, 12 ptas. | Apicultura. <i>R. Hommell</i> .—Tela, 14 ptas. |
| Enfermedades no parasitarias de las Plantas cultivadas. <i>Delacroix</i> .—Tela, 12 ptas. | Cultivo hortícola. <i>L. Bussard</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Lechería. <i>Martin</i> .—Tela, 12 ptas. | Cabras, Cerdos, Conejos. <i>P. Diffloth</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Arboricultura frutal. <i>Bussard y Duval</i> .—Tela, 14 ptas. | El Manzano de Sidra y la Sidrería. <i>G. Warcollier</i> .—Tela, 15 ptas. |
| Material vitícola. <i>R. Brunet</i> .—Tela, 12 ptas. | Sericultura. <i>P. Vieil</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Material vinícola. <i>R. Brunet</i> .—Tela, 14 ptas. | Hidrología agrícola. <i>Diéner</i> .—Tela, 12 ptas. |
| Prados y Plantas forrajeras. <i>C. V. Garola</i> .—Tela, 15 ptas. | |

TOMOS EN PRENSA

- | | |
|---|--|
| Razas caballares. <i>Diffloth</i> . Un tomo. | Análisis agrícolas. <i>R. Gullin</i> . Un tomo. |
| Máquinas de labranza. <i>G. Coupan</i> . Un tomo. | Higiene de la Granja. <i>Regnard y Portier</i> . Un tomo. |
| Abonos. <i>C. V. Garola</i> (2. ^a edición). Tomo II. | La Mimblera (Cultivo y aplicaciones). <i>Leroux</i> . Un tomo. |
| Ingeniería rural. <i>Provost y Rolley</i> . Un tomo. | Destilería agrícola e industrial. <i>Bontlinger</i> . Dos tomos. |
| Meteorología agrícola. <i>P. Klein</i> . Un tomo. | |

De venta: en la LLIBRERÍA CATALONIA, Pl. de Catalunya, 17.—Barcelona

AGRICULTURA

I RAMADERIA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Un sol número: **Pessetes 0'50**

El blau de metilèn en la neumoenteriti del porc

D'uns quants anys ençà els criadors i engreixadors de porcs han vist minvar els efectius de llurs corralines a causa de la mortalitat dels garrins, porcells i nodrissos per la neumoenteriti, malaltia que es caracteritza per diarrea, enflaquiment i tos.

En els garrins o mamellons, la diarrea apareix de vegades als quinze dies, i alguns cops l'hem observada a deu. Aquests animals no tenen pas tos; van com aigua i en pocs dies acaben per morir-se de misèria.

En els porcells i nodrissos de vegades la tos és el primer símptoma, però per regla general sol ésser la diarrea. Els porcells al principi de la malaltia conserven la gana i mengen amb la mateixa voracitat dels companys que estan bons. Una sola diferència permet al cap de pocs dies distingir uns dels altres: els malalts es van amagrint, mentre que els bons conserven el bon estat de carns. Però la gana, a mida que la femta s'aclareix i les defecacions sovintegen, més va disminuint, i els malalts mantinguts al costat dels sans, a l'hora de l'àpat s'acosten a l'obi o com, bevent una mica i fins menjant algun mos, però tornant-se'n a seguit a jaure. Tots els signes de tristesa són presents a l'animal: el cap baix, la cua caiguda, la pell deslluïda. La tos cada vegada és més freqüent. Els animals moren entre deu i trenta dies, extremadament amagrits. Aquesta és la forma de la malaltia que es dona més sovint.

Una altra forma, però, és la que dominen els símptomes de

l'aparell respiratori. La tos és ronca, els accessos de tos sovintegen, l'apetit completament perdut, l'animal jau sempre. El seu cos és una manxa; el panteix no el deixa mai, i cada vegada més fort. Pot o no haver-hi diarrea, que per regla general falta els primers dies. En aquesta forma, l'animal pot morir als dos dies d'haver deixat de menjar, mentre que l'altra forma emmalalteixen quinze dies i més.

Contra aquesta malaltia les vacunes i sèrums preconitzades pels laboratoris que les fabriquen donen o no bons resultats. Pel que afecta a nostra experiència sobre l'aplicació de sèrums i vacunes, els comptes han estat més aviat negatius. Oi més; en tota vacunació hi ha sempre un escampament de gèrmens infecciosos, els quals inofensius per als animals vacunats, seran pel moment o més tard l'origen d'una nova infecció. Això, en el nostre cas particular tenia molta importància, puix que es tractava d'una corralina seguida, de manera que el canaló es comunicava a través de set divisions de què constava la corralina.

És així que ens determinàrem, vist el fracàs del sèrum i vacuna, a recórrer a la medicació química. Volíem provar el blau de metilèn. Les terapèutiques assenyalen aquest medicament per a rentades vaginals i algunes com d'ús intern per via digestiva. Nosaltres desitjàvem utilitzar-lo per via hipodèrmica. Ignoràvem a quina solució i a quina dosi devia donar-se. Però disposàvem de material per a solucionar aquesta última qüestió, puix que havíem de tractar més de dos cents malalts.

La solució de blau de metilèn emprada fou en definitiva, i com a resultat de molts tanteigs, el dos i mig per cent. Les dosis a injectar sota la pell, un centímetre cúbic de dita solució per cada cinc o sis quilos de pes viu.

Els efectes d'aquest nou tractament han estat els següents. Els garrins o mamellons, els quals anaven en diarrea, al cap de dos o tres dies es notà que la femta es tornava espessa i en molts es passava a l'extrem oposat, ço és, les boletes substituïen la diarrea.

Alguns garrins que al cap de cinc o sis dies persistiren en el mateix estat, se'ls donà una nova injecció (sempre en la part interna de la cuixa). Poques vegades s'ha hagut d'arribar a tres injeccions. Si quan es donava la primera injecció, feia alguns dies que durava la diarrea, el tractament per regla general era ineficaz. Això ens portà a injectar immediatament tots els garrins que no presentaven la femta ben lligada. D'aquesta manera els resultats foren bons. És més; provàrem aquestes injeccions, vist que cap

garrinada no s'escapava de la malura, abans que apareixés cap símptoma de la malaltia. A les dues setmanes d'haver nascut els garrins s'injectaren tots. Els que, malgrat aquest tractament preventiu, també tingueren diarrea, una segona injecció els guarí.

En els porcells i nodrissos es procedí de forma anàloga. Tot porcell que presentava diarrea era injectat de seguida. Si al cap d'una setmana la diarrea no s'havia modificat, es tornava a injectar. Per regla general, no s'havia d'arribar a la tercera. La femta es normalitzava i la tos desapareixia.

El blau de metilèn, però, no és pas un medicament ideal. Han estat molts els animals als quals al cap d'una temporada la malaltia els ha rebrotat. Però també s'ha de confessar que una nova injecció ha tornat a restablir l'animal.

Els efectes locals de la injecció en els garrins no solen tenir importància. En els porcells i nodrissos és diferent. El punt on s'ha practicat la injecció i en una extensió que pot anar des d'una moneda de cinc pessetes a la de la palma de la mà, la pell es mortifica i moltes vegades cau, deixant un descobert la carn viva de la cuixa. No cal amoïnar-se ni fer-hi cap tractament, puix que força de pressa es va pellant. Més d'una vintena de casos per l'estil no han provocat cap infecció.

En els nodrissos de setanta quilos i més, es fa una mica difícil d'injectar-los en la part interna de la cuixa. La injecció es pot fer a l'orella. Però, llavors, a causa de la inflamació que segueix a la injecció, inflamació que afecta les glàndules paròtides, l'animal es passa una setmana sense menjar. La injecció a les cuixes no disminueix la gana.

En resum, creiem que en les explotacions porcines que es trobessin en condicions semblants a les descrites, haurien de provar el remei.

M. ROSSELL I VILA

LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, la Ramaderia i la Higiene
Demani's el fullotó «El Lisol en
Agricultura» que remetem gratis

VAL·LES GERMANS

Massini, 79
Sans - Barcelona

Per als viticultors que exporten vi a França

L'Administració francesa d'Alger ha publicat una circular adreçada als viticultors algerians que exporten vins a llur metròpoli, fent-los-hi presents certes advertències que, indubtablement, poden servir de guia als viticultors catalans que es dediquen a exportar vi a França.

Els extrems més interessants de la referida circular són els següents :

Entre les pràctiques lícites s'admet la correcció per manca d'acidesa deguda a haver veremat raïms verds, sigui per defecte climàtic, sigui per desenrotllament de malalties criptogàmiques. Únicament l'àcid tartàric és admès per acidificació del most, essent prohibit d'emprar qualsevol altre àcid, particularment els àcids minerals, com l'àcid sulfúric, fosfòric, clorhídric, etc.

El guix de la verema queda autoritzat. L'addició de guix produeix un augment d'acidesa del most, però els resultats que s'obtenen són irregulars, puix que els productes comercials contenen sovint carbonat de calç, tenint per efecte disminuir l'aciditat, és a dir, contrariar l'acció útil del guix.

Els vins fets no deuen contenir més de dos grams de sulfat de potassa per litre.

Pel que es refereix a la correcció de l'aciditat dels vins, l'addició d'àcid cítric a la dosi màxima de 50 grams per hectolitre queda autoritzada.

S'han d'anar alerta amb els líquids que ofereix el comerç, per tal d'activar la fermentació alcohòlica. Aquests líquids, que porten denominacions distintes, solen ésser solucions sulfuroses de fosfat d'amoníac. Aquestes solucions no deuen fer-se simultàniament amb les d'anhídrid sulfurós, amb les de metabisulfit de potassa o de fosfat d'amoníac, a l'objecte d'evitar que el vi tingui proporcions anormals d'anhídrid sulfurós. Deu recordar-se que no es permeten addicions al vi d'anhídrid sulfurós en quantitats superiors a 100 mil·ligrams per litre a l'estat lliure i 450 mil·ligrams a l'estat lliure i combinat. El metabisulfit de potassa tampoc no deu emprar-se a dosi superior de 20 grams per hectolitre.

Les alteracions produïdes en els vins blancs o rosats tan sols es podran tractar per l'acció de l'aire o l'oxigen gasós pur. El ferrocianur de potassa (prussiat groc de potassa) és il·lícit.

L'addició de sucre al most només es permet pels mostos destinats a fermentar immediatament. L'addició simultània de sucre i àcid tartàric està prohibida.

L'edulcoració de vins blans secs no pot fer-se més que amb mostos esterilitzats en anhídrid sulfurós, no havent rebut cap addició de sucre, i per consegüent els mostos destinats a ésser esterilitzats a aquest fi no poden ensucrar-se.

ÀCID FOSFÒRIC DE FRANC

Les terres que es llauren a l'estiu i es deixen en grosses motes o àdhuc formant monticles, actuen com a fabricants d'àcid fosfòric soluble, més assimilable que el dels superfosfats. La quantitat d'àcid fosfòric produïda per l'exposició a l'aire i el sol en la terra girada, varia segons la durada de l'exposició al sol, de la naturalesa del terreny, la manera com la terra és treballada i per altres causes menys importants. Es calcula que la quantitat d'àcid fosfòric captat per aquest mitjà pot assolir fins a 200 quilos per hectàrea, quantitat que juntament amb la portada pels fems és més que suficient per a obtenir una bona collita.

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 tinya dels porros

AQUEST any en molts indrets ha aparegut la tinya dels porros. La malaltia sol eixir pel juny-juliol i acaba per setembre-octubre.

La tinya és causada per unes larves o cuques povinents d'ous posats per minúscules papallones, gris-negrenques, amb dues taques triangulars blanques en cada una de les ales superiors, les quals papallones són les femelles d'un petit lepidòpter, *Acrolopsia asectella*.

Les primeres larves apareixen de preferència en terreny sec, i l'aparició es repetirà pel mes d'agost, a causa de la segona posta. Les cuques o larves tenen de 2 a 3 mil·límetres de llarg, i quan acaben llur creixença mideixen de 4 a 5 mil·límetres. En aquest moment les larves teixeixen un capoll gris en les fulles, del volum d'un gra de blat, en el qual es crisaliden i on passen l'hivern.

Les lesions que determinen aquestes cuques comencen en les fulles, les quals roseguen en el punt d'unió amb la tija. De les fulles passen al cor d'aquest llegum, obrint una galeria, i de vegades en lloc d'aturar-se en aquesta part descendeixen fins al bulb, el qual podreixen. Els peus dels porros envaïts per aquest paràsit vegeten malament i acaben quasi sempre per assecar-se.

El tractament que cal practicar és el següent: així que es nota la presència de la tinya en els peus del porro es tallen les tiges dessota del punt atacat, a pocs centímetres del nivell del sòl. Les cuques es destrueixen pel foc, o per líquids insecticides o corrosius encara millor, per tal de destruir no solament les larves, sinó també els ous.

Les tiges escapsades broten aviat, sense perjudici per al bulb o cabeça. La vegetació s'activa, però, donant a les plantes un poc de nitrat de sosa o de nitrat de calç (1 a 2 quilos per àrea), regant a seguit.

L'aspersió copiosa a les plantes atacades en el moment de la invasió parasitària realitzada amb una solució sabonosa nicotinitzada (2 quilos de sabó, 1 litre de nicotina titulada a 100 grams, amb 100 litres d'aigua), dóna bons resultats. És convenient que el raig del polvoritzador es dirigeixi en el punt de naixença de les fulles en la tija a l'objecte d'atacar directament les larves.

En les taules contagiades caldrà, en el moment de la collita, aplegar curosament els peus i les tiges de les plantes i cremar-les; també s'han de descolgar les cabeces podrides i desinfectar la terra amb una solució concentrada de sulfat de ferro (40 quilos per 100 litre d'aigua) o de sulfat de coure (5 a 6 quilos per 100 litres d'aigua). Sense un sulfuratge intens està contraindicat de practicar dues plantades seguides de porros en el mateix terreny.

Per a evitar que els porros siguin envaïts per la tinya, és a dir, quan no presenten cap senyal de malaltia, va bé de polvoritzar els peus de la planta amb sofre nicotinitzat cada deu o quinze dies, per a impedir les papallones femelles de pondre damunt el fullatge. També és útil abans de procedir a plantar els porros de mullar-los, excepte les rels, en una solució sabonosa nicotinitzada, segons la fórmula més amunt apuntada.

A. ELIES

NOVA LLAVOR DE BLAT

El professor G. H. Cutler, de Canadà, ha trobat una llavor de blat que seria molt apropiada per a les comarques molt secaneres. En tres anys que experimenta la seva producció, G. H. Cutler creu que el blat provinent de dita llavor reuniria els següents avantatges:

Primer, una palla més llarga en les comarques de poca pluja. Segon, rebaixar el preu de la producció per un rendiment més elevat.

La nova llavor no s'ha pas distribuït encara al públic.

Alguns avantatges i inconvenients dels farratges ensitjats

L'Institut central d'investigacions agrícoles de Suecia ha estudiat el valor dels farratges, estudi que és molt llarg i del qual n'extreiem solament les conclusions, que són:

1). Els farratges de lleguminoses i el redall dels prats artificials ensitjats curosament, constitueixen una alimentació de gran valor per a les vaques lleteres. El farratge verd ensitjat dona molt bons resultats quan es compona del 30 al 50 per 100 de lleguminoses dallades en el moment en què les tabelleles són plenes ben desenrotllades.

2). El millor ensitjament s'obté si el farratge es talla i es col·loca a la sitja ben apretat, de manera que es faci sortir tot l'aire que es pugui. Si els farratges molt assecat es mulla i després es reguen les capes superiors de l'ensitjament, s'afavoreix molt la sortida de l'aire i s'assegura una bona fermentació.

3). La composició dels farratges ensitjats s'assembla a la d'aquests mateixos farratges abans de l'ensitjament. No obstant, a causa de l'evaporació de l'aigua, el tenor en matèria seca augmenta, determinant modificacions molt importants en la composició dels elements azotats i de les matèries grasses.

Una gran part de les substàncies albuminoïdes inicials passen a l'estat de peptones o d'amino-àcids, i gràcies a la seva solubilitat en l'aigua formen part del grup d'amides, servant, però, el valor que tenien com a substàncies albuminoïdes. Àdhuc en les fermentacions més ben portades del 10 al 20 per 100 de l'azot total del farratge es transforma en amoníac, i per consegüent constitueix una pèrdua.

Durant el curs de la fermentació en la sitja, el sucre i els hidrats de carboni originen notables quantitats d'àcids orgànics, una part dels quals es presenta en l'anàlisi en forma de cossos grassos, sense posseir el valor nutritiu de la matèria grassa. Algunes mostres ensitjades de molt bona qualitat contenen fins l'1 per 100 d'àcids lliures. Per consegüent, la presència de l'àcid butíric indica un ensitjament mal fet.

4). L'ensitjament de farratges verds exerceix una influència favorable en la producció lletera : la seva acció en el tenor de matèria grassa de la llet és comparable a la de les matèries farratgeres neutres.

5). Quan l'ensitjament és ben fet, 6'5 quilos de farratge ensitjat contenint dels 30 al 50 per 100 de lleguminoses o 7'5 d'herba de redall ensitjat corresponen a una unitat alimentícia. (La unitat alimentícia a què es refereix equival a la suma de principis nutritius continguts en un quilo d'ordi.) Les susdites quantitats posseeixen de 1'75 a 1'80 de matèria seca. Aquestes xifres deuen ésser augmentades si es tracta de farratges d'ordi o de civada.

6). Per a les vaques lleteres els farratges verds ensitjats constitueixen un excellent aliment d'hivern i poden substituir els farratges naturals o frescos a raó de 15, 20 o 25 quilos per vaca i per dia. Gràcies al tenor elevat de matèria seca el farratge ensitjat pot reemplaçar en certa mesura la palla, i per la riquesa en albuminoides a una part de turtó. En igualtat de pes els farratges verds ensitjats ben preparats contenen de 3 a 5 vegades més d'albúmina que les rels farratgeres.

7). Els farratges verds ensitjats tenen una influència dietètica molt favorable i són lleugerament laxants.

8). No obstant, presenten certs inconvenients per a la fabricació de formatge, principalment quan aquest exigeix una forta cuita. Els formatges preparats amb llet de vaques alimentades amb farratges ensitjats sofreixen amb freqüència una fermentació intensa amb gran producció gassosa.

C. COLOMER

Un dels punts flacs de la nostra agricultura és la manca de Cooperatives. Cada vegada que els pagesos d'un poble s'associen, les campanyes de tota la comarca haurien de tritllejar, puix que l'existència d'una Cooperativa significa que la producció i la venda estan ben endegades, o en vies de portar-se bé.

LISOL

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

El coriza de les gallines

AQUESTA malaltia es presenta en forma benigna i el seu curs és força traïdor per a no inquietar l'amo de les gallines fins que ja és massa tard.

Cal estar convençut del següent: un galliner no sol trobar-se mai parcialment atacat. Quan una gallina presenta símptomes alarmanants no és ella sola la que cal tractar, sinó tot el galliner en pes.

El coriza comença per un rajament nassal semblant al que sofreixen les persones atacades de constipat de cap. L'animal atacat sacseja constantment la testa a fi de desembarassar-se de la secreció que obstrueix els narius, i obre sovint el bec per a poder respirar. La gana no desapareix ni la posta minva. De vegades el malalt es cura sol si el temps hi ajuda.

El coriza a l'estiu, per regla general no és greu. Però a l'hivern es propaga gairebé sempre fins als individus sans. Si el galliner no s'atén higiènicament, hom veu algun temps després d'haver-se presentat el rajament nasal més amunt explicat que alguns individus es refreguen amb freqüència el cap amb l'ala, com si volguessin eixugar-se els ulls. Aleshores el coriza revesteix un caràcter infinitament més greu. L'ull atacat presenta en la part interior unes petites butllofes d'aire. Tot seguit s'infla, es tanca i s'emplena d'un pus, primerament clar, però que va endurent-se de dia en dia. Gairebé sempre tots dos ulls són atacats. Aleshores ve la mort, després d'alguns dies de silenciosa agonia.

Es pot vèncer la malaltia si es cura des d'un principi el rajament nassal. Hom isola els individus atacats i se'ls renta cada dia els forats del nas, els ulls i la volta del paladar amb una solució de 10 grams de sulfat de coure per un litre d'aigua. Així es detura i a voltes es gaureix la supuració dels ulls. És preferible d'injectar pels forats del nas la solució, servint-se d'una petita xeringa de pera.

L'alimentació ha d'ésser rica per a sostenir el malalt, i és indispensable per a aconseguir una desinfecció interna fer dissoldre en l'aigua que serveix per a amassar el menjar un grapat de sulfat de ferro per 10 litre d'aigua. Si no es té sulfat de ferro es pot barrejar al menjar un bon pols de flor de sofre.

El galliner s'ha de desinfectar amb molta cura amb aigua de calç i una forta loció de lisol.

L. GALLINAT

Preparació de les pells de conill

ENTRE les pells de *Skungs*, *Opossums*, *Loutre*, *Armini*, *Guineus* argentades o no, la indústria pelletera utilitza igualment les pells de conill. Gairebé pot dir-se que és el conill el que subministra major nombre de pells. La indústria les prepara i treballa tan bé amb el fi d'imitar les pells de més estima, que arriba a ésser difícil de conèixer l'autenticitat de les pells fiant-se només en llur aparença. Sigui com sigui, les pells de conill tenen un despatx considerable en les pellisseries, i es paguen a preus relativament alts a condició, però, d'ésser ben preparades.

En primer lloc, cal que les pells procedeixen d'exemplars que tinguin almenys set mesos i hagin estat sacrificats a l'hivern. De moment, heu's aquí algunes dades referents a la faisó d'escorxar els animals, i assecar llur pell:

Mateu el conill agafant l'animal per les potes de darrera amb una mà i amb l'altra agafeu-lo pel coll. Estirant pels dos costats s'allarga l'espina i es produeix el desllorigament en els ossos de la mateixa, donant per resultat la mort immediata del conill.

Pengeu el conill per les potes de darrera, treieu-li un ull, i tota la sang s'escolarà per la conca de l'ull buidat, sense tacar la pell.

Manteniu el conill penjat; per a escorxar-lo feu-li una incisió que vagi del garró dret a l'esquerra, passant per l'anús; desenganxeu la pell de les cuixes, després gireu-la estirant fins el cap; amb el ganivet separeu-la amb cura, i tindreu una pell escorxada en forma de bossa; és la sola manera de tenir una pell correctament escorxada. Per això hom deu abstenir-se de tot altre sistema d'escorxament.

Tot seguit pengeu la pell pel cap en un lloc sec i airejat que no hi toqui el sol, i a ésser possible en un corrent d'aire. Es gira la pell fent que quedi el pèl a la part de dins i el cuir a la part de fora; aleshores s'hi introdueix un bastonet de fusta tendra flexible plegat pel mig—amb cura perquè no es trenqui—; la flexi-

bilitat del bastonet actuant de molla fa que la pell es mantingui estirada.

Procureu que les puntes del bastonet surtin alguns centímetres de l'interior de la pell, de manera que la gropa estigui ben ti-vanta.

És convenient d'introduir el bastonet sobre la part dels flancs, de manera que l'esquena i el ventre estiguin separats i en oposició.

Després d'uns quinze dies, les pells a l'hivern estan seques; aleshores s'enfilen pel nas i s'ajunten formant un rosari de 52 pells; després es pengen en un lloc sec i airejat fins el moment de la venda. S'ha de tenir en compte que les pells porten sempre molta humitat, i per tant no estan mai seques del tot; si es posessin una damunt de l'altra, les pells es malmetrien ràpidament a con-seqüència de la fermentació que no trigaria a presentar-se.

M. CABRÉ

Per a obtenir flors de crisantems de gran tamany

CRISIEM interessant de recordar als aficionats als crisantems que no coneguim tota la tècnica que enclou el cultiu d'aquestes plantes, que la tria de les poncelles del cim de cada tija és indis-pensable per a obtenir flors de gran tamany.

Es comprèn fàcilment que si totes les poncelles que produeix una planta es conserven, la dimensió de les flors serà a proporció del nombre de poncelles i de la quantitat de sava que rebran per al seu desenrotllament. Però si es conserva una sola poncella a cada tija d'una planta, en rebre aquesta tota la sava subministrada per la dita tija, el seu desenrotllo serà considerable; és per aquest mit-jà que s'obtenen aquelles enormes flors que tant s'admiren en el temps de la florida d'aquestes meravelloses plantes que l'habili-tat dels horticultors ha portat a un grau de perfecció sorprenent.

S'acosta el moment en què hauria de fer-se la selecció de les poncelles. Heu's aquí uns quants consells referents a aquesta ope-ració subministrats per un mestre en aquesta matèria, Mr. Celestin Bonnaud, jardiner-crisantemista: «Tots aquells qui cultiven

crisantems saben que aquestes plantes produeixen dues classes de poncelles: les dues primeres que surten s'anomenen poncelles-corones, les darreres són poncelles terminals.

»Saben també que la primera poncella-corona està voltada de tres o quatre brots, els quals, si es deixen créixer, formen el primer grau de l'estructura de la planta.

»La segona poncella-corona es diferencia de la primera solament en el sentit què les poncelles que la volten formen sempre — si no se les deixa créixer — les ramificacions terminals a l'extrem de les quals apareixen les inflorescències, i en què produeix una flor que amb tot i ésser algunes voltes més bella de forma i de color, roman sempre inferior de tamany a la primera, perquè sols ha pogut aprofitar-se de les reserves de vegetació destinades a les ramificacions terminals i a les inflorescències.

»Si es conserva la poncella terminal, la flor és més petita encara, puix sols s'ha aprofitat de les reserves destinades a les poncelles laterals de les inflorescències.

»Cal fixar-se en què la segona poncella-corona produeix generalment una flor de color més viu que la primera; així mateix, la terminal té un color encara més intens que la segona.

»Encara que la tria de poncelles sigui d'una importància cabdal per a l'obtenció de flors grosses en la família dels crisantems, sols és un caire de la tècnica en el cultiu d'aquesta planta, la qüestió de l'adob per a incorporar a la terra i de l'adob líquid per a regar la planta, en temps oportú, constitueix igualment un punt important que posen sempre en pràctica els cultivadors experimentats.

EL QUE NO ES POT TIRAR A LA TERRA

Les cendres d'hulla són perjudicials i poden causar l'esterilitat del sòl, principalment si procedeixen de la fabricació de productes en els quals hi entra el quitrà, els olis minerals i substàncies similars. Tampoc no deu emprar-se per a femar les cendres de les bòbiles que couen amb carbó polvoritzat.

Així mateix es deurà evitar de portar a la terra els draps o parracs que han servit per a untar les màquines, automòbils, etc., puix que són una metzina per al sòl i per a les plantes.

La utilització de l'azot atmosfèric per les plantes verdes

III

EN la solució del problema de l'azot admesa fins el present, es considerava que l'aportació principal d'aquest element a les plantes era deguda a la destrucció de les restes de vegetals. La nostra solució considera, en primer lloc, la utilització per les bacteries fixatrius dels productes orgànics de secreció de la planta viva. La quantitat d'aquests productes (sucres, hidroxidàcids, etc.) produïda durant el mateix curs de la vegetació, ha d'ésser suficient per a assegurar les necessitats en materials energètics de les bacteries fixatrius de l'azot, i en segon lloc, aquestes últimes proporcionen per la seva part tot l'azot necessari al desenvolupament de la planta.

En ambdós casos, no es tracta sino de l'explotació de l'energia solar proveint els materials energètics necessaris a les bacteries per a realitzar la fixació de l'azot gasós.

Però, en el primer cas, les restes de vegetals representen el resultat final de l'acció solar. Aquest resultat equival a una quantitat definida d'energia lliure. En el segon cas, l'energia aportada per la radiació és utilitzada a mida de la seva acció en la planta vivent. Quant més gran és la intensitat de la fotosíntesi, més abundants són les secrecions, més intens també el desenvolupament de les bacteries i més gran la quantitat d'azot que elles fixen. Això no és pas una deducció. En les nostres experiències, aquesta repercussió extreta de l'acció de la llum rebuda per la planta en l'activitat de les bacteries fixatrius de l'azot es manifesta molt clarament. En resum, la primera solució podria ésser nomenada «estàtica» i la que nosaltres proposem «dinàmica».

Passarem a indicar les parts més essencials dels nostres experiments en morenc, planta superior molt allunyada de les algues i desposseïda de nòduls. Aquests experiments semblen furnir un argument decisiu a favor de l'última tesi.

Els nostres experiments proven que en aquest cas, el mateix que en les algues, els productes de la fotosíntesi proporcionen constantment en el curs de la vegetació l'aliment orgànic immediat utilitzat per les bactèries fixatrius de l'azot. Veus ací en què consisteixen els experiments: El principi està basat en criar plantes testimonis en medi convenient desproveït d'azot combinat, com també de matèries orgàniques i mantingut estèril, i inocular el referit medi amb bactèries fixatrius d'azot altres plantes de més creixement cultivades en les mateixes condicions. Un bon desenrotll de blats de moro inoculats i l'atur ràpid i definitiu dels blats de moro testimonis donen la prova suficient i precisa a favor de la nostra tesi. Aquest atur eliminaria les objeccions habituals respecte a les debils quantitats d'azot combinat del qual és impossible treure del medi, o els indicis d'amoníac presents en l'atmosfera. Els testimonis es troben col·locats en les mateixes condicions que les plantes inoculades, i és evident que s'aprofiten d'aquestes fonts d'azot combinat per les mateixes raons que aquestes últimes.

Per consegüent, la diferència en els resultats no podia ésser atribuïda sinó al sol factor absent en el cas dels testimonis, a les bactèries fixatrius de l'azot introduïdes en el medi cultural dels vasos inoculats.

El mètode de cultiu de les plantes superiors en medi estèril escollit per nosaltres fou el de Schulow (1913). Aquest mètode adoptà un dispositiu enginyós que seria molt llarg de descriure, permetent la introducció de la grana en l'aparell en condicions asèptiques. Cap precaució no és supèrflua per tal d'assegurar l'esterilitat d'aquesta mena de cultius, puix que obtenir-los realment asèptics és més difícil del que per regla general es creu. El mètode Schulow era destinat per a cultius en medi líquid, però nosaltres, volent adaptar-lo a cultius de medis sòlids, hem hagut d'introduir-hi modificacions essencials. El substratum sòlid emprat ha estat la sorra de Fontainebleau prèviament calcinada al roig. La calcinació destruï tota la matèria orgànica de la sorra, però fou incapaç d'eliminar enterament l'azot combinat.

En els primers assaigs en 1924, la sorra calcinada contenia encara 102 mil·lígrams d'azot per quilo i el seu tenor en azot no varià malgrat una segona calcinació. En els assaigs següents de 1925 i 1926, el tenor en azot de les sorres calcinades era de 50 mil·lígrams per quilo aproximadament. Fem remarcar aquest detall no tan sols perquè és curiós per si mateix, sinó també perquè aquest tenor d'azot en la sorra en els diferents assaigs pareix, com es veurà, correspondre al pes de la collita dels blats de moro testi-

monis, és a dir, de les plantes de moresc estèrils. Aquest pes fou de 3 grams (pes assecat a 110.º) en 1924, de 1'4 grams en 1925 i de 1'5 en 1926.

El medi nutritiu emprat corresponia al confeccionat per al moresc per les pacients investigacions de M. Mazé. però privat de tots els elements azotats.

En els nostres experiments de 1924, l'aparell de cultiu era constituït per un cilindre de vidre alt i estret; dos testos per a flor s'introduïren en aquest cilindre, l'altre servint-li de suport. Un tub ple de sorra i tapat amb cotó en ambdues extremitats assegurava la comunicació del líquid de cultiu i de la massa de sorra que emplenava el pot superior.

En 1925-26 hem utilitzat cristallitzadors de pirex; un test únic ple de sorra es trobava al fons del cristallitzador. En el cilindre de vidre de 1924 la profunditat de la capa de líquid nutritiu era de 26 a 30 centímetres; en 1925-26, en els mateixos cristallitzadors no assolía sinó de 14 a 16 centímetres. Aquest detall insignificant a primera vista, revelà que tenia la seva importància.

Les bactèries fixatrius d'azot utilitzades per nosaltres foren: *Clostridium Pastorianum*, el bacil *Truffauti* i diverses *Azotobacters*: *Agile*, *Chroococcum*, *Vinelandi*.

Els aparells de cultiu foren esterilitzats a l'autoclau durant dues hores a 120.º. De seguida s'introduí a l'aparell la llavor de moresc i després foren inoculades bactèries en la llavor tot just germinada. En 1924 i 1926 ficàrem en cada aparell inoculat quatre bactèries fixatrius d'azot: el *Clostridium Pastorianum*, el bacil *Truffauti* i dues varietats d'*Azotobacter*. En 1925 provàrem d'introduir bactèries preses isoladament. Sigui per aquesta raó, sigui per la dèbil lluminositat durant l'estiu de 1925, els experiments d'aquest any donaren resultats menys interessants; les plantes inoculades a penes fornien una collita doble de les plantes testimoni. Així, ens aturàrem principalment en els resultats molt clars obtinguts en 1924 i 1926.

GEORGES TRUFFAUT I V. BEZSSONOFF

(Rev. Génér. des Sciences.)

Les despeses fetes per la compra d'adobs sempre resulten sobradament pagades per l'augment obtingut en la collita.

El pagès que no fema la terra, la terra l'enterra.

OBIT

En Vicens Nubiola és mort. Feia temps que es trobava força malalt, però quan es mor a trenta tres anys, la notícia sempre causa una sorpresa.

En Vicens Nubiola era enginyer agrícola de la primera promoció de l'Escola Superior d'Agricultura. Acabada la carrera, assistí com a ajudant a nombrosos cursets i conferències, que llavors es realitzaven profusament en moltes poblacions. La Mancomunitat el pensionà per a perfeccionar els seus estudis a l'Escola d'Antibes (Provença). Més tard, fou nomenat professor d'arboricultura a l'Escola Superior, i quasi simultàniament professor de jardineria a l'Escola Superior dels Bells Oficis, dels quals càrrecs fou dimisionat en 1924, en companyia d'altres professors.

En Vicens Nubiola havia heretat del seu pare aptituds artístiques, de forma que agricultura i art eren per a ell igualment estimades. Tothom que havia de menester una il·lustració original recorria a En Nubiola, segur de trobar l'interpret que s'esperava de l'art gràfic. La immensa majoria de les il·lustracions agrícoles originals d'aquests darrers anys són obra seva.

Per més que hagi mort a l'edat en què els fruits de l'intel·lecte comencen a madurar, la tasca realitzada per En Nubiola ha estat important. Formà, demés, part de la Quinta de l'Institut Agrícola Català, exercia actualment un càrrec en el Consell provincial d'Agricultura i era president del Sindicat Agrícola de Pal·lejà, població on tenia una propietat que se la menava directament. Era també col·laborador d'aquesta Revista, on havia publicat notables articles. Deixa a més escrit un volum que forma part de la col·lecció «Minerva», tractant de floricultura.

De molt bon caràcter i dotat d'una fina ironia, molt cordial, però, i principalment d'idees ben raçades, tots els seus companys l'estimaven molt, i en fou una prova el fet d'haver estat únic president reelegit diverses vegades de l'Associació d'antics alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura.

L'enterrament fou assistit per nombrosos amics del finat. A la vídua i a tota la família, AGRICULTURA I RAMADERIA transmet el seu condol.

R. I. P.

CONSULTORI

J. R., Barcelona. — A la Catalunya estricta el conreu de l'arròs es redueix a la comarca de Tortosa i en poca extensió al Pla del Llobregat. Al Baix Empordà, on anys enrera en conreaven, actualment no es cultiva. Es conrea, a més, en tot València.

La pellofa d'arròs és inferior nutritivament al boll de blat. Però sembla que va més bé per a moldre-la i adulterar els residus de molinaria (segó, quarts, etc.)

Hi ha altres residus de la molinaria d'arròs, com són els *grans fallets*, les granes incompletes o *morret* i farines baixes.

En italià: Poli, «Riscoltura»; en espanyol: Rodríguez Navas, «El arroz»; Viteri Fernández, «Agricultura razonada»; Francisco Danvila, «Memoria cultivo arroz».

C. R., Artà. — Resposta particular.

I. S., Sant Adrià. — La qüestió que vostè planteja serà objecte d'un article en el pròxim número.

DISPOSICIONS OFICIALS

S'ha publicat la següent R. O.:

«Primero. Queda terminantemente prohibido el uso de carnes refrigeradas y congeladas en la fabricación de embutidos.

Segundo. Dichas carnes podrán seguir vendiéndose, pero únicamente con destino al consumo directo.

Tercero. Los embutidos en piezas, ristras o envasados, fabricados con carnes frescas del país, llevarán todos, en caracteres no inferiores a 20 milímetros, negro, sobre fondo blanco, el nombre de la fábrica y las palabras: «Clase primera, segunda o tercera», según la naturaleza de los embutidos, entendiéndose por «primera» el embutido confeccionado solamente con carne de cerdo; «segunda», con mezcla de 75 por 100 de carne de cerdo y 25 por 100 de carne de bóvidos, y «tercera», por el 50 por 100 de ambos productos.

Si el embutido lleva nombre especial expresando la clase de la carne, como «embuchado de lomo», su contenido será precisamente de la sola clase de carne que indica.

No se admitirán otros elementos conservadores y condimentos que los usuales en el país, «pimentón», «pimienta», «ajo» y «sal», y los que autorizan las vigentes disposiciones.

Cuarto. Las contravenciones a lo dispuesto en esta real orden se castigarán con el máximo de multa que autorizan las disposiciones vigentes y con el cierre del establecimiento y prohibición al interesado de ejercer la industria.

Si reincidiese, por la responsabilidad judicial en todo caso que contraiga por atentado a la salud pública.

Quinto. Queda sin efecto cuanto se oponga a esta soberana disposición.»

EL MERCAT

Últimes 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'amoníac 20/21 per 100 de nitrogen	»	33'—
Nitrat de sosa 15/16 per 100 de nitrogen	»	36'—
Sulfat de potassa 90/92 per 100, equivalent a 49,50 per 100 de potassa pura	»	33'—
Clorur de potassa 80/85 per 100, equivalent a 50/51 per 100 de potassa pura	»	27'—
Matèria orgànica còrnia natural 10/11 per 100 de nitrogen i 2/3 per 100 d'àcid fosfòric	»	35'—
Guano Sant Jordi 7/8 per 100 de nitrogen i 9/11 per d'àcid fosfòric i 5/6 per 100 de potassa	70 quilos	20'—
Sulfat de ferro en gra	100 quilos	12'—
Nitrat de calç 15/16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç	»	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'—
CEREALS		
<i>Blat</i>		
Froment de Castella	100 quilos	47'50 a 49'—
Xeixa de la Manxa	»	48'50
Froment de la Manxa	»	48'— a 48'50
Aragó	»	47'50 a 49'—
Navarra	»	47'50 a 49'—
Urgell i Vallès	»	49'50 a 50'—
Comarca	»	51'50 a 52'—
Extremadura, blanquet	»	47'— a 47'25
Cruxer	»	47'— a 48'—
Lleida	»	48'— a 49'50
<i>Ordi</i>		
Extremadura	»	36'— a 36'50
Manxa	»	35'— a 36'—

	UNITAT	PESETES
Urgell	100 quilos	35'50 a 36'50
Sagarrà	»	35'50 a 36'50
Aragó	»	35'— a 36'—
Castella	»	36'— a 37'—
Comarca	»	35'50 a 36'—
<i>Civada</i>		
Extremadura	»	37'— a 38'—
Manxa	»	36'—
Aragó	»	36'—
<i>Morenc</i>		
Plata	»	36'— a 36'50
<i>Mill</i>		
Estranger	»	46'— a 48'—
Comarca	»	49'— a 50'—
<i>Arròs</i>		
Benlloc, cero	»	46'— a 47'—
Idem, mitjà	»	52'— a 54'—
Idem, selecte	»	55'— a 58'—
Matitzat, ordinari	»	49'—
Idem, selecte	»	59'—
Bomba, ordinari	»	109'50
Idem, superior	»	114'—
Idem, extra	»	119'50
LLEGUMS		
<i>Faves</i>		
Extremadura	100 quilos	48'—
Itàlia	»	49'50
Tunis	»	45'—
Oran, noves	»	45'— a 46'—
Valencianes, noves	»	47'— a 48'—
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	»	30'35
Roges	»	27'38
Mallorca	»	25'27
Eivissa	»	25'59
Tarragona	»	30'65
València	»	27'97
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 81'—
Monquillines	»	80'— a 81'—
Trinquillon	»	75'—
Castella	»	115'— a 116'—
Itàlia	»	70'— a 72'—
Hongria	»	85'— a 88'—
Romania	»	83'— a 85'—
Holanda	»	76'— a 78'—
País	»	80'— a 81'—
<i>Altres llegums</i>		
Erps	»	33'— a 34'—
Titus	»	32'— a 34'—
Llenties	»	55'— a 110'—
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	»	32'—
Quartes	»	30'— a 31'—
FRUITES SEQUES		
<i>Ametlles</i>		
Mallorca	100 quilos	360'— a 400'—
Esperança, primera	»	400'—
Tarragona	»	420'—
Mollar amb closca	»	200'—
<i>Avellanes</i>		
Negreta	»	95'—
Garbellada	»	90'—
Granada primera	1 quilo	3'15
<i>Figues</i>		
Fraga		
Idem extra		
Idem negres		
Burriana	10 quilos	
Albunyor		
<i>Nous</i>		
Selectes	100 quilos	130'—
<i>Alls</i>		
Cappares	12 forcs	25'— a 30'—
VINS		
Penedès, blanc	Grav i hectolitre	2'90
Camp de Tarragona, blanc	»	3'05
Priorat, negre,	»	3'10
Martorell, blanc	»	2'95

	UNITAT	PESETES
Manxa, blanc	Grau i hectolitre	2'65
Mistela blanca	»	3'10
Idem negra	»	3'15
Moscateíl	»	3'25
OLIS		
<i>D'oliua</i>		
Ordinari	100 quilos	286'95
Superior	»	300'—
Fí	»	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, Cochin	»	163'—
Idem, Palma	»	205'—
Idem, cuít	»	158'—
Idem, incolor	»	180'—
FARRATGES I PINSOS		
Alfals	40 quilos	6'— a 7'50
Palla llargueta	»	3'50 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	»	30'— a 31'—
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 quiló	2'85
Vedells	»	4'—
Moltons i ovelles	»	3'60 a 4'10
Xais	»	4'25 a 4'40
Pores	»	3'80
<i>Ous</i>		
Fayó	Un compte	
Mazagan	»	62'—
Eivissa	»	63'—
Empordà	»	82'—
Mallorca	»	70'—
Vilafranca	»	84'—
França	»	64'—
Turquia	»	54'—
Itàlia	»	68'—

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.

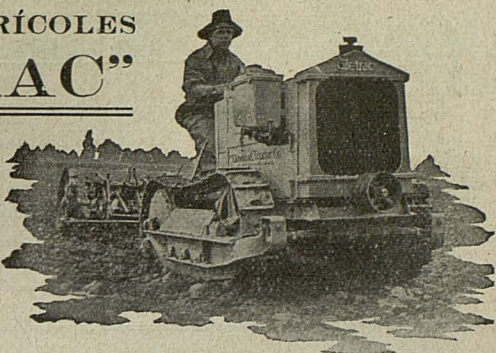
per a tota classe de cultius

Pessetes: 12.000

Tipus F 9/16 HP.

per a vinyes, horts i petites propietats

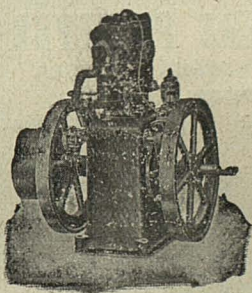
Pessetes: 7.000



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



MOTORS

per a benzina, alcohol, petroli, etc.
des de 1 fins a 20 HP.

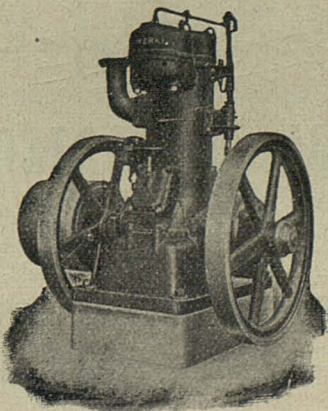
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA

Instal·lacions completes per a regors i elevacions d'aigua.

MOTORS SEMI-DIESEL

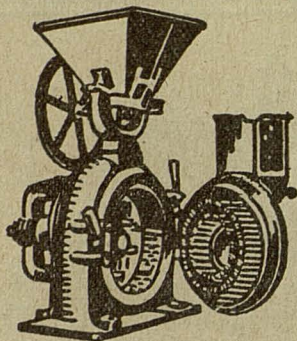
PER A OLIS PESATS

Tipus industrials, agrícoles, elèctrics i marins.
Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.
Consum de combustible: 250 grams per HP hora



Josep Comas i C.^a

Bailèn, 19 - BARCELONA



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

USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-MARSELLA

Casa fundada en 1846 Societat Anònima per accions - Capital: 3.600.000 francs - Tres fàbriques: Marseille, Septemes i Arlés

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

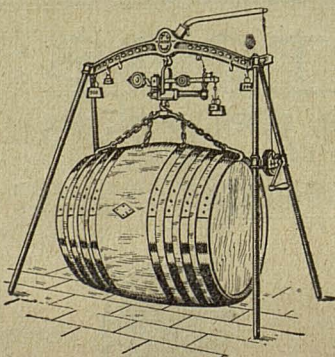
Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 %. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fudres, bocois i per a tots els usos enològics

Tractament dels vins, ensofrat del most, etc.
Suprimeix amb gran avantatge les metxes ensofrades

Per a informes i fullets dirigir-se a

J. DORGEBRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya



Bàscules ARISO

SANS, 12 - BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats, magatzems d'olis i vins, i indústries, per
::: llur duració, seguretat i exactitud :::

CAIXES D'ACER PER A VALORS

AMB CLAU I SENSE
Nou sistema patentat d'un sol bloc massís

INFRACURABLES, contra foc i sopleit
Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

TALLERS PFEIFFER

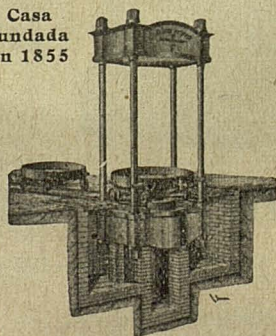
A. CASAJUANA PFEIFFER

Enginyer Industrial

Pere IV, 109

BARCELONA

Casa
fundada
en 1855



Fundició i construcció de maquinària en general - Especialitat en maquinària per a elevació d'aigües - Fabricació d'olis
Elaboració de vins - Bombes d'embol per a totes les aplicacions - Premses i bombes hidràuliques - Trens de sanejament
Arades - Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries - Tuberies - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.

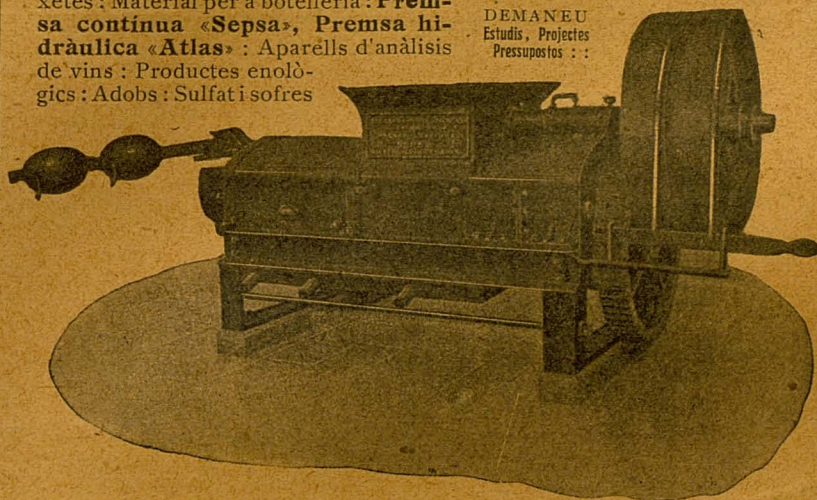
Societat Enològica del Penedès, S. A.

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

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

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

DEMANEU
Estudis, Projectes
Pressupostos : :



Contra la Fumagina
o negre de les
OLIVERES

Cryptol Sulfuros Truffaut

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES

G. TRUFFAUTS A.

Luchana, 61-63 S. M.-Barcelona

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC

PER A TOTA MENA DE
BESTIAR - RENDEIX LA
MAJOR UTILITAT EN
L'ENGREIX I LA PRO-
DUCCIÓ DE LA LLET



ALTHEIN

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA