

ANY XI

5 OCTUBRE DE 1927

NÚM. 19

AGRICULTURA I RAMADERIA

DIRECTOR:

M. ROSSELL I VILÀ

SUMARI:

El tractament del vi després de la fermentació, per Tomàs Via.—Els adobs per al blat, per G. Bofill.—Alimentació de conills.—Per a evitar les càries o carbó dels vegetals, per A. Elies.—Auxili als electrocutats.—La incubació artificial, per L. Gallinat.—Nou procediment de conservació d'ous.—Propietats de l'anís i coureu de la matafaluga, per Pere Aumatller.—L'exterminació de la cuscuta.—La producció i conserva de raïms de luxe, per C. Colomer.—Noticiari.—El mercat

DIRECCIÓ I ADMINISTRACIÓ:

PLAÇA DE CATALUNYA, 17 (LLIBRERIA CATALONIA)

BARCELONA

ENCICLOPEDIA AGRICOLA

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</i> y <i>Nanol</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</i> y <i>R. Guin</i> (2.ª edición) — Tela, 14 ptas. | Silvicultura. <i>Fron</i> . — Tela, 14 ptas. |
| Avicultura. <i>Vottellier</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</i> y <i>Wéry</i> . — Tela, 14 ptas. | La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. <i>Sallard</i> . — Tela, 17 ptas. |
| Las Conservas de frutas. <i>Rolet</i> . — Tela, 12 ptas. | Industria y comercio de los Abonos. <i>C. Pivagnage</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>Quénaux</i> . — Tela, 14 ptas. | Explotación de un dominio agrícola. <i>R. Vaugner</i> . — Tela, 15 ptas. |
| Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. <i>J. Delacroix</i> . — Tela, 12 ptas. | Apicultura. <i>R. Hommel</i> . — Tela, 14 ptas. |
| Enfermedades no parasitarias de las Plantas cultivadas. <i>Delacroix</i> . — Tela, 12 ptas. | Cultivo horticola. <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</i> y <i>Duyal</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. | Sericicultura. <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. Guillin</i> . Un tomo. |
| Máquinas de labranza. <i>G. Coupain</i> . Un tomo. | Higiene de la Granja. <i>Regnard</i> y <i>Portier</i> . Un tomo. |
| Abonos. <i>C. V. Garola</i> (2.ª edición). Tomo II. | La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). <i>Leroux</i> . Un tomo. |
| Ingeniería rural. <i>Provost</i> y <i>Rolley</i> . Un tomo. | Destilería agrícola e industrial. <i>Boatlinger</i> . Dos tomos. |
| Meteorología agrícola. <i>P. Klein</i> . Un tomo. | |

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

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques
Biblioteca de Veterinària

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 tractament del vi després de la fermentació

LA bona conservació del vi depèn d'un cert nombre de factors que són indispensables de conèixer per tal d'evitar múltiples accidents. El suc premsat deu ésser completament fermentat, límpid, separat del pòsit i mantingut a l'abric de l'aire i de les oscil·lacions de la temperatura. L'excés d'humitat o de seca, els sacsejaments, les males olors, són així mateix causes d'alteracions.

Moltes fermentacions, sigui per excés d'ensoframent, per aireació insuficient, per mala alimentació de la llevadura, porten una vida lènguida i s'aturen abans d'acabar la seva evolució. A aquestes causes desfavorables cal afegir-hi la molta calor i la lentitud de la fermentació; això últim en els països freds.

El vi, a conseqüència de fermentacions defectuoses, queda dolç, ensucrat. La presència del sucre no fermentat exposa el vi a alteracions múltiples, essent la principal de totes l'ésser picat.

Els vins fermentats incompletament és molt difícil de fer-los-hi reprendre la marxa de la fermentació. A més, l'alcohol que ja s'ha format constitueix un veritable antisèptic, paralitzant la seva acció en tot o en part. Aquest cas, amb paciència i mètode, es pot remeiar. De moment, es pot compondre un most artificial amb

Aigua	4 litres
Sucres	800 grams
Fenc ordinari	100 »
Fosfat d'amoníac	8 »
Àcid tartàric	40 »

El fenc i el fosfat d'amoníac representen els aliments de la llevadura. Aquest most es farà bullir durant mitja horeta i després es passarà a través d'un drap per a clarificar-lo. De seguida es buida en una petita bóta, essent encara tebi, a la temperatura de 25-28 graus i es sembra amb un poc de llevadura de vi o de cervesa, o encara millor amb totes dues. Quan el fermenat es troba en plena activitat s'hi afegirà de 10 a 12 litres de vi per a que fermenti. Al cap de dos o tres dies es trasbalsa aquest líquid a una bóta de 60 litres, afegint-hi 40 després de la represa de la fermentació, repetint-se l'operació en quantitat doblada quan es trobarà en idèntiques condicions de les anteriors. Si es tracta d'un vi provinent d'una vinya pobra en elements nutritius per a la llevadura, s'afegirà al vi, per hectolitre, de 20 a 25 grams de fosfat d'amoníac.

* * *

El vi novell separat de les mares no triga pas a despollar-se i clarificar-se, deixant al fons de la bóta un solatge del qual s'ha de separar immediatament. La majoria dels microorganismes del vi es troben en les mares, i aquest contacte prolongat pot reportar greus perjudicis.

El trasbalsament del vi és útil perquè permet d'airejar-lo suficientment per a fer desaparèixer l'excés d'àcid carbònic que conté amb molta abundància. L'àcid carbònic és reemplaçat per l'aire i les últimes llevadures poden així continuar treballant. És d'aquesta forma que desapareix la poca quantitat de sucre que deixa tota fermentació realitzada en bones condicions.

Els moviments bruscos del líquid destrueixen també l'estat de saturació del tartrà, el qual s'assola, i l'aspror del vi desapareix, com també tots els elements en dissolució inestable, que són els principals factors de posteriors alteracions.

* * *

L'aireació obra favorablement damunt dels microorganismes del vi; activa la vitalitat dels que són aerobis i principalment de la llevadura. Els ferments anaerobis, que són nocius pel vi, sofreixen en contacte de l'aire una acció desfavorable, essent debilitats o morts, al mateix temps que un dels seus aliments, el sucre, acaba per desaparèixer.

L'acció de l'oxigen de l'aire en els vins es fa per intermedi de les diastases o oxidases, elements vius, i per tant el fred i la calor

actuen damunt d'ells. L'acció de l'aire activa el treball de les diastases, el qual provoca l'oxidació del pigment blau, la caiguda en les mares de les sals ferroses indeterminades i dels tanins. L'alcohol, els alcohols superiors, els aldehydes i els altres principis del vi s'oxiden i li donen paladar.

Els vins blancs són encara més sensibles que els vins negres a aquestes diverses accions; llur dèbil quantitat de taní fa més delicada la bona conservació.

En fi, si el vi té olor sulfurosa, l'aireació la fa desaparèixer i impideix que reapareixi més tard.

La primera trasbalsada deu fer-se el més tard un mes després de les veremes, tant si el vi està o no completament despollat; el que importa és separar-lo ràpidament de les grosses mares. Després es faran tantes trasbalsades quantes sigui necessari.

Per regla general, quan el vi està ben constituït, la brillantor s'estableix per ella mateixa, observant les regles susdites. No obstant, sovint és necessari recórrer a la cola o fins al filtre, per arribar a una brillantor perfecta, essencial a la bona conservació del vi.

* * *

Les bótes o bocois destinades a contenir el vi deuen sempre mantenir-se plenes. Si hi ha un buit, el contacte de l'aire afavoreix la invasió ràpida del *Mycoderma vini*, que consumeix l'alcohol i el transforma en àcid carbònic. Però el més gros inconvenient d'aquesta invasió, a més de la pèrdua de l'alcohol, és l'aparició que es produeix sempre del *Mycoderma aceti*, o ferment del vinagre. Si el vi es troba envaït per aquest ferment esdevé quasi impossible de tractar-lo, i ràpidament es fa malbé.

Al cap de cert temps el vi contingut en un recipient de fusta s'evapora i es produeix un buit al capdamunt.

La temperatura, l'estat higromètric de l'aire, la naturalesa i el volum del recipient i l'edat del vi són factors que influeixen ràpidament en l'evaporació, sobretot abundant a l'estiu, més reduïda, però, en un indret humit i fred.

És en les tines on l'evaporació assoleix el màxim i on presenta més perill, a causa de la gran superfície de contacte amb l'aire.

L'evaporació promig és de 5 litres, per mes en una tina de 300 hectolitres, però aquesta evaporació seria més considerable si el vi estigués repartit en bocois; llavors l'evaporació seria de 60 litres. El vi novell s'evapora més ràpidament que el vi vell.

* * *

Refegir les bótes o altres recipients en els quals una part del vi s'ha evaporat. S'ha pensat a proveir cada bóta o tina d'un aparell contenint vi que automàticament anés emplenant la tina a mida que s'anés evaporant. El defecte d'aquests aparells és que el vi que contenen es fa malbé i es barreja amb el bo. És millor, tal com es fa en la pràctica, refegir a mà les bótes o tines a mida que el vi s'evapora.

* * *

Les bótes on s'ha de posar el vi deuen trobar-se en bon estat. La fusta no deu tenir mal gust i la bóta s'ha d'esterilitzar si ha contingut vins malalts o alterats.

La neteja amb aigua bullent, aigua acidulada, solucions sulfuroses i cremació de llucet són insuficients per a destruir els gèrmens de les malalties, els quals posant-se en les juntures o recons de l'interior, els mitjans ordinaris de neteja, no els destrueixen.

El vapor en pressió és el procediment més pràctic, però per això cal un utillatge especial, el qual no està pas en les possibilitats econòmiques de tothom.

El mètode següent permet d'obtenir una bona esterilització. Després d'haver desfonat, es destrarrarà cufosament la bóta i es rentarà i respallarà amb una barreja freda d'àcid sulfúric i aigua. Aquesta barreja es prepara buidant poc a poc tres litres d'àcid sulfúric en cent litres d'aigua, remenant poc a poc el líquid amb un bastó. S'ha d'advertir que l'aigua no es pot tirar a l'àcid sulfúric, sinó que aquest sempre s'ha de tirar damunt de l'aigua. Les bótes es renten amb aigua fins que aquesta surti tan neta com s'hi ha tirat, i s'emplenen amb aigua contenint del 3 al 5 per 100 de permanganat de potassa, deixant-li alguns dies, però remenant-la dues o tres vegades diàries.

La bóta es buidarà quan el líquid s'hagi descolorit, i es renta novament amb una solució d'àcid clorhídric al 5 per 100. Si es tracta d'una tina s'esquitxa i es renta amb la bomba.

Finalment, es renta amb aigua abundant fins que ragi ben neta. Solament resta cremar un llucet, si no es té la intenció d'emplenar de vi la bóta.

Aquest treball pot semblar una mica pesat, però té l'avantatge de no haver de menester una instal·lació especial d'esterilització. Ultra aquest avantatge, aquest mètode permet de descolorar les bó-

tes que han contingut vi negre i poder-hi posar vi blanc sense cap mena d'inconvenient, i a més també fa desaparèixer el gust de florit, tan difícil d'assolir-ho per altres mètodes de neteja i desinfecció.

* * *

El vi, es diu amb raó, es fa al celler. El seu emplaçament i forma de conduir-lo és, per consegüent, molt important. La temperatura deu mantenir-se entre 3 i 16 graus. Els millors cellers són els que la temperatura oscilla a l'entorn de 10 graus. La millor orientació és la del nord. És necessari que hi hagi una humitat no gaire accentuada, però, per mor d'evitar les floridures. Si el celler és molt humit, cal que es practiqui el drenatge i la ventilació. L'aire sec, pel contrari, fa malbé les bótes i augmenta l'evaporació. La llum deu ésser dèbil, però la fosca no deu ésser absoluta, perquè afavoreix l'aparició de la floridura i del podrit. Les trepitacions, els trontolls i tota altra causa que s'oposi a la perfecta estabilitat, deu ésser abolida, puix que remonent les mares es determinen alteracions en el vi.

Les parets deuen mantenir-se netes i de tant en tant es blanquinaran amb calç, addicionat de format o de bisulfit de potassa, puix que les floridures s'han de destruir, o si no hi ha el perill que el vi absorbeixi la seva olor.

* * *

Les bótes de vinagre són un mal veí per a les bótes de vi. El ferment acètic es propaga amb molta facilitat i els cellers que són infectats conserven per molt de temps, malgrat la netedat, la propietat de fer tornar el vi agre. Per la mateixa raó es deurà rascar la tina i treure-la del celler que hagi estat mullada pel vi vessat a l'objecte que no es desenrotllin fermentacions perjudicials.

Els femers, les basses estercolars, els dipòsits de cervesa són igualment veïns que cal evitar.

Aquests consells ajudaran al propietari curós de la bona salut del vi de preservar de tots els mals que el vi pot patir.

TOMÀS VIA

LISOL

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

Els adobs per al blat

Si Dinamarca obté, terme mig, 29 quintans mètrics de blat per hectàrea; Bèlgica, 25; Alemanya, 22, i França, 15, mentre que la nostra producció es troba per sota d'aquestes xifres, és evident que la causa està no tan sols en el fet que el blat lleva més en climes freds que no pas en els temperats, sinó també en què els elements del cultiu estan tots i cada un particularment atesos. És així que en determinades comarques dels països citats, i també nombrosos pagesos catalans, arriben a collir 40 quintans mètrics per hectàrea.

Una de les causes, potser, que impideixen a casa nostra una major producció és la defectuositat de les adobades. Per a adobar bé una terra cal saber les exigències de la planta que es vol conrear, exigències que es deuen empeltar amb els efectes produïts a la terra pel conreu anterior.

Els enginyers agrícoles han calculat que una collita de 32 quintans de blat per hectàrea extreu del sòl 125 quilos d'azot, 75 d'àcid fosfòric, 61 de calç i 151 de potassa. Per consegüent, és necessari que la terra contingui en forma assimilable les quantitats precedents d'elements fertilitzants per assegurar la nutrició del blat fins a la florida.

Cada un dels elements fertilitzants té una acció particular, acció que un altre element fertilitzant no pot reemplaçar, però que tots plegats es completen.

La potassa és l'element que es consumeix amb més forta proporció i que sovint en el conreu de cereals és oblidat. La potassa disminueix sensiblement els perills de la gelada i de bolcar-se el blat, afavorint a més el tenor en midó de les granes, i per tant el major pes de les mateixes.

Els fems són per diversos conceptes un excellent adob i contenen tots els elements fertilitzants susdits, però en poques proporcions, i per consegüent, per a satisfer totes les exigències de les plantes són necessàries fortes quantitats que per regla general, cap pagès no en disposa. Per altra part, els fems solen tenir massa azot en relació a la potassa i a l'àcid fosfòric, essent aquesta desproporció la causa moltes vegades de què el blat es bolqui. Per aquesta raó és necessari portar a la terra adobs químics i combinar-

los de forma que hi entrin en les degudes proporcions adobs azotats, adobs fosfatats, adobs potàssics i calç.

Per assegurar l'equilibri dels adobs és imprescindible tenir compte del conreu que abans hi havia a la terra. Així, per exemple, després d'una collita de bledarave el sòl queda molt pobre en potassa, mentre que un conreu de lleguminoses enriqueix la terra.

Veus ací algunes fórmules d'adobs pròpies per al conreu del blat, però en relació al conreu que hi havia hagut en el camp.

I. — *Blat després de plantes eixarcolades :*

a)	Bona femada.			
b)	Sulfat d'amoníac o nitrat de sosa ...	150	quilos	per hect.
c)	Superfosfat	400	»	»
d)	Silvinita	150	»	»
e)	Clorur de potassa	160	»	»

II. — *Blat damuni prats artificials.*

a)	Superfosfat	500	quilos	per hect.
b)	Clorur de potassa	200	»	»
c)	Silvinita	200	»	»

III. — *Blat després de guaret.*

a)	Sulfat d'amoníac	150	quilos	per hect.
b)	Superfosfat	400	»	»
c)	Silvinita	200	»	»
d)	Clorur de potassa	200	»	»

Agricultors! ENOSÓTERO

PER A CONSERVAR I MILLORAR ELS VINS

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

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

DE VENDA EN LES PRINCIPALS DROGUERIES DE CATALUNYA

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

DEMANEU MOSTRES GRATIS PER UN HECTÒLITRE DE VI

Els adobs químics deuen emprar-se de manera que llur acció correspongui a les necessitats de la planta. El sulfat d'amoníac s'utilitzarà en el moment de la sembra, enterrant-lo amb la llavor ; el nitrat de sosa s'escampa damunt la terra per tal d'assegurar una bona arrencada a les plantes. Els adobs potàssics deuran usar-se un mes abans de la sembra. La silvinita és pròpia per a les terres franques, lleugeres i sorrenques ; el clorur de potassa és bo per a tota mena de terres, principalment en les fortes, on la silvinita no està pas indicada. Les sals potàssiques es poden aplicar barrejades amb els adobs fosfatats, que poden incorporar-se mitjançant una eixarcolada enèrgica.

Per més que els adobs siguin cars, ho és molt més una collita pobra. Si es té en compte el fort rendiment que pot donar el blat adobant les terres com exigeix la vida de les plantes, la utilització dels adobs químics damunt de les bones femades són a fi de comptes d'un gran benefici.

G. BOFILL

ALIMENTACIÓ DE CONILLS

Un ramader dels Estats Units ha realitzat diversos experiments d'alimentació de conills. Els extrems més importants d'aquests experiments practicats en conills de gran volum, de les races anomenades gegants.

Per a obtenir un guany de pes d'1 quilo foren necessaris 5 quilos d'una barreja composta de dues parts de segó, tres parts d'ordi mòlt, quatre parts de farina d'alfals i una part de llinosa.

En un altre experiment que durà quaranta dies, un lot de sis animals guanya 20'600 quilos, consumint 47'500 quilos d'una barreja, en parts iguals, de polpa de remolatxa, segó i farina, a la qual s'havia afegit 21'300 quilos de farina d'alfals. En conseqüència, l'augment fou de 85 grams per cap i per dia.

Un altre lot guanyà 22'200 quilos amb una alimentació de 54 quilos d'una barreja de dues parts de polpa de bledarave, tres parts de segó i dues parts de civada. A més els animals consumiren 29'500 quilos de fenc d'userda, distribuïda amb regularitat de manera que els animals quedessin tips.

Un altre lot encara, durant trenta sis dies, compost de disset conills que pesaven promig 1.360 grams, augmentaren 19'350 quilos menjant una barreja mullada, feta d'una part de civada, dues parts de segó i una part de farina, i a més 30'350 quilos d'alfals sec o en fenc. Els tres primers aliments es posaven en remull tota la nit i abans de donar-los als animals s'hi barrejava el segó i la civada. Els conills alimentats d'aquesta manera augmentaren 31 grams diaris.

Per a evitar les càries o carbó dels cereals

MALGRAT haver parlat fa poc en les planes d'aquesta Revista de la necessitat de desinfectar la sement de blat, és tanta la importància que té la qüestió, que insistim novament, posant a la disposició dels lectors un altre procediment molt generalitzat a Provença, Llenguadoc i altres terres germanes.

La majoria dels pagesos, en veure que les llavors de qualsevol mena de cereal presenten bon aspecte, creuen que les granes troben en perfecte estat sanitari. Ho estan per a portar-les al molí o per a donar-les al bestiar, però la llavor que s'ha de sembrar, a pesar de tenir bona cara, deu tractar-se com si estigués infectada.

L'acció dels antisèptics en les llavors sanes no els fa cap mal; en canvi, les sements que porten gèrmens de malalties, els quals per regla general no es veuen, puix que són microscòpics, els anti-sèptics els destrueixen.

No hi fa res que la sement vingui d'un camp net de malures; les llavors poden infectar-se pels gèrmens portats pel vent, les pluges, els sacs, la batadora, els femers, etc.; el que cal és prevenir-se contra aquesta possibilitat i lliurar-se d'una plaga fàcil d'evitar.

Les sulfatades de les sements poden fer-se per aspersió o per immersió. El primer d'aquests procediments no dóna bons resultats, i consisteix a ruixar una pila de granes amb una solució de sulfat de coure a l'u o dos per cent.

El procediment per immersió deu ésser preferit, malgrat que la seva aplicació sigui un poc llarga i complicada. Es practica de la següent manera: en un cossi o cubell de 130 a 150 litres de cabuda es fan dissoldre 1 o 2 quilos de sulfat de coure en 100 litres d'aigua. Els grans a desinfectar es posen en un covenet o cistell, el qual es fica dintre el cossi i amb la mà es remenen i es freguen les sements per a què totes elles es posin en contacte amb la solució antisèptica, netejant-les dels paràsits que poden tenir adherits en la pellofa. Després es deixa de remenar les granes i s'espera que la pols, les partícules de boll i altres matèries estranyes, les llavors petites o aplanades i les sementes cariades o carbonades muntin a la superfície. Amb una escorredora es pesquen totes aquestes impureses, les quals no es tiraran pas al femer, sinó al foc. La immersió ha de durar cinc minuts. El cistell amb les granes es deixa es-

córrer i després es porta a un altre cossi, que contindrà de 2 a 3 quilos de calç per 100 d'aigua, preparat d'avança. Les granes es remenen com abans i al cap de dos minuts es treu el covenet i les granes es posen a secar.

Quan les granes seran seques es posaran a un sac que haurà estat submergit a la solució de sulfat de coure o en altre recipient també desinfectat.

Les granes sulfatades deuen emprar-se al cap de 48 hores. S'ha de tenir compte amb la quantitat a sembrar, puix que per efecte del bany les granes han augmentat de volum.

A. ELIES

AUXILI ALS ELECTROCUTATS

Són ja nombroses les masies que compten amb instal·lació elèctrica, tant de llum com de força. A més les hectàrees travessades per cables de forta tensió són a centenars. El pagès, doncs, es troba en perill, tant al mas com al camp, d'ésser víctima d'un contacte amb els fils conductors d'electricitat, sigui per tocar-los imprudentment o per caure'ls-hi damunt.

En aquest cas desgraciat l'home cau a terra i sembla completament mort. Cal no fiar-se de les aparences i procurar salvar-li la vida. En primer lloc, s'ha d'isolar l'electrocutat tant del corrent elèctric com de terra. Que ningú no cometés la imprudència de tocar-lo sense estar isolat de terra. Aquest isolament es practica posant una planxa de fusta qualsevol damunt d'ampolles de vidre o pots de porcellana. De vegades la víctima es troba penjada i en aquest cas cal guarnir un bon tou de palla sota mateix, mentre es va a tallar el corrent.

L'electrocutat es posarà ajagut damunt la palla, es despullarà o s'affluixaran del tot els vestits i es procurarà restablir de seguida la circulació de la sang i la respiració. Per això cal fer en tot el cos de la víctima enèrgiques friccions, tot ruixant amb aigua la cara coll i pit. Al mateix temps es practica la respiració artificial: moviments rítmics dels braços i de la llengua aplicant als forats del nas un mocador xop de vinagre o amb unes quantes gotes d'amoniac. Si la respiració es restableix, llavors el metge ja dirà el que cal fer per a guarir del tot.

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

La incubació artificial

ELS factors que influeixen en la bona marxa de la incubació són nombrosos. Es poden dividir en dues classes: els factors d'abans de la incubació i de després de la incubació.

Els ous que s'han d'incubar no deuen tenir més de setze dies en països freds, i vuit o deu en les regions càlides. Quant més fresc és l'ou més probabilitats té d'eclosionar amb regularitat. La temperatura a la que deuen conservar-se els ous per a incubar serà de 10 a 20 graus, i el local on es tinguin serà sec, puix que la humitat és la causa principal del desenrotllo dels microbis, els quals poden travessar la closca i penetrar dintre l'ou i infectar-lo. Aquests ous no cal que es girin. Si els ous han estat conservats a una temperatura inferior a vuit graus, quan seran a la incubadora evolucionaran més poc a poc.

Pels caràcters exteriors de l'ou no és possible determinar si és estèril o fecundat, si produirà un mascle o una femella. El volum dels ous és un caràcter hereditari i per consegüent serien preferibles per a la incubació els ous més grossos, si eclosionessin amb la regularitat dels ous de volum mitjà.

Els ous de closca porosa o granalluda no deuen incubar-se, perquè solen tenir el gruix de la closca desigual i els canvis respiratoris no es realitzen amb normalitat. Els ous de closca molt prima tampoc no s'hauran de fer incubar, pel perill que hi ha de trencar-los.

Una de les coses amb les quals s'ha d'anar amb compte és amb la brutícia o sutzura dels ous. Un ou de closca bruta és un cau de microbis, microbis que podran infectar el pollet, ocasionant la mort del mateix en els primers dies d'haver nascut. Encara que hi ha molts avicultors que prefereixen no rentar els ous i es concreten a triar-los més o menys nets, altres avicultors, en canvi, no dubten de netejar-los amb un drap humit i fins n'hi ha que després els posen uns cinc minuts en una solució antisèptica dèbil (lisol al 2 per 100).

Les finestres de la sala d'incubació deuran tapar-se amb cortines de mussolina per tal d'evitar que la llum solar directa o els corrents d'aire no toquin directament la incubadora.

La incubadora tindrà una posició rigorosament horitzontal, per

mor que el calor sigui distribuït amb homogeneïtat. La incubadora es farà funcionar un parell de dies abans de posar-hi els ous, per tal de regularitzar la temperatura.

Els ous no deuen pas escalfar-se poc a poc a la incubadora. No hi fa res que el moment de ficar-los-hi la temperatura de la incubadora marqui 40 graus. Si per ella mateixa al cap d'unes quantes hores no baixés, es procurarà que es mantingui a 39'5 graus. Això té importància, puix que quant més llarga és la incubació més pèrdues en resulten. La temperatura límit és 39 o 39'5 graus ; més ençà o més enllà d'aquesta xifra la incubació marxaria irregularment.

La humitat no té pas la importància que se li havia atribuït. En un treball publicat temps enrera per la revista *The National Poultry Journal*, basat en experiments practicats en 10.000 ous, se'n deduí la conclusió resumida en el següent gràfic :

Humitat relativa per 100	Promig de la pèrdua de cada ou	Percentatge d'ous fecunds eclosionats
70 - 80	3'03 grams	45'5
60 - 70	4'96 »	62'1
50 - 60	5'61 »	69'3
40 - 50	5'82 »	68'6
30 - 40	6'57 »	68'6
20 - 30	8'22 »	60'6
15 - 20	9'94 »	48'0

Les condicions d'humitat són més regulars en els baixos que en els pisos. Ultra aquest inconvenient, els pisos sempre trepitzen, principalment els de les cases de carrers o de camins pels quals hi passen carrils o camions.

El costum de les persones encarregades del funcionament d'incubadores és de refredar els ous cada dia una o dues vegades. S'ha experimentat que, pel contrari, és millor no deixar-los refredar. Entre 500 pollets dels quals 34 moriren a les primeres quatre setmanes, 20 havien nascut en incubadores refredades periòdicament i 14 en altres que no s'havien deixat refredar.

L'aireació, igual que la humitat, pot actuar molt variablement sense causar perjudicis. Si la incubació es practica en uns baixos o en un celler, un hom no s'ha pas de preocupar de la quantitat d'anhidrid carbònic que existeix en la incubadora. En els pisos o en locals poc airejats l'anhidrid carbònic apareix de seguida en l'ambient intern de la incubadora, i quan aquest gas depassa el 15 per 100 de l'aire de la incubadora perjudica el desenrotlló dels ous.

Els ous s'han de girar a partir del tercer dia d'incubació fins el dia abans de la naixença. S'ha observat que els ous que havien estat girats cinc vegades cada dia donaven un percentatge de naixements més elevat que el dels ous que havien estat girats només dues vegades. Però la diferència no essent molt grossa, més val continuar girant-los un parell de vegades cada dia per mor d'estalviar treball. Els ous es col·locaran cada vegada que es girin en llocs diferents: els de la vora al mig i els del mig a la vora, per a què tots els ous hagin rebut la mateixa quantitat de calor.

Els ous no són pas tots iguals. Els que procedeixen de certes gallines eclosionen en proporcions del 90 per 100, mentre que els ous d'altres gallines poden donar naixença solament a 30 pollets. Per regla general, quant més desenrotllats estan els caràcters de bones ponedores en les gallines, més número de pollets donen els ous que han post. El gall sembla que influeix molt poc en l'evolució normal dels ous, des del punt d'albir de la vitalitat.

Les gallines tingudes higiènicament, practicant un exercici normal i alimentades com cal, són les que ofereixen més garanties de produir ous a propòsit per a les incubadores.

L. GALLINAT

NOU PROCEDIMENT DE CONSERVACIO D'OUS

El doctor Campanani assegura que la conservació dels ous durant un any és cosa fàcil. No s'ha de fer sinó netejar la closca dels que són bruts i untar-los amb sagí. La grassa impideix la penetració de microbis a l'interior de l'ou, i de passada l'evaporació queda impedida. Al cap de dotze mesos el miratge de l'ou permet veure que la cambra d'aire continua igual, i la balança constata que el pes de l'ou és el mateix. Tant la clara com el rovell serveixen la mateixa densitat i el mateix color. A més, els ous no prenen cap mal gust, conservant el sabor dels que són frescos.

La perfecta conservació exigeix altres condicions, ultra la de procurar no gastar sagí en excés, és a dir, que la grassa damunt la closca no faci gruix. Aquestes condicions són:

Primera. El local on es dipositiu els ous serà fresc i sec; la temperatura no serà superior a 10 graus.

Segona. Els ous seran col·locats separadament, evitant el contacte entre si, i en manipular-los, allà on hagin estat els dits s'untarà novament, per tal que la grassa recobreixi uniformement tota la closca.

Propietats de l'anís i conreu de la matafaluga

L'anís és un estimulant de l'aparell digestiu, indicat en les afeccions del ventrell, dispèpsia, gastràlgia, còlic (no en cas d'irritació), espasme del ventrell, migranya i debilitat general. És un medicament dels més antics, del qual n'ha fet esment Plini.

El doctor francès Gaston Jougla, en un tractat sobre el tòxic i la terapèutica de les essències, ha fet especialment remarcar les propietats favorables de l'essència d'anís demostrant que estimula el ventrell, reanima la circulació, modifica i preserva d'estat catarral la majoria de les mucoses.

Altres doctors afirmen que es poden emprar dosis considerables d'esperit d'anís sense provocar en els individus ni trastorns ni atacs perillosos. Han pogut subministrar a 3 grams d'essència d'anís o d'anethol per quilo d'animal, sense observar el més petit senyal d'intoxicació. Aquests savis no han vacillat a declarar, en una comunicació dirigida a l'Acadèmia de Ciències, que aquest producte no és tòxic. Ells mateixos han ingerit durant un mes dosis que variaven entre 50 centígrams i 1 gram. Segons Dujardin-Beaumetz, s'elimina ràpidament pels pulmons i ronyons.

L'anís, s'ha dit encara, és superior a la menta i als seus derivats, car l'acció vaso-constrictiva i anastèsica de la menta no deixa de donar resultats desagradables al ventre i budells, deturant les contraccions peristàltiques indispensables per a una digestió normal.

La grana d'anís es subministra generalment en infusió, a dosis de 8 a 15 grams per litre d'aigua.

També serveix per a la preparació d'un hidrolat, d'alcofol o d'una tintura. Per a la tintura es posa en infusió en fred, durant quatre dies, 500 grams d'anís en 2'5 quilos d'alcofol a 80 graus; abocar i filtrar.

Barrejant l'essència d'anís amb carbó s'ha obtingut el màxim d'activitat digestiva.

Per a aliviar el mal de cap, Plini aconsellava fer bullir granes d'anís amb oli i aplicar en forma de cataplasma damunt del front.

L'anís augmenta la llet. Les dides que tinguin poca llet poden prendre de 10 a 12 cullerades grans, cada vint-i-quatre hores, d'una infusió feta amb 20 o 30 grams d'anís per litre d'aigua.

Amb el mateix fi es dona a les cabres i a les ovelles de 20 a 30 grams de grana per dia; a les vaques, de 80 a 100 grams barre-

jada amb segó, sempre que aquesta llet no s'hagi de destinar al consum humà, puix que les femelles que mengen anís, el gust d'aquesta essència es comunica a la llet i moltes persones la rebutjarien.

En les farmàcies s'empra algunes vegades l'essència d'anís per a dissimular el gust dels medicaments.

CONREU. — El conreu de la matafaluga és interessant. A aquesta planta li convé el clima mediterrani, calent i sec. Hom deu destinar-li terres lleugeres, fresques, fèrtils, netes, sanes, permeables, sàlico-calcàries.

Els terrenys freds argilosos, massa humits, no li convenen; l'anís seria menys flairós.

Tampoc no són convenients els llocs massa ombrejats ni els castigats pels vents del nord i nord-est, ni les valls estretes.

Es prepara el camp amb alguns mesos d'anticipació, puix les granes — que són petites — han d'estar ben arrelades en una terra homogènia i fina. S'hi posen fems i a la llaurada de la primavera s'incorpora a la terra 200 quilos de nitrat, 100 quilos de sulfat de potassa i 400 quilos de guix, per hectàrea.

Es sembra quan ja no hi por de gelades; de febrer a maig, segons les regions. S'empren les granes de la collita anterior. Es sembra a tires de dos metres d'amplada. S'emrpen de 15 a 20 quilos de llavor per hectàrea. Es fa també a tires, guardant una distància de 70 cm. a 1 m. i de 15 a 20 cm. sobre la tira. Si el terreny és molt sec, es facilita la germinació amb algunes regades.

Durant la vegetació es practiquen les treballades de costum, sense descuidar-se de solcar les tires quan les plantes puguen de 15 a 20 cm., i es donen algunes regades, si el temps és molt sec.

La florida té lloc pel juliol i la maduresa entre agost i setembre. Es tallen les branques amb estisores, al matí, quan encara hi ha rosada, i a mida que els fruits es tornen d'una color bruna-verdosa.

Es deixen assecar al sol, sobre un drap, o millor, en un lloc airejat. Si hom arrenca les plantes amb les mans, o bé si es tallen les tiges amb la falç, es deixen les garbes lligades dos o tres dies en el camp, a menys que estigui per ploure, puix la pluja faria tornar les granes negreses.

Es colpegen les branques, o sigui les ombrelles — perquè en teneh la forma — sobre una tela, amb bastonets flexibles.

Les granes es posen a assecar altra volta al sol i es fiquen després en sacs o en bótes, que es guarden en un lloc ni massa sec ni massa humit.

Una hectàrea dóna, per terme mig, de 1.200 a 1.500 quilos de grana. L'hectolitre pesa 35 o 36 quilos.

PERE AUMATLLER

L'exterminació de la cuscuta

UN dels flagells més importants dels alfalsars és la cuscuta. La cuscuta és una planta parasitària que es desenrotlla per granes i per esqueixos. Els seus filaments s'entortolliguen a la tija de les plantes d'alfals, les quals escanyen i pels seus xucladors ficats dintre la tija s'alimenta de la saba de l'alfals.

La cuscuta es propaga amb força ràpida, passant d'unes a altres plantes, formant en els alfalsars rodones més o menys grans, en les quals les plantes d'alfals van disminuint, i arriba un moment en què l'alfalsar és completament improductiu.

La destrucció de la cuscuta es practica tenint en compte la seva biologia. No hi ha prou amb destruir les granes; la planta reproduint-se per esqueixos, és necessari l'exterminació total de la mateixa. Les granes són de color negre, dures, i conserven la facultat germinativa molts anys, de forma que, malgrat llaurades profundes i estar tres i quatre anys sense conrear alfals, en quant es cultiva de nou apareixerà la cuscuta, si les granes no s'han destruït.

Per a evitar aquest flagell cal examinar abans de fer un alfalsar les llavors d'alfals, puix moltes vegades aquestes van barrejades amb certa quantitat de granes de cuscuta.

Però una vegada apareguda la cuscuta en un alfalsar es poden utilitzar diversos procediments per a destruir-la. El més antic i més econòmic consisteix a dallar l'extensió envaïda de l'alfalsar, arribant a segar fins a dos metres de l'alfals bo que enrotlla el malalt. Aquest alfals es posa a secar en el mateix lloc on s'ha dallat, i quan és sec s'hi tira boll al damunt, es barreja i s'hi cala foc. Així les tiges de la cuscuta es cremen i el calor destrueix el poder germinatiu de les granes.

Però, encara no n'hi ha prou. Cal assegurar l'exterminació completa de la planta parasitària. Per això es rega la terra on s'ha dallat l'alfals amb una solució de sulfat de ferro al 30 o 40 per 100, o amb una solució d'àcid sulfúric al 20 o 30 per 100.

En els claps esterilitzats i erms, en venint la primavera se sembraran unes quantes llavors d'alfals després d'haver girat un poc la terra.

La producció i conserva de raïms de luxe

Es cosa sabuda que la conservació de raïms sota cobert pels procediments usuals (amb palla, penjats, amb pots amb alcohol, o aigua i carbó, etc.), dóna uns raïms que o bé han perdut una gran quantitat d'aigua de composició, o llur sabor es troba alterada. Demés, collir els raïms en plena maduresa i presentar-ne un brot en el qual no hi hagin faltes de grans o d'homogeneïtat maduresa, és cosa un poc difícil.

Alguns pagesos provençals, tan intel·ligents i amics de nosaltres per molts conceptes, han fet una especialitat del raïm de taula per als mesos de gener i febrer. Val la pena de què el procediment utilitzat per aquests vinyaters sigui divulgat entre nosaltres, puix que, evidentment, la fruita ocupa cada dia un lloc més important en el mercat.

El cep escollit per a aquesta mena de producció és el *Nonay*. També es poden elegir altres ceps similars, a condició que siguin de producció tardana.

El mètode de conservació és l'embossament en la planta mateixa. Quan els granets de raïm són del volum dels pèsols, i quan tot ell no ha estat tocat pels ocells, ni atacat per les malalties, s'agafa una bossa de paper blanc o verdós, apergaminat, dintre la qual el raïm hi estigui balder, i es lliga a la tija amb cautxú o amb ràfia. Les bosses de paper apergaminat són imputrescibles i en cas de vent no fan el raïm malbé, com succeeix quan estan embolcallats amb terliç. Al fons de les bosses deuen haver-hi uns quants forats per escórrer l'aigua, però aquests forats es tapen arribat el temps que les vespes, rosegaires, ocells i insectes acostumen a atacar els raïms. Per tal de protegir els granets que toquen o estan molt prop de la bossa, es fa de manera que un ram de fulles pari damunt de la bossa, i si això no és possible, llavors la bossa s'ha de protegir amb una mena de barret fet igualment de paper apergaminat. L'operació d'embossament es practica a la matinada o cap al tard.

Si els raïms s'embossen quan estan madurs, es perilla de treure el peluix del fruit, defecte que rebaixa el preu del raïm i que, per altra part, es risca de fer-los cremar pel sol, ja que la temperatura de dintre de la bossa pot arribar a 15 graus més que la temperatura exterior. El raïm embossat jove s'adapta a la nova situació, i degu-

dament protegit com s'ha explicat, evoluciona conforme als desitjos del viticultors. Els raïms Nonay, que es poden considerar com uns dels millors per llurs grans dorats, pell gruixuda, gust delicat, i que són naturalment madurs pels últims de setembre o primers d'octubre, poden ésser conservats en el mateix cep en excellent estat fins el mes de febrer, malgrat els vents i les rosades.

Contràriament, els ceps de producció precoç poden, pel mètode explicat, avançar la maturació, però llavors s'ha de suprimir la protecció del barret contra els raigs solars.

C. COLOMER

NOTICIARI

BLAT DE MORO

L'Asociación Regional de Ganaderos de Cataluña fa saber als seus associats que el morenc del vapor «Eugènia» és lliura a 32'75 pessetes els 100 quilos i 33 al moll de Palamós.

Ha estat adreçat el següent telegrama al president del Consell i al director de Proveïments:

«El Centre de Cereals, Llegums i els seus derivats, Corporació oficial, té l'honor de sotmetre a la consideració de V. E. el fet de què mentre la venda de morenc lliure important, pagant deu pessetes or drets duana, s'efectua prop de 37 pessetes, l'Associació de Ramaders, que ha pagat solament cinc pessetes or, posa a la venda el vapor «Eugènia» a 32'75 pessetes. Això patentitza eloqüentment que el comerciant no és únicament un factor que encareixi les mercaderies, sinó que compleix una funció social econòmica necessària, el qual el mou a suplicar una vegada més a V. E. concedeixi un règim d'igualtat de drets per a la importació de morenc, sigui aquesta efectuada per comerciants o per associacions ramaderes. El saluda respectuosament, *Carles Salvador*, vice-president.»

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 ensufrades

Per a informes i fulls de dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 19 - BARCELONA

Importador exclusiu i dipositari general per a Espanya

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'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	48'— a 49'50
Xeixa de la Manxa	»	48'50 a 49'—
Froment de la Manxa	»	48'— a 48'50
Aragó	»	48'— a 50'—
Navarra	»	47'50 a 52'—
Urgell i Vallès	»	49'50 a 50'—
Comarca	»	51'50 a 52'—
Extremadura, blanquet	»	47'— a 47'25
Cruxer	»	47'— a 48'—
Lleida	»	50'—
<i>Ordi</i>		
Extremadura	»	35'50 a 36'—
Manxa	»	35'— a 35'50

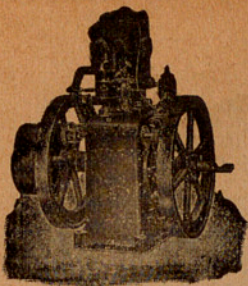
	UNITAT	PESETES
Urgell	100 quilos	34' — a 35' —
Sagarra	»	34'50 a 35'50
Aragó	»	34' — a 35' —
Castella	»	35' — a 36' —
Comarca	»	35' — a 35'50
<i>Civada</i>		
Extremadura	»	37' — a 38' —
Manxa	»	36' —
Aragó	»	36' —
<i>Moresc</i>		
Plata	»	37' — a 37'50
<i>Mill</i>		
Estranger	»	46' — a 48' —
Comarca	»	49' — a 50' —
<i>Arròs</i>		
Benlloc, cero	»	44' — a 45' —
Idem, mitjà	»	50' — a 51' —
Idem, selecte	»	53' — a 54' —
Matitzat, ordinari	»	47' — a 48' —
Idem, selecte	»	49' — a 50' —
Bomba, ordinari	»	105' — a 110' —
Idem, superior	»	114' —
Idem, extra	»	120' — a 130' —

LLEGUMS

<i>Faves</i>		
Extremadura	100 quilos	50' —
Itàlia	»	45' — a 45'50
Tunis	»	45' —
Oran, noves	»	45' — a 46' —
Valencianes, noves	»	47' — a 48' —
Prat	»	48'50
<i>Favons</i>		
Sevilla	»	46' — a 47' —
Xereç	»	46'50 a 47' —
Marroc	»	48' — a 49' —
Italianes	»	48'50 a 49'50
Anglesos	»	46'50 a 47' —
<i>Garrofes</i>		
Vinaroç	»	29' — a 30'35
Roges	»	26' — a 27'38
Mallorca	»	22' — a 24'40
Eivissa	»	23' — a 25' —
Tarragona	»	29' — a 30' —
València	»	27'97
Xipré	»	27'97 a 28'57
<i>Veces</i>		
Navarra	»	51' — a 52' —
Màlaga	»	41'50 a 42' —
Castella	»	41'50 a 42' —

	UNITAT	PESSETES
<i>Mongetes</i>		
València Pinet	100 quilos	82'— a 83'—
Monquillines	»	83'— a 84'—
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	»	39'— a 39'50
Titus	»	39'— a 40'—
Llenties	»	65'— a 100'—
Cigrons pelons	»	55'— a 80'—
Idem blancs	»	62'— a 98'—
FARINES I DESPULLES		
Extra blanca superior	100 quilos	67'— a 68'—
Idem ordinària	»	64'50
Flequera	»	65'— a 66'—
Número 3	»	54'—
Número 4	»	40'— a 42'—
Segones	»	38'—
Tercetes	»	32'30
Quartes	»	32'—
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 quilò	3'15
<i>Figues</i>		
Fraga	»	»
Idem extra	»	»
Idem negres	»	»
Burriana	10 quilos	»
Albunyol	»	»
<i>Nous</i>		
Selectes	100 quilos	130'—
<i>Alls</i>		
Capparets	12 forcs	25'— a 30'—
VINS		
Penedès, blanc	Grau i hectolitre	2'80
Camp de Tarragona, blanc	»	2'95
Priorat, negre,	»	3'10
Martorell, blanc	»	2'85

	UNITAT	PESETES
Manxa, blanc	Graui hectolitre	2'60
Mistela blanca	»	3'10
Idem negra	»	3'15
Moscatell	»	3'25
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, Cochin	»	163'—
Idem, Palma	»	205'—
Llinosa, cuit	»	150'—
Idem, incolor	»	180'—
FARRATGES I PINSOS		
Alfals	40 quilos	7'50 a 8'50
Palla llargueta	»	3'50 a 4'—
Polpa de remolatxa, estrangera	100 quilos	3'8— a 38'50
Idem, país	»	26'— a 28'—
Turtó de coco	»	30'— a 31'—
Idem de cacauet	»	32'— a 33'—
Farina de turtó de llinosa	»	31'— a 32'—
Farina de carn	»	70'— a 75'—
Farina de peix	»	90'— a 120'—
Farina d'ossos	»	35'— a 40'—
ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
<i>Animals</i>		
Bous i vaques	1 quilo	3'— a 3'10
Vedells	»	3'85 a 3'90
Moltons i ovelles	»	3'60 a 4'—
Xais	»	4'25 a 5'—
Porcs del país	»	3'60 a 3'65
<i>Ous</i>		
Fayó	Un compte	62'—
Mazagan	»	63'—
Eivissa	»	82'—
Empordà	»	70'—
Mallorca	»	84'—
Vilafranca	»	64'—
França	»	54'—
Turquia	»	68'—
Itàlia	»	68'—



MOTORS

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

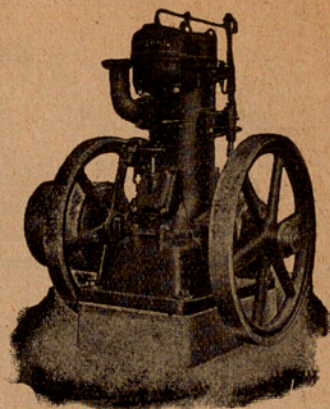
GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

Instal·lacions com-
pletes 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



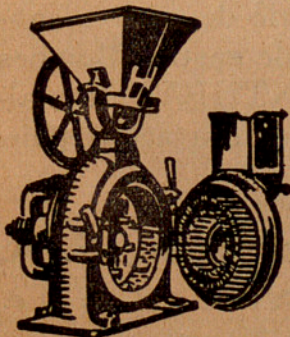
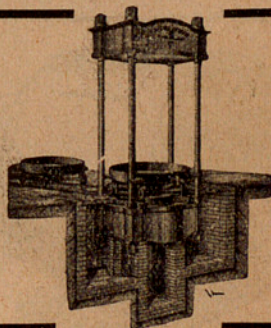
Josep Comas i C.^a

Bailèn, 19 - BARCELONA

TALLERS PFEIFFER

A. CASAJUANA PFEIFFER, Enginyer Industrial
Pere IV, 109 - Casa fundada en 1855 - Barcelona

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



Maquinària Agrícola Moderna

Trituració i polvorització Demaneu Catàleg a

MAURICI HENING

FLORS, 5

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

INNOMBRABLES REFERENCIES

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

Molí Patentat
Royal-Triumph

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

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.

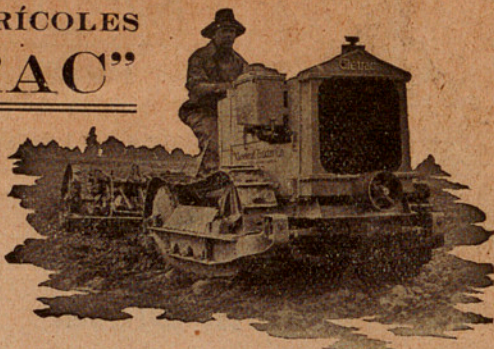
per a tota classe de cultius.

Pessetes: 12.000

Tipus F 9/16 HP.

per a vinyes, horts i petites propietats

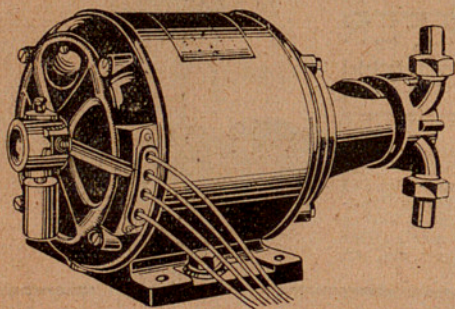
Pessetes: 7.000



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



Per a elevació
d' AIGUA,
Electro-Bom-
bes amb motor

Century

Vostres camps seran l'admiració de vostres conveïns si estan regats amb una de nostres Bombes accionades amb Motor "CENTURY". Instal·leu-ne avui mateix una i ho haureu aconseguit.

Sol·liciteu detalls i pressupostos a

Anglo Española de Electricidad, S. A.
PELAYO, N.º 12 - 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

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques
Biblioteca de Veterinària

Contra la Fumagina
o negra de les
OLIVERES

Cryptol Sulfuros Truffaut

Tractament eficaç i
sumament econòmic

ESPECIALITATS AGRÍCOLES
G. TRUFFAUTS. A.
Luchana, 61-63 S. M.-Barcelona

Societat Enològica del Penedès, S. A.

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

VILAFRANCA DEL PENEDE'S

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

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos : :

