

ANY XI

20 NOVEMBRE DE 1927

NÚM. 22

# AGRICULTURA I RAMADERIA

DIRECTOR:

M. ROSSELL I VILÀ

SUMARI:

*La crisi de l'arròs, per M. Figarot — Engreixament de capons i galls dindis — Flors i perfums — Una nova raça de conills — El modern molí d'oli, per F. Bonet — Remei per a les genolleres dels cavalls — Les ferides dels arbres fruiters, per Martí Alsina — Contra els paràsits de les cols — Els ous anormals, per L. Gallinat — Vins efervescents, per Tomàs Via — Utilització de les castanyes d'Índia — La ronya del conill, per M. Cabré — La comptabilitat pels animals de corral, per Edmond Roget — Puresa de l'aigua — El triomf de l'indiot, per Bartomeu Pi.*

DIRECCIÓ I ADMINISTRACIÓ:

PLAÇA DE CATALUNYA, 17 (LLIBRERIA CATALONIA)

BARCELONA

Contra la Fumagina  
o negra de les  
**OLIVERES**

## **Cryptol Sulfuros Truffaut**

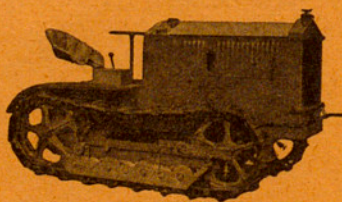
Tractament eficaç i  
sumament econòmic

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

### TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

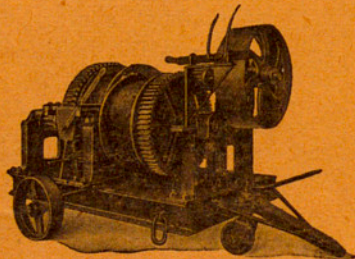
Tipus K, 15/25 HP. - Tipus W, 12/20 HP.

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



### Malacat "HÈRCULES" CONSTRUCCIÓ NACIONAL

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



Demantn-se catàlegs als representants  
per a Espanya

**AUTOMÒBIL SALÓ**  
Trafalgar, 52 - BARCELONA

**UAB**

Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques  
Biblioteca de Veterinària

# Ametllers "Desmai"

Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers roproductius, fins al punt de superar en valor al dels millors terrenys destinats a cereals i conreus similars. On abunden els conreus d'arbustos les crisis són fàcilment evitables, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruits de les terres de secà són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, poden dir que tenen assegurada llur subsistència. Les millores més positives de la propietat rural descansen en aquestes plantacions. Amb elles les terres ingrates poden donar les més segures i sanjades rendes, i els cabals invertits en aquesta classe d'arbres asseguren els més positius interessos.

Poden fixar-se els agricultors que aspiren augmentar els rendiments de llurs terres en els beneficis i avantatges que aquells els ofereixen i el escassos cabals que tant per a sa instal·lació com per a sa conservació són necessaris.

L'ametller *Desmai* mereix cada dia més particular predilecció per sa major resistència als freds i glaçades, lo que el fa recomanable de manera especial en els llocs on les baixes temperatures són més de témer.



Primera selecció: De 5/6 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 185 pessetes el 100.

Segona selecció: De 4 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 135 pessetes el 100.

Tercera selecció: De 3 cms. de circumferència a 60 cms. de l'arrel, a 100 pessetes el 100.

## Planter d'ametllers per a la formació de vivers

De 1, 2 i 3 anys. — Sense empeltar, admirable desenrotllament. — Preus per correspondència.

## EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 (junt a l'Arc del Triomf). Apartat 625  
Telèfon 1966 S. P. :: B A R C E L O N A ::

Demanin-se Catàlegs d'Arbres fruiters, forestals i granes per a sembrar seleccionades

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu «Agricultura»



Companyia General d'Asfalts i Porland

**ASLAND**

Passeig de Gràcia, 45 BARCELONA

Adreça postal: Apartat 263 - BARCELONA

Adreça telegràfica, telefònica, cable i radio-telegràfica: ASLAND - BARCELONA

FABRIQUES a LA POBLA DE LILLET i MONT-CADA (Barcelona) - VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 tones

**RAMADERS** Per a què els vostres PORCELLS i NODRISSOS creixin de pressa, Per a què les vostres gallines penguin durant tot l'any, Cal donar com a complement de la ració

**LA FARINA DE PEIX FRESC**

**ATLANTIC**

80 a 83 % de proteïnes i fosfats. 25 anys d'èxit continu

Dirigir-se a E. TEIXIER - Granollers

**EDUARDO SCHILLING Y C.<sup>A</sup> S. C.**

**MADRID BARCELONA VALENCIA**

GRAN-VÍA. 8

FERNANDO, 23

PAZ, 11 Y 13

**SECCIÓN DE SPORT**

Escopetas de caza Nacionales y Extranjeras Pistolas de tiro y automáticas



Carabinas de tiro automáticas y de repetición Revolveres del país y americanos.

PRIMERA CASA EN ESPAÑA EN ARTÍCULOS PARA



TIENDAS Y CAMAS PARA CAMPAÑA

MESAS PLEGABLES

PARASOLES PARA PLAYA Y JARDIN

HAMACAS

THERMOS

CARTUCHERIA INGLESA, FRANCESA Y ALEMANA

FUNDAS Y ESTUCHES PARA ESCOPETAS

MALETINES PARA CARTUCHOS

BLUSAS PARA CAZADOR

BAULES - MALETAS SACOS NECESER SOMBRERERAS

JERSEYS CALZETINES CORBATAS

MANTAS

IMPERMEABLES

APARATOS Y NAVAJAS PARA AFEITAR ARTÍCULOS PARA FUMADOR



FOOT BALL

PELOTAS RODILLERAS TOBILLERAS GUANTES

"NORIS"

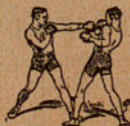


PELOTAS FOOT-BALL CON VALVULA A DOPPLADA POR LOS PRINCIPALES CLUBS



HOCKEY

STICKS ALEMANES E INGLESES PELOTAS



BOXEY

GUANTES PARA ENTRENO Y COMBATE PUNCHING BALLS



TENNIS

RAQUETAS DE IVA EXELA



GOLF

STICKS Y PELOTAS DE LA ACREDITADA MARCA SPALDING

PRIMERA CASA EN ESPAÑA DE ARTÍCULOS PARA SPORT

«PREGUEM DEMANIN CATALEG, ESMENIANT AQUESTA REVISTA»

---

# AGRICULTURA I RAMADERIA

---

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Un sol número: **Pessetes 0'50**

---

## La crisi de l'arròs

**E**L que signa aquestes línies viu en ple arrossar. Fem aquesta observació preliminar perquè una crisi ve a ésser com una muntanya que té una figura diferent, segons del costat d'on es mira. Les apreciacions que farem de la crisi de l'arròs responen a la nostra particular manera d'entendre el problema, el qual reconeixem que pot ésser susceptible d'altres interpretacions.

La crisi per la qual passa el cultiu de l'arròs era previst de temps. No podia ésser que persistís la cursa iniciada durant la guerra entre el propietari d'arrossars i els arrendadors, parcers o masovers; els primers augmentant el preu de lloguer de les terres; els altres, procurant posar el mínim esforç en la producció, i amb tot i la puja d'arrendaments i els mètodes antiquats de conreu, la producció d'arròs donava a bastament per a enriquir-se un i altre.

En la crisi actual, tot és cercar palliatius per a determinar una puja del preu de l'arròs, i l'única solució que hi veu quasi tothom és l'exportació. Però, l'exportació no és factible si en els països consumidors d'arròs, altres centres productors ofereixen aquesta gramínia a un preu més elevat. Per altra part, fora de Catalunya i València, el consum d'arròs és molt reduït; de forma que en la resta d'Espanya, l'arròs sol ésser sempre una menja extraordinària. Seria una illusió creure que pel fet d'estar les comarques arrosseres en crisi, o perquè el quilo d'arròs es vengui uns quants cèntims més barat, la gent canviarà els hàbits de taula i esdevindrà més consumidora d'aquesta gramínia.

L'arròs que es produeix en terres de llengua catalana és de qualitat tan excellent, que no té competidor. Si nosaltres poguéssim donar l'arròs al preu que es còtiza a l'estranger, la bondat de l'article ens permet assegurar que no ens quedaria mai un gra. La qüestió estriva, doncs, en produir a baix preu, o més concretament encara: produir a un preu més inferior que el del cost general de producció i transport dels centres consumidors, puix que la qüestió del transport té una importància considerable, i pel que afecta a les goles de l'Ebre, ferrocarrils i cabotatge, apliquen tarifes deu vegades més cares que les línies terrestres i marítimes estrangeres. Les empreses de transport d'ací estan, com se sap, en mans de poderosos, i fóra completament inútil pensar, almenys pel moment, a rebaixar el preu dels transports.

La solució de la crisi, pensem nosaltres, està en mans dels mateixos arrossers. No hi ha cap mena de dubte que l'arròs en clofolla havent-lo de vendre al preu actual de 25 pessetes els 100 quilos, és absolutament ruïnós. Però, ¿ho seria si el conreu d'aquesta gramínia es posés en consonància amb la tècnica moderna?

No tenim la pretensió d'establir un preu tipus per a l'arrendament de terres, puix que hi ha terres que per trobar-se prop de carreteres o ésser indrets alts, són susceptibles de major valoració que les terres de difícil sortida dels productes, o massa baixes, quedant per consegüent negades amb facilitat. Les modificacions radicals a introduir són en el conreu.

El cultiu de l'arròs comporta les següent operacions: xarugar, reboldre, plantar, birbar, segar i batre, les quals operacions comencen pel març i acaben per l'octubre. El xarugar o llaurar és una operació molt costosa; per regla general la practiquen quatre animals i quatre homes; un home mena el tir, un altre porta l'esteva, els altres dos homes reposen per a rellevar els seus companys. El cost diari d'aquesta operació és de 48 a 60 pessetes.

Si aquesta labor la comparem amb la realitzada per un malacat, constatarem que en semblant aparell un mul o mula marxa a una velocitat de 0'90 metres per segon en pas curt, amb un esforç promig de 30 quilograms, produint per tant un treball de 27 quilogràmetres. El bou camina 0'60 metres per segon i el seu esforç equival a 65 quilos o 40 quilogràmetres. Probablement alguns lectors faran mitja rialla en llegir aquestes dades, puix que a cop d'ull sembla que una parella de bous amb la seva catxassa fa menys treball que un tronc d'animals de peu rodó; però, no és així; la profunditat i amplada del sole operada pels bous equival al treball de tres muls.

Per consegüent, tres bous realitzaran la feina de quatre muls,

no havent de menester sinó dos homes. Afegeixi's que amb bous no s'ha de comptar amortització, tota vegada que vells es posen a engreixar i poden ésser venuts al mateix preu de compra. El xarugar en aquesta forma resultarà a unes 7'50 pessetes més barat que en la manera ordinària. Quant el reboldre i entaular són operacions que es poden practicar amb un 40 per 100 d'economia. En canvi, serà difícil realitzar cap estalvi en el planter, degut principalment a les presses que tothom manifesta així que és l'hora de practicar aquesta operació.

Si, a més del que s'acaba d'exposar, s'establissin les associacions necessàries per a fins concrets, pensem que arribariem un tros enllà i hauríem potser solucionat la crisi. Almenys creiem que sempre serà més útil assajar coses pràctiques que pretendre resoldre la qüestió amb paraules tot prenent cafè.

M. FIGAROT

#### ENGREIXAMENT DE CAPONS I GALLS DINDIS

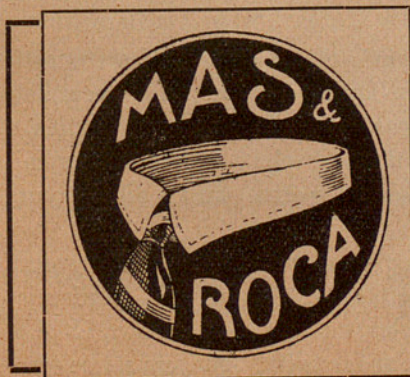
Per a què els animals estiguin ben grassos, un mes abans de matar-los s'ha de forçar l'alimentació.

Els capons i piocs que es preparen per Nadal, si unes tres o quatre setmanes abans, després que estan tips, se'ls dona encara una o dues vegades diàries més menjar, la carn essent més grassa resulta molt més fina i sabrosa.

Veus ací alguns exemples de ració :

Arròs trencat	...	...	...	...	1 part.
Moresc o blat de moro	...	...	...	...	2 »
Despulla núm. 4	...	...	...	...	2 »

Farina d'ordi	...	...	...	...	2 parts.
Turtó de coco o de cacauet	...	...	...	...	1 »
Segones	...	...	...	...	1 »



CAMISERIA, CORBATERIA,  
MITGERIA, GÈNERES DE PUNT

**MAS I ROCA**

CAMISERS

Cases especialitzades per a la mida

Portaferrissa, 24-Tel. 1574 A : Fontanella, 16-Tel. 1574 A  
BARCELONA

## Flors i perfums

A propòsit de la instància que els floricultors de Barcelona presentaren a l'Ajuntament per a celebrar pel juny una exposició de flors i art floreal, la qual exposició acaba de realitzar-se aquests últims dies, creiem que els nostres lectors estimaran les notes que segueixen, extretes d'un llarg article que el professor Rolet, de l'Escola d'Antibes (la Mancomunitat envià pensionat a dita Escola al plorat amic Vicens Nubiola), acaba de publicar, referint-se a la floricultura de la costa blava de les terres germanes de Provença, que tanta analogia climatèrica guarden amb el litoral català.

Abans de la guerra—diu el professor Rolet—el valor de les flors i de les plantes per a la perfumeria collides a Provença s'estimava en 9.450.000 francs. El nombre d'establiments hortícoles era de 4.500, que ocupaven 5.000 hectàrees i donaven feina a 19.000 homes; el rendiment era de 46 milions de francs.

Les collites que serveixen de base a la indústria de perfums de la regió són la tarongina, la rosa, el gessamí, l'aromer, el gerani, el nard i la violeta. L'aromer, el gessamí, la rosa i el nard caracteritzen particularment la perfumeria local. Aquests florons de la corona de la Grassa forneixen, en efecte, els productes de luxe, les especialitats dels reis dels perfumistes. L'alfàbrega, la reseda, la berbena-citronelle, vénen en segon lloc. Les plantes de la landa, carenes i muntanyes, puix que el conreu de flors i plantes de perfum es realitza fins a l'altitud de 800 metres, són: l'espígol d'ulls blaus, la farigola de minúscules flors roses, el romaní alterós, de corolles d'atzur; l'humil serpoll rampant de tofes rosades, l'hisop i la sajudida, de fullatge eriçat.

La tarongina, és a dir el taronger que no dona fruits comestibles, puix que la flor del taronger fruiter té un valor secundari per a la perfumeria, vegeta en la costa des de Grassa i Cannes a Niça. En les bones anyades la producció assoleix de dos a tres milions de quilos de flors, que abans de la guerra valien altres tants milions de francs.

Les estadístiques assenyalen de 650 a 700 hectàrees de rosers de maig, les quals produeixen les roses estimades pels perfumistes. En les condicions més favorables de vegetació i floració se'n cullen fins a dos milions i mig. Però, sovint, per causa de ma-



lalties o altres, la xifra queda molt més reduïda. El poble que cultiva més rosers és Colle-sur-Loup : unes 200 hectàrees. La rosa de maig no abasta les necessitats dels perfumistes ; aquests es veuen obligats a comprar a fi de temporada les roses de jardí, principalment la Brünner i la Drusky, quan no són collides per a fer rams.

El gessamí, de suavitat i finesa incomparable, produeix collites anuals fins a 600.000 quilos. A Monans-Sartoux hi ha el centre de la producció gessamínica.

Les acàcies donen de 40 a 60 mil quilos anuals. Cannet i Cannes són les viles on més es conreen.

La mimosa forneix a les fàbriques de perfumeria de 50 a 80 mil quilos de flors. La plana de Laval és el centre més important.

La producció de menta és de 1.500.000 quilos. Vilanova-Llovet en forneix tota sola la terça part.

Les primeres flors de la tuberosa van destinades a fer rams. La perfumeria compra la resta, que solen ésser de 150.000 a 200.000 quilos, produïda en una cinquantena d'hectàrees. La població productora més important és Pegomas.

La violeta de perfumeria no és pas la de bosc, sinó la de Parma. Les primeres violetes van a les floristes ; les sobres, de 10 a 20 mil quilos, a les indústries de perfums.

Els clavells, que són glòria d'Antibes, no es conreen pas per a la perfumeria ; tan sols a fi de temporada alguns milers de quilos són adquirits per la indústria.

Les collites de flors, llevat el mes de gener, duren tot l'any. La mimosa es recolta pel febrer-març ; la violeta, febrer-abril ; jonquilla i jacinte, març-abril ; tarongina, abril-maig ; la farigola, abril-maig ; la rosa, maig-juny ; reseda i clavells, maig-juny ; el romaní, maig-juliol ; la sajudida pel juny ; la menta, juliol-agost-setembre ; espígol, hisop i serpoll, juliol-agost ; berbena-citronelle, juliol-octubre ; gessamí, juliol-octubre ; alfàbrega, agost, i gerani, agost-setembre ; nard, agost-octubre ; aromer, setembre-novembre, la taronja, per la pell, octubre-desembre.

Les flors no podent-se servir, els agricultors, per tal d'evitar una venda ruïnosa, han practicat dues menes de defensa. Primera :

---



**URALITA**

**EL MILLOR MATERIAL PER A COBERTES**

establint un preu fixe per quilo per un període de sis anys amb les fàbriques de perfums; segona: altres pagesos han muntat sindicats en els quals es posa en marxa una maquinària apropiada que permet fabricar perfums, sempre que el preu que ofereixen els fabricants no és remunerador.

En 1900 es fabricava a la costa blava 400 mil quilos de pomades diverses, 100 mil quilos d'olis perfumats, 2 mil quilos d'essència de tarongina, 50 quilos d'essència de rosa i 4 milions de litres d'aigua de rosa i de tarongina.

La indústria dels perfums fa un negoci anual que abans de 1914 no baixà de 20 milions de francs, essent el valor de les flors de 10 milions de francs aproximadament.

### UNA NOVA RAÇA DE CONILLS

La indústria de les pells de conill, utilitzades quasi exclusivament per a imitar la pell d'altres animals, pells que assoleixen preus inversemblants, acaba de rebre un nou reforç amb l'aparició d'una raça especial.

L'origen d'aquesta raça és el següent. En un coniller de la Sarthe (França), on s'explotava el conill gris normand, n'apareixé un en una lludrigada quasi sense pèl, mentre que els seus germans estaven regularment ben conformats. En la lludrigada següent, la mateixa conilla produí un altre conill semblant. Els dos conills foren comprats pel rector del poble, el qual els féu reproduir entre ells, donant una lludrigada semblant als seus pares, però de constitució molt dèbil, de manera que la mortalitat fou molt gran. Llavors el rector uní aquests conills amb conills normals, obtenint subjectes més robustos i de caràcters semblants als primers, caràcters que es pretenia fixar i que són els que constitueixen la nova raça. Aquesta raça es denomina *Castorrex*.

La raça fou exposada per primera vegada a París en 1924, i els seus caràcters són: volum mitjà, color bru, pèl semblant a la borra (*bouurre*), qualitat que permet imitar molt bé la pell de castor.

Alguns pagesos adquiriren exemplars de la nova raça i avui està molt estesa, i més ho estaria, de no ésser tan delicada i reproduir-se amb dificultat. A més, sovint la pell està malalta i els ulls pateixen inflamacions, seguides d'atròfia de tots dos ulls.

La causa de la referida debilitat sembla ésser deguda a un *Treponema* que M. Lienhart ha descobert en els conills malalts.

Descoberta la causa, és possible trobar el remei, i llavors la nova raça indubtablement que podrà propagar-se tant com exigeixin les necessitats de la indústria de la pellisseria.

## El modern molí d'oli

QUAN les olives són aixafades i reduïdes a una pasta ni massa fina, ni massa grossera, aquesta es posa en cabassos anomenats cofins. Aquests es colloquen primer en les premses preparatòries o de primera pressió, després en premses repassadores o de segona pressió i algunes vegades directament en aquestes últimes, la qual cosa constitueix una equivocació, com exposarem més endavant. La feina dels cofins és la d'un sedàs o filtre grosser que deixa passar els líquids a través dels intersticis molt petits i reté les matèries sòlides.

En els líquids evacuats s'hi troben matèries mucilaginoses (fragments de polpa, etc.), però les grosses partícules sòlides (trossos de pinyol, pell de les olives, etc.) es queden en el cofí, sobretot quan la pressió es fa poc a poc.

Si, pel contrari, la pressió és ràpida, els líquids s'enduen moltes matèries, principalment al començament de la pressió, mentre que anant poc a poc les matèries sòlides es van agrupant i constitueixen la massa residual o pinyolada.

La feina dels cofins és, doncs, la de separar. Malgrat els segles que es fabrica oli d'oliva, no s'ha pas trobat manera de substituir-los. La naturalesa dels cofins no és pas igual en totes les comarques; són tant més grossos quan més endarrerides, solent coincidir amb la utilització de premses de vis o premses hidràuliques d'escassa potència. La fibra pot ésser d'esparg o de coco.

Quan s'opera l'extracció de l'oli per pressió, els cofins són imprescindibles, i actualment creiem que és l'únic procediment recomanable, puix que permet destriar ràpidament, la qual cosa és indispensable, a seguit d'haver aixafat les olives i d'haver-se trencat les cèl·lules, si es vol conservar les qualitats gustatives del fruit.

Són molts els que han intentat suprimir els cofins, però fins avui dia els procediments que han tractat de reemplaçar-los no han pas estat satisfactoris. Un dels procediments recomanats ha estat la utilització de la força centrífuga, sense haver aconseguit, però separar l'oli de la pasta d'olives. És més: dubtem que s'arribi a trobar la màquina capable de resistir la pressió enorme que seria necessària per permetre la sortida integral, en la mateixa forma que s'obté amb les premses. Ja és prou gran el treball que tenim

amb determinats filtres centrífugs per separar l'oli de les aigües de vegetació. ¿No seria gairebé impossible que una màquina accionada pel mateix principi pogués separar l'oli de la pasta d'oliva?

També s'ha parlat del procediment per difusió, el qual consisteix en despinyolar les olives, fer la pasta fluida, untuosa i barrejar-la amb certa quantitat d'aigua. Aquesta aigua mobilitzaria l'oli per medi d'una turbina, separant primer els líquids de la pasta i després l'aigua de l'oli. Aquest procediment l'hem assajat aquest any a la Cooperativa de Clermont, i el fracàs ha estat complet. El fet de convertir la polpa de l'oliva en forma de pasta molt fina conferí a l'oli un gust detestable. No obstant, aquests experiments seran repetits, tot desitjant obtenir millors resultats.

El procediment espanyol, degut a la iniciativa d'un inventor meritori, el marquès d'Acapulco, no ens agrada pas. Consisteix a despinyolar les olives i convertir aquestes en pasta fina i untuosa. La pasta es col·loca en un conducte semicilíndric el fons del qual està constituït per planxa metàl·lica en fils de níquel molt prims i molt acostats. Aquesta pasta es malaxa de quatre a sis hores pel mitjà d'un arbre guarnit amb paletes, i sota la influència de diversos fenòmens físics (tensió superficial, capilaritat, etc.) l'oli no obstant i portar moltes impureses en suspensió travessa el filtre. Però el llarg temps que la pasta d'oliva està en contacte de l'aire, el grau de polvorització d'aquesta, la dificultat probable de clarificació dels olis obtinguts. L'asseccament incomplet de la pasta, ens obliga a no acceptar aquest procediment fins i tant que els que l'utilitzin en siguin contents.

No existint cap nou procediment susceptible de separar ràpidament l'oli de la pasta de les olives a seguit d'ésser aquestes aixafades, creiem que l'ús del cofins és forçós, per més que sigui com un mal necessari i una despesa exagerada. Diem despesa exagerada, puix que a un molí d'oli mitjà compost de tres premses operant 500 quilos d'olives per hora li caldran de 25 a 30 dotzenes de cofins. Al Llenguadoc i Provença els cofins de coco valen actualment 200 francs la dotzena, o sigui una despesa de 5 a 6.000 francs, si la campanya dura dos o tres mesos. Després l'escofinar i el desempornar empen quatre homes, que a 100 francs diaris costaran en dos mesos 6.000 francs, els quals afegits al preu de compra dels cofins faran en total 12.000 francs.

Nosaltres creiem que podem aconsellar l'ús dels cofins de coco o de cordills d'espart de malles dobles i vores petites, considerant que l'escofi deu servir tan sols de tela de filtre i no de cabàs per emmagatzemar la pasta d'olives.

De les dues classes de cofins, nosaltres preferim els que ocasionen una despesa més petita, és a dir, que si un cofí costant dos cops més dura tres vegades més de temps, aquest deurà ésser el que es triarà.

Els cofins de coco hauran de rentar-se almenys un cop cada setmana amb aigua bullent, per tal de desgrassar-los i retornar-los la major potència de filtració.

J. BONET

del Servei regional d'Oleïcultura de Provença

## REMEI PER A LES GENOLLERES DELS CAVALLS

S'agafa sal comú i es posa a secar a prop del foc. Quan la sal és ben seca es tira dintre una ampolla de litre, en quantitat que no passi de la tercera part de la botella. Els altres dos terços de l'ampolla s'emplenaran amb aiguardent o conyac. L'ampolla es tapa i es barreja fortament per a què el líquid es sature de sal. Després es deixa reposar de manera que l'aiguardent es torni clar i brillant i es faci al mateix temps un pòsit de sal.

Quan s'haurà d'utilitzar es procurarà no xarbotar l'ampolla. El líquid es tira damunt d'un drap amb alguns dobles per tal de poder-lo mullar després sense necessitat d'haver-lo de deslligar del genoll. Per a què l'animal amb les dents no s'arrenqui el drap, al damunt es posarà una genollera.

En menys de quinze dies els genolls, encara que hagin estat llagats fins a l'os, es tornaran a carnar i la ferida es cicatritzarà i no quedarà pelada, sinó amb pèls com abans.

L'alcohol afavoreix el creixement de la carn i la sal obra com antisèptic evitant la supuració.

## **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.<sup>a</sup>, 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

## Les ferides dels arbres fruiters

**F**ORA d'algunes comarques on l'arbricultura és tradicional, els arbres fruiters no es tracten pas com és degut. L'arbre fruiter per una gran part de pagesos és com un arbre del bosc que dóna fruita, quan així s'escau. Però, res de cuidar-lo, ni tan sols destinar-li un bocí de terra bona. En el Solsonès, Bergadà, Ripollès, Garrotxa i tantés altres comarques els pocs arbres fruiters que existeixen són plantats als caires dels marges, i ni el cirerer, ni el pruner, ni el pomer, ni la perera, no reben la més insignificant treballada, ni mai de la vida no han estat adobats. Entremig dels camps trobareu la figuera en una feixa inculta per tal de fer ombra a l'hora de berenar; al voltant de la casa, en un rost o en un prat natural, a costat de lladoners, hi ha un o dos noguers que igual que els altres arbres solament coneixen l'home per a collir la fruita.

L'aspecte dels fruiters en les comarques que no exploten la producció fruitera us dirà clarament el que han patit: sofriment per la manca de nutrició, pels paràsits que els han envaït, pel ròssec de les branques mortes.

Aquesta deixadesa contrasta amb la cura que els pagesos amants de l'arbre fruiter despleguen al més petit accident. Heus ací, per exemple, que l'arbre es fereix per diverses causes: branques esqueixades pel vent o altre motiu, soca embotonada per un carro; cop de tisores de podar, etc. L'arbricultor sap que deixar una ferida al descobert equival a obrir la porta a nombrosos paràsits causants de malalties, que aprofitant-se de la ferida penetraran per la mateixa per a determinar alguna plaga, o almenys per a corcar la fusta.

Les branques esqueixades es tallaran arran de la soca i la ferida que en resulta, com igualment qualsevol altra ferida, hauran de tractar-se racionalment. Abans, per a cobrir les ferides es solia fer una barreja de buina de bou i argila i darrerament, per a substituir aquesta barreja s'hi posava coalta, quitrà o unguents que el comerç ofereix encara amb profusió. Tots aquests remeis patien de no posseir una acció duradora, i principalment no constituïen sinó un estímul mediocre per a la cicatrització de la ferida.

La ràpida cicatrització i l'impedir que la ferida sigui envaïda per paràsits destructors es pot assolir eficaçment pel mitjà d'un remei preconitzat pel professor Chavastelon. Aquest remei és senzill

i els seus efectes segurs. Es fa dissoldre en aigua calenta i separatament, servint-se de recipients de terrissa, bicromat de potassa al 6 per 100 i el 6 per 100 de sulfat de coure; després, quan aquestes solucions s'han refredat, es barregen íntimament. Des de llavors es pot utilitzar aquesta barreja emprant un pinzell, amb el qual es pintarà la ferida dues o tres vegades.

Sota els efectes d'aquesta aplicació la part pintada s'ennegreix, sense que l'arbre en sofreixi i que el funcionament de la zona generatriu que fabrica la capa cicatritzant se'n ressenti. La ferida roman completament desinfectada i una capa imputrescible formada pel bicromat de coure impedeix la penetració d'organismes destructors dels teixits de l'arbre.

Totes les ferides dels arbres fruiters, pertanyents a diverses espècies, tractades pel procediment del professor Chavaleston han evolucionat normalment, i ni un sol fracàs no s'ha observat emprant la dita solució de bicromat de coure.

Aquesta solució es conserva molt temps, no utilitzant vasos metàl·lics.

MARTÍ ALSINA

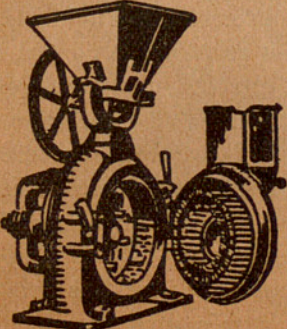
### CONTRA ELS PARASITS DE LES COLS

Per a què les cols no siguin atacades per les orugues caldrà fer el següent:

A entrada de fosc, amb un polvoritzador es ruixaran amb un líquid que es dirà tot seguit, la part de les fulles que mira a terra, que és on es troben les orugues.

El líquid es compon de lisol, 500 grams; carbonat de sosa, 100 grams, i aigua, 100 litres.

El tractament s'ha de fer més d'una vegada. És convenient suspendre'l vuit o deu dies abans de consumir les cols.



**Maquinària Agrícola Moderna**  
Trituració i polvorització      Demanen Catàlegs a

**MAURICI HENING**

FLORS, 5  
(entre el carrer i la Ronda de Sant Pau del teatre Olympia)

**INNOMBRABLES REFERENCIES**

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

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

Molí Patentat  
**Royal-Triumph**

## Els ous anormals

**E**LS ous anormals són molt escassos, però donada una gran producció no és estrany de trobar-ne algun que per la seva forma, constitució o gust sigui diferent de l'ou ordinari.

Citem en primer lloc les irregularitats de volum i forma. Els ous grossos no ho són mai tant que puguin ésser confosos amb ous d'una altra espècie, com la d'oques o indiots. En canvi, a vegades es produeixen ous d'extrema petitesa, més que no pas els de coloms i que molta gent atribueix no a cap femella, sinó al gall. Aquests ous de gall solen ésser ous de fi de posta, que no contenen rovell, sinó tan sols clara, normal o no. El fet de què aquests minúsculs ous s'atribueixin al gall prové de què aquest animal sovint s'introdueix en els ponedors, cridant-hi les gallines en la forma que ho sol fer quan les apella per a menjar. Si dona la casualitat de què en el ponedor hi havia un ou petit, llavors, havent vist el gall en el ponedor i cantar-hi com s'ha dit, es té la convicció que l'ou l'ha post el gall i no la gallina.

Els ous es presenten de vegades plens d'arrugues, granalluts o formant una espècie d'anells. Aquest defecte prové quasi sempre de lesions existents en l'oviducte, en el qual òrgan l'ou s'encalla més o menys estona o per a fer via ve obligat a calcar en la closca les estretors o les deformitats d'aquest conducte.

En l'aula de Zootècnia de l'Escola Superior d'Agricultura, el professor Rossell i Vilà ens havia mostrat un ou en forma d'estómac de cavall, la qual forma era deguda, segons opinió de dit professor, a una contracció espasmòdica de l'oviducte.

La anormalitat més comuna és potser, la dels ous sense clova. Aquesta anormalitat és causada per una alteració de l'oviducte en la part anomenada cambra calcífera, lloc on es forma la closca. Dos casos poden determinar l'ou desclovat: que les glàndules secretores del carbonat de calç no funcionin per manca de material o per defecte fisiològic, o bé, que l'ou arribant a la cambra calcífera no hi sojorni el temps necessari per a revestir-se de la closca. Gairebé sempre una alimentació més ben atesa, és a dir, donant a la gallina la calç que manca a la ració, el defecte desapareix.

Els ous amb dos rovells sovintegen bastant; amb tres rovells ja són extraordinaris. La formació d'ous a més d'un rovell depèn



de la caiguda dels mateixos simultàniament, en lloc de fer-ho un a un per cada porció de clara. Aquests ous si contenen més d'un germen poden donar lloc a dos o més pollets, els quals, arribant a certa fase d'evolució, moren dintre l'ou; altres vegades aquests ous originen monstres com el de dos caps en un sol cos, o dos caps i quatre potes.

És també un cas molt curiós trobar un ou dintre d'un altre. Aquest fenomen és degut a què quan l'ou està definitivament constituït, però trobant-se encara en l'oviducte, per moviments desordenats d'aquest òrgan, en lloc de baixar l'ou torna enrera, i en trobar una nova clara aquesta l'envolta, i en descendir novament una capa de calcari la revesteix, formant-se així l'ou doble o involucrat.

El color dels rovells és, com se sap, molt variable, influint-hi molt l'alimentació. Les gallines que mengen patates i blat donen uns rovells d'un groc de palla; les que mengen morenc o blat de moro, un vermell força regular, però més encara quan consumeixen carbassa i pastanagues. El vermell és molt accentuat si les gallines consumeixen farina de closca de llagosta o llagostins.

Hi ha ous amb un rovell gris o negre que pel fàstic que fan són rebutjats. Molta gent no s'expliquen la causa. Aquesta és ben senzilla. Les gallines que han post ous d'aquesta mena han menjat substàncies carregades de taní, glands, pelloses d'oliva, per exemple. El rovell conté una certa quantitat de ferro. La combinació de ferro i taní produeix el tannat de ferro, substància de color de tinta.

Els ous poden adquirir un gust diferent del propi d'una manera molt fàcil. N'hi ha prou amb estar en contacte amb qualsevol substància que desprengui olor o fetor, per a què l'ou en aquesta atmosfera viciada s'empari de l'olor estranya. Els ous amb gust de palla resclosida o amb gust de resines són tots ells procedents d'emballatges, en els quals entre els ous s'ha posat palla o flocs de diverses fruites. Que els ous es tinguin tancats en un calaix on hi hagi fromatge i els ous prendan aquest gust. El gust de rosa, violeta i qualsevol altre perfum, pot conferir-se als ous. Un dels més agradables és el de tòfona.

Dintre els ous es pot trobar també algun cuc. L'explicació és la següent: els cucs que infecten els budells en lloc de seguir el curs dels excrements poden aturar-se a la claveguera i remuntar cap a l'oviducte, ficar-se dintre l'ou quan encara no té la closca i quedar empresonat després.

## Vins efervescents

**E**s dóna el nom d'efervescents a tots els vins que tirats a un got desprenen certa quantitat de gas carbònic, el qual es manifesta per l'ascensió de bombolles gasoses (vi que treballa) i per la seva persistència en la superfície del vi. L'abundància de bombolles és molt variable: des del collar de perles fines coronant la superfície del vi fins a la capa daurada d'escuma dels vins de xampany, passant per la graciosa randa que sura en els vins més o menys bromeròsos.

L'efervescència s'observa en nombrosos casos; és freqüent i existeix per regla general en el vi novell durant l'hivern, provocats pel gas de la fermentació, del qual el vi es troba encara saturat abans de les trasbalsades. Aquesta presència normal del gas és ben coneguda de tots els celleristes, els quals saben de sobres la influència que té aquest excés de gas carbònic en la degustació dels vins: *houquet* de vi novell exagerat i sabor alterat per la sensació de picades a la llengua produïda pel gas carbònic. Però la presència de gas s'observa també moltes vegades a principi de l'estiu i en vins d'altres collites, i en aquest cas no es tracta del gas de fermentació, sinó de gas engendrat per la nova fermentació originada per l'elevació de temperatura dels locals on es conserven els vins. Aquest fenomen es vol qualificar d'«influència de la saba de primavera».

La producció de gas carbònic és un caràcter general i el més aparent de totes les fermentacions que resulten de la desintegració de molècules complexes de les quals s'alimenten els microbis, però la producció de gas carbònic no és pas únicament el sol producte, sinó que se'n produeixen d'altres dependent de les condicions de l'evolució microbiana.

Els sucres no fermentants s'utilitzen per les llevadures o per les bacteries, de les quals, les més freqüents són la bactèria de la grassa, principalment en els vins de poc grau i a pesar de llur aciditat elevada, però de dèbil poder coagulant (vi gras, oliós, llefiscós, siropós) i la bactèria molt més perillosa de la fermentació mannílica que sovintreja en els climes calents (vi agredolç, vi mannitat).

Un altre grup de bacteries viu més aviat a expenses dels àcids

fixes del vi, disminuint-ne l'acidat i la matèria seca; unes donen poc o gens d'àcids volàtils, essent més aviat útils per a atenuar la verdor dels vins massa àcids; les altres, que per dissort són les més abundants, descomposen la crema del tratra amb formació d'aciditat volàtil, menys perceptible a la flaire que el gust i les quals bacteries modifiquen profundament els vins, devenint a la llarga tèrbols, de color violeta, molt oxidables en tant que el picat predomina.

És convenient, doncs, que a la primavera es constati l'estat de conservació i estabilitat dels vins, observant si presenten símptomes de fermentació entre els quals el més aparent és l'efervescència. Per a comprovar-ho es tira el vi poc a poc a un vas decantat per tal d'evitar la formació de bombolles i s'observa la superfície del vi durant quinze minuts. Tota efervescència denuncia un estat de fermentació; l'examen d'una gota de pòsit al microscopi, completat pel dosatge de sucres i de les aciditats, permet de diagnosticar amb seguretat la naturalesa de la fermentació i de pronosticar les conseqüències. Els mitjans d'aturar la fermentació depenen de l'espècie dels microorganismes actius, de la constitució i destí del vi i dels materials de què disposa l'interessat.

TOMÀS VIA

---

#### UTILITZACIO DE LES CASTANYES D'INDIA

Les castanyes d'Índia o castanyes bordes poden ésser aprofitades donant-les a les ovelles i als cavalls. En aquests últims animals, Guichard diu, que al cap de quinze dies arriben a acceptar-ne un quilo diari barrejades amb els altres aliments, procedint, però, amb certa cura. Les castanyes s'han de posar a macerar amb aigua i grana de fenc, un poc esclafades, i començant per donar-ne un grapatet.

Per tal d'evitar el restrenyiment s'afegeix al pinso un grapat de grana de llinosa.

Els efectes de les castanyes d'Índia en l'alimentació són d'una notable millora de la funció respiratòria, igual que l'acció dels medicaments arsenicals. Demés els cavalls sembla que no es cansen tant.

---

# 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 ronya del conill

**E**L conill pot estar infectat per dues menes de paràsits, amb-dós causants de la ronya. El *Sarcoptes communis* produeix la mena de ronya que s'observa amb més freqüència; l'altre paràsit *Sarcoptes scabici* determina una altra classe de ronya que no es pateix tan sovint.

La ronya originada pel paràsit *Sarcoptes communis* envaeix la conca de l'orella i el conducte auditiu. Aquest paràsit es transmet d'un animal a altre amb molta facilitat, i el contagi de la mare amb la lludriguera es practica molt abans del deslletament.

El conducte auditiu al principi de la malaltia està molt inflammat, vermell, i després en el lloc de la inflamació es produeix una mena de suor d'olor fètid, el qual suc es va espesseint i acaba formant crostes petites i grogues primer, que van estenenent-se després, cobrint tot l'interior del conducte i tornant-se d'un color blanquinós.

El conill està molt trist, té el cap baix i dona voltes del costat de l'orella on té el mal. A no trigar gaire comencen a manifestar-se alteracions nervioses. L'animal acaba per no menjar, gens, s'enflaqueix de pressa i mor.

El tractament de la malaltia és diferent, segons sigui l'estat de les lesions. Si el ramader es dona compte que un o més conills han agafat la ronya, que ho coneixerà per la inflamació de l'orella, llavors cal fer bullir 30 grams de caliquenyos en un litre d'aigua, fins que l'aigua quedi reduïda a la tercera part. Amb una xeringa s'injectaran algunes gotes en el conducte auditiu. Si un hom s'adona de la malaltia quan ja s'han fet les crostes, es començarà per estovar les crostes per medi d'oli d'olives, que es posarà damunt les crostes amb una ploma fina, dues vegades cada dia. Quan estaran ben estovades, llavors amb aigua sabonosa tèbia es faran caure, sense fer-les sagnar, i amb una mica de cotó o drap ben fi es netejarà bé l'orella i s'assecarà. Amb un comptagotes, un cop l'orella estigui seca, es tirarà dintre l'orella set o vuit gotes de la solució següent :

Oli d'olives ... ..	100 grams.
Petroli o benzina ... ..	50 »

Aquesta injecció a l'orella es repetirà dia per altre.

Els conills als quals se'ls ha deixat apoderar el mal a totes dues orelles i fa algun temps que dura, els remeis gairebé no serveixen per res. Per a què els conills guareixin el mal no ha d'estar gaire estès o ha de fer poc temps que ha aparegut.

L'altra ronya, la causada pel *Sarcoptes scabiei*, comença pels voltants del nas, després passa a envair els llavis, front i part de fora de les orelles, i de vegades les potes. És un cas molt extraordinari que envaeixi el cos. Totes les regions on viu el paràsit es cobreixen aviat de crostes gruixudes grises i fortament enganxades. La picor és molt violent i no deixa reposar els animals. Els conills adults suporten millor la malaltia que els petits o molt joves, els quals moren quasi tots.

Es pot aplicar el mateix tractament que per a la ronya anterior, però com que en aquesta hi ha molta picor, serà convenient donar-hi alguna pinzellada de gaiacol.

Els paràsits de la ronya es troben confosos en les crostes i es poden veure en el microscopi a pocs augments, 50-80 diàmetres, fent dissoldre les crostes amb una solució de potassa.

Aquests paràsits en caure les crostes pel coniller, infectaran de nou els conills que hi vagin entrant, ja romanent en la superfície de les crostes o posant-se en les fustes i esquetxes del coniller.

Guarir els malalts sense desinfectar el coniller, és fer la feina a mitges. El coniller si és de poc valor es crema; si val la pena de conservar-lo es començarà per escaldar-lo amb aigua bullent dues vegades al mateix dia, fregant amb un raspall perquè salti tota mena de sutzura. Quan estarà ben net, durant cinc o sis dies es practicarà una bona ruixada de lisol al 10 per 100. Tingui's present que tota gàbia que es desinfecti no pot allotjar conills, fins estar ben esclarida amb aigua.

M. CABRÉ

---

*La majoria de pagesos no porta els comptes del seu mas. Una llibreta de comptes sol ésser el millor conseller dels conreus que deuen practicar-se i dels que s'han d'abandonar. Sols per la comptabilitat rigorosa se sap si tal conreu ha estat beneficiós o si s'ha realitzat amb pèrdua.*

**MÉS DE 900,000**

*Atmetllers Desmai, Oliveres erbequines legítimes, Arbres fruiters i fusters de gran desenrotllament.*

**Preus inconcebibles - Consultar**

**REVISTA VINICOLA**

**Mayor, 40 - SARAGOSSA**

## La comptabilitat pels animals de corral

**E**s ben segur que de cada vint-i-cinc masies amb prou feines en trobaríem una que portés els comptes dels animals de corral: aviram i conills. I, no obstant, això és ben necessari i el treball ben escàs: amb prou feines tres minuts cada dia.

Els avantatges de la comptabilitat són innegables; solament els comptes permeten saber del cert si es guanya o es perd, i si els comptes van acompanyats de petites observacions, un hom no ha de forçar la memòria per a recordar-se si tals animals han estat de ràpida creixença o si tals altres varen ésser malalts, dubtes que moltes vegades acudeixen en tractar d'assenyalar animals per a la reproducció.

Fora de les grans explotacions avícoles o cunícules, on es porten els comptes amb rigorositat, les masies, per regla general, es deixen menar per una espècie d'instint administratiu que moltes vegades, emprò, els enganya. Fins i tot en el cas que aquest instint sigui certer, resta en peu un problema que sense la llibreta de comptes és difícil de resoldre. ¿Què dóna més, la gallina o el conill, els ànecs o els indiots; les oques o els coloms?

Tenir una mica de tot no està pas malament, però explotar l'espècie que rendeixi més beneficis està molt ben pensat. Una masia que tingui per costum criar dues o tres espècies d'animals de ploma i conills farà santament de continuar criant-les, però a condició de variar el nombre de caps, segons els preus o els resultats positius de cada explotació. Si aquesta masia té 40 gallines, 10 ànecs i 3 conilles de cria, haurà d'augmentar el nombre de bèsties que més es paguin al mercat i disminuir aquelles que a penes deixen ganàncies. Aquesta decisió presa amb coneixement de causa, sols ho pot ésser formulada amb la llibreta de comptes al davant.

Cada any, pel primer de gener, es fa un inventari de les existències i del seu valor en metàl·lic. La diferència d'aquest inventari amb el de l'any passat, junt amb les entrades i sortides realitzades durant l'any, constitueix el balanç.

Durant l'any no hi ha sinó apuntar les pessetes pagades per tal o tal concepte i igualment per a les quantitats cobrades.

Però hi ha una altra qüestió, que té la seva importància: l'esta-

ística o marxa de l'explotació. Així, per a les gallines es poden anotar les observacions de la següent forma :

Incubació del ..... de ..... de 192...

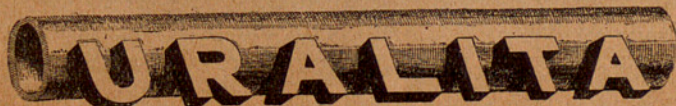
Ous ... ..	Morts dintre la closca ...
Pollets nascuts ... ..	Als quatre mesos, en que-
Ous clars ... ..	den ... ..
Pollets venuts ... ..	Malalties ... ..
Servats ... ..	Morts ... ..
Vigor ... ..	

Amb comptabilitat i observacions de la marxa de l'explotació, en pocs anys el pagès s'exercirà a les comparacions entre les diverses classes de producció del corral, i veient com no podrà de menys, que el mètode és bo, acabarà per aplicar-lo a totes les altres produccions de la masia ; sabrà a ciència certa que si conrea ordi serà perquè els números li hauran demostrat que dóna més que tal altre cultiu, i que si en comptes de porcs té ovelles o vaques, serà també perquè raons de caràcter econòmic, les més valables en la pagesia, li hauran obligat.

EDMOND ROGET

### PURESA DE L'AIGUA

Si l'aigua de cisterna s'ha embrutit o fa pudor, es pot desinfectar amb permanganat de potassa. Per cada metre cúbic d'aigua es tira a la cisterna de 50 a 60 grams de permanganat de potassa, el qual desinfectant primer es fa dissoldre en una galleda d'aigua. Després es tira a la cisterna i es procura barrejar-la amb l'aigua que hi ha, cosa que es pot fer amb el mateix poal. Es deixa reposar l'aigua de la cisterna 48 hores, i si passat aquest temps l'aigua és de color rosat, es tirarà a la cisterna de 15 a 20 grams de resorcina per metre cúbic d'aigua. Al cap de poques hores el color rosat haurà desaparegut i l'aigua podrà ésser donada als animals.



LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIÓ

## El triomf de l'indiot

**N**ADAL és la festa del galliner, que l'indiot presideix amb l'opulència de la seva talla i l'anomenada mundial que ha sabut guanyar-se per l'exquisitesa de la seva carn. L'oca comparteix amb ell les honors culinàries de fi i principi d'any, però, arreu és l'indiot qui regna en totes les taules, on les flocs més fines del galliner no poden suplantar-lo. Ni l'exquisida pintada ni el faisà, no fan gran paper al seu costat.

L'indiot és la més gran de les nostres aus domèstiques i de tots els hostes de ploma dels galliners. Tots coneixem el seu cap i coll sense ploma, que el mascle pot fer canviar de color a voluntat. Els bonics apèndixs que els adornen poden arribar des del roig més intens al blanc més pur, passant per tots els matisos.

La cria d'indiots exigeix molt espai. Res de galliners limitats ni calderades de menjars. Necessiten aire lliure i molta llibertat per a viure feliços i afrontar les malalties i la crisi de treure el moó, la qual el captiveri fa inevitable, però que quasi sempre desconeixen si gaudeixen de llibertat.

A Amèrica els ramats d'indiots es componen de varis milers d'individus, els quals viuen en planúries immenses perseguint els insectes, dels que són molt llaminers. Sembla que els avicultors que es dediquen a la cria d'aquests animals arriben a guanyar fins a 50.000 pessetes l'any. I és que tant allí com a Anglaterra, la carn gustosa de l'indiot és molt apreciada i buscada, sobretot a certes èpoques de l'any.

Existeixen cinc varietats principals d'indiots: L'indiot negre, de Sologne, de talla mitjana. L'indiot bronzejat, el plomatge del qual té reflexes bronzejats i s'adorna amb plomes blanques i negres, l'esquena i la cua, i amb plomes grises les ales. El roig, que es distingeix per l'original bellesa de la seva ploma i per la seva gran talla; en canvi la carna és menys estimada que la dels altres indiots. L'indiot blanc, que es pot reproduir en totes les varietats esmentades, és també molt buscat per la ploma i la finor de la carn. El blau, molt bonic, amb son plomatge gris perla finament clapat de punts negres, degut al creuament de la raça blanca i negra.

La femella de l'indiot, la polla d'índia, és molt útil en l'avicul-



tura. Comença a pondre entre març i abril, se la pot, però, fer covar sempre que es vol i tant de temps com es desitgi. Resta molt per dir referent a la cria dels indiots i a la faisó de forçar les polles a covar. No podent allargar-nos més avui sobre aquesta matèria, tornarem a parlar-ne un altre dia.

Entre els cinc i els sis mesos l'indiots està al punt per a ésser menjat. És aleshores un plat exquisit. La carn, d'una extremada finor i d'un gust especial, és deliciosa a l'ast. Absteniu-vos, però, de farcir-lo, car per més que es digui no vol farciments. Solament la tòfona és digna d'aromatitzar els seus flancs.

Els indiots negres, joves de l'any, tenen les potes negres; en canvi els vells les tenen vermelles. Podeu, doncs, a la segura triar una bona peça per a rostir.

Les polles velles de dos o tres anys són encara força bones a la brasa o bé amb suc. La tòfona els fa bona companyia, especialment si s'hi afegeixen bolets o olives.

En les espècies de plomatge clar el color de les potes no pot assabentar-nos de l'edat; palpeu l'os del pit o esternó; és flonjo i de la consistència de tendrum en els animals joves, i dur i ossós en els vells.

BARTOMEU PI

---

## ELS SARMENTS I LES FULLES EN L'ALIMENTACIO DEL BESTIAR

Aquests aliments es fan més menjívols si es xafen o tallen, i per a conservar-los es posen en un cup, com la brisa, ben pitjats i que no hi entri l'aire.

Els remugants, bous, ovelles i cabres, podran passar-se de qual-sevol altre farratge així que se'ls té acostumats a aquests residus de la vinya.

La composició química dels sarments i fulles ocupa un entremig entre la palla i la bona herba de prat.

---

## PREPARACIÓ DE LES CLOSQUES D'OSTRES

La farina de closques d'ostres, que s'empra com aliment de les gallines per tal de proporcionar la calç necessària a la formació de la closca de l'ou, es prepara cremant les ostres fins a reduir-les a cendres, les quals es barrejaran amb una mica de sulfat de ferro.

## NOTICIARI

En el pròxim número assabentarem els lectors de les importants reformes que s'introduiran per any nou en AGRICULTURA I RAMADERIA.

*Concurs Nacional de la Raça Prat.* — La Societat General d'Avicultura Espanyola ha organitzat un concurs nacional de la raça Prat, que tindrà lloc a Barcelona els dies 20, 21, 22 i 23 de desembre vinent, amb la cooperació de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i del Consell Provincial de Foment.

Aquest concurs ha estat subvencionat per la Diputació provincial i l'Ajuntament de Barcelona.

Heus aquí les bases del concurs :

1.<sup>a</sup> El Concurs Nacional de Raça Prat se celebrarà a Barcelona, al local de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre (Portaferrissa, 21, principal), durant els dies 20, 21, 22 i 23 de desembre vinent, i ha estat organitzat per la Societat General d'Avicultura Espanyola.

2.<sup>a</sup> El Concurs serà exclusivament de raça Prat, i no serà admès cap producte de creuament pel que fa al concurs de capons.

3.<sup>a</sup> Abraçarà dos grups principals : Prat lleonada i Capons Prat.

4.<sup>a</sup> Podran prendre part en aquest concurs tots els avicultors espanyols, estiguin o no afiliats a l'Associació.

### O B R A N O V A

## **Patología y Terapéutica Veterinarias**

Per FROHNER-ZWICK

3 volums relligats de més  
de 650 pàgines, amb  
nombrosos gravats

**PREU: PESSETES 132**

**En venda: LLIBRERIA CATALONIA - Plaça de Catalunya, 17**

**Extens assortit de llibres d'AGRICULTURA**

- 5.<sup>a</sup> Les aus podran ésser inscrites per lots o per individus.  
 6.<sup>a</sup> L'alimentació de les aus correrà a càrrec de l'entitat organitzadora.  
 7.<sup>a</sup> S'assenyala com a data d'inscripció, fins al 15 de desembre, i el dia 19 del mateix per a la recepció de les aus inscrites.

8.<sup>a</sup> El Jurat serà format per tres persones (com a mínimum) completament independents i de competència sobradament reconeguda. Les qualitats dels individus objecte de concurs seran apreciades pel sistema de punts.

9.<sup>a</sup> Com afer per primera vegada establert en els concursos avícoles, el Jurat tindrà en compte en apreciar les qualitats ètniques o d'industrialització, la precocitat dels individus.

10. Per assegurar un principi sòlid en els treballs ètnics de la raça Prat, s'obriran llibres genealògics.

11. Les aus malaltes o amb senyals evidents de matèria pròpia per a la sembra de malalties eruptives, seran rebutjades.

Es concediran els premis següents :

Grup A. Prat lleonat. Lot d'un gall amb apèndixs i dues o més gallines : Primer, segon i tercer premi.

Grup B. Lot d'un gall sense apèndixs o dues o més gallines : Primer, segon i tercer premi.

Grup C. Lot de pollastres des de quatre mesos : Primer i segon premi.

Grup D. Lot de polles des de cinc mesos : Primer i segon premi.

Grup E. Capons. Individual, al capó Prat de més pes en relació amb la seva edat : Primer premi. Individual al capó o lot de capons de més pes, sense desmerèixer la seva edat.

Segon premi. Es concedirà un campionat en els grups A i B, i diplomes en tots, a judici del Jurat.

Els premis en metàl·lic i copes s'annunciaran oportunament quan es puguin fixar les quantitats assignades per als esmentats premis, per tal que tinguin la més gran importància possible.

Al saló d'actes de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre es donarà una conferència controvertida, i es dissertarà sobre la conveniència o no d'orientar la raça Prat en la qüestió dels apèndixs.

*L'exposició tardoral de plantes i flors.* — L'exposició tardoral de plantes i flors que s'ha celebrat a la plaça de Catalunya ha tingut molta importància i ha estat notablement concorreguda.

S'han celebrat dos concursos, repartint-se molts premis, la relació dels quals es troba més avall. Al mateix temps l'Ajuntament ha pres el següent acord :

Primer. Que per a impulsar el progrés de l'art dels jardins a Barcelona s'acordi celebrar cada any dues exposicions de plantes, flors i accessoris de jardineria, una amb la denominació d'exposició de primavera, pels volts del primer de maig, i una altra, anomenada de tardor, cap allà el primer de novembre ; i que s'efectuï tots els anys una batalla de flors durant el mes de juny.

Segon. Que per assegurar la continuïtat d'aquestes manifestacions hortícoles, es consideri la seva organització com un servei municipal, a càrrec de la direcció de Parcs públics, la qual es posarà d'acord amb el Foment Nacional de l'Horticultura, per a l'execució pràctica de les esmen-

tades manifestacions hortícoles, i que a cada manifestació concorri l'Ajuntament, fora de concurs, mitjançant un stand o carrossa.

Terçer. Que en principi s'acordi concedir cada any dues medalles d'or de llei, acunyades amb l'escut de la ciutat, per al primer premi d'honor de cada una de les exposicions, i premis en metàl·lic per a la batalla de flors.

Quart. Que com més aviat millor es redacti per la direcció de Parcs públics i arbrat els reglaments i bases detallats d'aquestes manifestacions hortícoles, que el tinent d'alcalde delegat d'Obres públiques, després d'estudiar-les i en son cas aprovar-les, elevarà a la Comissió Permanent per a son coneixement i altres efectes.

Veus ací la llista de premis del primer concurs :

Al número 1, propietat de don Agustí Batlle, medalla d'argent i diploma, per la seva variació de flors diverses.

Al número 2, de don Joan Ventura, medalla d'argent i diploma, per la seva presentació de flors diverses.

Al número 3, de la senyora vídua de Bertrand, primer premi, amb medalla d'or i diploma, per la presentació de conreu de crisantems, i també un objecte d'art, cedit per la casa Casellas, per l'exposició del crisantem de major grossària.

Al número 4, dels senyors vídua i fills de Francesc Simó, medalla d'or i diploma, per la col·lecció de fruites presentada.

Al número 5, de don Joaquim Casas, primer premi amb medalla d'or i diploma, per la seva col·lecció de crisantems i varietas inèdites.

Al número 6, de don Joan Aldrufeu, primer premi amb medalla d'or i diploma per les seves col·leccions de clavells i dàlies.

Al número 7, de don Vicens Aldrufeu, primer premi amb medalla d'or i diploma, pels seus projectes i jardineria.

Al número 8, de don Joan Reig, medalla d'argent i diploma, per les seves colossals flors de «Celocia cristata» i crisantems grossos.

Al número 9, de don Rosend Daniel, medalla d'argent i diploma, per la seva presentació de plantes i flors.

Al número 10, de don Josep Vidal, medalla d'argent i diploma, per la seva presentació de «Cotàcees».

Al número 11, de don Joan Lavallol, medalla d'argent i diploma, per la seva col·lecció de crisantems.

Al número 12, de don Enric Batlle, medalla d'or i diploma, per la seva presentació de roses i plantes decoratives.

Al número 13, de don Valentí Garriga, medalla d'argent i diploma, per la seva col·lecció de plantes presentada.

Al número 14, de don Feliu Tremunts, medalla d'argent i diploma, jels seus articles de ciment imitant arbres i arbustos.

Al número 15, de don Andreu Batlle, medalla d'or i diploma, per la seva col·lecció de plantes d'adornament.

Al número 16, de don Joan Santamària, medalla d'argent i diploma, pel seu projecte de parterre anglès.

Al número 17, de don Miquel Batlle, primer premi amb medalla d'or i diploma, per la seva col·lecció de crisantems criats en test.

Al número 18, propietat de la Direcció de Parc i Jardins públics de l'Ajuntament d'aquesta ciutat, per trobar-se fora de concurs, no li fou ad-

judicat cap premi. En canvi, es féu constar en acta especial menció per la seva importància i el bon gust de la instal·lació.

Al número 19, de la casa Casellas, medalla d'or i diploma, per la presentació d'utensilis per a jardineria i horticultura.

Al número 20, de don Josep Comillas, medalla d'or i diploma, per la seva presentació de plantes d'adornament.

Al número 21, de don Josep Coll, medalla d'or i diploma, per la seva instal·lació d'eines pròpies per a jardineria.

Al número 22, de don Domènec Vidal, medalla d'or i diploma, per la seva presentació de diverses flors

Al número 23, de don Miquel Coctès, medalla d'argent i diploma, per la col·lecció de crisantems, i també medalla d'argent i diploma per la col·lecció d'«Acòleos».

Al número 24, de don Elici Querol, medalla d'or i diploma, per la seva instal·lació d'articles de mosaic per a ornamentació de jardins.

Al número 25, de don Joan Torres, medalla d'or i diploma, per la seva instal·lació d'articles per a jardí, platja i camp.

Al número 26, de don Josep Vidal, medalla d'or i diploma, per la seva col·lecció de plantes exòtiques i adornament de l'entrada de l'Exposició.

Els premis del segon concurs d'art floral han estat atorgats als següents expositors :

Secció de ramells. — Premi extraordinari de l'Ajuntament, a don Enric Batlle. Primer premi i medalla d'or, a don Andreu Batlle; segon premi i medalla de plata, a don Miquel Batlle; tercer premi i medalla de coure, a «Les Flors».

Secció de tapissatge. — Primer premi i medalla d'or, a don Joan Aldrufeu; segon premi i medalla de plata, a don Miquel Batlle; segon premi i medalla de plata, a don Agustí Batlle; tercer premi i medalla de coure, a la senyora vídua de Bertran.

Pares públics. — Fora de concurs: Treball executat pels operaris M. Aldrufeu i Benabarra.

Secció de centres. — Primer premi i medalla d'or, a la senyora vídua de Bertran; segon premi i medalla de plata, a don Agustí Batlle; tercer premi i medalla de coure, a don E. Batlle; tercer premi i medalla de coure, a don Rossend Daniel.

Secció d'objectes ornats. — Primer premi i medalla d'or, a don J. Aldrufeu, per la seva cistella i tapet ornats; segon premi i medalla de plata, a don Andreu Batlle; segon premi i medalla de plata, a don Enric Batlle; tercer premi i medalla de coure, a don Domènec Vidal; tercer premi i medalla de coure, a don Joan Ventura.

Premi especial al conjunt de la instal·lació, ofert per don Nicolau M. Rubió, arquitecte director dels pares municipals, adjudicat a don Agustí Batlle.

---

# 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

*Els carros de pagès i els impostos de l'Estat.* — L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha rebut darrerament diverses demandes a propòsit de la situació en què es trobaven els carros de pagès, respecte de l'impost anomenat «Taxa especial de rodatge», que percep el Patronat d'Afermats especials per a contribuir al sosteniment del Circuit Nacional de Turisme, segons Reial decret llei de 26 de juliol de 1926.

Al seu degut temps l'Institut féu públic que pel que feia referència a la província de Barcelona, la Diputació Provincial, que tenia establert amb l'Estat un concert econòmic anual de 600.000 pessetes per a percebre directament l'esmentat impost, havia exceptuat, a instància de l'Institut (en Edicte de 30 d'octubre de 1926) els carros de pagès, de satisfer l'impost anomenat «Taxa especial de rodatge».

També féu públic l'Institut, que havent-se adreçat al ministre de Foment per tal que els carros dels agricultors de la resta de les províncies fosin igualment exceptuats, com ho eren els de la de Barcelona, la demanda fou desestimada «per improcedent», per la Direcció General d'Obres públiques.

De fet, doncs, l'única província en la qual els carros de pagès estaven excepcionats de pagar la taxa especial de rodatge, era la de Barcelona.

Ara bé. El Patronat d'Afermats especials ha entès que des del primer de juliol darrer havia d'encarregar-se de l'administració i cobrament de l'impost esmentat, a totes les províncies, sense cap excepció, i per tant l'exempció que regia per als carros de pagès de la província de Barcelona deixa d'estar en vigència, i aquests carros han de pagar d'ara en endavant la taxa especial de rodatge, com l'han vinguda pagant els carros de pagès de les restants províncies, d'acord amb la següent tarifa:

Carros de llanta més estreta que la reglamentària: un cavall, 15 pesetes l'any; dos cavalls, 22'50; tres cavalls, 30; quatre cavalls, 37'50.

Carros de llantes reglamentàries: un cavall, 10 pessetes l'any; dos cavalls, 15; tres cavalls, 20; quatre cavalls, 25.

Cal que els agricultors tinguin present que, encara que la tarifa de tributació de la taxa especial de rodatge es regeixi per l'amplada de les llantes i pel nombre d'animals, aquest impost no té res a veure amb el que s'anomena «Quota sobre llantes», del qual impost els carros de pagès estan exceptuats per gestió de l'Institut, en virtut de Reial decret de Foment de 18 de juny de 1926.

Per tant, per a resumir i fixar concretament l'actual estat de coses en el que a la tributació de carros de pagès es refereix, l'Institut fa públic que els agricultors propietaris de carros de la província de Barcelona deixen d'estar exceptuats del pagament de la taxa especial de rodatge, si bé segueixen subsintint per als de totes les províncies les disposicions que els exceptuen de pagar:

a) La quota sobre llantes (Reial decret de Foment de 18 de juny de 1926).

b) L'impost de transports (Reial decret d'Hisenda de 13 d'abril de 1926).

Els carros de pagès de la província de Barcelona que gaudeixen, a més a més, de l'exempció de pagar la patent de circulació per carretera (Diputació Provincial).

# EL MERCAT

## Ultimes cotitzacions

	UNITAT	PESSETES
<b>ADOBS</b>		
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 còrnica natural 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ... ..	»	35'—
Guanó Sant Jordi 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 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 ... ..	»	35'—
Cianida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç.	»	28'—
<b>SOFRES</b>		
Sofre Sant Jordi 98-100 per 100, extra ... ..	40 quilos	15'50
Idem idem 98-100 ídem, 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'—
<b>CEREAIS</b>		
<i>Blat</i>		
Froment de Castella ... ..	100 quilos	49'— a 52'—
Xeixa de la Manxa ... ..	»	49'— a 50'50
Froment de la Manxa ... ..	»	48'— a 48'50
Aragó ... ..	»	49'— a 52'—
Navarra ... ..	»	48'50 a 50'50
Urgell i Vallès ... ..	»	50'— a 51'50
Comarca ... ..	»	51'50 a 52'—
Extremadura, blanquet ... ..	»	49'— a 49'50
Cruxer ... ..	»	47'— a 48'—
Lleida ... ..	»	50'— a 51'—
<i>Ordi</i>		
Extremadura ... ..	»	35'50 a 36'—
Manxa ... ..	»	35'— a 35'50

	UNITAT	PESSETES
Urgell .....	100 quilos	35' — a 35'50
Sagarra .....	»	36' — a 37'—
Aragó .....	»	34' — a 35'—
Castella .....	»	37' — a 38'—
Comarca .....	»	35' — a 36'—
<i>Civada</i>		
Extremadura .....	»	37' — a 38'—
Manxa .....	»	36'—
Aragó .....	»	36'—
<i>Moresc</i>		
Plata .....	»	35'25 a 36'—
<i>Mill</i>		
Estranger .....	»	46' — a 48'—
Comarca .....	»	49' — a 50'—
<i>Arròs</i>		
Benlloc, cero .....	»	43' — a 44'—
Idem, mitjà .....	»	50' — a 51'—
Idem, selecte .....	»	53' — a 54'—
Matitzat, ordinari .....	»	46' — a 47'—
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	45'50 a 46'—
Itàlia .....	»	45' — a 45'50
Tunis .....	»	45'—
Oran, noves .....	»	45' — a 46'—
Valencianes, noves .....	»	47' — a 48'—
Prat .....	»	48'50
<i>Façons</i>		
Sevilla .....	»	46' — a 47'—
Xereç .....	»	46'50 a 47'—
Marroc .....	»	48' — a 49'—
Italians .....	»	48'50 a 49'50
Anglesos .....	»	46'50 a 47'—
<i>Garrofes</i>		
Vinaroç .....	»	29'46 a 29'76
Roges .....	»	27'08
Mallorca .....	»	23'21
Eivissa .....	»	23'21
Tarragona .....	»	29'76
València .....	»	27'38
Xipre .....	»	29'16
<i>Veces</i>		
Navarra .....	»	51' — a 52'
Màlaga .....	»	41'50 a 42'—
Castella .....	»	41'50 a 42'—

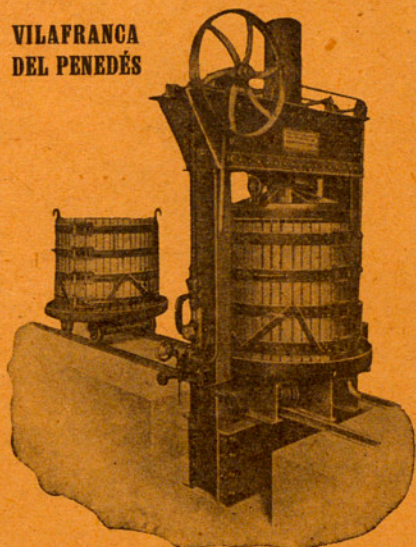


	UNITAT	PRESETES
<i>Mongetes</i>		
València Pinet .....	100 quilos	82'— a 83'—
Monquilies .....	»	85'— a 86'—
Trinquillon .....	»	75'—
Mallorca .....	»	81'— a 83'50
Itàlia .....	»	70'— a 72'—
Hongria .....	»	85'— a 88'—
Romania .....	»	83'— a 85'—
Holanda .....	»	76'— a 78'—
País .....	»	88'— a 89'—
<i>Altres llegums</i>		
Erps .....	»	40'— a 40'50
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	68'50 a 70'—
Idem ordinària .....	»	65'50
Flequera .....	»	65'— a 66'—
Número 3 .....	»	54'—
Número 4 .....	»	42'50
Segones .....	»	38'50
Terceres .....	»	34'— a 35'—
Quartes .....	»	32'— a 33'50
FRUITES SEQUES		
<i>Ametlles</i>		
Mallorca .....	100 quilos	400'—
Esperança, primera .....	»	300'—
Tarragona .....	»	500'—
Mollar amb closca .....	»	180'—
<i>Avellanes</i>		
Negreta .....	»	85'—
Garbellada .....	»	90'—
Granada primera .....	1 quilo	3'—
<i>Figues</i>		
Fraga .....	»	»
Idem extra .....	»	»
Idem negres .....	»	»
Burriana .....	10 quilos	»
Albunyol .....	»	»
<i>Nous</i>		
Seleçtes .....	100 quilos	130'—
<i>Alls</i>		
Cappares .....	12 forcs	30'—
VINS		
Penedès, blanc .....	Grau i hectolitre	2'80
Camp de Tarragona, blanc .....	»	2'95
Priorat, negre, .....	»	3'10
Martorell, blanc .....	»	2'85

	UNITAT	PRESETES
Manxa, blanc .....	Grau i hectolitre	2'60
Mistela blanca .....	»	3'10
Idem negra... ..	»	3'15
Moscatell .....	»	3'25
<b>OLIS</b>		
<i>D'oliva</i>		
Ordinari .....	100 quilos	269'55
Superior .....	»	286'93
Fi .....	»	308'70
Extra .....	»	321'75
<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'—
<b>FARRATGES I PINSOS</b>		
Alfals .....	40 quilos	7'50 a 8'50
Palla llargueta .....	»	3'50 a 4'
Polpa de remolatxa, estrangera .....	100 quilos	38'— 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'—
<b>ANIMALS I LLURS PRODUCTES</b>		
<i>Animals</i>		
Bous i vaques .....	1 quilo	2'85
Vedells .....	»	4'—
Moltons i ovelles .....	»	3'30 a 3'80
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'—

# Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA  
DEL PENEDÈS



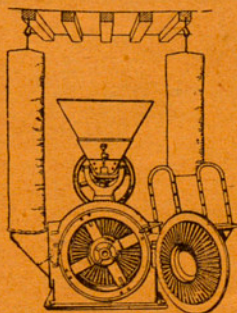
Sucursals a Reus, Criptana  
i Xereç de la Frontera

FREPITJADORES, PREMSES, BOM-  
BES I TOTA CLASSE DE MAQUI-  
NÀRIA VINÍCOLA : MOTORS I  
TRANSMISSIONS : MANGUE-  
RES, RACORDS I AIXETES :  
MATERIAL PER A BOTELLERIA

Premsa contínua «Sepsa»  
Premsa hidràulica «Atlas»

APARELLS D'ANÀLISIS DE VINS  
PRODUCTES ENOLÒGICS :  
ADOBS : SULFAT I SOFRES

DE MANEU  
Estudis, Projectes  
i Pressupostos



## Molí Triturador "El Campeón Universal"

Patents d'invençió nùms. 84.698 i 91.267

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

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

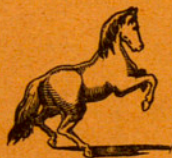
El construeixo en quatre tamanyes per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

Producció en farina de morenc per a pinsos, de 150 a 1.000 quilos per hora.

Únic constructor i venedor que els instal·la i cobra un cop posats en marxa i després d'haver-se obtingut el resultat convingut.

Finor i gruix de la molturació desitjada

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



VERITABLE NO MÉS FOC

NO MÉS SENYALS A LA PELL

## Liniment ALONSO OJEA

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

No deixa ni la més petita senyal en la pell.

Garantitzem els seus efectes i activitats

Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

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

UAB

Universitat Autònoma de Barcelona

Servei de Biblioteques  
Biblioteca de Veterinària

## La Bomba de pistó "NEPTUNO"

és sempre accionada per motors instal·lats a la superfície. — No porta premsa-estopes. — No és necessari enseuar-la. — Funciona sols per tracció. — Absolutament silenciosa. — Econòmica.

Es construeixen models de 600 a 240.000 litres hora per grans i petites instal·lacions, accionades a mà, amb motor i a tota mena de força motriu.

TIPUS ECONÒMICS DES DE 300 PESSETES



LLOGUER DE BOMBES PER A PROFUNDITZAR POUS

CONSTRUCTORS

**BOMBAS NEPTUNO, S. A.**

Carrer de Sant Pau, 6

TERRASSA

## FILTRES

per a vins, licors, alcohols, perfums, olis, mares, etc., de diferents tipus i tamany, per a petits i grans rendiments.

BOMBES per a trascolar vins. PREMSSES i TREPITJADORES de raïms.

ABUNDANT MATERIAL AGRÍCOLA

## PERE PARÉS

Abans A. AHLES

Avinguda Marquès d'Argentera, 15  
(Antic Passeig de la Duana)

BARCELONA

