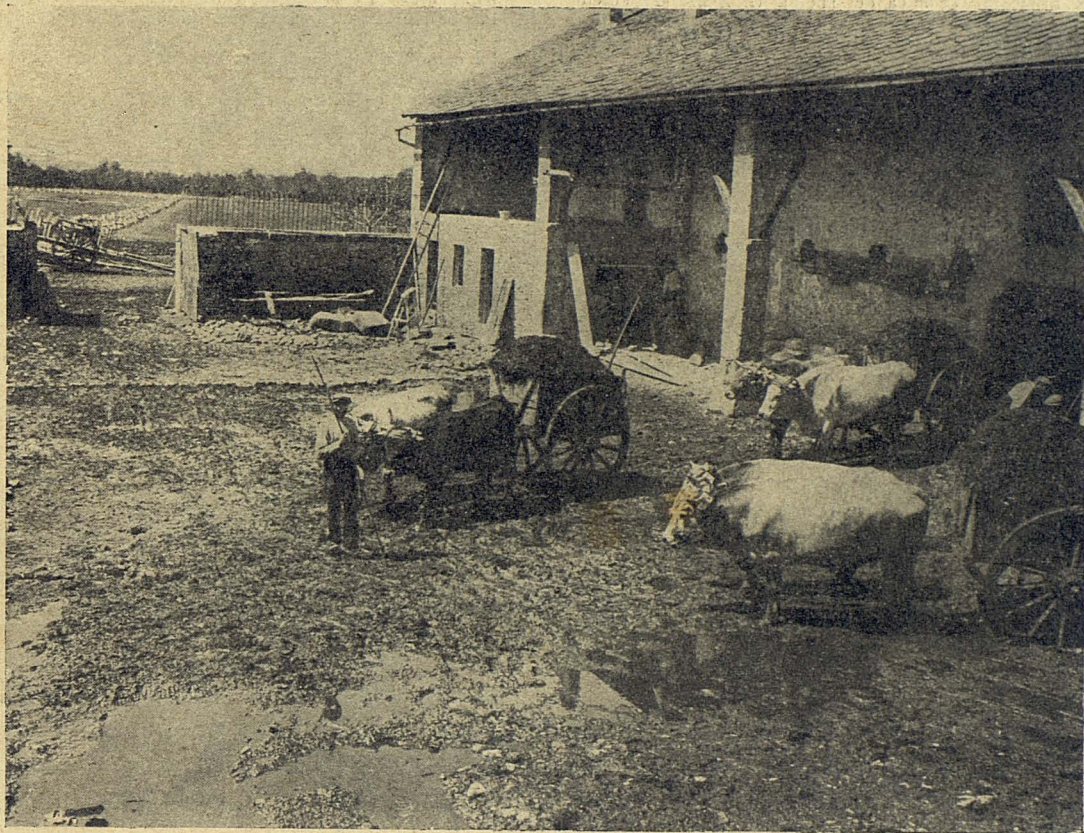


# AGRICULTURA



Carretejant fems

## SUMARI:

Els nostres pagesos: Dr. Sr. Francesc Santacana i Romeu — Les ovelles davall els ametllers, per Joan Salom — L'esterilitat dels arbres fruiters, per Baldiri Juscafressa — La bona sement, per Candi Redó — Els farratges i la secada d'aquest estiu, per Tomàs Aulí — Una obra lloable de l'Ajuntament de Lió, per Josep Llovet — Experiències d'alimentació de gallines, per M. Rossell i Vilà — Els adobs azotats, per Joan Montfort — Per la mestressa, per M. T. G. — Els raïms i el suc dels raïms com a medicament — Una mica de tot — Calendari — Noticiari — El mercat.

# I RAMADERIA



# ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

publicada sots la direcció de G. WERY

Les matèries que's tracten especialment en aquesta ENCICLOPÈDIA AGRÍCOLA són: *Cultiu i purificació del sol.*  
*Producció i cultiu de les Plantes.* — *Producció i cuidado dels animals.* — *Tecnologia agrícola.*  
*Ingeniería rural.* — *Indústries agrícoles* — *Economia i Legislació rural.*

## VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). G. André (2<sup>a</sup> edició). 2 volums. — Tela, 24 pessetes.  
Química agrícola (Química vegetal). G. André. 2 volums. — En premsa n. e.  
Viticultura. P. Pacottet. — En premsa n. e.  
Vinificación. P. Pacottet (2<sup>a</sup> edició). — 14 ptes.  
Higiene y Enfermedades del ganado. P. Cagny y R. Gouin (2<sup>a</sup> edició). — 14 ptes.  
Avicultura. C. Voitelher (2<sup>a</sup> edició). — 14 ptes.  
Abonos. C. V. Garola (2<sup>a</sup> edició). 2 volums. — 24 ptes.  
Cereales. C. V. Garola. — 14 ptes.  
Riegos y Drenajes. Risier y Wery. — 14 ptes.  
Las Conservas de frutas. A. Rolet. — En premsa n. e.  
Alimentación racional de los Animales domésticos. R. Gouin. — 14 ptes.  
Entomología y Parasitología agrícolas. G. Guenau. — 14 ptes.  
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 12 ptes.  
Enfermedades o parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. 2 ptes.  
Lechería. C. Martin. — 12 ptes.  
Arboricultura frutal. L. Bussard y J. Duval. — 14 ptes.  
Material vitícola. R. Brunet. — 12 ptes.  
Material vinícola. R. Brunet. — 14 ptes.  
Praderas y Plantas forrajeras. C. V. Garola. — 15 ptes.  
Botánica agrícola. E. Schribaux y J. Nanot. — 12 ptes.  
Zootecnia general. P. Diffloth. 2 volums. — 27 ptes.  
Microbiología agrícola. E. Kayser. 2 volums. — 24 ptes.  
Ganado lanar. P. Diffloth. — 12 ptes.  
Silvicultura. A. Fron. — 14 ptes.  
Razas bovinas. P. Diffloth. — 15 ptes.

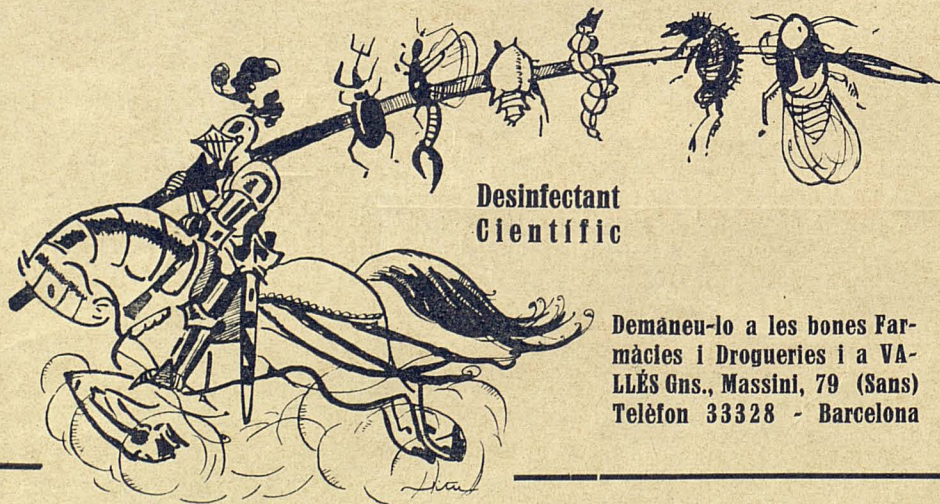
Aguardientes y Vinagres. P. Pacottet. — Tela, 14 pessetes.  
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. A. Role. — 12 ptes.  
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. E. Sallard. — 17 ptes.  
Industria y comercio de los Abonos. C. Pluvinage. — 14 ptes.  
Construcciones rurales. J. Danguy. — 14 ptes.  
Economía rural. E. Jouzier. — 14 ptes.  
Compendio de Agricultura. C. Seltensperger. — 14 ptes.  
Explotación de un dominio agrícola. R. Vuigner. — 15 ptes.  
Apicultura. R. Hommel. — 14 ptes.  
Cultivo hortícola. L. Bussard. — 12 ptes.  
Cabras, cerdos, conejos. P. Diffloth. — 12 ptes.  
El Manzano de sidra y la Sidrería. C. Warcollier. — 15 ptes.  
Sericultura. P. Vieil. — 12 ptes.  
Hidrología agrícola. F. Diéner. — 12 ptes.  
Higiene de la Granja. Regnard y Portier. — 12 ptes.  
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). E. Leroux. — 12 ptes.  
Prácticas de Ingeniería rural. Provost y Rolet. — 12 ptes.  
Máquinas de labranza. G. Coupan. — 14 ptes.  
Razas caballares. P. Diffloth. — 14 ptes.  
Análisis agrícolas. R. Guillin. — 12 ptes.  
Agricultura general. P. Diffloth (2<sup>a</sup> edició). 4 volums.  
I. *Suelo y mejoramiento de las tierras.* — 12 ptes.  
II. *Labores y rotación de cultivos.* — 12 ptes.  
III. *Siembras y cuidado de los cultivos.* — 12 ptes.  
IV. *Cosechas y conservación de los productos agrícolas.* — 12 ptes.  
Producción y doma del caballo. J. Bonnefont. — 12 ptes.  
Meteorología y Física agrícolas. Klein y Sanson. — 12 ptes.

## VOLUMS EN PREMSA

Topografía agrícola. C. Muret.  
Vinos de Champaña y Vinos espumosos. P. Pacottet y L. Guittonneau.

Destilería agrícola e industrial. E. Boullanger. 2 volums.  
Electricidad agrícola. A. P. t. t.  
El libro de la campesina. O. Bussard.

De venda en la LLIBRERIA CATALONIA, Plaça de Catalunya, 17 — BARCELONA



Desinfectant  
Científic

Demaneu-lo a les bones Far-  
màcies i Drogueries i a VA-  
LLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)  
Telèfon 33328 - Barcelona

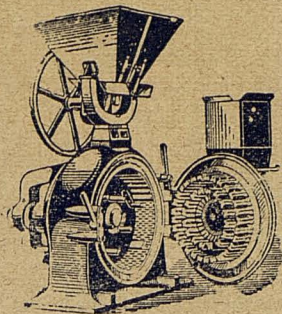
## LISOL

### VALLÈS G.<sup>NS</sup>

L'únic que pot combatre  
eficaçment totes les pla-  
gues del camp i dels  
arbres fruiters  
Indispensable per a la cu-  
ració de tota classe de  
mals del bestiar.



## TRES ARTICLES DE FAMA MUNDIAL



### "ROYAL TRIUMPH"

Molí triturador lamidador per a pinsos de totes menes, alfals, palla, civada, etc.

No rescalfa el producte. (Garantitzada)

Amb un mínim de força s'aconsegueix una màxima producció

Pot funcionar dia i nit sense interrupció

Únic que té imitadors però no té rival

Innombrables referències

### "LE RATIONNEL"

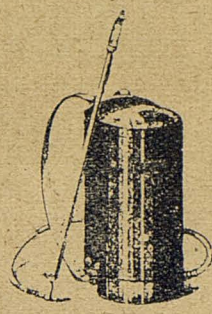
Pulveritzador per aire comprimit, alta pressió contínua

Maneig facilíssim. Seguretat absoluta. Economia en la mà d'obra i líquid.

Més de 38.000 aparells funcionant l'acrediten de bo

Indispensable per a pulveritzar arbres, vinyars, plantes, etc. Blanqueja 100 m<sup>2</sup> en deu minuts

Cap decepció possible; es reemborsa el preu de compra si no dona el resultat amb completa satisfacció



## PREMSES CONTÍNUES

### DUCHSCHER

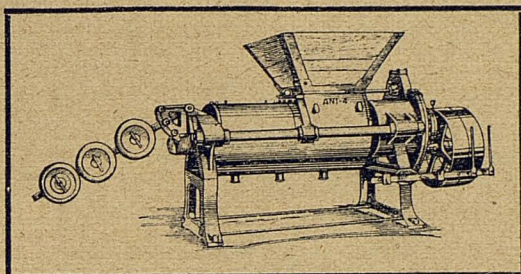
AMB POTES O SOBRE RODES

Dues hèlixs de bronze

Cambra de compressió, de bronze

Cubeta d'escorregut, de coure

Càrter d'engranatge amb bany d'oli



### La millor de totes

per la qualitat dels seus materials, per la seva superioritat mecànica, per la seva solidesa i bon acabat per la seva capacitat de treball. La millor quantitat de vi obtingut, paga la despesa d'adquisició en una sola campanya

Demaneu catàlegs i detalls a

**MAURICI HENING, Flors, 5. - BARCELONA**

## UNA VERITAT COMPROVADA

L'eficàcia del **VOLCK** és una cosa segura i provada. Cal saber el que opinen sobre aquest producte competents agricultors

Heus ací un extracte d'alguns dels nombrosos certificats que tenim:

*Cert. 1.* — Sobre el resultat del **VOLCK** tinc de manifestar que en 22 anys que tracto amb insecticides he conegut moltes fórmules no havent-ne trobat cap de millors resultats. Josep Armengol, Castelló de la Plana.

*Cert. 10.* — Amb l'olivera que estava molt perduda, el **VOLCK** em donà un resultat bo, desapareixent l'aranyeta. En el magraner, Plugó vert, superior la prova. Joaquim Lamage, Fuente la Higuera (València).

*Cert. 25.* — He notat que la planta treu brots bonics i reconec que té vàlua l'insecticida **VOLCK**. Marià Colomer, Mataró.

*Cert. 20.* — El resultat del seu insecticida **VOLCK** ha estat satisfactori. Ramon Fortuny, Horticultor i floricultor, Barcelona.

*Cert. 19.* — La meua opinió sobre el tractament de l'insecticida **VOLCK** en els tarongers, és de què dona un resultat immillorable. Lluís Mirabent, Secretari del Sindicat Agrícola de Sant Boi del Llobregat (Barcelona).

*Cert. 26.* — Després d'haver posat en pràctica durant una sèrie d'anys moltes classes de tractaments per combatre el Plugó blanc, cap m'ha donat el resultat que esperava, però enguany amb el seu insecticida **VOLCK** estic orgullós d'haver portat els meus arbres a un període de bona producció. Gabriel Olivé, Sant Joan Despí.

### POTENT INSECTICIDA AGRICOLA

DIVIDIT EN TRES PRODUCTES

# VOLCK

tarongers  
plugons  
hivern

Vendes i informació: **BUSQUETS GERMANS I C.<sup>IA</sup>**

CORTS, 587  
BARCELONA



# La Bomba de pistó "NEPTUNO"

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

Es construeixen models per a tots els caudals i elevacions,  
així com per qualsevol classe de força motriu.



TIPUS ECONÒMICS DES DE 300 PESSETES  
LLOGUER DE BOMBES PER A PROFUNDITZAR POUS

VENDES A LLARG PLAÇ

CONSTRUCTORS

## BOMBAS NEPTUNO, S. A.

Passeig, 5 i 7

TERRASSA



## LLET CONDENSADA "EL NIÑO"

Gran Diploma d'Honor i Medalla d'or a l'Exposició Agrícola Hidráulica de Barcelona 1927  
i Primer premi i Medalla d'or en l'Exposició de l'Alimentació, de Madrid, 1928

La llet condensada marca EL NIÑO amb tota la seva crema i elaborada d'acord amb procediments novíssims de fabricació, reuneix els majors avantatges desitjats per tot consumidor.

La llet condensada marca EL NIÑO és la designada per a reemplaçar avantatjosament la llet fresca en tots els casos que aquesta s'usa.

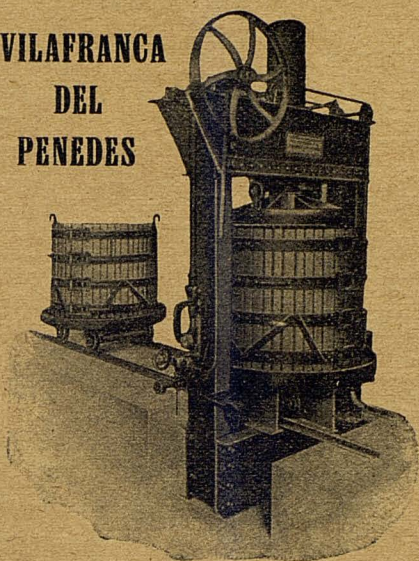
Sol·liciteu mostra i fascicles gratis  
"SOCIEDAD LECHERA MONTAÑESA, A. E."  
Plaça Catalunya, 20 - BARCELONA

No deixi de provar avui mateix la llet condensada  
marca EL NIÑO i quedarà convençut de la seva  
alta i insuperable qualitat



# Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA  
DEL  
PENEDÈS



Sucursals a Reus, Criptana i Xerèç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSSES, BOMBES I  
TOTA CLASSE DE MAQUINARIA VINÍ-  
COLA : MOTORS I TRANSMISSIONS :  
MANGUERES, RACORDS I AIXETES :  
MATERIAL PER A BOTELLERIA

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

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

DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos

## MOLI "JAY BEE" EL MILLOR DEL MON

EXPRÉS PER A AGRICULTORS I RAMADERS

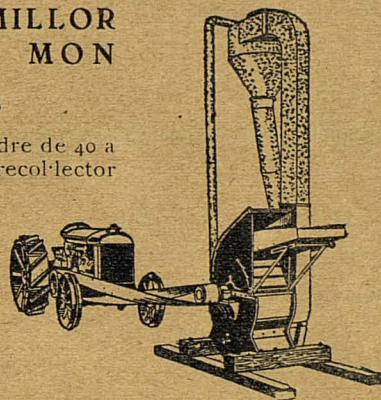
Els molins "JAY BEE" es fabriquen en nou tamanyos diferents, capaços per a moldre de 40 a 900 Kgs. per hora. Qualsevol dels models està equipat usualment amb aspirador i recol·lector de pols, amb això resulta una instal·lació completa. Únic molí que molt perfectament alfals i farratges secs, productes que, bon punt molts, poden donar-se a les vaques, porcs, pollastres, etc., etc., sols o barrejats amb altres gèneres; resultant un pinso de fàcil digerir i a la vegada sa i molt econòmic.

Construït per The Bossert Corporation, Utica - New-York

Agent exclusiu per a  
Espanya i Portugal:

JOSEP ILLA

VIA LAIBTANA, 15, 2.º :: TELÈFONS: A. 2210 i A. 4515 :: BARCELONA



COMPANYIA GENERAL D'ASFALTS I PORLAND



# ASLAND

Passeig de Gràcia, 45 :: :: :: BARCELONA

Adreça postal: Apartat 263 - BARCELONA

Adreça telefònica, telefònica, cable i radiotelefònica: ASLAND - BARCELONA

FÀBRQUES a LA POBLA DE LILLET i MONTCADA (Barcelona)

VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 TONES





... Escolta, Peret! No et descuidis de portar de la Farmàcia un tub de  
**DERMOSA CUSI ANTISEPTICA**  
 Ja saps que a casa no hi pot manca.



En els dies de tardor, quan la recollida dels fruits i collites requereixen una feina aclaparadora, deuen evitar-se possibles contra-temps i procurar a l'ensem, portar amb les eines un tub de **DERMOSA CUSI ANTISEPTICA**. És l'època de l'any en què «el temps és or», i s'ha de assegurar la salut en el possible, protegint les ferides contra l'infecció.

**LA DERMOSA CUSI ANTISEPTICA**

és útil en tot lloc i a qualsevol hora per a tractar:

**Ferides, erosions i afeccions de la pell de caràcter infeccios**

Actua amb més eficàcia que els antiseptics-cicatritzants coneguts fins avui. No és verinosa, ni càustica, ni irritant. Evita el que s'enganyin els apòsits. No destrueix els teixits sans. Es conserva inalterable. És de fàcil aplicació.

**ES VEN A LES FARMACIES:**

Tub gran a ptes. 3'50. Tub petit a ptes. 1'50. Tub per a Veterinària a ptes. 7'50

DEMANI UNA MOSTRA  
 ENVIANT AQUEST ANUNCI

**Laboratoris del Nord d'Espanya - Masnou - Barcelona**

# NITRAT DE CALC B. A. S. F.

Insuperable adob  
 azoat de cobertera i  
 d'efectes rapidíssims  
 contenint  $\frac{15}{16}$  per 100  
 de Nitrogen i 28 per  
 100 de Calc

**DE VENDA A LES PRIN-  
 CIPALS CASES D'ADOB**



# AGRICULTURA I RAMADERIA

DIES DE SORTIDA: EL 15 DE CADA MES  
UN SOL NÚMERO: 1 Pesseta

DIRECTOR:  
M. ROSSELL I VILÀ

SUBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY: Ptes. 9  
FORA: Ptes. 10 ESTRANGER: Ptes. 11

## ELS NOSTRES PAGESOS



Dr. Sr. Francesc Santacana i Romeu

El nom del senyor Francesc Santacana i Romeu és conegut de quasi tota la pagesia catalana i personalment, es pot dir, de tots els vinyaters.

La personalitat del senyor Santacana comença a prendre relleu general dintre la «Unió de Vinyaters de Catalunya», al costat dels senyors Puig de la Bellacasa, Marquès de Camps, Miquel i Cuscó, Parellada de Naveran, Barnades i altres.

La clara intelligència del senyor Santacana li ha permès de veure netament la solució dels conflictes que el temps va posant i que resolgué satisfactòriament durant els quinze anys que durà la seva presidència en la «Unió de Vinyaters de Catalunya».

Al senyor Santacana, portat pel seu temperament nerviós, l'acció li ha estat necessària. Com si la Catalunya estricta fos camp reduït al desplegament de les seves energies, anà a predicar la doctrina que informa la de la «Unió de Vinyaters» a diverses localitats de València, prèdiques que determinaren la fundació en aquesta regió de la «Unió de Viticultors de Llevant». Així mateix realitzà alguns actes de propaganda a la Rioja i a la Manxa.

Durant la guerra europea la viticultura es trobà; entre altres problemes, amb la puja formidable del sulfat de coure. El senyor Santacana se n'anà a Madrid a fer gestions prop del comte de Romanones, president del Consell de Ministres, per tal d'arranjar la qüestió de preu del sulfat de coure. Obtingué alguna promesa. Però al cap de pocs dies, una R. O. fixava el preu del sulfat de coure a 2'20 pessetes el quilo, mentre que el mercat el venia a 1'90. Indignat per aquesta disposició ministerial, el senyor Santacana envià al comte de Romanones un telegrama de protesta, els termes del qual foren judicats delictuosos, i en conseqüència l'autor detingut.

Llavors, els vinyaters, en veure que s'anava a seguir una acció criminal contra llur president, decidiren presentar-lo Diputat a Corts per Vilafranca, per tal d'anullar pràcticament els fets que poguessin resultar de les suposades intencions del comte de Romanones. Amb tot això es demostra la fonda compenetració que existí entre President i presidits de la «Unió de Vinyaters de Catalunya».

El senyor Francesc Santacana i Romeu és, indubtablement una de les personalitats més remarcables de la pagesia; és doctor en Medicina, President del Sindicat Vitícola de Martorell, President honorari de la «Unió de Vinyaters de Catalunya» i ex-president de la Confederació de Viticultors d'Espanya.



## Les ovelles davall els ametllers

L'ovella és segurament l'animal que millor aprofita els aliments fibrosos rics en cel·lulosa i que difícilment aprofita cap altra mena de bestiar.

També aprofita pastures curtes que no aprofiten els altres animals; el seu vestit de llana priva que perdi una grossa quantitat de calories en benefici del seu creixement i desenrotllo. Podem dir que és la màquina d'aprofitament més perfecta de què disposa el ramader.

A Mallorca — i per la seva sort — les grans propietats van dividint-se i parcellant-se i els ramats de llana desapareixen a mida que ho fan els grans masos.

Les finques d'ametller no són molt extenses i la creença general és que en aquestes finques no podran tenir-se ovelles. Unicament a l'estiu, en acabar de segar i començada la caiguda de la fulla dels ametllers, baixen a les terres d'ametllers els ramats de les finques de muntanya. Les pastures d'hivern són també venudes als mateixos ramats, que les acaben en pocs dies.

¿És economia criar ovelles en les finques d'ametllar sense treure-les de la finca? Sí, sens cap mena de dubte. Però el sistema de cria de bestiar de llana en els grans latifundis, en aquestes finques seria ruïnós. El sistema d'una cria a l'any i fam perpètua, deu, en aquests casos, des-terrar-se.

Una ovella jove, de bona casta, ben tipa i cuidada amb amor, pot donar l'any dos parts dobles, que així com estan les coses valen els quatre anyells més de 200 pessetes (parlo per experiència pròpia). Una ovella capaç de donar

dues cents pessetes en un any, mengi el que vulgui no les consumirà. Ja sé que una flor no fa estiu, però allà on arriba una poden arribar les altres, i no és exagerat que tal ramat portat amb òptimes condicions pugui treure la meitat del que tragué la citada ovella: 100 pessetes per cap (torno a parlar per pròpia experiència).

És ben sabut que un ametller no es pot considerar ben conreat sense una forta adobada a base de fems. La femta d'ovella és la que més agrada a l'ametller. Pretendre conrear cereals davall els ametllers és perdre la collita d'ametlles i de gra, perquè en venir maig i juny ni la humitat, ni els adobs, ni els raigs solars, que passen difícilment per entre les fulles dels ametllers, són suficients per a arribar a bon port les dues collites. Un ametllar després d'una collita d'ordi o civada queda molt mal parat. En canvi, el conreu de llegums farratgeres és perfectament compatible amb una bona collita d'ametlles i dona més, aprofitada per les ovelles, que una regular collita de cereals. Demés, a mida que les ovelles van menjant-se la veça farratgera o altra planta per l'estil, poden les arades deixar la terra ben llaurada i l'ametllar en condicions de passar un bon estiu.

Ací, que no fa gaire fred, els mesos de gener, febrer, març, abril i maig, les ovelles, encara que menin dos petits i tornin a estar prenyades, es mantenen perfectament amb la pastura de veça negra de l'Empordà i civada mallorquina. Si durant aquest temps es veu que alguna ovella decau, caldrà donar-li una petita ració de grana o turtó per a retornar-la. A les dues o tres vegades que se l'ha separada del ramat per a donar-li el gra, compareix acompanyada de la seva cria a buscar la ració i prompte coneix el que deu donar-li. Durant els mesos de juny, juliol i agost les herbes d'estiu, els rostolls i fulles d'ametller, que cauen abundantment, són suficients per a mantenir-les. Durant aquests mesos els naixements són escassos, encara que les ovelles puguin prendre el marrà tot l'any. No cal descuidar tenir durant aquests temps uns sestedors frescos, escombrats diàriament i completament a les fosques, a disposició dels animals. Les ovelles deuen poder entrar i sortir d'aquesta habitació quan vulguin. És convenient posar a l'entrada unes cortines que elles s'ave-



Ovelles de raça mallorquina



sen a empènyer i decantar per a entrar-hi durant les hores de sol fort. A posta de sol surten, beuen aigua fresca i es posen a pasturar buscant fulles d'ametller, corritxoles, algun rostoll i qualche grana, i van pasturant gairebé sense interrupció fins a l'endemà sortida de sol, que tornen a beure aigua fresca i entren als sestedors empenyent la cortina.

En arribar les primeres trauades i fortes pluges de la tardor, pels mesos de setembre i octubre, s'ha acabat la bona vida; les ovelles comencen a córrer tota la nit ensumant els aliments que fins abans de ploure tan bé menjaven i que mullats no volen ni tastar. Ara és quan els ametllicultors es desanimen i pensen que sense tenir garrigues i boscúries no es pot tenir ramat de llana. Però no hi ha per què espantar-se ni pensar a enviar el ramat a fora casa. L'ovella és un animal que viu tan bé establert com a l'aire. Les ovelles ja no corren gaire, sinó que compareixen a l'estable que es té preparat per aquesta temporada. Aquest estable deu constar de corral per a prendre la fresca i habitació que pot constar solament de tres parets amb menjadora i rastell. Des de què que comença aquest règim es deu proporcionar a les ovelles una alimentació completa en qualitat i quantitat. Cal agafar qualsevol llibre que tracti d'alimentació d'aquesta mena d'animals (jo em serveixo de la del nostre professor senyor Rossell i Vilà), i tenir en compte que les normes d'aquesta ració per a ovelles de 50 quilos, criant dues vegades l'any, són: matèria seca, 2'8; matèria azotada, 2; matèria hidrocarbonada i cel·lulosa, 12.

Per a resumir i no cansar els lectors amb càlculs de la ració, n'hi ha prou amb saber que en el rastell poso palla de faves (que aquí és



Ovelles de raça catalana

molt barata), a fi que en mengin a voler. En la menjadora dono pel·lofes d'ametlla que guardo salades d'esprés d'esquitllar les ametlles, i també en mengen la que volen, i al matí i tarda, una ració de grana (favons, moresc, ordi, etc.) de 200 grams per cap i dia, procurant variar-la diàriament, i qualche dia segones de blat o turtó de coco, procurant, en donar turtós o granes de lleguminoses, escursar un xic la quantitat.

Com que aquesta època coincideix amb l'esporga de l'ametller, cada tarda es porta el ramat sota els ametllers exporgats i els animals brostegen les branques i branquillons tendres, als quals són molt afeccionats. D'aquesta manera i d'una manera barata, hom arriba a les herbes de tardor, que ací són abundoses, i en arribar-hi compaginen aquestes amb el règim d'estabulació. I ja torna el gener amb veces i civada.

D'aquesta forma he resolt el problema de tenir ovelles davall els ametllers d'una manera altament lucrativa i sense treure el ramat de les finques d'ametllerar.

JOAN SALOM

Son Pizà (Mallorca), setembre 1928.

## L'esterilitat dels arbres fruiters

**E**N les hortes on es conreen alguns arbres fruiters disseminats i en forma escadussera, hom pot veure més casos d'esterilitat entre els arbres fruiters que en les plantacions fruiteres regulars.

Això és la causa de l'insignificant conreu dels arbres fruiters i que no dona peu a què hom hi faci les cures i tractaments com cal i ignori moltes coses de les quals hauria d'estar assabentat o almenys tenir-ne una mica de coneixença. No tots els pagesos estem compenetrats de l'ar-

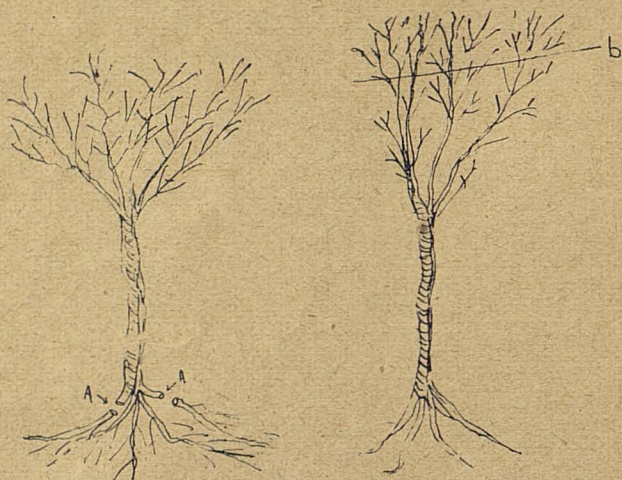
boricultura, i fer això quan els nostres fruiters no representen caràcter d'explotació escatimem totes les cures, donen per resultat la major part de les vegades que aquests no donen el rendiment que haurien de donar.

No és d'estranyar que quan se'ns presenta un cas d'esterilitat d'un fruiter no sapiguem practicar l'operació necessària en aquests casos, i ens vegem obligats a destruir-los o bé tenir un arbre improductiu, que solament consumeix i no dona mica de rendiment.



Tots els arbres són atacats per certes plagues, l'actuació de les quals més o menys repercuteix en el fruit, i si aquestes no es combaten és fàcil deixar deteriorar la planta i extreure'n un fruit malaltís i encara en migrada quantitat. No sols és necessari combatre aquestes plagues amb insecticides i anticriptògrames en tots els casos, sinó que cal donar una poda regular i ben dirigida adequada a cada planta, a cada clima i a cada explotació.

Tots els casos d'esterilitat s'esdevenen per llur desorganitzat desenrotllament. S'han donat molts casos que una planta en el temps de la seva floració ha efectuat aquesta extraordinàriament, però no ha pogut arribar mai a veure tan sols un escadusser fruit. Altres, que tenen un gran desenrotllament, però que mai no han produït una flor per donar a conèixer tan sols la seva varietat. En cada cas d'aquests, ben diferents



En cas d'esterilitat de la flor deu procedir-se a la talla de les rels, tal com indica la figura.

Si la flor cau morta i el fruit no pot arribar a madurar, s'han de tallar els capbrotos, tal com senyala la paral·lela B.

per cert, cal practicar també una operació ben distinta.

L'un cal operar-lo en les rames, l'altre en les rels. Tots, però, poden atribuir-se a defectes de poda.

Els arbres fruiters cal corregir-los de petits i quan s'efectuen les podes hom deu tenir-hi tot el mirament possible per donar-li la forma que per raó natural li és necessària. Tots, però, és

convenient adaptar-los a la forma de vas. Així el fruit i la planta poden rebre la llum i l'aire per tots indrets. Els fruiters corregits i fets créixer en forma de vas, rarament hom pot notar-hi cap cas d'esterilitat, i fa que el seu desenrotllament pugui efectuar-se normalment. Quan amb els arbres no es té una cura necessària i es deixen créixer en complet desordre, llavors no sols es donen casos d'esterilitat, sinó que molts brots i branques s'assequen ràpidament, produint malalties que perjudiquen la planta i tot seguit se'n ressent el seu desenrotllament fins produir-li la mort.

Quan l'esterilitat esdevé per excés de floració i aquesta no té aguant per arribar al fruit, és necessari tallar els caps brots de l'arbre amb judici necessari, segons el desenrotllament del mateix. En aquests casos de no aguantar la flor, cau tota sense poder donar cap fruit i és fàcil preveure un excessiu desenrotllament; solament es presenta als arbres mal curats i que hom ha negligit amb les seves podes.

Quan el cas es presenta diferentment, i és que l'arbre té un extraordinari excés d'ufanor i en el curs de la seva floració no en surt ni tan sols una flor escadussera, llavors cal efectuar una operació ben distinta. Cal tallar les arrels més superficials, i això segons el desenrotllament d'aquestes. Si hom pot comprendre que és un arbre de poques arrels, però que les soques són completament desenrotllades, poden fer-se les podes tallant-ne una o dues, i si amb això l'any següent no produeix cap flor, cal tallar-ne d'altres, fins que en produeixi.

Aquestes operacions han donat mantes vegades resultats excel·lents, i sempre que l'han practicat amb una mica de cura han resultat eficaços.

Ara, que si hom té cura en les podes, tots aquests defectes no es presenten i els arbres produeixen normalment.

És sempre recomanable fer créixer els fruiters amb forma de vas i no seguir la inclinació de les rames, perquè aquestes, com els homes, sempre són arrastrades al mal camí.

BALDIRI JUSCAFRESSA

## INVESTIGACIONS SUBTERRANIES

**DOMÈNEC PALET I BARBA**

Geòleg-Propector

Auxiliar:

**MIQUEL PALET MARTÍ (fill)**  
Enginyer

RASA, 29. - Telèf. 404  
TERRASSA

Prospecció d'aigües, minerals i roques, a qualsevol fondària, amb dispositius patentats de pròpia invenció

### TECNICA CIENTIFICA :: METODE RAPID

Determinació concreta, des de la superfície, de jaciments, llurs extensió, superposicions, naturalesa i composició, profunditats i gruixàries, intensitats o relativa riquesa, etc., etc.



## La bona sement

**P**ER a obtenir plantes ufanoses i bones col·lites, és necessari disposar de bona sement. Una sement per a ésser bona deu contenir un germen o embrió sa, vigorós, podent donar una planta productiva i sana.

La bona marxa dels cultius depèn en primer lloc de la qualitat de la llavor sembrada, i tan sols en segon lloc del mètode de conreu. Quant més qualitativa sigui la sement, més alt serà el rendiment del conreu. La bona llavor utilitza bé les energies del sòl i de l'atmosfera.

El valer d'una sement depèn dels seus caràcters interiors i exteriors. Els primers són invisibles en la grana; els exteriors poden fàcilment apreciar-se. Per caràcter interior es sol significar les propietats hereditàries d'una sement, la conformació de l'espiga, la longitud de la palla, la forma del gra i la proporció de les substàncies nutritives contingudes.

Els caràcters exteriors estan sota la dependència de la manera com ha estat tractada la grana. L'olor, per exemple, és un caràcter exterior. Per a què una llavor sigui bona ha de reunir els caràcters següents.

### CARÀCTERS INTERIORS

**Primer. Classe veritable.** — La sement venuda ha de correspondre a la classe o varietat demanada. La classe, a vegades, únicament pel gra no es pot pas conèixer. Per estar segur que la sement venuda pertany a la classe o varietat que es demana, cal veure la planta, i sols l'examen d'aquesta pot donar la certesa de la seva autenticitat.

En els països on els venedors de sements són instruïts i els pagesos exigents, conviden a aquests a visitar llurs camps abans de la sega, per a fer-se càrrec de les qualitats de la planta i de la grana.

**Segon. Puresa.** — Les varietats o classes no són sempre pures, i sovint contenen un gran nombre d'espigues diverses. Aquesta manca de puresa és deguda, principalment a la contínua variació a què es troben exposades les plantes, de forma que una varietat pura al cap de cert temps esdevé completament impura.

Els rendiments alts són obtinguts sempre per

les varietats pures, rendiments en quantitat i en qualitat.

**Tercer. Resistència a les malalties.** — Algunes malalties són invisibles, perquè resideixen en l'interior de la grana i apareixen en la planta al seu degut temps. Per estar segur de què la grana és sana, cal saber l'estat sanitari de la planta de la qual procedeix.

**Quart. Resistència a bolcar-se.** — El gra no indica pas si la planta que originarà tindrà més o menys tendència a bolcar-se. No obstant, cap planta no té una resistència absoluta a bolcar-se, però no hi ha dubte que unes més que altres mostren una resistència a ajaure's.

**Quint. Conformació de l'espiga i de la palla.** — L'espiga barbuda val menys que l'espiga sense barba, pel fet que el rendiment en gra i palla és més baix i el boll no és a propòsit per a fer-lo menjar.

El rendiment en palla deu ésser mitjà. Si és dèbil, hi haurà manca de jaços i d'aliment; si és molt elevat, la planta es bolca amb gran facilitat.

**Sisè. Productivitat.** — Depèn en gran part dels caràcters interiors de la planta i en segon lloc del medi on es desenrotlla la planta. Una varietat de cereals de poc rendiment o de granes defectuoses, malgrat es conreï en condicions òptimes, no donarà una collita satisfactòria. En conseqüència, els agricultors deuen, no tenint cap referència certa de la nova sement, experimentar-la primer en una parcel·la.

### CARÀCTERS EXTERIORS

**Primer. Netedat.** Les granes per a sement deuen ésser sempre netes, sense barreja amb cap altra mena de grana. La sement deu ésser més neta que no pas les granes prestes per al molí, i han d'ésser passades pel garbell per tal d'eliminar totes els granes petites o fallades impropies per a sembrar.

**Segon. Facultat germinativa.** — Tota sement deu tenir potència germinativa. Aquesta facultat va lligada en la manera com s'ha procedit en la collita. La més gran potència germinativa és pròpia de les granes madures.



Si la facultat germinativa és bona, la germinació es fa més ràpidament i la quantitat de sement pot ésser més reduïda.

Cal evitar de sembrar granes ferides, puix que posades en remull en una solució cúprica o altra desinfectant, perden, per no estar protegides per la pell el poder de reproduir-se.

La facultat germinativa queda així mateix molt disminuïda si les granes s'han tingut molt temps ensacades.

És perillós utilitzar una sement de dos anys; moltes d'aquestes llavors devenen estèrils, principalment el segle o sègol; el blat no és tan delicat.

Tercer. *Força germinativa.* — No n'hi ha prou amb què la grana germini; és precís que la germinació es faci ràpidament, puix que una germinació ràpida constitueix la millor prova de què comença la vida d'una planta vigorosa. Encara més; les malalties de les plantes estan en relació amb llur vigorositat. Els cultius que germinin tardanament molts d'ells no escaparan a les malalties.

Quart. *Sanitat.* — L'agricultor no ha d'utilitzar mai llavors provinents de plantes malaltes, per més que l'aparença de les granes sigui robusta. Les malalties es trasmeten fàcilment d'una planta a l'altra, com la càrie, per exemple. Més val prevenir-se d'aquesta manera que no haver de tractar després les plantes amb fungicides.

Quint. *Volum, forma, color i olor.* — Les granes grosses són les millors, perquè contenen un germen vigorós. La forma deu ésser regular i totes les granes iguals.

La sement jove i sanitària té un color brillant; és seca i llisca fàcilment pels dits.

L'olor deu ésser franca i recordar la de palla fresca. Una sement de mala olor no s'ha de sembrar, puix que germina malament i engendra plantes migrades.

Finalment, la bona sement deu ésser pesant. Un hectolitre de blat ha de pesar almenys 90 quilos.

#### PRÀCTICA DE LA DESINFECCIÓ DE LES GRANES

Per més que es tingui la seguretat de què les llavors provenen de plantes sanes, no serà de més practicar la desinfecció de les mateixes.

a) *Desinfecció del segle o sègol.* — El segle pateix en els països freds una malaltia anomenada «floridura de la neu». Després d'una forta nevada, el segle es podreix. El paràsit és dintre la grana, el qual pot destruir-se posant durant 15 minuts la llavor abans de sembrar-la, en una solució d'aigua sublimada al 1 per 1.000. No utilitzeu per a això cap perol, ni cap altre recipient de metall.

En les comarques temperades el segle o sègol sovint és atacat pel carbó. Per a matar el paràsit la llavor es posa en remull d'aigua tèbia a 20-30 graus, durant cinc hores. Després set minuts en aigua més calenta 50-52 graus. Immediatament la llavor es passa per aigua fresca, es deixa assecar i es sembra.

b) *Desinfecció de l'ordi.* — Procedir com pel carbó del segle.

c) *Desinfecció del blat.* — La malaltia més important és la càrie. Es preconitzen dos tractaments: brou bordelès, i formalina.

El brou bordelès serà al 1'5 per 100 de sulfat de coure, 1 per 100 de calç. La llavor es submergeix durant 30 minuts.

Per l'altre tractament la solució ha d'ésser un quart de litre de formalina per 100 litres d'aigua. Immersió de la llavor en la solució, 30 minuts.

CANDI REDÓ



CAMISERIA, CORBATERIA,  
MITGERIA, GENERES DE PUNT

**MAS I ROCA**  
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 17642  
FONTANELLA, 16 - TEL. 17642

BARCELONA



## Els farratges i la secada d'aquest estiu

**E**LS farratges, a causa de la persistent secada d'aquest estiu, s'han collit en poca quantitat en la majoria de les comarques. Aquest fet comportarà segurament una variació en el pla de conreus. Bé caldrà alimentar el bestiar amb la ració que li pertoca o del contrari, vendre'l. En aquests casos la venda d'animals es practica a preus baixos, cosa que augmenta encara la pèrdua soferta per la secada.

Els pagesos que es puguin estar de vendre, o senzillament que no vulguin vendre sinó els animals que s'haurien venut si la collita hagués estat normal, els caldrà espavilar-se per arribar als primers dalls de farratge o d'herba, és a dir, serà necessari procurar-se farratges primerencs per a esperar els altres.

Encara que sigui una mica tard, s'haurà de provar de sembrar naps d'hivern. La quantitat de llavor és de 10 a 12 quilos per hectàrea.

També es pot sembrar segle. Per hectàrea calen 200 quilos de llavor. La terra s'ha d'adobar amb 300 quilos de superfosfat i 150 quilos de sulfat d'amoníac per tal d'afavorir el desenvolupament de la vegetació.

L'herba fe (*trifolium incarnatum*) és així mateix una planta farratgera molt primerenca. La fórmula d'adobs és: 400 quilogrames de superfosfat i 150 de clorur de potassa per hectàrea. Els trefles no exigeixen pas labors profundes, sinó que, pel contrari, es desenrotllen millor en terres tractades per un escarificador o un polvoritzador de discos, o encara dues passades amb el cultivador i un cop de roieu.

Les veces d'hivern es poden sembrar soles o barrejant-les amb pèsols, margall i ordi d'hivern. Per hectàrea la terra s'adoba amb 400 quilos de superfosfat i 150 de clorur de potassa.

Això pel que fa referència a la disponibilitat de farratges verds a partir del mes de febrer fins a la primera dallada d'herba, alfals, trefle, trepall o herba granada.

Però, els animals també s'acostumen amb facilitat al règim sec. Pels herbívors, mentre hi hagi palla — i la collita de palla aquest any, principalment a l'Urgell, ha estat abundosa — no cal amoïnar-se. S'haurà de recórrer, és cert, als residus industrials. D'aquests residus els més abundants i barats són els dels molins d'oli i els de la vinificació. Els primers poden donar-se a tota mena d'animals a condició de treure el piñol, cosa que ja fan en certes comarques, principalment al Pla de Lleida. El granet de brisa s'ha de convertir en farina per tal de poder-lo barrejar útilment amb farines de cereals, de lleguminoses o amb turtós. Ambdós aliments en poca quantitat poden donar-se al bestiar d'engreix i lleter, completant la ració amb altres aliments més substanciosos. En canvi, per al bestiar de cria, de cria i de treball, se'n pot donar tant quant n'acceptin els animals.

La substitució de l'alfals o herba de prat per la palla es pot realitzar sense que els animals se'n adonin gaire, però tenint en compte les següents manipulacions. La palla es posarà en un safareig o lloc per l'estil barrejada amb bledarave o remolatxa tallada, o sigui un sostre de palla i un altre de remolatxa, sostres de quatre dits de gruix. Al cap de vint-i-quatre hores la remolatxa ha fermentat, la palla s'empapa del suc de la remolatxa i es torna tova i gustosa. Aquesta barreja no té pas, està clar, el valor nutritiu de l'alfals, però si hom expolsa una mica de farina baixa o de segones en la quantitat de 1 quilo per cada tres de palla, s'obtindrà un menjar que la suma d'unitats nutritives serà semblant a la de l'alfals.

Ben cert que la cosa més còmoda és seguir el mètode d'alimentació que sempre s'ha observat. Però quan la collita és poca o nulla, bé cal espavilar-se per a no sofrir-ne totes les conseqüències.

TOMÀS AULI



**LA MILLOR TUBERIA PER A  
CONDUCCIONS A PRESSIO**



## Una obra lloable de l'Ajuntament de Lió

**D**UES coses que han de preocupar vivament el servei d'higiene en totes les ciutats, són la vigilància en l'aprovisionament d'aigua i d'aliments, el de la llet sobretot, entre aquests darrers. Efectivament, la llet és quasi sempre la base alimentícia de les persones més delicades: els nens i els vells. I no poques malalties són degudes a aquest aliment.

Moltes vegades els poders públics sols es preocupen de què la llet no sigui ni aigualida ni desnatada, però hi ha un altre mal molt pitjor que pot patir la llet. Aquest altre factor que ha d'intervenir és la seva riquesa bacteriològica. Amb això no dic cap cosa nova. En tots els congressos de lleteria que s'han celebrat d'uns quants anys ençà, aquest ha estat un dels problemes més extensament tractats i discutits. Als Estats Units, i en moltes nacions europees, Anglaterra, Alemanya, Dinamarca, etc., la llet és controlada i venuda per categories segons la seva riquesa bacteriològica. La vigilància dels estables que produeixen la llet i els procediments de tractament de la mateixa són reglamentats. En moltes ciutats d'Alemanya existeix per a la llet, el que per a les carns és l'escorxador: tota la llet venuda en aquelles ciutats és controlada en un establiment central.

A França, la intensa campanya dels metges i veterinaris, de les associacions científiques i especials, etc., ha creat un moviment d'opinió favorable a la netedat i higiene de la llet, però la solució pràctica que pugui ésser acceptada per tots, productors, venedors i consumidors, no està encara al punt. Alguns casos aïllats, però, demostren que la qüestió ja està encaminada.

Interessant és el cas del departament del Bas Rin. És obligatòria la pasteurització de tota la llet destinada a la ciutat de Strasbourg, que no és venuda directament pels productors. En aquella ciutat existeix la «Laiterie Centrale», que posseeix el centre de pasteurització potser més ben instal·lat de França.

Un altre cas interessant, però dirigit en un altre sentit, és el de Lió. D'aquest precisament és del que volia parlar.

Lió és, entre les grans ciutats franceses, una de les més mal servides en quant a llet. El consum assoleix unes 90 tones a l'estiu i unes 130 durant l'hivern. Les zones productores són es-

pecialment dues, que s'estenen a uns 30 i 90 quilòmetres respectivament, molt diferents des del punt de vista importància i constitució geològica, però molt semblants quant a la dificultat de recollir la llet, malgrat el bon servei de ferrocarrils i les carreteres abundants. Es tracta de regions a propietat extremadament dividida, en les quals les vaques donen una producció petitíssima perquè els pagesos no se'n cuiden. En la majoria dels casos és una feina de la dona. Llegia en una revista que el promig de producció no passa pas de 4 o 5 litres per vaca, i els pagesos venen diàriament de 5 a 30 litres. Conseqüència d'aquesta petita producció és que s'han de fer moltes parades per recollir una quantitat apreciable. Afegint a això que el terreny és extremadament accidentat, obligant sovint a fer grans voltes per anar a una ben curta distància, es comprendria fàcilment que en lloc de passar dues vegades cada dia, com fan les societats importants que revenen la llet a París, sols sigui possible recollir una vegada. Per això, la llet sovint és dolenta i a voltes avariada.

La ciutat de Lió ja fa temps que s'ha preocupat d'obtenir llet bona per als hospitals, asils, hospicis, etc. Uns 30 anys enrera, havia creat amb aquest fi una vaqueria model que ayui dia no existeix. En canvi, actualment té l'Escola de Cibeins, en la qual s'obté llet en immillorables condicions.

Aquesta Escola de Cibeins fou fundada en 1918 i ha estat reconeguda per l'Estat en 1926. Els estudis, que duren cinc anys, són de caràcter essencialment pràctic, i es fan en la finca que comprèn més de 200 hectàrees, entre bosc, prats, vinya i terres conreables.

Ara sols parlaré de la qüestió llet. Tenen dos estables, en els quals hi ha un centenar de vaques, i tota la llet produïda és enviada a Lió.

Quan s'organitzà l'Escola de Cibeins el cos mèdic tenia la intenció de poder utilitzar la llet crua, moltes vegades recomanada per als nens, però hi ha una gran dificultat per a protegir aquesta llet contra tots els gèrmens de malaltia que pot dur.

Al mateix temps, la producció de Cibeins essent insuficient per a les necessitats de l'Ajuntament, recullen en les masies dels voltants uns 6.000 litres a l'estiu, que els corresponen sols



2 o 3.000 a l'hivern, tan gran és la diferència de producció entre aquestes dues temporades.

Com que d'aquesta llet en desconeixen la higiene amb què l'han tractada abans d'arribar a les seves mans, la pasteuritzen tota en la seva lletèria model. Justament pasteuritzen també la produïda en la finca, per a tenir més seguretat. Les finalitats de la pasteurització són dues: primera, allargar la conservació de la llet, que és el que sols preocupa als industrials, i segona, destruir tots els gèrmens de malalties, que és el que més especialment preocupa a l'Escola de Cibeins.

Es tracta d'un centre de pasteurització perfecte. Els aparells estan tots disposats en cascada, de manera que no hi ha ni una sola bomba. La llet passa d'un aparell a l'altre per la sola acció de la pesantor. En arribant, un ascensor la puja fins a dalt de tot de la instal·lació.

La primera operació és la filtració obtinguda mitjançant un filtre centrífug. L'acció d'aquesta mena de filtres ha estat un xic discutida, dient que extreuen de la llet una gran quantitat de gas carbònic, ocasionant la precipitació d'una part de les substàncies minerals, i que en canvi extreuen molt poques impureses. Sigui el que sigui, a Cibeins n'estan molt contents. D'altra part, en el XII Congrés nacional de lletèria, tingut a París, es tractà d'aquest assumpte, i es pot deduir de les discussions, que no hi ha inconvenient a servir-se'n, i segons alguns, constitueix el millor mètode, sobretot quan s'ha d'anar de pressa en les grans lletèries.

Una vegada filtrada, la llet és escalfada a 65 graus i mantinguda durant mitja hora a aquesta temperatura. No cal insistir sobre la superioritat d'aquesta pasteurització a baixa temperatura: és la que menys ataca els components de la llet, sols destrueix en part la vitamina C, però aquesta es troba en gran quantitat en el suc de les fruites. L'únic inconvenient és que exigeix una instal·lació més costosa. Quant a destrucció dels gèrmens de malaltia, ofereix tanta seguretat com l'altra a alta temperatura, i aquesta darrera modifica bastant els components de la llet. El que convé tant en l'una com en l'altra, és que els aparells marxïn degudament. En certes nacions, on es classifica la llet des del punt de vista bacteriològic, més estretament controlat pel servei d'higiene, és la manera d'efectuar les operacions, que el producte mateix.

La llet és refredada i conservada després a la temperatura de 6 o 7 graus, fins al moment de transportar-la a Lió.

Aquesta és la manera que tenen de tractar la llet a l'Escola de Cibeins, però es posa una objecció, i és que amb aquesta llet hi perden diners. Això és degut a què l'Escola no té una finalitat comercial, sinó la d'obtenir llet bona per a les institucions municipals.

No es cregui, però, que sigui impossible d'obtenir llet bona sense perdre-hi diners. És veritat que essent un cas el de França on la llet es ven a un preu únic, fixat per cada ciutat, no es poden fer gaires despeses per a assegurar-ne la qualitat, car el suplement de despeses no és remunerat. És un sistema de venda amb el qual no és aconsellable de fer gaires millores.

Hi ha un sol avantatge, i és que així es pot augmentar la clientela, i la reducció de benefici per litre es compensa per una augmentació de venda. S'hauria d'estipular un preu diferent per a cada qualitat, de manera a encoratjar els productors a fer les coses ben fetes.

Com deia, però, es pot obtenir llet bona sense perdre-hi diners. Es troba el cas a Lió mateix, car no es cregui que tota la llet que no prové de Cibeins és dolenta. Existeix una empresa comercial que treballa en condicions immillorables, i que ven ella sola més de la tercera part de la que es consumeix a Lió, i això gràcies a la bona qualitat de la llet que ofereix al públic. Si ha pogut, malgrat les seves majors despeses, competir amb els altres proveïdors de la ciutat, ha estat gràcies a la seva bona organització, posant en els seus centres de recollida, i a Lió mateix, instal·lacions que li permeten tractar la llet sobrant durant l'estiu, d'una manera econòmica, fent-ne formatges, mantega, llet en pols, extreient-ne la caseïna, etc., i organitzant, a l'ensem, la venda de la llet natural en les ciutats de la Côte d'Azur, on la gent afluïx en el moment que Lió es descongestia.

L'Escola de Cibeins es troba en condicions molt diferents i a més tots sabem que una empresa de l'Ajuntament o de l'Estat, mai no marxa tan bé, econòmicament parlant, com una empresa privada.

El fet, però, de perdre diners, no desmereix en res l'Escola esmentada, al contrari, serveix per a fer més lloable l'obra de l'Ajuntament de Lió, sense que aquest fet vulgui demostrar la impossibilitat d'obtenir llet bona i econòmicament.

JOSEP LLOVET

Lió, agost 1928.



## Experiències d'alimentació de gallines

No tothom és bo per a experimentar, cosa que equival a dir que hi ha experiències bones i dolentes. Una experiència bona és la realitzada per l'home que té el costum o l'ofici d'experimentar; aquest home, que sol ésser un científic, sap relligar tots els caps que es presenten durant l'experiència, traduir el significat de cada fenomen i saber al mateix temps englobar els resultats generals de l'experiència.

Hi ha molts afeccionats que després d'haver llegit el prospecte dels avantatges d'un aliment que ven tal o tal casa, es disposa a experimentar-lo i manifestar a qui ho pregunta i a vegades sense demanar-li, els efectes que ha obtingut en la prova, i més que tot formular-ne un judici definitiu.

Els avicultors pràctics faran assenyadament, sempre que escoltin els resultats de les experiències d'un aliment nou, de voler saber la capacitat experimental que té el subjecte que ha realitzat la prova. Si aquest no és un tècnic en la matèria, caldrà posar els resultats que s'han obtingut de l'experiència en quarantena. Si, pel contrari, l'experimentador és una persona amb coneixements i avesada a treballs d'aquesta classe, l'experiència assolirà el màxim de garantia, i, per consegüent, serà o no aplicable a l'explotació avícola.

Un d'aquests experimentadors conscients és el senyor Delmàs, que dirigeix el centre experimental avícola de Peyrolles, a Provença. Delmàs experimentà successivament quatre aliments: la farina de glans, els granets de raïm, les granes de sorgo o meuca i la farina de peix.

Les experiències es realitzaren en gallines Leghorn blanques i en plena posta.

La farina de glans fou experimentada amb l'objecte de mirar si podia substituir el segó, cosa que representaria l'estalvi d'un terç del valor de la ració. La farina de glans s'obtingué torrant primer aquest fruit en el forn i després reduïts a pols per un molí. La farina de glans té l'aspecte de color canyella, és molt fina i es manipula fàcilment, barrejant-se bé amb l'aigua.

L'experiència durà trenta dies. Els resultats foren els següents: al cap de vuit dies la posta es parà, no tornant fins al cap de vint-i-cinc. L'aspecte exterior de les gallines, però, no podia ésser més satisfactori: cresta vermella, vivaci-

tat dels moviments, plomatge llustrós, és a dir, tots els caràcters que denoten sanitat.

Els granets de brisa, que voluntàriament mengen amb gust algunes gallines, donà també pèsims resultats. L'experiència durà dos mesos. La quantitat diària consumida per cada gallina era de 20 grams, quantitat que serví per a rebaixar de la ració el mateix pes de civada. Al cap d'alguns dies la posta s'aturà. Així que es suprimí el nou aliment la posta tornà poc a poc a remuntar al lloc que ocupava.

L'autor pensa que l'efecte desastrós de la farina de glans i dels granets de brisa depenen de la gran quantitat de taní que contenen aquests fruits, els quals, per la seva astringència, tindrien una acció desfavorable en els ovaris.

El sorgo donat en gra, que es sol comprar més barat que el morenc, produí resultats satisfactoris. Les gallines alimentades amb aquest gra durant dos mesos han mantingut la posta al mateix nivell de les que menjaven civada, de manera que pot substituir avantatjosament aquest últim cereal.

I a propòsit de cereals, tothom sap que hi ha molts avicultors que acostumen a donar una part de la ració en granes germinades, amb resultats força bons. Abans de la descoberta de les vitamines, s'ignorava per quin mecanisme les llavors de cereals al punt de germinar determinaven tants bons efectes, tenint en compte que la grana que germina perd una gran quantitat de principis nutritius. Les experiències de Delmàs han vingut a confirmar el que se sabia pràcticament i aportant al mateix temps una nova conclusió: l'excés de llavors germinades és desfavorable a la posta, mentre que una petita part de la ració de granes en aquest estat, és molt favorable.

El darrer aliment experimentat ha recaigut en la farina de peix. L'autor, que de molt temps ve observant els seus efectes, els creu superiors als de la farina de carn. En un experiment particular que durà quatre mesos s'ha tractat de saber fins a quina dosi es podia donar la farina de peix. Un lot de gallines ponedores va rebre 6 grams de farina de peix per cap i per dia: un altre lot en rebia 10. El resultat ha estat molt concluent a favor del lot que en rebia 10 grams, puix que la posta resultà augmentada. Per consegüent, es pot admetre com un fet cert que la



posta queda molt beneficiada amb 10 grams de farina de peix per gallina i dia. És molt possible que aquesta quantitat pugui ésser sobrepujada, diu Delmàs, cosa que tractarem de comprovar en futures experiències.

El valor de les experiències relatades és positiu pel fet de la durada de les mateixes. Les experiències curtes poden conduir a errors greus. En començar una experiència l'ovari pot tenir em-

brions d'ou completament separats en via de desenvolupar-se; aquests gèrmens d'ou continuaran la seva evolució malgrat que la gallina rebi aliments desfavorables a la posta, la qual cosa pot durar fins un parell de setmanes. És a dir, tota experiència en gallines que ponguin, exigeix un lapsus de temps no inferior a dos mesos.

M. ROSSELL I VILÀ

## Els adobs azotats

L'azot és un dels principals elements fertilitzants. L'azot es presenta en diverses formes, cada una d'elles amb una acció particular. La indústria ofereix un gran nombre de productes azotats, essent els principals els que segueixen:

*Nitrat de sosa.* — Aquest adob conté el 15'5 per 100 d'azot nítric. A Xile es presenta en estat natural. De tots els adobs azotats és el que fa més temps que s'utilitza.

Actualment la indústria química fabrica el nitrat de sosa en grans quantitats. El valor fertilitzant d'aquest producte industrial és igual al guano de Xile.

*Nitrat de calç de Noruega.* — L'anàlisi químic denuncia el 13 per 100 d'azot nítric i el 26 per 100 de calç. Té l'aspecte de granets grisos. Pren tan fàcilment la humitat, que abans d'utilitzar-se s'han de prendre algunes precaucions.

*Nitrat de calç amoniacal.* — Conté el 15'5 per 100 d'azot, del qual 14'75 per 100 en forma nítrica i 0'75 per 100 en forma amoniacal. A més porta 27'5 per 100 de calç. És de color blanc i d'aspecte granallut. Va en sacs plombitzats per tal d'evitar que l'adob absorbeixi humitat i es faci malbé. Aquest adob és recomanable per a millorar els terrenys argilosos.

L'ús dels adobs azotats nítrics s'ha de fer mitjançant certes precaucions. Com que llur acció

és immediata i les aigües de pluja se'l poden emportar, solament es deuen utilitzar en el moment que la planta els pot assimilar. Per altra part, llur acció és de poca durada, no poden mantenir la planta durant tota la vegetació. Els adobs nítrics són veritables reconstituents dels cereals i llur ús està particularment indicat quan es desitja que les plantes creixin amb molta ufana.

Els adobs amoniacals deuen sofrir en el sòl una nitrificació progressiva abans d'ésser utilitzats per les plantes. Llur azot es fa assimilable molt poc a poc, a mida que la planta l'ha de menester, i és per això que aquests adobs són útils per a tota mena de conreus.

Aquests adobs no es poden deixar a la superfície del terreny, sinó que han d'ésser colgats. El més divulgat de tots és el sulfat d'amoníac. La *cianamida* és, sobretot, recomanable pels terrenys argilosos i tots els que estan mancats o són pobres de calcari. El sulfonitrat d'amoníac és un adob que pot satisfer les primeres necessitats de la planta al principi de la vegetació i després obrar com un adob de manteniment.

L'aplicació precòp dels adobs fa que tinguin una acció més eficaç, i per consegüent no cal esperar massa a incorporar-los a la terra.

JOAN MONTFORT

**BASCULES  
ARQUES PER  
A CABALS**

**PIBERNAT**

**PARLAMENT, 9 y 11  
BARCELONA**



## Per la mestressa

# Sapiguem envellir

**U**NA de les preocupacions de la dona quan se li apropa la vellesa és el que pot fer per allunyar-la.

Avui dia cal confessar que de velles se'n veuen poques, degut a la faisó de vestir-se i a la moda de portar els cabells tallats fins i tot les dones de cinquanta i sexanta anys que abans vestien de negre i portaven capota. Ara, vestides a la moda del dia, de lluny totes semblen joves.

Està molt bé que les dones procurin conservar la joventut, o millor dit, l'aspecte de joves, tant quant puguin; però hem de pensar que vindrà un dia que ni les cremes, ni els pòlvors, ni els tints no podran amagar l'efecte dels anys. Aleshores per a la dona presumida que no tenia altres gràcies que la bellesa, no hi ha consol. Es mira al mirall i s'entristeix; no vol ésser vella de cap manera i comença una lluita que dóna com a resultat fer-la ridícula exteriorment i tornar-li el caràcter agre, i si no acaba per resignar-se es fa desgraciada ella i amarga la vida dels que la volten.

Per això hem de procurar gràcies i atractius que no passin amb els anys.

No creieu que sigui la bellesa física la que inspira i conserva el més grans afectes. Moltes dones que no han tingut res de boniques han inspirat grans amors que han durat tota la vida.

La bondat, la simpatia, la gràcia, la indulgència, donen una expressió que val més que la bellesa. La dona que ultra posseir les qualitats esmentades és un xic instruïda, lligarà els cors amb un lligam que els anys no podran desfer.

Ésser guapes o lletges no està en la nostra mà; ésser bones, instruïdes i simpàtiques això depèn de nosaltres, és qüestió de voler. Procurem llimar el nostre caràcter, tenir mal geni no fa dona; demés, una dona enfadada sempre resulta lletja, i haveu de pensar que amb crits no s'asseu mai res si no és fer-se desagradable a tothom. En canvi, la dolçor i la suavitat són les armes més convincents de què disposem i les que més ens escauen. Siguem, doncs, indulgents primerament amb la nostra família: és una equivocació pensar que els de casa els podem tractar de qualsevol manera i en canvi guardar els som-

riures per a les visites. Res d'això, si volem que els nostres ens estimin no és amb males cares ni amb rampells que ho aconseguirem, sinó amb la nostra afabilitat i comprensió.

L'ambició d'una dona ha d'ésser que a casa ningú no pugui prescindir d'ella. En una paraula, ésser indispensable per a la felicitat i tranquil·litat de la família. A la dona que ho aconsegueix no li ha de fer por que la joventut li fugi; ella tindrà el cor i l'esperit sempre joves, i és això que es necessita per a ésser estimades. Per això procureu les que sou joves instruir-vos i educar vostre caràcter i vostre esperit com qui cura d'una flor molt preuada, convençudes que la bondat i la simpatia són les claus que obren tots els cors.

Les que ja heu arribat a la vellesa penseu que cada edat té els seus encants i les seves compensacions; sapiguen trobar-los i treure'n partit. Sobretot, no sigueu rondinaires, que és defecte molt corrent dels vells i que allunyaria els joves de vora vostra. No hi ha res més bonic, més poètic que una àvia riallera.

## LES MODES

Amb les primeres pluges vénen els primers freds. Cal pensar amb la roba d'hivern. Les colors de moda aquesta temporada sembla que seran: el blau, el beige i el gris per als vestits de carrer, i el vermell, el rosa i el blau per als vestits de nit. El negre es continuarà portant adornat amb rosa pàl·lid, blanc o color xampany.

Les faldilles es portaran molt folgades. Els farbalans plegats queden substituïts per farbalans plans o bé tallats en forma. La cintura decididament, té tendència a portar-se més amunt.

Els nervis i les aplicacions retallades continuaran portant-se.

Sembla que el vellut es portarà molt.

El gènere més indicat per als abrics és el vellut de llana, la «duvetine» i el panyo sense llustre, gra de pólvora i reps de seda. La forma dels mateixos serà completament recta.

M. T. G



# Els raïms i el suc de raïms com a medicament

(Continuació)

## II

*Justificació del consum com a beguda i aliment de raïms frescos, mostos i raïms secs per l'home sà.*

Hem vist que els elements més importants dels raïms a l'estat fresc i sec i en forma de mostos són l'aigua, els hidrats de carbó i les sals. En poques paraules mostrarem el valor alimentici i energètic d'aquests aliments.

L'aigua té una funció de primer ordre en els canvis nutritius i en la constitució de tots els òrgans. L'activitat dels teixits, es podria dir, està en raó directa de llur hidratació. La proporció d'aigua augmenta en diverses condicions. Sota la influència del dejuni i de la fatiga, de la marxa i d'un esforç físic, es fa sentir la necessitat d'aigua i s'engendra la sensació de set. En conseqüència, les begudes s'han de donar amb més quantitat en els individus en període de desenvolupament, que no pas quan són adults, més també en l'home actiu que en el sedentari. L'home normal elimina tres litres d'aigua per dia. Una part d'aquesta aigua prové dels aliments que en contenen, la majoria d'ells en quantitats importants. Es creu que una ració mitjana que poseeixi 1.830 grams d'aliments comporta 1.152 grams d'aigua. Una altra origen de l'aigua és la que proporciona el mateix organisme. Les transformacions que sofreixen els aliments produeixen una certa quantitat d'hidrogen que es combina amb l'oxigen de l'atmosfera, admetent-se que la lliberació de 48 grams d'hidrogen produeix 432 grams d'aigua. Es pot afirmar, doncs, que l'alimentació proporciona 1.500 grams d'aigua, dels quals 1.100 ingressen amb els aliments i 400 són originats per les combustions. Els individus que van molt cansats, sigui per treballs manuals o intel·lectuals, hauran de beure més que els altres. Aquest excés d'aigua disminuirà la sensació de fatiga i augmentarà el tenor de les cèl·lules en aigua, provocarà una diuresi generatriu de desintoxicació de l'economia. No oblidem que les cèl·lules viuen en un medi acuàtic i que tots els fenòmens vitals es produeixen en l'aigua. És per això que l'aigua continguda en els organismes és molt considerable.

Els sucres, tant els fisiòlegs com els clínics,

els concedeixen un gran valor nutritiu. Els sucres entren en gran part en l'alimentació normal. El sucre augmenta el valor de l'organisme en l'edificació dels teixits nous per a llur millor desenrotllament, en la reconstitució dels teixits anatòmics malmesos per un traumatisme o per una intervenció quirúrgica, i principalment en el treball muscular.

El sucre no tan sols apaga la set, sinó que s'assimila més ràpidament que les fècules. És també un aliment que estalvia els albuminodes i les grasses. Entre els hidrocarbonats el sucre és per excel·lència l'aliment dinamògen. En el treball muscular és on s'aprecia més la seva eficàcia, com demostrà Chaveau en els seus importants treballs.

La *cellulosa*, substància hidrocarbonada, és indispensable a l'organisme, perquè té la propietat d'excitar la contracció dels budells i determinar els moviments que fan progressar els residus alimenticis al llarg del tub intestinal, de forma que la *cellulosa* es pot considerar com l'evacuador de l'aparell digestiu. Els raïms secs, com igualment altres fruites, contenen molta *cellulosa*. Els postres de fruita són els millors per a les criatures, i pel ventre la fruita va més bé que els llegums tendres. Les panses tenen un valor energètic considerable. Una lliura de panses conté 1.045 calories; un litre de llet, 315; una lliura de bou, 1.005.

Les sals. Les nocions recents de les sals minerals en l'organisme donaren a comprendre la importància dels raïms. Les sals són indispensables al creixement, desenrotllament i equilibri dels humors. Al costat de la sal comú, el mineral més important, n'hi ha d'altres com la potassa, sosa, magnèsia, que tenen també una funció no menys interessant. Actualment s'admet que entre els ions de potassa i de sosa existeix un veritable antagonisme. Les sals de sodi en forma de clorurs o de bicarbonats podrien provocar una retenció acuosa i salina dels humors, mentre que les sals de potassa, nítrat i clorur de potassa serien poderosos diurètics.

L'antagonisme entre el sodi i el calci és encara més albirable. Leon Blum ha confirmat l'acció diurètica del calci. La magnèsia i el ferro que tots els organismes en contenen indicis, tindrien probablement una acció catalítica, de ra-



dioactivitat i actuarien d'excitants de l'energia potencial dels teixits.

El valor nutritiu del most és molt superior al del vi, puix que el sucre del vi no hi ha estat cremat i transformat per la llevadura de l'alcohol en àcid carbònic. Però, les fermentacions eliminen del líquid les sals minerals, molt útils a l'alimentació, i pel contrari, les sals orgàniques s'hi produeixen en bastant quantitat.

Des del punt de vista energètic i alimentici, el valor del raïm és superior al que podria produir aquest raïm o most transformat en vi.

En els raïms, a més a més, hi ha vitamines, substàncies indispensables en l'alimentació; aquestes substàncies es troben també en els mostos, puix la fermentació no les destrueix.

### III

#### *Els raïms i el suc de raïms com a medicament.*

Les indicacions principals per a què les persones malaltes hagin de prendre raïms o suc de raïms són totes aquelles que presenten alteracions funcionals o lesions del ronyó, fetge i tub digestiu. Les indicacions secundàries recauen en els malalts de processos infecciosos en el període d'estat i en el període de convalescència, com són la febre tifoïda, escarlatina, reumatisme articular agut i infeccions baccilars de Kock, o sigui tuberculosi, la gota, diabetis, uricèmia i altres morbositats per l'estil.

Demés, tots els malalts del ronyó poden ésser sotmesos a la cura dels raïms i dels mostos esterilitzats. Tant si es tracta de síndromes aguts o crònics, l'acció diurètica és indubtable i va acompanyada d'una acció desclorurant remarcable.

En conseqüència, els malalts portadors de nefritis agudes com els que pateixen nefritis cròniques amb retenció de clorurs i azotèmia més o menys pronunciada, i fins amb hidratació i edemes dels teixits, els raïms provocaran una diuresi ràpida i abundant, constant durant la cura i fins quan aquesta serà acabada.

Podríem citar casos de nefritis escarlatinoses antigues manifestades en la grip, nefritis que es traduïen per albuminúria i que l'allitament i la dieta làctea no pogueren modificar. La substitució de la llet per un litre diari de suc de raïm esterilitzat, amb una mica d'aigua mineral lleugera i com aliment llegums frescos, carn rostida i poc salada i formatges frescos, féu descen-

dir ràpidament l'albúmina, i al cap de dues setmanes de tractament el malalt reprenia les seves tasques habituals.

En els malalts del cor, arribats al període d'hiposistòlia amb edemes, el suc de raïm determina igual diuresi que en el cas anterior. El professor Pecholier ha constatat una gran millora en malalts d'insuficiència cardíaca i hepato-renal, els quals el tractament amb digital i iodurs de potassa no pogueren reduir un edema formidable. Pecholier va ordenar la ingestió de cinc lliures de raïms diaris, menjats en tres vegades i des de l'endemà començà la diuresi, eliminant-se grans quantitats d'orina i fonent-se els edemes.

Un malalt d'ascitis consecutiva a una cirrosi hepàtic amb dilatació del cor dret, ni la digital, ni el còlxic, ni la llet no donen cap resultat positiu. Es prescriu un règim de llet i raïms, i quan aquests arriben a la quantitat de 700 grams diaris, les orines augment ràpidament i el malalt sana.

¿Què contenen els raïms, es demana el professor Pecholier, per a determinar resultats tan notables? És el suc del raïm l'element actiu, puix que als malalts se'ls recomana que no mengin les pells ni els granets.

El suc de raïm conté del 50 al 80 per 100 d'aigua, dextrina o matèries, reduint el licor de coure en la proporció de 1 a 2 centímetres cúbics del pes de la glucosa. El sucre del raïm és, doncs, l'agent medicamentós.

En els malalts afectats de *litis* (mal de pedra), del ronyó o de la ureta, la cura de raïms donarà excellents resultats sola o associada a certes aigües minerals, augmentat la quantitat d'orina i fent desaparèixer els dolors.

En el *mal de Bright*, Fèlix Rey i Albert Dautry han constatat resultats satisfactoris amb el suc de raïm.

L'acció diurètica dels raïms seria més eficaç que la de la llet. La diuresi arriba al punt màxim al segon dia de tractament. La línia descendent és tan important, que al cap de tres mesos encara s'observa una quantitat d'orina dues vegades més grossa que abans del tractament.

El suc de raïms ha de tenir per, consegüent, un lloc important en l'alimentació, pels elements nutritius que conté i ha d'ésser una beguda predilecta per als malalts del ronyó.

En totes les malalties que hem anomenat, el tractament pels raïms o el seu suc deu ésser el preferit. Les dosis són de 700 a 850 grams diaris de raïms o d'un litre a un i mig de suc de raïms frescos.

(Seguirà.)



## Una mica de tot

### LES PELLIS DE CONILL

A Bèlgica la cria de conills està molt desenrotllada. Això permet d'alimentar les grans fàbriques de pelleteria que hi ha en aquella nació.

L'exportació de pells de conill degudament preparades amb destí a les cases de confecció, fou en 1926 de 149.451.000 francs; l'any passat, la xifra descendí notablement, passant a 67.857.000 francs.

Els principals compradors són: Estats Units per 26 milions; Alemanya, 17; Anglaterra, 9; i Països Baixos, 8'9.

### UNA POMERA EXTRAORDINARIA

El *Journal de la Société d'Horticulture de Gênes* porta la descripció d'una pomera veritablement colossal. Aquesta pomera pertany a la varietat de Granvenstein i es troba a Lancy (Suïssa).

Fou plantada cinquanta o seixanta anys enrra i té actualment 16 metres d'alçada i el seu brancaatge ocupa una superfície d'uns 100 metres quadrats. L'any passat donà 1.000 quilos de pomes. Les pomes de la varietat Granvenstein maduren a Suïssa per l'octubre i es conserven tot l'hivern.

### LES BERRUGUES DE LES VEDELLES

Si les berrugues són petites es tallen amb un cop de tisores. Si tenen la tija molt grossa es lliguen amb llinyol o fil encerat. Al cap d'alguns dies la berruga cau per ella sola. Però quan es vegi que comença a desprendre's, llavors es talla.

En ambdós casos s'ha de procurar que la sang no toqui la pell de la bèstia, puix que allà on tocava, neixerien noves berrugues.

La part viva, sangonosa que deixa el cop de tisores, es tracta amb pinzellades d'una solució d'àcid acètic o amb una solució de sulfat de coure al 3 per 100.

Caldrà no aventurar-se a guarir les berrugues quan es troben en llocs compromesos, com per exemple, el mugró. En aquest cas, que sigui el veterinari qui faci l'operació.

### ELS ROVELLS D'OUS DESCOLORITS

Al consumidor no li agrada pas que els rovells de l'ou siguin pàl·lids, sinó que estima molt els que són fortament colorejats.

La manca de color del rovell prové d'una alimentació defectuosa, puix que l'avicultor deu saber les propietats dels aliments que dona a les gallines. Hi ha aliments com la bledarave sucra, alguna classe de naps, les patates blanques, el sègol i el blat, que donen al rovell un color de palla.

En canvi les verdures de tota mena donades amb abundància, com són les cols, ensiam i escarola, espinacs, fulles tendres d'acàcia, pastanagues, patates grogues, moresc i turtó, produeixen el rovell colorejat.

### ELS FEMS SON INDISPENSABLES PER A ADOBAR LA TERRA

El professor Stoklasa, de Praga, fa molt temps que es dedica a estudiar l'acció dels fems en la terra i les plantes. Quaranta anys d'estudis en qüestió tan important li han permès arribar a certes conclusions, les més interessants de les quals són:

Primera. Els adobs minerals concentrats no poden causar cap efecte en la terra si aquesta no posseeix matèries orgàniques fàcilment descomposables, les quals serveixen de materials o aliments per a l'energia vital de les bactèries.

Segona. L'existència d'un gran nombre de bactèries en la part del terreny on es desenrotllen les rels solament és possible quan el sòl és llaurat profundament.



**EL MILLOR MATERIAL  
PER A COBERTES**



Tercera. Que pugui entrar a la terra una gran quantitat d'aire.

Quarta. Els processos vitals dels microorganismes tan sols s'exalten en les condicions súdites, i és llavors que la terra es troba en condicions de nodrir de pressa i bé les plantes.

#### PER A TREURE EL TUF DE LES PELLIS DE BOC

La farina de mostassa té la propietat de treure la mala olor de les pells de boc que, com se sap, encara que faci anys que siguin adobades, serveixen el tuf propi del mascle de les cabres.

La farina de mostassa es desfà en aigua tèbia, de manera que tot plegat quedi com una sopa clara, de la qual s'untarà abundantment les dues cares de la pell. La pell s'embolicarà amb un paper fort i així es tindrà durant vint-i-quatre hores.

Després es posa a secar a l'aire, i quan les crostes de mostassa estaran ben seques, amb un bastó l'espolsa bé la pell.

#### CIVADA GERMINADA

La civada germinada és molt apetitosa. Les vaques lleteres, el bestiar jove i principalment l'aviram, en són golafres. Produeix millors efectes quan la ració és pobra en vitamines, puix que la civada germinada en fabrica moltes. Pel contrari, hi ha en tota grana que germina una pèrdua de substàncies proteiques i de substàncies hidrocarbonades.

Per a obtenir civada germinada es procedeix de la següent manera: es posa la civada en remull tot un dia. Després les granes escorregudes s'estenen damunt de caixons en capes primes o damunt de fustes, en un local calent. Les granes no triguen a germinar, i així que l'ull tingui un o dos centímetres de llarg, es pot donar als animals.

#### L'ENTERITIS O DIARREA DE L'AVIRAM

Malaltia produïda per microbis. Si el microbi no té molta virulència o els animals posseeixen fortes defenses orgàniques, degudament tractada es pot guarir. Quan succeeix el contrari els remeis no serveixen per res.

Veus ací una recepta que a vegades va molt bé:

|                         |     |            |
|-------------------------|-----|------------|
| Pólvors de semen contra | ... | 0'15 grams |
| Id. d'ipeca             | ... | 0'15 »     |
| Id. de nou d'arec       | ... | 0'20 »     |
| Id. de carbó vegetal    | ... | 100'00 »   |

La barreja d'aquest pólvors és per a vint-i-cinc caps.

Demés, a l'aigua de l'abeurador, el qual no pot ésser de metall, s'afegirà 40 grams d'àcid clorhídric per litre d'aigua.

#### INFLUENCIA DE LA LLUNA EN LA VEGETACIO

La secció d'estudis científics de la Societat nacional francesa d'horticultura ha tractat d'investigar el que podria haver-hi de cert en la suposada influència de la lluna en la vegetació.

M. Laforest s'ha dedicat particularment a una enquesta. Pel que respecta a les llavors, ha obtingut opinions absolutament contradictòries de part dels horticultors. Quant a la poda, Laforest ha observat ell mateix que la lluna no hi té cap influència, fins per aquells períodes llunars reputats com dolents per a practicar l'esporga.

La nova lluna, com tampoc la lluna plena, no van acompanyades necessàriament de variacions atmosfèriques constants.

#### LES LLENTILLES D'AIGUA

Per a destruir les lletilles d'aigua i les algues que a vegades es formen a les basses, es poden emprar dos procediments, un de químic i altre biològic.

El primer consisteix a tirar al bassiol, estany o bassa 15 grams de sulfat de coure per metre cúbic d'aigua. Naturalment, si hi ha peixos es moriran, però també moriran una infinitat de paràsits perjudicials. No donar a beure d'aquesta aigua fins que s'hagi renovat.

L'altre procediment és el de posar-hi una parella de cignes. Aquests animals són molt golosos de les lletilles i altres plantes aquàtiques.

#### ADOB PER A LES NYAMERES O TOPI-NAMBUR

Les nyàmeres exigeixen un adob important si es vol tenir una collita considerable.

A la tardor, per hectàrea, s'han de colgar 30.000 quilos de fems, 1.500 de superfosfat, 200 de clorur de potassa i 150 de sulfat d'amoníac.

A la primavera, escampar 100 quilos de nitrat de sosa.

Respecte el conreu i rendiments d'aquest tubèrcul, vegi's la nostra revista, número 23 de l'any passat, article de l'enginyer senyor Ticó.



## RECONeixEMENT DE L'AIGUA POTABLE

De l'aigua que es vol saber si és potable se n'emplena tres quarts d'una ampolla de vidre blanc i s'hi fa fondre una cullerada de sucre candi blanc. Es tapa fortament i es posa l'ampolla durant dos dies en un lloc calent. Si després d'aquest temps l'aigua fa núvols o es torna de color de llet, és impròpia per a beure. Si, pel contrari, és clara, vol dir que és potable o pura.

## LES PATATES I ELS CONILLS

Els conills mengen molt bé les patates crues, i com que els agraden se n'atipen, però a la llarga sembla que els produeix alguna alteració a les dents i llavors els animals perden l'apetit.

## LA DIFTERIA DE LES GALLINES

Contra aquesta malaltia va bé el següent remei. Amb un pinzell es pinta el fons de la gorja amb la medicina composta de

|                 |     |     |     |     |           |
|-----------------|-----|-----|-----|-----|-----------|
| Aigua destilada | ... | ... | ... | ... | 250 grams |
| Nitrat de plata | ... | ... | ... | ... | 1 »       |

Les gallines malaltes s'han de separar de les bones, puix que la malaltia és molt contagiosa.

El tractament es fa dues vegades cada dia i en el lloc de les plaques o membranes diftèriques, que es veuen bé perquè són blanques, és on s'ha de pintar lleugerament.

## ELS MES GRANS CONREUS DE VINYA EN GALERIES ENVIDRIADES

A Bèlgica, en moltes poblacions i principalment a la vila d'Hoeylaert, a dotze quilòmetres de Brusselles, hi ha conreus de vinya en galeries que ocupen una superfície de 2.500.000 metres quadrats, repartits en unes 20.000 galeries, produint més de 5.000.000 de quilos de raïms. Aquestes galeries solen tenir 2 metres de llargada per 7 o 8 d'amplada i 2'75 d'alçada. Es cultiven les següents varietats: Frankenthal, Gros-Colman, Black-Alacant, Foster's white seedling, Gros doré, Royal, Gradisca, Muscat d'Alexandria i Canon Hall.

La major part d'aquesta collita s'exporta a diversos països. En 1926, els principals clients per ordre d'importància, foren: Gran Bretanya (36.684.159 francs), Alemanya, Estats Units, Holanda, Dinamarca, França, Suècia i Noruega.

En aquestes galeries el raïm d'alta qualitat produeix tot l'any. El Gros-Colman, a causa del conreu especial a què està subjecte, madura d'octubre a abril.

# CALENDARI

## OCTUBRE - NOVEMBRE

*Vinya i vi.* — Es cullen els raïms tardans que es destinen a servir per a l'hivern. Es tallen els sarments secs i les vegetacions arbustives. Així que les fulles comencen a caure, es pot començar d'espodassar principalment les vinyes velles; les joves seran espodassades més endavant.

Es pot començar la plantació de vinyes enterant-les completament a l'objecte de posar a cobert de les gelades les parts ferides.

Si es volen conservar les fulles de les vinyes per a donar-les als animals, caldrà tallar el peciol o cua, però mai arrancar-les, per tal d'evitar ferides inútils a la planta.

S'enterra tota la brossa i sarments en valls de 40 a 50 centímetres. També es pot adobar la vi-

nya amb brisa neutralitzada amb calç.

Caldrà prevenir-se contra les malalties del vi, que en aquest any de secada, a causa d'un major atac de cochylis, eudemis, piral i oïdium, o també per la imperfecta maturació de molts raïms, els microorganismes poden persistir encara en el vi novell. En conseqüència és convenient examinar el vi.

L'examen es pot practicar en la primera trasbalsada practicada a l'aire lliure o no. Si el vi és bo, si no pateix de la casse, si no és florit o podrit, és trasbalsa a l'aire lliure. Llavors, separat de les marès, excessivament putrescible i impregnat de nombrosos gèrmens de malalties, s'aireja sota l'acció de l'oxigen de l'aire, les llevadures que conté esdevenen vigoroses, transformen en alcohol el poc sucre que queda en el vi



i acaben la fermentació. A més, per la trasbalsada a l'aire el vi es desembarassa de l'àcid carbònic, es despulla més fàcilment i la clarificació s'opera més aviat. Al mateix temps, l'olor de sofre que té el vi, conseqüència de les ensofrades o del sulfitatge de la verema, desapareix en absolut.

Si, pel contrari, l'examen indica que el vi casse o ha contractat el gust de florit, de la fusta, podriment, etc., la trasbalsada a l'abric de l'aire es imprescindible, puix que l'aire activaria totes les causes que donen mal gust al vi.

No cal dir que les bótes on s'ha de posar el vi trasbalsat seran netes, ensofrades, i si estaven encrostatades de tartrà s'hauran de rentar amb permanganat de potassa al 1 per 100. Al cap de vint-i-quatre hores d'aquest tractament el botam encara deu sofrir-ne un altre: la neteja amb àcid clorhídric a raó de 4 litres per 100 d'aigua. És així com tots els gèrmens capaços de produir malalties o alteracions del vi queden completament destruïts.

Finalment, caldrà mantenir les bótes sempre plenes, resseguint-les sovint. El vi que s'hi afegeix deurà ésser sulfitat.

*Terra campa.* — Sembra de blat i altres cereals similars. La sembra, segons les comarques, es porta un mes de diferència. El clima particular de la comarca, el grau d'humitat de la terra i la temperatura marquen el moment de realitzar la sembra.

La sement (les qualitats de la qual són indicades en un article d'aquest mateix número) deu ésser utilitzada amb més quantitat en terres poc fèrtils i seques, que en les grasses. Sembrant en línies s'estalvia llavors i les acabades es practiquen amb més facilitat. També es pot sembrar en tires alternes, una sí i altra no, de conformitat a l'article del professor Vivet, publicat en el número 7 d'aquest any.

*Horta.* — Es planten alls, cebes, carxofes i maduixes.

Es sembren berros, cebes, bledes, cols, xirivies, escarola, espinacs, pèsols, faves, ensiam, naps, julivert, raves i pastanagues.

*Aviram.* — Procedir a la selecció de reproductors. Aquestes futurs reproductors hauran d'alimentar-se abundantment. Tenir ben nets els galliners. Afegir a l'aigua 2 grams de sulfat de ferro per litre.

## NOTICIARI

### LA INAUGURACIÓ DE L'EXPOSICIÓ D'INDUSTRIES AGRÍCOLES A LLEIDA

Amb temps i sol esplèndids ha estat inaugurada l'Exposició que un Patronat Lleidatà, amb l'ajut de la Confederació Sindical Hidrogràfica, ha organitzat en aquella ciutat catalana.

Ha estat un gran esdeveniment per a l'esmentada ciutat, pels carrers i places de la qual es veien des de primeres hores del dia gran nombre de forasters arribats de totes les comarques de la província i fins de Saragossa i del nord d'Espanya. L'animació era extraordinària i els cafès i bars estaven totalment plens. Tot plegat oferia una nota de color i vida ben afalagadora.

A dos quarts de dotze, hora prefixada per a la inauguració, tots els establiments de la ciutat tancaren les portes i en tallers i fàbriques es suspengué el treball, per tal que tots els lleidatans poguessin presenciar l'acte inaugural.

Poc abans de les onze sortiren de la Diputació totes les autoritats, acompanyades del Patronat, amb el seu president, senyor Florença, els enginyers de la Confederació, l'Ajuntament amb la bandera de la ciutat, timbalers i macers, el delegat regi senyor Antoni G. Rocasolano i presidits pel capità general de Ca-

talunya, senyor Barrera, formant tots una nombrosa comitiva, acompanyats de les bandes de música provincial i del regiment d'infanteria d'Albuera, i seguits d'un nombrós públic. Les autoritats s'instal·laren en el temple destinat als concerts.

El senyor Florença, president del Patronat organitzador de l'Exposició, dirigí la paraula al públic. Manifestà que se sentia orgullós perquè l'Exposició que s'inaugurava anunciava dies de riquesa, prosperitat i progrés per a les comarques de Lleida; féu ressaltar el fet de l'ajut de la Confederació, que amb tant d'interès havia cooperat a la realització de l'acte al qual aporta els seus elements tècnics i els posà al servei dels pagesos que treballen. Deixeu — diu — que el més humil de Lleida faci palesa manifestació d'agraïment a tots els estaments que han intervingut en la realització de l'Exposició, sense oblidar els obrers manuals, que amb llur esforç i continuat treball han fet possible que avui sigui inaugurada una de les Exposicions d'Agricultura més importants que s'han celebrat a Europa.

Acabà demanant un aplaudiment per al senyor M. Lorenzo Pardo, ànima de la Confederació, per l'ajut i entusiasme portats a l'Exposició.

El bell discurs del senyor Florença fou llargament aplaudit.



En nom de la ciutat parlà l'alcalde, senyor Pujol, qui agraï que fos Lleida l'escollida per a celebrar-hi l'Exposició d'Agricultura més important que hi ha hagut a Espanya. Digué que la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre és l'organisme paternal de Lleida, i que aquesta estimava en tot el que valia tal distinció.

Féu ressaltar la presència a l'acte de la bandera de la ciutat, la qual aplegava el cor de tots els lleidatans que sols volen i desitgen la prosperitat i la riquesa de la seva terra.

El delegat regi en la Confederació, senyor Rocasolano, catedràtic de la Facultat de Ciències de Saragossa, diu que l'esmentat Institut rep amb emoció i gratitud l'Exposició, que qualifica de càtedra on es donaran lliçons pràctiques als agricultors. Fa esment de la cura que s'ha tingut amb la salut de la gent del camp, perquè la vida — diu — és la millor riquesa, i per això en l'Exposició s'ha tingut un lloc preferent per a l'element sanitari.

Remarca la forta intervenció que en la Confederació ha tingut el ministre de Foment, i agraeix les facilitats que el Govern ha donat en tota ocasió. Dóna un visca a Lleida que és fortament contestat per tothom.

Finalitza el general Barrera amb un parlament enaltint la tasca de la Confederació, del Patronat i dels obrers, que amb llur treball comú han fet que en l'història de Lleida hi pugui figurar la data d'avui com a dia gloriós, preparador d'un bell esdevenidor.

A les dues es reuniren les autoritats i convidats en un banquet ofert i celebrat a la Diputació. A les quatre tornaren a l'Exposició, que quedà oficialment inaugurada.

Aquesta Exposició d'Indústries Agrícoles de Lleida resulta indiscutiblement un dels concursos més importants que s'han celebrat a Europa. Amb aquest motiu la bella ciutat del Segre bull d'animació i celebra amb gran esplendor aquest important esdeveniment.

En el pròxim número, AGRICULTURA I RAMADERIA s'ocuparà com es mereix de la important manifestació agrícola lleidatana.

#### EL CRÈDIT AGRÍCOLA

La *Gaceta* del 22 publica la següent disposició:

Article primer. El Servei Nacional de Crèdit Agrícola realitzarà, en relació amb els préstecs a concedir per a adquisició de blats per a sembrar, les operacions següents:

Primera: Préstec segons garantia personal als pòsits i sindicats.

Segona: Préstecs amb garantia personal a la reunió de cinc individus, almenys, amb responsabilitat solidària a mancomunitats concertades especialment per a aquests fins.

Article segon. La constitució de les societats de cinc individus agricultors almenys, amb responsabilitat solidària i mancomunada per a ésser objecte de crèdit personal, seran sotmesos a idèntiques formalitats que les exigides a deu agricultors per als casos de préstecs sobre olives segons el real decret de desembre de 1927.

Article tercer. El ministre de Finances posarà a disposició del Servei Agrícola el crèdit que estableix, que de moment podrà assolir la quantitat de cinquanta milions de pessetes.

Article quart. El Servei Nacional de Crèdit Agrícola concedirà de la dita operació els préstecs destinats

a adquisició de blat per a sembrar i cobrarà el cinc per cent d'interès anyal, pel capital prestat, i es reservarà l'1 per 100 per a despeses d'administració. La resta (quatre per cent) la posarà a disposició del Tresor.

Article cinquè. El termini de durada dels dits préstecs acabarà en la pròxima collita, i haurà d'ésser inexcusablement reintegrat abans del 30 de desembre de 1929.

Article sisè. Pel Servei Nacional de Crèdit Agrícola es dictaran les oportunes disposicions perquè les pòlisses especials d'aquests préstecs continguin les bases necessàries perquè el blat que s'adquireixi amb numerari facilitat pel dit organisme, sigui emprat a Sevilla, i que les quantitats concedides per a llur pagament tinguin aquesta destinació exclusivament.

#### AUGMENT DE LA TAXA DEL BLAT

La *Gaceta* del 22 publica una R. O. del Ministeri de la Governació el preàmbul de la qual diu així:

«La curta collita de blat darrerament recollida i la seva deficient qualitat en diverses comarques productores, obliga al Govern, desitjós d'alleugerir en el que sigui possible la situació econòmica dels pagesos, sense oblidar els interessos i conveniències del consum a modificar el règim establert per al comerç d'aquell cereal.

En sa conseqüència, es disposa que a partir del dia següent al de la publicació de la present R. O. a la *Gaceta* de Madrid la taxa mínima del blat nacional s'augmentarà en una pesseta quintar mètric, quedant per tant modificada la que es dictà el 6 de juliol de 1926 prorrogada per la de 14 del mateix mes de l'any actual en la forma que s'expressa a continuació.

Primer termini, comprendrà des de la publicació d'aquesta R. O. fins el 31 d'octubre vinent, i per a ell es fixa la taxa mínima de 46'50 pessetes quintar mètric.

Segon termini, comprendrà els mesos d'octubre, novembre i desembre de 1928 i gener de 1929, fixant-se per aquest termini la taxa mínima de 47'50 pessetes quintar mètric.

Tercer termini, comprendrà el mes de juny i la primera quinzena de juliol de 1929, i el tipus de taxa mínima serà de 49 pessetes quintar mètric.

Els dits preus mínims abarcaran tots els blats sans i nets comercialment. Les transaccions de blats que no reuneixen les condicions anteriors seran intervengudes per alguna autoritat.

Quan es situï el blat sobre vagó estació d'origen, la taxa mínima serà sobre vagó, i per tant els arrastres i càrrega de compte del venedor. Quan el transport s'efectuï per carretera, el venedor tindrà l'obligació de posar la mercaderia a cinc quilòmetres de fàbrica, anant aquests últims a càrrec del comprador.

Els preus màxims del blat seran de 45 pessetes quintar mètric per als que tinguin rendiment no inferior al 80 per 100; de 50 pessetes per als que tinguin rendiment no inferior al 78 per 100, i de 53 pessetes quintar mètric per als que tinguin rendiment no inferior al 75 per 100. Aquests preus de taxa màxima s'entendrà posat el blat en fàbrica quan aquesta estigui emplaçada amb relació al punt de compra a distància no superior a 100 quilòmetres. En el cas que la fàbrica de l'adquirent estigui a més de 100 quilòmetres de l'estació de ferrocarril més pròxima, s'entendrà el preu sobre vagó del punt d'origen.

Els importadors comunicaran a la Direcció de Pro-



veïments dins de les 48 hores següents de rebre la mercaderia:

A) Quantitat de blat que importin, qualitat i caràcters.

B) Procedència i data d'arribada del carregament.

C) Desembarcament, punt de destinació i lloc on es magatzemi la mercaderia.

D) Preu d'adquisició, C. i S. en el port espanyol.

Així mateix els posseïdors de blat importat fins a la data expressaran en la mateixa forma i en un termini de vuit dies les quantitats que quedin en llur poder, sense moldre, i les de farina emmagatzemada.

#### EL PANTA DE SANT LLORENÇ

El ministre de Foment ha autoritzat la construcció del pantà de Sant Llorenç al peu del Camarassa, pertanyent a la companyia Canadenca amb derivació amb el canal d'Urgell i amb una capacitat de vuit metres cúbics per segon.

Amb aquests regs es completaran els de l'altre pantà del Segre i dominarà una extensa zona d'aquella comarca.

La Confederació acabarà els estudis d'aquest darrer, i quan les obres siguin acabades totalment es regarà una zona de 80.000 hectàrees i convertirà en un ric verger aquelles terres.

Aquest pla de regs la companyia del Canal d'Urgell havia concertat ja amb la societat antiga del canal els mitjans d'execució de les obres i portar a cap el que ara realitza la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre.

#### PER ALS DAMNIFICATS DE L'INCENDI DEL MONTNEGRE

Cridats pel periòdic «Excursionisme» varen reunir-se, fa uns quants dies, les entitats excursionistes de la nostra ciutat, a fi d'organitzar un festival a profit dels damnificats per l'incendi de les Gavarres.

En la dita reunió va quedar constituïda una comissió per a portar a terme la magna idea del portaveu de tots els excursionistes, i per les notícies que han arribat fins a nosaltres, sabem que es tracta de celebrar una festa al Palau de la Música Catalana, en la qual hi prendrà part, sembla, el nostre benemèrit Orfeo Català, l'Esbart Català de Dansaires i alguns altres elements que encara no estan ocmpromesos.

No cal dir com ens ha resultat simpàtica la idea dels excursionistes, ja que potser són ells els qui, en les seves marxas per les muntanyes, estan més en relació amb els perjudicats pels incendis dels boscos.

En moltes poblacions de les comarques afectades s'han obert subscripcions a favor de les persones perjudicades.

En el Consell de Foment de Girona també es féu una subscripció, que en el moment quedà composta per 3.370 pessetes, provinents de

|                                                                                                          |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Consell de Foment                                                                                        | 2.000 ptes. |
| Marquès de Camps                                                                                         | 500 »       |
| Consellers i Secretari del Consell, assistents a la reunió del dia 4 de setembre                         | 620 »       |
| Vocals de la Junta de la Federació assistents a la reunió del dia 4, a la tarda, i Rd. Sr. Conciliari    | 250 »       |
| Per a engruixar la subscripció el senyor de Puig ha dirigit una carta a tots els Alcaldes pregant-los-hi |             |

obrin una subscripció, i el President de la Federació ha fet igual amb els Presidents dels Sindicats Agrícoles.

Pensi tothom que hi ha masover sinistrat que ni amb 5.000 pessetes pot quedar com abans estava. ¡I que la subscripció en diners o en espècies creixi!

#### CONCURSOS DE BESTIAR

El Consell provincial de Foment de Girona ha acordat celebrar dos concursos de bestiar boví, un a Figueres i altre a La Bisbal, i dos de gallines, un a Girona i l'altre a Puigcerdà.

Així mateix, el susdit Consell en confeccionar els pressupostos per a l'any que ve curà de poder celebrar diversos concursos de bestiar en diferents comarques.

#### LA CONTRIBUCIO DEL CAMP

5.147.265 pessetes és la quantitat que el camp de les terres de la demarcació de Barcelona ha de pagar per contribució rústica i pecuària per a l'any vinent.

Les xifres que corresponen a cada Municipi no deixen d'oferir alguna sorpresa.

Barcelona, amb els seus ex-pobles agregats, és el Municipi que paga més. Resulta, doncs, que la metròpoli és més agrícola que les altres localitats.

De les altres 300 ciutats, viles i pobles, Manresa és la que paga més, i Caldetes la que paga menys.

Heus aquí, per ordre d'importància, els 17 Municipis principals en aquest aspecte:

| Població              | Pessetes  |
|-----------------------|-----------|
| Manresa               | 78.046'83 |
| Hospitalet            | 75.075'30 |
| Terrassa              | 65.384'70 |
| Tordera               | 62.707'46 |
| La Roca               | 54.294'41 |
| Sant Pere de Premià   | 53.638'34 |
| Badalona              | 52.456'9  |
| Mataró                | 52.180'90 |
| Vilafranca            | 50.157'34 |
| Sant Cugat del Vallès | 49.682'46 |
| Prat de Llobregat     | 48.374'41 |
| Sabadell              | 48.207'83 |
| Vich                  | 46.813'89 |
| Les Franqueses        | 45.692'43 |
| Vilanova              | 45.111'56 |
| Subirats              | 42.858'90 |
| Sant Boi de Llobregat | 40.906'10 |

Els vuit Ajuntaments de menys percepció són de menor a major, els següents:

| Població                 | Pessetes |
|--------------------------|----------|
| Caldetes                 | 1.194'65 |
| Puigdalba                | 1.349'19 |
| Sant Hipòlit de Voltregà | 1.574'38 |
| Les Cabanyes             | 1.820'07 |
| Sant Agustí de Lluçanès  | 2.841'23 |
| Villalba Saserra         | 2.579'78 |
| La Baells                | 2.960'72 |
| Campins                  | 3.786'10 |

El conjunt de Catalunya oferiria detalls també interessants per a comparar la riquesa agrícola, amb la urbana, amb la industrial i amb la comercial.



## LA COLLITA DEL VI

El senyor Albert Talavera acaba de publicar a *La Veu de Catalunya* dos articles, que pel profit que en poden treure els vinyaters, ens creiem obligats a reproduir-los.

## XIFRES APROXIMADES. - ELS MERCATS ESTRANGERS

Quan escrivim aquest article no ha acabat el veremar. Ni que Espanya comptés amb un bon servei d'estadística de la producció vitícola, no seria ben bé l'hora de saber-ne exacta o aproximadament els resultats. Així, doncs, per a esbrinar poc més o menys el volum de la collita d'enguany caldrà partir impressions dominants en les principals regions productores del país, i llavors comparar-les amb els resultats coneguts de les collites anteriors, mancats, també, de la credibilitat que ofereix un bon servei estadístic. Amb aquest procediment obtindrem un punt d'orientació.

D'altra banda, les xifres de la collita espanyola no constitueixen, avui per avui, l'únic, ni moltes vegades el principal factor que influeix en la valorització del vi. S'acaba això, perquè, degut a fenòmens que de moment ometem esmentar, hi ha regularment i ficticiament sobre el nostre mercat interior un excedent de vi, l'única sortida actual del qual la constitueix l'exportació a l'estranger, i amb freqüència, aquest excedent exportable, que no acostuma a ultrapassar els quatre milions d'hectolitres, queda sotmès a les disposicions i oscil·lacions dels mercats extra-nacionals. Aleshores, fatalment, aquest excedent parcial de la nostra collita valoritza o desvaloritza tota la collita restant.

El fet esmentat, que comporta greus conseqüències als vinyaters, assenyala la conveniència de conèixer, ultra la collita interior, la dels països estrangers de major producció, per a obtenir una orientació més encertada sobre el preu del vi.

\* \* \*

A l'interior, la Manxa és el mercat que influeix més en les desvaloritzacions del vi. Només en això; car no coneixem un sol cas de remunta de preus provinent d'aquesta regió central. I a darrers de juny d'enguany es calculava que la Manxa colliria el 30 per 100 menys que l'anys anterior, el qual, com es recordarà, va ésser d'extraordinària producció; però avui domina la creença d'un 50 per 100 menys, de manera que la collita de la Manxa serà més aviat petita, perjudicada per les calors excessives, l'oruga l'aranya, el pugó i un xic, la filloxera.

Igual pot dir-se de València, que ha sofert fortes pedregades, especialment el camp d'Utiel, gairebé arrasat. La Rioja, tanmateix, presenta una collita molt minvada per igual causa, i l'Aragó ha rebut greus danys de l'aranya, que allí s'ha desenrotllat d'una manera alarmant, particularment a Carinyena i la Ribera del Jalón, de manera que, en conjunt, no presenta sinó una mitja collita escassa.

A Catalunya la pedra, i sobretot l'eixut, més que no pas les habituals marfugues, ha reduït notablement la collita. Les altres regions ofereixen poca producció vitícola: Andalusia, però, degut a la filloxera, tampoc no té més de mitja collita.

La conseqüència deduïble d'aquest panorama interior de la producció permet d'afirmar que l'excedent exportable de vi serà més reduït i que el total de la producció, que normalment és de vint-i-dos a vint-i-

quatre milions d'hectolitres, no arribarà enguany a vint milions.

\* \* \*

En els principals països estrangers productors de vi, la situació és molt pitjor que la nostra. A França, a les regions del Maine-Loire i Puy-de-Dôme, les gelades els ha minvat ben bé les tres quartes parts de collita, i al Loire inferior, la meitat. La pedregada del 6 de juliol últim arrasà quasi totalment la important regió de Borgonya. Solament els termes de Nuits, Saint-Georges, Vosne-Romanée, Vougeot i alguns més, hom fa pujar les pèrdues a deu milions d'hectolitres de vi. El mildiu ha fet estralls a Bordeus.

Les noves d'Argèlia i del Marroc francès diuen que les pluges massa persistents al temps de la florida, afavoririen el desenrotllament del mildiu, produint aquest flagell i les pedregades una veritable devastació. A Philippe-Ville, el mes de maig, la pedra destrouà els vinyars.

Les anteriors dades permeten de creure que serà esquivada la collita d'aquestes zones importants, ço que cal tenir present, per marcar una orientació, degut a l'enorme influència que la producció de França i les colònies exerceix damunt el nostre mercat. Com més reduïda té la collita, més vins ha d'adquirir per a fer els cupatges i cobrir les seves extraordinàries necessitats. Enguany, sembla que el comerç vinícola d'aquell país intenta aprofitar el corrent de cordialitat amb la Grècia governada per Venizelos, a fi de comprar-li un gran stock de vi, parlant-se, potser amb exageració, de vuitanta mil bocois. Aquesta conjectura contrasta amb la inactivitat del nostre país i amb el caràcter del nostre comerç d'exportació, el més actiu del qual, en canvi, es preocupa molt de contrarestar els treballs dels vinyaters per a estabilitzar a l'interior el preu del vi.

Itàlia sembla tenir una collita només que regular, i al Piemont i Toscana s'assenyala poca collita.

En el pròxim article parlarem de preus i orientacions.

## ORIENTACIONS

L'excedent exportable de vi nacional que estudiàrem en l'anterior article, per causa d'ésser precisament el factor concorrent que origina efectes més dàstics i demolidors damunt l'economia del vi, li han dedicat els vinyaters estudis i treballs conduïts a esbrinar les arrels de la seva fictícia existència i els mitjans a promoure per a la seva desaparició. Cal reconèixer que fins ara els seus generosos esforços han esdevingut poc menys que inútils. Però el dia que obtinguessin l'eliminació d'aquell element fals, enigmàtic i pertorbador, podria ben dir-se que els vinyaters treurién la rifa. També l'economia nacional en sortiria beneficiada, car, sense sacrifici del consumidor, hauria millorat la vida i el benestar de sis milions de persones que viuen de la vinya i s'endegaria ràpidament el problema de la viabilitat econòmica de la segona producció d'Espanya.

El promedi de la nostra exportació de vi a l'estranger és, atenint-nos a les estadístiques oficials, d'uns quatre milions d'hectolitres anyals, i el de la collita vitícola, d'uns vint-i-tres milions. En conseqüència, el promedi de consum anyal del nostre mercat interior pot estimar-se d'uns dinou milions d'hectolitres.



Heu's ací el primer resultat d'orientació: si la collita d'enguany s'acosta — en l'article anterior ja hem vist que sí — a la capacitat consumidora del mercat interior, no hi haurà excedent exportable. D'això, a més, se'n segueixen dues lògiques conseqüències: que estant el comerç equilibrat amb la producció no vindrà l'enviliment en el preu del vi, i per no haver-hi excedent exportable aquest no promourà l'efecte mecànic de desvalorització del vi que tan freqüentment assoleix. L'exportació, si per cas, actuarà en sentit de més valorització.

Hom pot preguntar què entenem per vi valoritzat i què per vi desvaloritzat. La resposta és clara: el primer, ho és quan el preu sobrepuja el seu cost de producció; el segon, quan el davalla. I el cost, ateses les despeses, capital i rendiment de la terra, és, avui, entre nosaltres, de deu rals grau i càrrega.

Tanmateix, els països estrangers consumidors i no productors de vi, toparan, enguany, amb el fenomen que per ésser curta la collita europea, els pobles productors hauran nivellat, a tot estirar, el contingent de producció i de consum. Per no haver-hi gaires, o no haver-hi cap excedent per exportació, les demandes que facin ho seran a costa del consum interior. D'aquest fet esdevindrà, necessàriament, una tensió en els preus interiors que refluirà automàticament en tots els centres de producció.

#### El preu

França gaudeix del rar privilegi d'ésser una gran productora i alhora gran consumidora de brous vínics. Però, ja sabem que, amb la collita d'enguany haurà de cobrir de vins forasters el seu dèficit nacional. Si, sortosament, se'n ve cap a Espanya, enguany, que gairebé no tenim excedent, sostreurrà brous que, altrament, consumiria el mercat interior, esdevenint d'això, fatalment, l'elevació del preu en sentit paral·lel a la importància de les quantitats de vins desplaçades. I no fóra gens estrany, en el cas que parlem, que la puja fos accelerada i exhortant.

Acabem d'experimentar ara mateix l'efecte que ha provocat en el nostre mercat un desplaçament de vins, no pas gaire considerable, cap a França. El comerç d'aquest país realitzà ací diverses operacions només que per a arribar a la nova collita. De seguida, els principals mercats nostres — Reus, Tarragona, Vilafranca — pagaren el vi a tres pessetes grau i càrrega, i àdhuc, alguna vegada, més i tot. La verema també es pagà a nou pessetes el quintar, o sia, ben a prop d'aquelles tres pessetes, i a més, el vinyater exempt de l'elaboració.

Actualment, França no ens compra; bé perquè, de moment, en tingui prou amb la seva collita i el que hagi adquirit d'ací i de fora, bé perquè esperi l'ajust hipotètic dels vins de Grècia. Doncs, aquesta passivitat l'hem notada tot seguit pagant-se ara els vins blancs a deu rals i mig i els negres, a onze, grau i càrrega. La verema es cotitza de set i mitja a vuit pessetes el quintar, o sia, al voltant de deu rals grau i càrrega; i l'elaboració a càrrec del comprador.

No és de témer, enguany, la competència ruïnosa que, sovint, ens fan els vins manxegs — comunament desvaloritzats — ultra el que ja hem indicat abans perquè cotitzen llurs vins — i amb marcada resistència del venedor — de 13 a 15 pessetes els 100 quilos de verema, que equival a vuit rals grau i càrrega sense despeses d'elaborar, per damunt del seu cost de producció.

Del que hem dit es dedueix la clara perspectiva que ofereix el negoci dels vins de la collita que es recull. El mercat té, enguany, molt afuada sensibilitat.

Bé que no sigui ací previsible una baixa per sota el cost de producció de vinya catalana, qualsevol demanda estrangera, per poc sostinguda que fos, podria decantar la balança en sentit ben profitós per al pagès.

L'únic perill visible està en el vinyater si, laborant contra els seus interessos, ven amb desmesurada precipitació, car aleshores, més o menys temporalment, podria abaixar la tensió dels preus del vi en què el mantenen les circumstàncies que hem analitzat.

Això no és pas d'esperar de l'acostumat comediment amb què tothom, Sindicats i particulars també, despenen el riquíssim i saborós suc fermentat del raïm.

#### PUBLICACIONS

*Pla i Muntanya*, de Balaguer, ve publicant una sèrie d'articles que signa Joan Inquiet, titulats «*Qüestions agràries*», els quals són de palpitant interès.

Els recomanem a tots els agricultors que s'interessin per les qüestions socials pageses.

*Memòria del Sindicat Agrícola de Guissona i sa Comarca*, 1927-1928.—La vida del Sindicat de Guissona és pròspera; ha realitzat un benefici de prop de 22.000 pessetes. El moviment econòmic està representat per més de 9 milions de pessetes.

El que és important en el Sindicat de Guissona són les reserves i no precisament materials, sinó espirituals. Davant la possibilitat dels trusts de diversos adobs químics, l'ànima sagarrenca es redreça i diu: «*Davant de tantes amenaces, nosaltres, què farem? Sentint que la terra tremola, ¿esperarem que la lava del volcà ens enterri? De cap manera, companys. Si els monopolis o trusts s'han d'imposar nosaltres, els pagesos, en forma de Sindicats i Federacions, constituïrem el centre de resistència més poderós que es pugui imaginar. Amunt els cors companys... no dubtem que la victòria serà nostra.*»

El senyor R. Perpinyà i Grau ha publicat en nombrosos articles a *La Veu de Catalunya* un treball titulat «*El Priorat està en crisi*».

Aquest treball constitueix una veritable monografia econòmica de la comarca del Priorat. Estudis d'aquesta mena són els que covindrien per a totes les comarques.

El treball del senyor Perpinyà i Grau pot servir de guia al jovent comarcal àvid de fer-se un nom i d'ésser útil a la pàtria.

### ANÓNIMA BARCELONESA DE COLAS Y ABONOS ALIMENTOS PER A L'AVIRAM I PORCS

#### Farina de peix fresc "Hèrcules"

Proteïnes . . . . 60% | Fosfat de calç . . . 19%

#### Farina de carn "Hèrcules"

Proteïnes . . . . 70% | Fosfat de calç . . . 12%

#### Ostres granulades i en pols per a l'aviram

#### Fosfarina o farina fosfatada

Fosfat de calç. 70 a 72%

Despatx: Rambla Sta. Mònica 13 - Fàbrica: Hospitalet de Llobregat  
Telèfon núm. 48 A. BARCELONA



# EL MERCAT

## ULTIMES COTITZACIONS

| ADOBES                                                                                                | UNITAT     | PESSETES | CEREALS                   | UNITAT     | PESSETES      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|---------------------------|------------|---------------|
| Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...                         | 100 quilos | 16'—     | <i>Blat</i>               |            |               |
| Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...                                        | »          | 11'50    | Froment de Castella ...   | 100 quilos | 52'— a 53'—   |
| Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...                                        | »          | 9'50     | Xeixa de la Manxa ...     | »          | 00'— a 00'—   |
| Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...                                        | »          | 8'50     | Froment de la Manxa ...   | »          | »             |
| Sulfat d'amoniac, 20-21 per 100 de nitrogen ...                                                       | »          | 33'50    | Aragó ...                 | »          | 51'50 a 52'50 |
| Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...                                                         | »          | 32'50    | Navarra ...               | »          | 51'— a 52'—   |
| Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura ...                      | »          | 27'—     | Urgell i Vallès ...       | »          | 52'— a 52'50  |
| Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...                      | »          | 25'—     | Comarca ...               | »          | 53'—          |
| Màteria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...          | »          | 34'—     | Extremadura, blanquet ... | »          | 51'50         |
| Guano 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  | 18'—     | Cruixer ...               | »          | 00'— a 00'—   |
| Sulfat de ferro en gra ...                                                                            | 100 quilos | 12'—     | Lleida ...                | »          | 52'— a 52'50  |
| Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...                                     | »          | 30'50    | <i>Civada</i>             |            |               |
| Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...                                           | »          | 29'—     | Extremadura ...           | »          | 39'50 a 40'—  |
| <b>SOFRES</b>                                                                                         |            |          | Manxa ...                 | »          | 38'— a 38'50  |
| Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...                                                           | 40 quilos  | 15'50    | Aragó ...                 | »          | 38'— a 38'50  |
| Id. id., 98-100 id., extra fi ...                                                                     | »          | 17'50    | <i>Ordi</i>               |            |               |
| Sofre gris o precipitat ...                                                                           | »          | 9'—      | Extremadura ...           | »          | 46'—          |
| Flor de sofre o sofre sublimat ...                                                                    | 50 quilos  | 24'50    | Manxa ...                 | »          | 00'00         |
| Sofre de terròs ...                                                                                   | »          | 35'—     | Urgell ...                | »          | 40'00 a 41'50 |
| Sofre en pans, refinat ...                                                                            | »          | 40'—     | Sagarrà ...               | »          | 41'50 a 42'—  |
| Sofre de canó ...                                                                                     | »          | 48'—     | Aragó ...                 | »          | 00'00 a 00'00 |
| <b>PRODUCTES ENOLÒGICS</b>                                                                            |            |          | Castella ...              | »          | 00'00 a 00'00 |
| Metabisulfit de potassa classe 55-56 ...                                                              | 100 quilos | 216'—    | Comarca ...               | »          | 40'50 a 41'50 |
| Id. Classe extra blanc 56 ...                                                                         | »          | 237'60   | <i>Moresc</i>             |            |               |
| Clarificador Tête de bœuf ...                                                                         | 1 quilo    | 3'15     | Plata, intervingut ...    | »          | 37'50         |
| Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...                                                             | »          | 1'35     | Id., mereat lliure ...    | »          | 00'00 a 00'00 |
| Id. en pols ...                                                                                       | »          | 2'90     | <i>Mill</i>               |            |               |
| Brou Billault ...                                                                                     | »          | 4'40     | Estranger ...             | »          | 47'— a 50'—   |
| Id. Montpeller ...                                                                                    | »          | 1'38     | Comarca ...               | »          | 49'— a 50'—   |
| Tetracuprita ...                                                                                      | »          | 0'44     | <i>Arros</i>              |            |               |
| Pirafolliol ...                                                                                       | »          | 0'38     | Benlloc, zero ...         | »          | 56'— a 58'—   |
| Anhidrid sulfurós ...                                                                                 | »          | 1'30     | Idem, mitjà ...           | »          | 59'50 a 62'50 |
| Acid cítric ...                                                                                       | 100 quilos | 560'—    | Idem, selecte ...         | »          | 63'50 a 66'50 |
| Acid tartàric ...                                                                                     | »          | 465'—    | Matisat, ordinari ...     | »          | 61'— a 64'50  |
| Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ...                                                         | »          | 84'50    | Idem, selecte ...         | »          | 62'— a 65'—   |
| Id. id., cristalls petits ...                                                                         | »          | 82'50    | Bomba, ordinari ...       | »          | 89'— a 91'—   |
|                                                                                                       |            |          | Idem, superior ...        | »          | 101'— a 103'— |
|                                                                                                       |            |          | Idem, extra ...           | »          | 109'— a 111'— |
|                                                                                                       |            |          | <b>LLEGUMS</b>            |            |               |
|                                                                                                       |            |          | <i>Faves</i>              |            |               |
|                                                                                                       |            |          | Extremadura ...           | »          | 45'— a 46'—   |
|                                                                                                       |            |          | Itàlia ...                | »          | 42'— a 43'—   |
|                                                                                                       |            |          | Tunis ...                 | »          | 42'— a 43'—   |
|                                                                                                       |            |          | Oran, ...                 | »          | 42'— a 43'—   |
|                                                                                                       |            |          | Valencianes, ...          | »          | 48'— a 48'50  |
|                                                                                                       |            |          | Prat ...                  | »          | 48'50         |
|                                                                                                       |            |          | <i>Favons</i>             |            |               |
|                                                                                                       |            |          | Sevilla ...               | »          | 49'— a 50'—   |
|                                                                                                       |            |          | Xereç ...                 | »          | 48'50 a 50'—  |
|                                                                                                       |            |          | Marroc ...                | »          | 46'— a 46'50  |
|                                                                                                       |            |          | Italians ...              | »          | 46'50 a 47'—  |
|                                                                                                       |            |          | Anglesos ...              | »          | 00'00 a 00'00 |
|                                                                                                       |            |          | <i>Garrojes</i>           |            |               |
|                                                                                                       |            |          | Vinarç ...                | »          | 26'78 a 27'38 |
|                                                                                                       |            |          | Roges ...                 | »          | 25'— a 25'29  |
|                                                                                                       |            |          | Mallorca ...              | »          | 17'26 a 19'64 |
|                                                                                                       |            |          | Eivissa ...               | »          | 20'23         |
|                                                                                                       |            |          | Tarragona ...             | »          | 26'78 a 27'08 |



|                                | UNITAT     | PESSETES      |                                 | UNITAT            | PESSETES        |
|--------------------------------|------------|---------------|---------------------------------|-------------------|-----------------|
| València ... ..                | 100 quilos | 25'59 a 25'90 | <i>Nous</i>                     |                   |                 |
| Xipre ... ..                   | »          | 29'76         | Selectes ... ..                 | 100 quilos        | 90'—            |
| <i>Veces</i>                   |            |               | <i>Alls</i>                     |                   |                 |
| Navarra ... ..                 | »          | 54'—          | Cappares ... ..                 | 12 forcs          | 30'—            |
| Romania ... ..                 | »          | 39'— a 43'—   |                                 |                   |                 |
| Calaf ... ..                   | »          |               | VINS                            |                   |                 |
| Màlaga ... ..                  | »          | 44'— a 45'—   | Penedès, blanc ... ..           | Grau i hectòlitre | 2'60            |
| <i>Mongetes</i>                |            |               | Camp de Tarragona, blanc ... .. | »                 | 2'65            |
| València Pinet ... ..          | »          | 109'— a 115'— | Priorat, negre ... ..           | »                 | 2'85            |
| Monquillines ... ..            | »          | 109'— a 115'— | Martorell, blanc ... ..         | »                 | 2'65            |
| Trinquillon ... ..             | »          | 109'— a 110'— | Manxa, blanc ... ..             | »                 | 2'25            |
| Mallorca ... ..                | »          | 108'— a 115'— | Mistela blanca ... ..           | »                 | 2'70            |
| Itàlia ... ..                  | »          | 70'— a 72'—   | Idem negra ... ..               | »                 | 2'90            |
| Hongria ... ..                 | »          | 89'— a 90'—   | Moscatei ... ..                 | »                 | 3'10            |
| Romania ... ..                 | »          | 95'—          |                                 |                   |                 |
| País, noves ... ..             | »          | 112'— a 115'— | ALCOHOLS                        |                   |                 |
| <i>Altres llegums</i>          |            |               | Destilat de vi 94-95 graus ...  | 100 litres        |                 |
| Ers ... ..                     | »          | 44'— a 44'50  | Rectificat, residus vínics 96   |                   |                 |
| Titus ... ..                   | »          | 43'50 a 44'—  | 97 graus ... ..                 | »                 | 244'—           |
| Guixes ... ..                  | »          | 41'— a 42'—   | Rectificat industrial 96 a 97   |                   |                 |
| Llenties ... ..                | »          | 90'— a 120'—  | graus ... ..                    | »                 | 149'—           |
| Cigrons pelous ... ..          | »          | 90'— a 100'—  | Desnaturalitzat, 88 a 89 graus. | »                 | 134'—           |
| Idem blancs ... ..             | »          | 100'— a 105'— | Aiguarent de canya, 74 a 75     |                   |                 |
|                                |            |               | graus ... ..                    | »                 | 188'—           |
| FARINES I DESPULLES            |            |               |                                 |                   |                 |
| Extra blanca superior ... ..   | »          | 60'— a 70'—   | BOTAM                           |                   |                 |
| Idem ordinària ... ..          | »          | 63'—          | Barrils de 14 a 15 litres ...   | Un                | 12'—            |
| Flequera ... ..                | »          |               | Idem de 30 idem ... ..          | »                 | 18'—            |
| Número 3 ... ..                | »          | 45'— a 48'—   | Idem de 60 idem ... ..          | »                 | 34'—            |
| Número 4 ... ..                | »          | 39'— a 42'—   | Quarteroles 120 idem ... ..     | »                 | 75'—            |
| Segones ... ..                 | »          | 35'— a 37'—   | Pipa de 480 idem ... ..         | »                 | 200'—           |
| Terceres ... ..                | »          | 34'50 a 35'—  | Bocoi de 600 a 650 idem ...     | »                 | 250'—           |
| Quartres ... ..                | »          | 32'— a 33'—   |                                 |                   |                 |
| Segó ... ..                    | 100 litres | 4'85          | OLIS                            |                   |                 |
| Segonet ... ..                 | »          | 6'25          | <i>Oliva</i>                    |                   |                 |
| Farinassa d'arròs ... ..       | 70 quilos  | 23'—          | Ordinari ... ..                 | 100 quilos        | 230'45          |
| Morret ... ..                  | »          | 38'—          | Superior ... ..                 | »                 | 239'15          |
| Farina de manioc ... ..        | 100 »      | 32'—          | Fi ... ..                       | »                 | 252'20          |
|                                |            |               | Extra ... ..                    | »                 | 260'90          |
| FARRATGES I PINSOS             |            |               | <i>De pinyola</i>               |                   |                 |
| Alfals ... ..                  | 40 quilos  | 8'50 a 9'—    | Verd, primera ... ..            | »                 | 129'15 a 143'50 |
| Palla llargueta ... ..         | »          | 3'— a 3'50    | Idem, segona ... ..             | »                 | 00'—            |
| Polpa de remolatxa, estran-    |            |               | Groc, primera ... ..            | »                 | 143'40 a 147'85 |
| gera ... ..                    | 100 quilos | 38'— a 38'50  | Idem, segona ... ..             | »                 | 121'75 a 126'10 |
| Idem, país ... ..              | »          | 26'— a 28'50  |                                 |                   |                 |
| Turtó de coco ... ..           | »          | 36'—          | <i>Exòtics</i>                  |                   |                 |
| Idem de cacauet ... ..         | »          |               | Cacauet ... ..                  | 100 litres        | 000'—           |
| Farina de turtó de llinosa ... | »          | 34'—          | Coco, blanc ... ..              | »                 | 144'—           |
| Farina de carn ... ..          | »          | 55'— a 75'—   | Idem, Cochin ... ..             | »                 | 155'—           |
| Farina de peix ... ..          | »          | 90'— a 110'—  | Idem, Palma ... ..              | »                 | 170'—           |
| Farina d'ossos ... ..          | »          | 35'— a 40'—   | Llinosa, cuit ... ..            | »                 | 154'—           |
|                                |            |               | Idem, incolor ... ..            | »                 | 176'—           |
| FRUITES SEQUES                 |            |               | ANIMALS I LLURS                 |                   |                 |
| <i>Ametlles</i>                |            |               | PRODUCTES                       |                   |                 |
| Mallorca ... ..                | »          | 480'—         | <i>Animals</i>                  |                   |                 |
| Esperança, primera ... ..      | »          | 500'—         | Bous del país ... ..            | 1 quilo           | 2'60            |
| Tarragona ... ..               | »          | 490'—         | Vaques idem ... ..              | »                 | 2'60 a 2'70     |
| Mollar amb closca ... ..       | »          | 170'—         | Vedelles idem ... ..            | »                 | 3'30            |
| <i>Avellanes</i>               |            |               | Ovelles idem ... ..             | »                 | 2'50            |
| Ordinària amb clofolla ... ..  | »          | 75'—          | Nais idem amb llana ... ..      | »                 | 4'—             |
| Negreta ... ..                 | »          | 78'—          | Idem esquilats ... ..           | »                 | 3'80            |
| Sense clofolla, primera ... .. | »          | 280'—         | Cabres idem ... ..              | »                 | 2'00            |
| » segona ... ..                | »          | 250'—         | Cabrits idem ... ..             | »                 | 7'—             |
| <i>Figues</i>                  |            |               | Porcs blancs del país, de       |                   |                 |
| Fraga ... ..                   | 10 quilos  |               | 110 quilos net ... ..           | »                 | 3'50            |
| Idem extra ... ..              | »          |               | Idem, molt grassos ... ..       | »                 | 3'30 a 3'40     |
| Mallorca ... ..                | »          |               | Idem id. valencians, id. ...    |                   | 3'45 a 3'50     |
| Idem negres ... ..             |            |               | Idem mallorquins ... ..         |                   | 3'00 a 3'05     |
| Burriana ... ..                |            |               |                                 |                   |                 |
| Albunyor ... ..                |            |               |                                 |                   |                 |
| <i>Pinyons</i>                 |            |               |                                 |                   |                 |
| ... ..                         | 100 quilos | 470'—         |                                 |                   |                 |



# FLIT

MARCA REGISTRADA

A la tardor les **MOSQUES** i els **MOSQUITs** són els terribles enemics de la salut dels homes i dels animals.

Són les **MOSQUES** i els **MOSQUITs** els vehicles de la majoria de gèrmens de les malalties contagioses dels homes (tifus, pal·ludisme i grippe) i dels animals; glosopeda o mal de peus, mal de perdiu, en el bestiar boví; mal roig, peste, neumocuteriti en el bestiar porquí; còlera i peste en les gallines.

És a la tardor que s'ha de combatre principalment les **MOSQUES** i els **MOSQUITs**.

Amb el **FLIT** es maten les **MOSQUES** i **MOSQUITs** i sobretot els seus gèrmens.

Una vaqueria sense mosques a la tardor està quasi preservada de malalties infeccioses.

Els galliners i les corralines de porcs per a què hi sigui la salut han de fer olor de

**FLIT.**

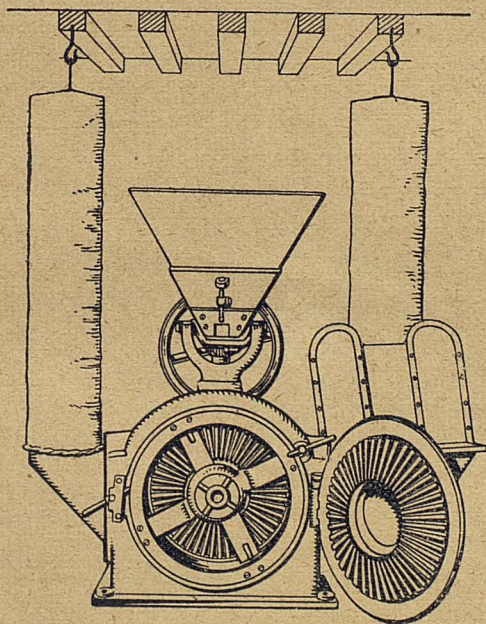
Vendes a  
l'engròs

**BUSQUETS, GERMANS I C.**

IA CORTS, 587  
BARCELONA

## MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11 - BARCELONA  
TELÈFON 1201



## MOLÍ TRITURADOR "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

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

EMILIO DE OBESO

FABRICANTE DE HARINAS

RIOSECO

(VALLADOLID)

26 de Enero de 1926



Sr. D.

Marcos Torres  
BARCELONA

Muy sr mío ! Por la presente tengo el gusto de manifestarle que estoy muy satisfecho de su molino triturador "EL CAMPEÓN UNIVERSAL" - No 3 r. el cual ha superado a cuanto Vd. me prometió y que yo esperaba de él.

Montado con cojinetes de bolas perfectamente equilibrado, su marcha es sumamente suave, hasta el extremo que después de quitada la marcha sigue andando unos minutos. Y a pesar de haberlo instalado en planta alta donde por falta de firmeza son mas sensibles las trepidaciones, apenas si tiene alguna, lo que comprende a todos cuantos le ven, por que moviéndose a 3000 revoluciones por minuto el menor desequilibrio que tuviera produciría muy sensibles movimientos.

Como es consiguiente las cualidades apuntadas hacen que la fuerza necesaria para moverle sea acaso menor de la que Vd. calcula.

Su trabajo no deja nada que desear puesto que gracias a su combinación de cribas puede darse a la mercancía el grado de finura que se quiera hasta convertirla en polvo. Y en cuanto a rendimiento si bien en lo pulverizado se reduce bastante, todavia rinde mas que una piedra haciéndolo mucho mejor y triturando infinitamente mas que todos los aparatos hasta hoy conocidos.

Quedando el maíz a menos de medio grano, he llegado a moler hasta 2000 Kgs. por hora, el triturado no he podido saberlo, porque ni el elevador (que como sabe Vd. es tipo grande) ni el operario que lo ganaña, han llegado a darle la alimentación necesaria.

Puede Vd. estar satisfecho de su molino y porqué yo tambien lo estoy, le autorizo para que haga de esta carta el uso que le parezca, quedándole siempre a sus órdenes, su afm. s. s.

*Emilio de Obeso*  
Fr. Obeso

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 mouturació sofreix minves.

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

Producció en farina de 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 grux de la mouturació desitjada.



# AMETLLERS

## Es raonable de plantar encara més ametllers?

Sí; encara se'n pot seguir plantant. Mireu com es mantenen els preus: aquesta és la millor resposta.

Demés sols un país, Califòrnia, augmenta fortament la producció, la qual no és suficient pel consum.

Ací a Europa, i particularment a Espanya, sols es planten en terres pobres, que poc fan augmentar la producció, insuficient pel creixent consum. Pot plantar-se, doncs, amb confiança.

A Catalunya l'ametller Desmai llargueta és per regla general considerat el millor. Es cert això?

Veiam; considerem fets. Tots hem vist Desmais, entre altres menes, que queden molt bé si els comparem el rendiment de fruita amb llurs veïns. Però en els grans claps d'ametllers Desmai que en l'Urgell, Baixa Segarra i Garrigues s'han plantat

(pobles de Maldà, Belianes, Bellpuig, Ibars, etc.) el rendiment és pobre. Doncs què passa? Dos fets poden respondre:

1.<sup>a</sup> Totes les menes d'ametllers (i això és una cosa comprovada) en general, són mal autopolinitzadores (dit en altres mots, no són bons mascles per a elles mateixes) necessiten doncs, per a fer fruit estar pròximes, intercalades amb altres menes que els facin la polinització (que els facin de mascle). El Desmai es troba en aquest cas.

2.<sup>a</sup> Hi ha fruiters que de joves fructifiquen satisfactòriament, i en tant que es fan vells disminueixen la producció. Es troba en aquest cas el Desmai? No es pot respondre amb certesa.

**Solucions:** Doncs bé, els ametllers no es poden plantar en masses d'una sola mena. Cal intercalar-n'hi cap a un 20 % d'una altra mena.

I cal meditar en el Desmai. Bon ametller, però hi ha llocs on la producció no és satisfactòria. Hi ha d'altres menes que produeixen més que el Desmai.

*És encertat plantar ametllers, però en plantar aprofiteu tots els coneixements de la tècnica, per a assegurar el rendiment de la vostra plantada.*

AMETLLERS, FRUITERS VIVERS CLOS BLAU Ramon Sala - Balaguer

## TRACTORS AGRICOLES

# "CLETRAC"



## TIPUS TANC

Reconeguts pels tècnics com el 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 12/20 HP. per a tota classe de cultius PESSETES: 10.000

Tipus K. 20/30 HP. per a grans extensions PESSETES: 15.000

Tipus A 30/45 HP. per a treballs que requereixin més força PESSETES 23.000

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

## LLIBRERIA CATALONIA

PLAÇA CATALUNYA, 17 :: BARCELONA



# ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC



PER A TOTA MENA  
DE BESTIAR - REN-  
DEIX LA MAJOR  
UTILITAT EN L'EN-  
GREIX I LA PRO-  
DUCCIÓ DE LA LLET

# ALTHEIN

# NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



El mata-rates "Nogat" constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets a Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, Drogueries Vidal i Ribas i en les principals farmàcies i drogueries d'Espanya, Portugal i Amèriques.

**Producte del Laboratori Sokatarg**  
Carrer del Ter, 16 - Telèf. 564 S. M. - Barcelona

NOTA.—Dirigint-se i ensems enviant per Gir Postal o segells de Correus l'import més 50 cèntims per despeses de remesa, el Laboratori, a volta de correu, verifica la remesa de la comanda.

## AGRICULTORS! VITICULTORS!

3 armes us dona SCHLÆSING

són indispensables - són suficients

- I. - el brou SCHLÆSING
- II. - els sofres SCHLÆSING
- III. - els insecticides SCHLÆSING

Si les utilitzeu, els vostres conreus  
seran nets de paràsits

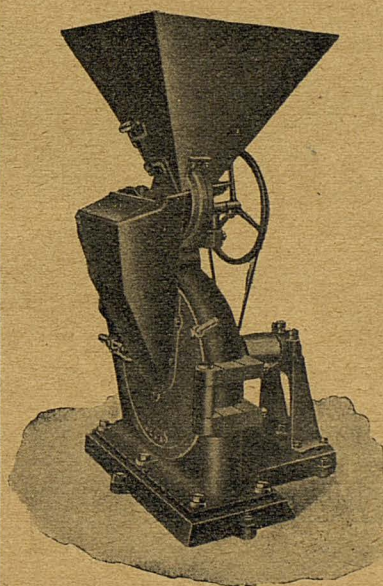
### Amb Nicopoudre Schloësing

(Producte sulfo-nicotinat, incomparablement més fi i adherent que els sofres corrents i d'extraordinària potència insecticida i insectífuga)

Fareu tractaments **complets** i **econòmics**  
contra la major part dels insectes que  
ataquen les vostres **vinyes**, els vostres  
**fruiters** i els vostres **conreus d'horta**

PER A PREUS I CONDICIONS DIRIGIR-SE A

**J. DORGEBRAY - Laietana, 19 - BARCELONA**



## MOLI "ALFA"

El millor per a  
pinsos per al  
ramat, matèries  
dures i fibroses.  
Dispositiu de  
moldre especial  
patentat.

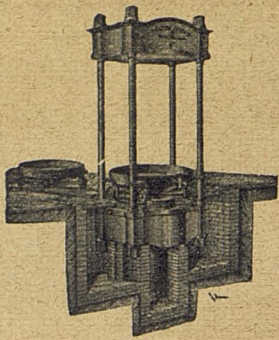
## ANDREU MORROS

Oficines **Avinguda del Marquès Argentera, 21**  
**BARCELONA**

Instal·lacions i reformes de **FABRIQUES DE FARINES**

**FABRICACIÓ NACIONAL.** Sol·licitar preus i catàlegs





## 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 de pistó per a totes les aplicacions - Premses i bombes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades - Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries - Tuberies Preses i vàlvules de totes classes, etc.

## LLET SOLIDIFICADA

Vedells, Garrins, Porcells,  
Mulats, Poltres i tota mena  
de lletons i animals joves

El deslletament de tota mena d'animals és una crisi prou sabuda de tots els ramaders.

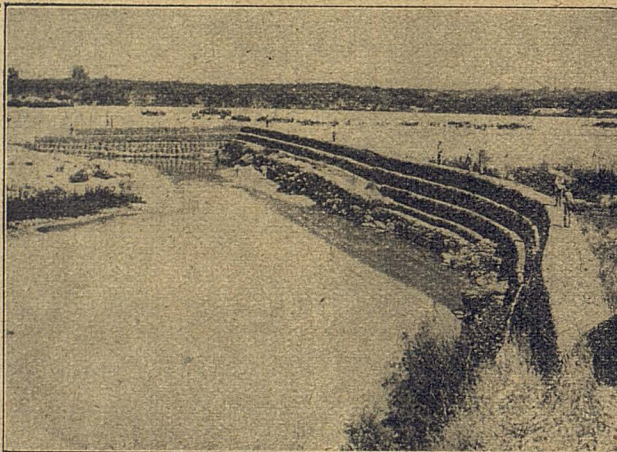
El que no saben encara molts pagesos és que amb la **LLET SOLIDIFICADA** el deslletament passa desapercebut dels animals tan si es tracta de vedells, porcs, mulats i qualsevol espècie animal.

Durant el creixement dels animals la **LLET SOLIDIFICADA** ajuda al desenvolupament del cos i augmenta ràpidament el pes dels animals

Per tota mena d'informacions i detalls  
dirigir-se al concessionari exclusiu:

**CASA TEIXIER**

MASNOU (prop Barcelona)



## A. Bianchini, Ing. S. A.

Paseo de Gracia, 100 - Tel. 74321 - BARCELONA  
Dirección Telefónica: "GAVIONES"

### "GAVIONES"

encontrados y enmagazinados metálicos para  
**DEFENSAS FLUVIALES**  
y demás aplicaciones  
(Sistemas patentados)

Corrección de torrentes - Desviación de cauces - Construcción de presas - Protección de márgenes.

Soliciten nuestro folleto que les será remitido gratis



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 a la pell. Garantitzem els seus efectes i activitats. Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin :: :: :: ::

DIPOSITARIS:  
**J. Uriach y C.<sup>ia</sup>**  
S. A.  
BRUCH, 49  
BARCELONA

## Fàbrica de teixits metàl·lics i sunyers

Enreixats de simple torsió.—Teles de fantasia, ondulades i de sunyers  
FILFERRO ESPINÓS

## Nicanor Arqués

ARTICLES DE FILFERRO  
Cedaços i garbells d'espinal (aranya)  
Especialitat en les instal·lacions

**Jaume Giralt, 5 - Telèfon 1338 S. P. - BARCELONA**  
(Travessia del carrer Carders i Sant Pere més Baix)



# LA FORTUNA DELS PORCATERS



**Per a engreixar els porcs és indispensable:**

- 1.<sup>a</sup> *Mantenir-los-hi la gana.*
- 2.<sup>a</sup> *Evitar-los-hi les malalties, principalment el raquitisme « mal de potes ».*
- 3.<sup>a</sup> *Donar-los-hi una alimentació completa que afavoreixi i acceleri el desenrotllament i la creixença de l'animal.*

## **Què s'ha de fer per a aconseguir-ho?**

Emprar la "PROVENDINE"... l'aliment complementari per excel·lència per als porcs.

Els meravellosos resultats de la "PROVENDINE" sorprenen als més incrèduls.

El ramader que no empra la "PROVENDINE" perd el diner. El que l'usa, s'enriqueix.

La PROVENDINE és un producte que conté fòsfats i vitamines superactivades per l'acció dels raigs ultravioleta. És suficient afegir-la en petites dosis, al pinso habitual dels porcs.

**Demaneu fullets i detalls a**

**BUSQUETS, GERMANS I C.<sup>IA</sup> - Corts, 587. entresol - BARCELONA**

o a les seves Sucursals:

MADRID  
Rda. Atocha, 23

SEVILLA  
Apartat 82

BILBAO  
Apartat 432

VALENCIA  
Martí, 4 i 6

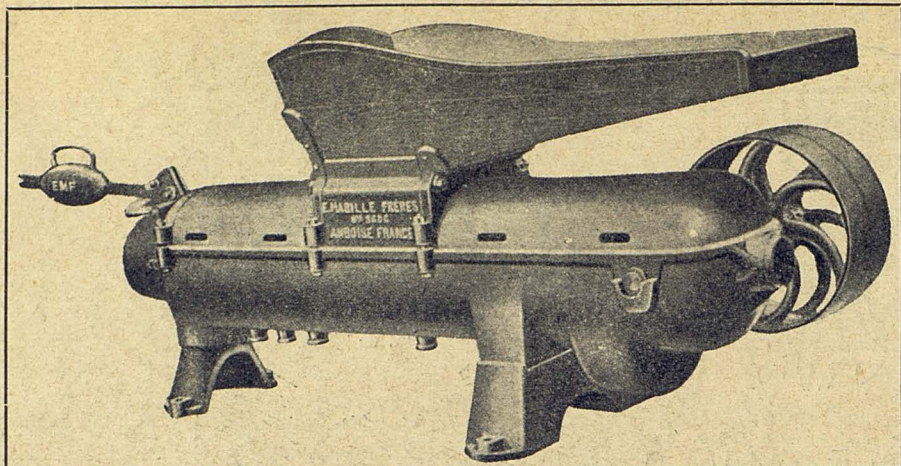
VIGO  
García Barbon, 43

GIJON  
R. García Alvarez, 26

PALMA DE MALLORCA  
Plaça Weyler, 1



# Viticultors! Colliters!



Per a la verema adop-  
teu la Premsa contínua  
"MABILLE" amb  
obturador i hèlice

MODEL 1928

EL MAJOR MATERIAL  
EL MÉS BAIX PREU  
EL MÁXIM DE  
RENDIMENT

//

**PREMSA  
CONTINUA  
"COLIN"**

Premiada amb el primer premi al Concurs celebrat a Alcàsser de Sant Joan, amb Medalla d'or i Diploma d'Honor. La més alta recompensa.

## AGENT EXCLUSIU PER A ESPANYA:

Premes Hidràuliques "MARMONIER", Premes a petit fus, Espremedores a 3 rodets, Separadores i Esgotadores, Elevadors, Bombes per a mostos, Bombes "FAFEUR" amb motor i sense, Moto-Bombes "MARMONIER", Mangueres, Recort, Aixetes, etc., etc.

APARELLS PER A LABORATORI. — Productes Enològics insubstituïbles per a la verema  
BISULFIT "ENOL", "OXIDASOL", FOSFAT AMONIC, SABAS, METABISULFIT DE POTASSA, ETC.

**VICENS VILA CLOSA -**

PASSEIG DE GRACIA, 88  
Telèf. 72095 - Dir. Teleg.: KEGEVILA

**- Barcelona**

**Propietaris!** Quan necessiten elevar aigua  
recordeu-vos sempre de la

## **Bomba MINERVA**

que vos donarà completa satisfacció

Demanen catàlegs i pressupostos a

**MELCIOR CAÑARDO - Aragó, 252 - Barcelona**

(entre R. Catalunya i Balmes)

L'ADOB AZOAT MÉS BARAT I AVANTATJÓS

# Cianamida

**19/20% DE NITROGENO Y 60% DE CAL**

FACILITA DETALLS I ASSAIGS GRATUÏTS EL

DELEGAT TÈCNIC DEL CENTRE D'INFORMACIÓ AGRÍCOLA DE LA CIANAMIDA A BARCELONA:  
CARLES BIELSA ROXLO - CONSELL DE CENT, 294 - BARCELONA

A. LÓPEZ LLASÚAS, IMP., DIPUTACIÓN 95

