

AGRICULTURA



Una explotació forestal al Pallars

SUMARI:

Els nostres pagesos: El Sr. Josep Vidal Barraquer — La decantació dels olis, per J. Bonet — Les *fruitières* o Cooperatives lleteres, per Josep Llovet — Pel més gran rendiment dels boscos, per Cosme Giral — Les mares o baixos del vi i llur utilització, per Tomàs Via — En els regadius cal conrear-hi fruiters, per Ramon Sala — La producció de cuques de farina per a pollets de faisà i guinea, per L. Gallinat — El conreu dels vímets, per Sebastià Puig i Mir — Per la mestressa, per M. T. G. — El xancre dels arbres fruiters, per C. Colomer — On comprarem els pollets?, per M. A. R. — Els efectes higiènics i curatius dels raïms — 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. Ingenieria rural. — Indústriaes agrícolas. — Economia i Legislació rural.*

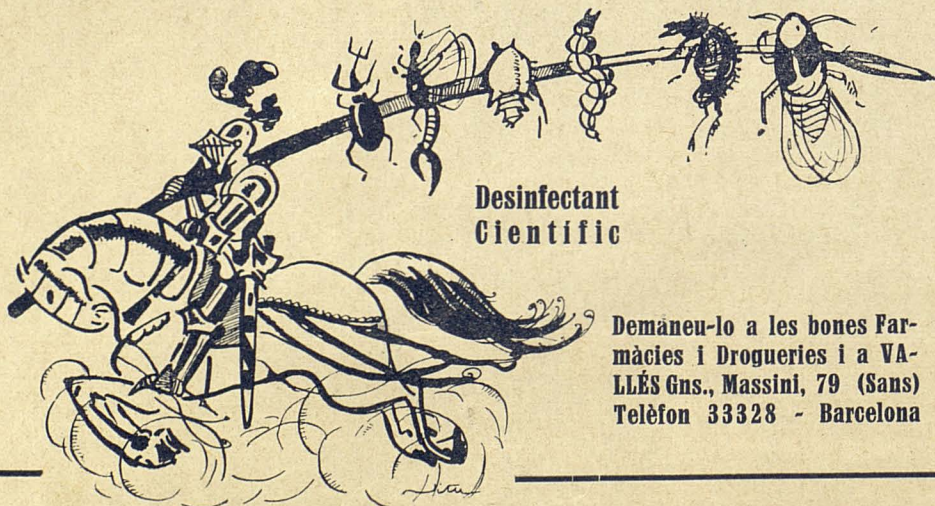
VOLUMS PUBLICATS

- Química agrícola (Química del suelo). G. André (2^a 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.
Vinificació. P. Pacot et (2^a edició) — 14 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. P. Cagny y R. Gouin (2^a edició). — 14 ptes.
Avicultura. C. Voittellier (2^a edició). — 14 ptes.
Abonos. C. V. Garola (2^a edició). 2 volums. — 24 ptes.
Cereales. C. V. Garola. — 14 ptes.
Riegos y Drenajes. Risler y Wéry. — 14 ptes.
Las Conservas de frutas. A. Rollet. — En premsa n. e.
Alimentación racional de los Animales domésticos. R. Gouin. — 14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. G. Guinaux. 14 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 12 ptes.
Enfermedades no 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.
Prácticas 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. Suillard. — 17 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. C. Pluvillage. — 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 horticola. 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. Diénet. — 12 ptes.
Higiene de la Granja. Regnard y Portier. — 12 ptes.
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones) E. Leroux. — 12 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. P. ovost y Ro'ley. — 12 ptes.
Máquinas de labranza. G. Coupan. — 14 ptes.
Fazas caballares. P. Diffloth. — 14 ptes.
Análisis agrícolas. R. Guillin. — 12 ptes.
Agricultura general. P. Diffloth (2^a edició). 4 volums.
I. Su lo 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. i.
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 Drogueríes i a VA-
LLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon 33328 - Barcelona

LISOL

VALLÈS G.^{NS}

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.

AGRICULTURA I RAMADERIA

Llibreria Catalònia
PLAÇA DE CATALUNYA, 17
BARCELONA

Senyor Cafeter: Aquest número de la revista AGRICULTURA I RAMADERIA que us envio, us decidirà, potser, a subscriuir-vos-hi, si és que entre la vostra clientela hi ha pagesos, siguin agricultors o ramaders, als quals segurament els agradaria molt, tot prenent cafè, de poder fullejar una revista tan important com aquesta.

La revista AGRICULTURA I RAMADERIA tracta de les qüestions que es refereixen a les plantes, als arbres, als boscos, als adobs, a la maquinària agrícola, a tota mena de conreus i al bestiar de totes classes.

Si per cas a vós no us interessa ésser subscriptor de la revista, us prego que l'ensenyeu als vostres parroquians agricultors i ramaders, alguns dels quals potser ja hi foren subscrits, si la coneguessin. Fent-ho així, a ells els fareu un favor, i jo us quedaré agraït d'haver parat ment a la meua recomanació.

És vostre servidor,

L'ADMINISTRADOR

Tallí's el present butlletí per aquest lloc

BUTLLETÍ DE SUBSCRIPCIÓ

El senyor del poble,
vila o ciutat de, comarca o província de, carrer,
número, o masia,
se subscriu a la revista AGRICULTURA I RAMADERIA
per tot l'any 1929.

Signatura

Enviar aquest Butlletí, dintre una carpeta o sobre franquejat amb un segell de 2 cèntims, a l'ADMINISTRADOR D'«AGRICULTURA I RAMADERIA», LLIBRERIA CATALÒNIA, PLAÇA DE CATALUNYA, 17, BARCELONA.

**granja avicola
cordellas.
sardanyola
peia de barcelona**



**director i propietari
a. m. alfonso
enginyer agrícola**

1^{er} novembre 1928 •



ACTUALMENT la Granja Avícola Cordellas compta amb 1000 gallines ponedores totes Prat-Ros, acuradament seleccionades, veritables models de posta, plomatge, robustesa i pes. Aquest es el resultat de 5 anys de selecció.

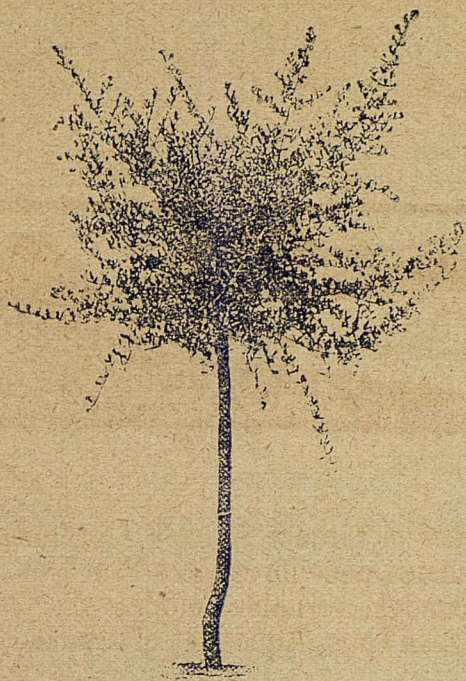
EL prop-passat hivern vàrem debutar en la venda de pollets. L'acceptació que tingueren fou encoratjadora i decisiva. Produïrem més de 9000 pollets i no ens fou possible atendre totes les comandes que ens feien d'arreu. Un 80 % dels nostres clients repetiren les comandes prova de que els nostres pollets han satisfet als avicultors més exigents. En les nostres cries la mortalitat no excedí mai de un 8 %.

TOTES les nostres gallines son metodicament controlades al niu-trampa i posseïm els «records» de posta en fitxes individuals a disposició dels clients que vulguin visitar-nos.

LA nostra gallina Prat-Rossa campiona de la passada temporada o sigui del 1.^{er} d'Octubre de 1927 al 1.^{er} d'Octubre de 1928 va pondre 240 ous.

CADA mes rebutjem sistemàticament totes les gallines quina posta preveïem que serà inferior a 140 ous anuals. La serietat del nostre establiment que no incuba ni un sol ou que no sigui post per les nostres gallines en els

OLIVERS ERBEQUINS



L'Oliver ERBEQUI, que de temps immemorial proporciona plentíssimes collites en la molt coneguda comarca olivarera d'Urgell, va multiplicant ses excepcionals aptituds a altres regions, fins al punt de reemplaçar les varietats d'assenyalada apreciació, poc a poc es veuen ampliades àrees immenses de conreu i fins dominar les comarques que l'han assajat.

Realça l'estimació d'aquest arbre sa gran resistència a les sequedats, com ho demostra el que molts terrenys de secà amb precipitacions inferiors a 300 mil·límetres per any, viu, prospera i fructifica l'Erbequi.

El veureu ben dret en els indrets pedregosos, frondós en les terres soltes i sempre verd en les arenès i fins en els llocs menys afavorits. En les terres de calç, com també en les argilenques arriba a donar produccions que van en continu augment.

Es notable aquest oliver per sa ràpida tendència a fructificar, essent molt comú per poc que la terra es presti i les cures de cultiu l'estimulin, a cobrir-se de fruit als pocs anys d'ésser plantat.

Altra característica de l'Erbequi és la de permetre fàcilment ésser defensat de molts flagells que en altres varietats causen estralls, així com el lluirar-se de les gelades.

Es recomana especialment aquest oliver:

- I. Per donar-se en la majoria dels terrenys, per pobres que siguin.
- II. Per sa notable resistència a les gelades.
- III. Per començar son rendiment als tres anys.
- IV. Per la facilitat de recol·lecció.
- V. Per no causar en ell els estralls que ocasionen en altres varietats, les malalties i pestes que solen encevar en aquesta classe d'arbres.

PREUS:

De 1 any, 0'50 a 0'70 metres	}	25 plançons	25 Ptes.
		50 »	45 »
		100 »	80 »
De 2 anys, 0'75 a 1'10 metres	}	25 »	35 »
		50 »	60 »
		100 »	110 »
De 3 anys, 1'10 a 1'50 metres	}	25 »	40 »
		50 »	75 »
		100 »	130 »
Copats escollits mínim 1'50 metres	}	25 »	50 »
		50 »	90 »
		100 »	160 »

Embalatge, en bones caixes amb molça a 10 Ptes. per centenar de plantes.

"EL CULTIVADOR MODERNO" TRAFALGAR, 76 (Prop Arc Triomf)
Apartat 625 - Telèfon 18744
BARCELONA

Demanin-se catàlegs d'arbres fruiters, forestals i llavors de totes classes

Ametllers "Desmai"

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

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



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

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

PREUS:

De 2 anys d'empelt	185 Ptes. el 100
De 1 »	1. ^a selecció. 160 » »
De 1 »	2. ^a » 130 » »

PLANTER D'AMETLLERS sense empeltar per a la formació de viviers

De 1 any, 100 plantes, 25 Pessetes	—	1000 plantes, 200 Pessetes
De 2 » 100 » 35 »	—	1000 » 300 »

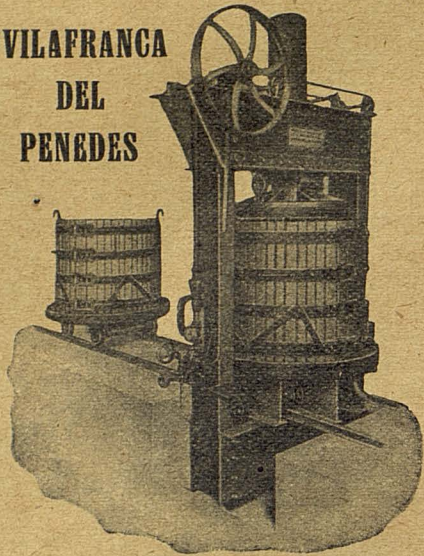
EL CULTIVADOR MODERNO

TRAFALGAR, 76 (prop l'Arc del Triomf) - APARTAT 625
TELÈFON 18744 - BARCELONA

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

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDÈS



Sucursals a Reus, Criptana i Xereç de la Frontera

TREPITJADORES, PREMSES, 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

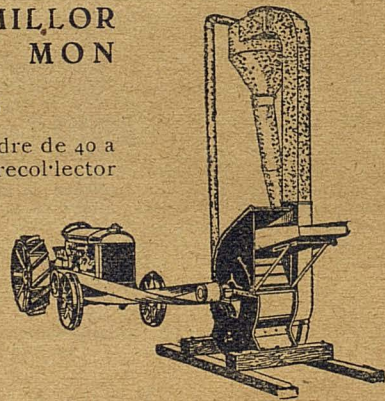
Els molins "JAY BEE" es fabriquen en nou tamanyos diferents, capaços per a moldre de 40 a 900 Kgs. per hora. Qualsevol dels models està equipat usualment amb aspirador i recol·lector de pols, amb això resulta una instal·lació completa. Únic molí que mòlt perfectament alfals i farratges secs, productes que, bon punt mòlts, 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 LAIETANA, 15, 2.º :: TELÈFONS: A. 2210 i A. 4515 :: BARCELONA



INVESTIGACIONS SUBTERRANIES

DOMÈNEC PALET I BARBA
Geòleg-Prospector

Auxiliar:
MIQUEL PALET MARTÍ (fill)
Enginyer

RASA, 29. - Teléf. 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 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"

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.

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

FARINA LACTEADA "EL NIÑO"

La farina lacteada marca EL NIÑO està elaborada d'acord amb una novíssima fórmula que respon als més moderns procediments científics en matèria d'alimentació infantil

En la seva composició hi ha una substància vitamínica que evita el raquitisme i, quan existeix, el cura. És auto-digestiva i d'una assimilació perfecta i assegura als nens un capital de salut per al pervindre.

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



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



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'engaxin els abscessos. 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 CALÇ
 B A S F**

Insuperable
 adob azoat de
 cobertera i de
 efectes rapidís-
 sims contenint
 $\frac{15}{16}$ per 100 de
 Nitrogen i 28
 per 100 de Calc

De venda a les prin-
 cipals cases d'adobs

Per a informes, mostres
 i detalls:

**UNION QUIMICA
 Y LLUCH, S. A.**



Apartat de correus 462
BARCELONA

**NITRAT
 DE LEUNA
 B A S F**

(Nitro-sulfat d'amoniac)

que conté 26 %
 de Nitrogen en
 proporció apro-
 ximadament $\frac{1}{4}$
 com nitrat i $\frac{3}{4}$
 com amoniac

AVANTATGES: El nitro-
 gen nítric constitueix per a
 les plantes un element assi-
 milable disponible des del
 primer moment, mentres
 que el nítrógen amoniacal
 constitueix una reserva de
 efecte lent i permanent.

AGRICULTURA I RAMADERIA

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

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

ELS NOSTRES PAGESOS



El senyor Josep Vidal Barraquer

La personalitat agrícola d'En Vidal Barraquer és d'aquelles que s'han destacat amb una forta empenta dintre del moviment social i agrícola que ha envaït la nostra terra en els darrers trenta anys.

Posat ben jove davant el seu gran patrimoni de Cambrils, va ésser en la xamosa vila del Camp

de Tarragona on va esgrimir les primeres armes amb les quals venia preparat com a agricultor científic i pràctic.

Ell va ésser qui va ensenyar que per a collir blat s'havia de llaurar fons, posar poc gra i molt guano. Abans de la demostració que féu En Vidal, els pagesos de Cambrils estaven ben contents si d'una quartera de sembradura en treien dotze; després del que féu el senyor Vidal, no s'accontenten si no en treuen divuit o vint quarteres. Quina riquesa no representa l'exemple que va donar En Vidal!

L'activitat d'En Vidal s'havia d'enfocar ben aviat vers el camp social agrari, tant per seguir l'impuls del seu esperit com per atendre els precs del gran Sant Pare Lleó XIII en l'Encíclica Rerum Novarum, i així ja el veiem en 1896 fundant i presidint (i encara presideix ara), el Sindicat Agrícola i Caixa d'Estalvis i Préstecs de Cambrils, del que en varen prendre patró tots els de la província de Tarragona; formar part de la Junta directiva de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, i ésser elegit per unanimitat President de la Federació Agrícola Catalana Balear, en el Congrés que l'any 1914 se celebrà a Tortosa.

En Vidal, a la Presidència de la Federació, va haver de passar aquells dies anguniosos que va portar l'esclat de la Gran Guerra, i ell va ésser un dels designats per En Prat de la Riba per a fer a mans de S. M. el Rei el missatge que les Corporacions econòmiques catalanes li entregaren aquell mateix estiu a Sant Sebastià. Durant la seva presidència tingueren lloc els Congressos agrícoles de Balaguer i Santa Coloma de Farnés.

Deixada la presidència de la Federació, els Sindicats agrícoles de la província de Tarragona l'elegiren per a President del Consell d'Agricultura i Ramaderia, que va haver de deixar en dissoldre aquells Consells i ésser substituïts pels actuals Consells de Foment.

Tal vegada va ésser durant la breu direcció que tingué del Consell d'Agricultura i Ramaderia, on En Vidal ha fet més per la pagesia catalana, i la idea que tingué i donà forma, la que més riquesa ha fomentat i ha salvat.

Hi havia per aquells anys d'aclaparant crisi vinícola, una fonda reacció a favor dels olivers i l'oli.

L'escull era la pèrdua endèmica de les olives a causa del cuc. En Vidal tingué la visió del greu problema que tenia l'olivicultor, i amb la sort que va tenir de poder comptar amb la col·laboració de Joan Aguiló i Garsot, nomenat tècnic del Consell, varen iniciar i enfocar la lluita contra la mosca de l'oliva. L'Aguiló, estudiant i preguntant dades a En Lotrionte, Barlesse i Sylvestri, i En Vidal fent-se seu tot el que li proposava l'Aguiló, varen arribar a aconseguir en La Cè-

nia, el primer camp de demostració a Espanya de lluita contra el «*Dacus oleae*».

De llavors ençà el problema s'ha divulgat; tothom fa lluita contra la mosca de l'oliva, però la primacia corresponent al Consell d'Agricultura i Ramaderia de Tarragona dels temps d'En Vidal, i per molts és empleada la fórmula donada per l'Aguiló i que és coneguda amb el nom de la «fórmula del Consell de Tarragona».

Vet ací alguns caires de la personalitat d'En Vidal Barraquer, que podríem allargar encara molt més.

La decantació dels olis

EL líquid que surt de la premsa es pot dividir en dues classes: les aigües de vegetació i els olis.

Després d'alguna estona de repòs, els dos líquids es separen naturalment, i amb una eina a propòsit es pot recollir l'oli que sobreneda. Aquesta decantació varia, segons l'obrer encarregat de la mateixa. Per un mateix producte provinent d'olives tractades d'igual manera, la quantitat d'oli obtingut pot sofrir variacions, degudes entre altres causes a la temperatura de l'ambient, la naturalesa dels olis i de l'aigua de vegetació, de forma que, segons aquestes variacions, la separació de l'oli queda més o menys influïda. Si la separació es practica ràpidament, no tot l'oli ha tingut temps de remuntar a la superfície, i una gran part d'ell pot anar a parar a l'infern.

Si, pel contrari, la recollida o aplegament de l'oli es realitza tardanament, el contacte perllongat dels líquids pot impedir la finura dels olis. Per altra part, s'han de menester major nombre de recipients i en conseqüència un capital immobilitzat i necessitat d'una mà d'obra superior per la decantació, desplaçament i neteja dels recipients. En fi, l'ús d'aigua calent, judicada necessari per a facilitar la decantació, no millora pas la qualitat dels olis.

La decantació realitzant-se manualment, el propietari no rep mai tot l'oli que porten les olives, puix que una bona part va a parar a l'infern, cosa que resulta molt beneficiosa pel moliner.

Per altra part, els olis obtinguts per aquesta manera porten sempre impureses, sovint aigua, sobretot si la mà del que separa l'oli de les aigües no actua amb llestesa. Per regla general, en el fons de les pigues es troba una quantitat considerable d'impureses, a vegades també aigua

de vegetació, cosa que obliga a certs propietaris a clarificar els olis, al cap de poc temps d'haverlos recollit del molí.

Per a evitar aquests inconvenients, en alguns molins s'ha substituït la decantació manual per decantadors automàtics de llauna o d'obra. Aquests són de diferents models, però tots es basen en el mateix principi, essent constituïts per piques o dipòsits en nombre variable. L'avantatge d'aquest sistema és innegable, puix que permet estalviar mà d'obra, la separació de l'oli i de l'aigua es fa millor, però s'ha d'utilitzar igualment l'aigua calenta, i l'oli no per això està deslliurat d'impureses.

Hi ha, però, un altre mètode ben superior a tots els existents, i és el de la separació centrífuga. Com hem dit, el producte que raja de la premsa es compon de dues menes de líquids d'una densitat aproximada de 0,915. Si a aquesta barreja se li comunica un moviment de rotació molt ràpid, els líquids es separen netament en dues parts. A les parets del recipient van a parar els líquids de major densitat, o siguin les margarines; a la part interior, els líquids menys pesats, o siguin els olis. El filtre centrífug es basa en el fet d'aquesta separació de la barreja. La força centrífuga produeix la decantació instantània i completa amb olis desembarassats de tota mena d'impureses, de més fàcil conservació, puix que contenint una insignificància de matèries mucilaginoses, les fermentacions no són possibles. Per altra part, el contacte dels olis amb les aigües vegetals, quedant reduït al mínim i la utilització de l'aigua bullent no essent necessària, els olis conserven tota llur finesa.

Ultra la millor qualitat d'olis obtinguts, la força centrífuga té encara l'avantatge de l'estalvi de la mà d'obra i l'altra no menys important de

què les aigües de vegetació estan completament despullades d'oli.

La turbina suprimeix les piques de decantació, redueix el nombre de recipients, ocupa molt poc lloc del local i deixa un espai considerable per a tots els altres treballs de la fabricació.

Cert, que la instal·lació de l'aparell per a la força centrífuga necessita una despesa inicial més important, però aquesta es troba recompensada per l'augmentació de rendiment, la facilitat de les operacions i la disminució de la mà d'obra.

Els aparells centrifugadors tenen, però els seus adversaris. Però s'ha de tenir en compte que, per regla general, les màquines valen el que val l'home que les condueix, i que si aquest és competent el centrifugador deixa tan satisfet, que els que l'usen s'estranyen que hi hagi ningú que en el nostre temps utilitzi altres sistemes.

Fa deu anys que nosaltres venim experimentant que tots els olis obtinguts per la força centrífuga són molt més fins que els produïts en els

molins ordinaris, i que aquests olis es conserven millor que tots els altres.

El secret de la duració d'aquestes màquines centrífugues i el valor qualitatiu de l'oli depenen estretament de què en el moment de la centrifugació no hi hagi en el líquid partícules sòlides. És per això que nosaltres recomanem que es posin els garbells o cedassos necessaris entre la premsa i els separadors, per tal de separar dels líquids els bocins de pell, les polpes i a vegades també trossets de pinyol i d'esportins.

El convenciment d'utilitzar el sistema de decantació centrífuga s'obté després d'haver fet la següent experiència. Es pren una mostra d'aigua i una altra d'oli, deixant-les en repòs. Al cap de quaranta vuit hores, hom veu que en la mostra d'aigua no hi ha oli que hi nedi, i en la mostra d'oli, no existeix ni senyals de pòsit, ni de cap mena d'impuresa.

J. BONET

PROF. D'OLICULTURA

Les "fruitières" o Cooperatives lleteres

A França es troben dues manifestacions importants de la cooperativa d'elaboració en lleteria. Una d'elles, de la qual ja n'he parlat, és el cas de les Charentes i del Poitou. L'altra són les «fruitières» de la regió alpina.

Fa molts segles que els productors de llet d'aquesta regió s'agruparen en associacions anomenades «fruitières», i d'aquesta concepció del treball en comú en nasqué la indústria del Gruyère.

No tothom està d'acord sobre l'origen de les «fruitières». La idea més generalment admesa és que són originàries de Suïssa, però els francesos sostenen que no, i alleguen que ja en 1228 es fabricaven al departament del Doubs el que anomenaven llavors «fromaiges de fructère». Així ho diu el professor Ch. Martin, afegint que no existeix cap document confirmant l'existència d'associacions formatgeres abans d'aquesta data. Sigui com sigui, en el segle XIV les «fruitières» ja estaven en plena activitat en una bona part del departament del Jura, i avui dia s'estenen quasi per tots els Alps francesos.

L'organització d'aquestes societats és molt especial. En el seu primer temps, més que cooperatives d'elaboració se n'hauria pogut dir societats de préstecs mutus de llet.

Les indústries de la llet eren, en aquell temps, exclusivament, de caràcter casolà, però per a fabricar un formatge de Gruyère es necessita una quantitat de llet considerable; per això els productors s'ajudaren entre ells. Tot estava basat sobre la confiança i la bona fe recíproques. Eren una mena de societats sense estatuts, ni regles escrites de cap mena. Llogaven un formatger i el dia que començaven a fabricar, el soci que duia major quantitat de llet, era propietari del formatge i de tots els productes secundaris d'aquell dia. El formatger anotava la quantitat de llet que cada veí li havia deixat per fer el seu formatge, i tota la que ell portava després, la donava als altres per compensar el deute, fins que tornava un dia que ell era el que tenia més llet avançada, i li tornava a tocar el torn, és a dir, esdevenia altra volta propietari dels productes d'aquell dia, i així successivament. Sempre tocava el torn al qui tenia major quantitat de llet avançada, i aquest era el propietari del formatge i de tots els subproductes obtinguts.

Unes lleugeres variacions hi hagueren sobre la manera de dur els comptes, però la primera variació notable fou quan es decidí per obtenir una repartició més equitativa que el torn sols existís per als subproductes: nata, xerigot, etc.

Els formatges en aquest cas ja no perteneixien al soci, sinó a la societat, i era el seu valor total que es repartia proporcionalment a la llet duta per cada soci, però tant en un cas com en l'altre, en el local de la «fruitière», que s'anomena «chalet», es feia sols el formatge. La nata obtinguda en desnatar parcialment la llet per la fabricació del Gruyère, se l'emportava el que li tocava el torn, per fer-ne la mantega, a casa seva.

Fou més tard que tots els productes, formatge i mantega, foren elaborats, i els porcs engreixats en comú. Ací tot pertany a la societat, ja no existeix torn, tot és venut en comú, i aquesta nova modificació marca una nova etapa en la història de les «fruitières». Es tracta, ja, de l'associació integral, la que permet de repartir més imparcialment el producte de la llet. Finalment, s'arribava a un sistema racional, que pot ésser adoptat per totes les «fruitières» corrents. D'aquesta manera se n'organitzaren moltes en els departaments del Doubs i Jura.

A mesura que anava evolucionant l'associació en «fruitière», s'anava també estenent cap als departaments de la Savoie i de la Haute Savoie, on la indústria formatgera és avui una de les principals riqueses. Però ací les «fruitières» s'organitzaren diferentment. Ja no són cooperatives d'elaboració en l'estricta sentit de la paraula. Són lo que en diuen «fruitières à vente de lait».

Si bé és veritat que la cooperativa d'elaboració *deu* permetre d'obtenir el màxim profit de la llet, cal reconèixer que no passa pas sempre així en la pràctica. El formatger no interessat directament en els bons resultats de l'empresa, la despreocupació o la impossibilitat a voltes, per als interessats, de vigilar la fabricació, la manca d'autoritat certes vegades dels elements directius, la dificultat per a obtenir l'adhesió de tots els socis quan es tracta de fer alguna modificació, etcètera, són tot plegat dificultats que s'oposen a la bona marxa d'una cooperativa.

En les «fruitières» a què em refereixo és la societat que construeix la formatgeria i que fa totes les despeses per posar-la en marxa, però llavors contracta un formatger que els pagui la llet i que la transformi pel seu compte. Aquest formatger, lliure de poder actuar pel seu comp-

te i podent introduir qualsevulla modificació que li sembli convenient, té totes les probabilitats d'obtenir un millor resultat. Tot això pot semblar un pas enrera, que de la cooperativa es torna a la venda a un particular, però la cosa és molt diferent. Es tracta d'una associació de productors, i no d'industrials. La formatgeria pertany a la societat, i no al formatger. Aquest és només com si diguéssim un mosso que pren pel seu compte la transformació de la llet. El productor, en canvi, suprimeix tots els contratemps originats per la fabricació sap aproximadament el que cobrarà de la llet i cobra més aviat. Tot això sense caure en el cas dels de certes comarques, que són esclaus d'unes societats industrials, que els hi paguen la llet al preu que volen.

Ací, no; el preu a què el formatger ha de pagar la llet és un preu fixat per tots plegats. Intervenien dos factors: el preu a què s'han venut els formatges i les condicions de la «fruitière».

Abans es fixava un preu cada any. Més tard es fixà cada tres mesos, i actualment es fixa cada mes, per a totes les «fruitières» dels dos departaments de la Savoie i de la Haute Savoie. El segon dimarts de cada mes es reuneixen a Annecy, capital de la Haute Savoie i un dels mercats de formatge més importants, quatre representants dels productors i quatre representants dels formatgers, escollits dos i dos respectivament de cada departament. Tots plegats determinen la base del preu de la llet, que anomenen l'«échelle». L'«échelle» és el promig del preu a què s'han venut tots els formatges dels dos departaments, durant el mes anterior, dividit per deu.

Ara bé. No totes les «fruitières» es troben en les mateixes condicions: la recollida de la llet pot ésser més o menys dificultosa, i originar més o menys despeses; la fàbrica pot estar més o menys ben situada per a l'escolament dels productes, i instal·lada amb material més o menys perfecte; la llet pot ésser més o menys rica en matèria grassa, etc. En resum, hi ha mil coses que fan que les fàbriques no puguin totes pagar la llet al mateix preu.

L'«échelle» he dit que era única per totes les «fruitières». Per a fixar el preu a què cada una

Feu que la ració sigui completa i nutritiva afegint-hi uns grams de
“NITROGINA” i obtindreu un engreix ràpid dels porcs i una gran producció d'ous en les gallines

Demanin referències i preus a: FRANCESC ESPINAS - J. A. Clavè, 17 - Telèfon A. 701 - Barcelona

ha de pagar la llet, s'afegeix a l'«échelle» el que anomenen l'«abattement». L'«abattement» és una xifra generalment negativa i més o menys gran, segons les condicions de la «fruitière». Serà elevada, per una que estigui en bona situació per l'escolament dels productes, que disposi de llet molt bona, que tingui bones instal·lacions, etcètera. Serà baixa en el cas contrari. Aquesta xifra es fixa en fer la contracta entre el formatger i la «fruitière», i és la mateixa sempre.

Per exemple: pel mes de juliol passat el Gruyère es vengué, en promig, a 1.141 francs els 100 quilos. L'«échelle» per aquest més fou 114'1. En una «fruitière» que he tingut ocasió de conèixer bé, l'«abattement» és de -3.

Echelle	114'1
Abattement	- 3

111'1

És a dir, que durant aquell mes, els socis d'aquesta «fruitière» cobraren la llet a 111'1 francs els 100 quilos, o sigui, a 1'11 francs el quilo.

És indiscutible que l'ideal, per tota indústria agrícola, està en la cooperativa, però en una cooperativa que marxi bé. Una cooperativa corrent, pot marxar malament, a causa de la direcció, i com que aquesta no té altra vigilància que la del president de la societat o d'una comissió de socis, que la major part de les vegades desconeixen la tècnica de la fabricació, la cosa pot durar sense que se'n ressenti ningú més que els socis, i el mal anar subsistent. Ací no, amb les societats «fruitières» a venda de llet, com que bo i essent cooperativa, el formatge va pel seu compte, si treballa malament és només ell qui se'n ressent i ha de millorar la fabricació o plegar. D'aquesta manera no pot subsistir una «frui-

tière» que treballi malament si l'«abattement» està ben fixat.

Gràcies a aquesta organització de les «fruitières» s'ha estès a la Savoie i Haute Savoie, molt més que en cap departament, la fabricació de l'Emmenthal, formatge de gruyère el més difícil de fer, però el que dona majors beneficis. Excitats, doncs, per obtenir el màxim benefici, s'han arriscat en aquesta fabricació i han arribat alguns a obtenir uns productes comparables al millor dels Emmenthals fets a Suïssa. Un interès semblant a perfeccionar el treball no s'hauria aconseguit altrament que amb les «fruitières» a venda de llet.

Una diferència essencial que hi ha entre el director d'una cooperativa de les Charentes, per exemple, i el d'una d'aquestes formatgeries, és que aquell no guanyarà mai més del sou assignat. Ací un que no en sàpiga perd diners, però un que s'espavili, n'hi pot guanyar molts.

En un d'aquests casos es podria creure que tot el que ell guanya de més, són diners que els socis tenen de menys. En realitat, no és pas així. Es tracta del fruit d'un sobrepuig de treball que ja sap que li serà remunerat. Els socis vindrien a cobrar el mateix o potser menys. Aquest suplement, en moltes cooperatives corrents, és, però, perquè el personal no està directament interessat en els beneficis.

La «fruitière» a venda de llet constitueix una harmoniosa associació de les dues maneres d'explotar una indústria agrícola: la cooperativa d'elaboració i l'explotació industrial particular, completament deslligada del productor. Té tots els avantatges de cada una, sense els inconvenients de cap.

JOSEP LLOVET

Annecy-Setembre, 1928.

Pel més gran rendiment dels boscos

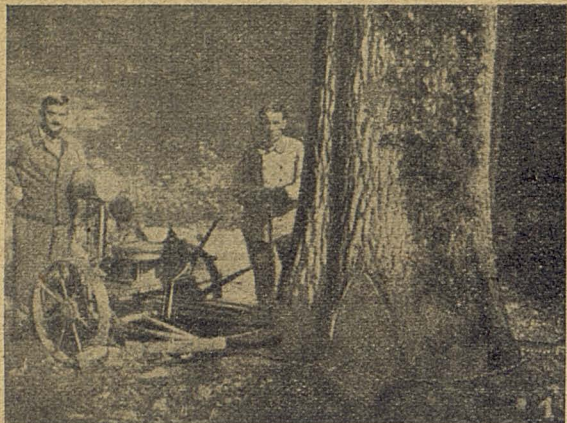
L'estiu passat, a Versailles, es va celebrar una Exposició forestal que comprenia tres seccions: forns de carbonització, aparells d'abatre els arbres i aplicacions amb gasogen de carbó vegetal.

Els forns de carbonització eren tots mòbils, a propòsit per a ésser transportats per homes o per muls. Havent-nos ocupat d'aquesta qüestió en els números de gener i març d'aquest any, passarem de llarg i explicarem solament els aparells d'abatre els arbres i els gasògens.

A l'Exposició funcionà la serra de cadena Fruchard, portàtil, de 12 a 15 quilos de pes. En virtut de la seva comanda per transmissió flexible, es pot serrar un arbre de 15 a 20 metres de distància del motor. Aquest dispositiu facilita el passatge a través de la brossa, dels recs i dels marges, sense necessitat de transportar la màquina motriu.

Per altra part, la caixa d'acoblament podent ésser a una, dues, tres o quatre marxes, permet simultàniament d'abatre un, dos, tres o qua-

tre arbres. La màquina és moguda per un motor de benzina, o amb gasogen de carbó vegetal, o també per una dinamo fixada damunt una carreta, com així mateix per una corretja en el volant d'un tractor. Quant a l'òrgan de serrar, està format per una cadena tallant, sense fi, supor-



La serra Courbot

tada per una semicanal d'acer i posseint un desembragador automàtic per al cas d'un esforç excepcional.

La serra Courbot té dues utilitats: la de poder abatre els arbres i després fer-ne trossos. La seva plataforma va muntada en un xassis rígid, amb un motor de tres cavalls. El braç de maniobra s'aixeca sense esforç, el desplaçament de l'aparell és fàcil en tots els terrenys i el conductor té les comandes a l'abast de la mà dreta.

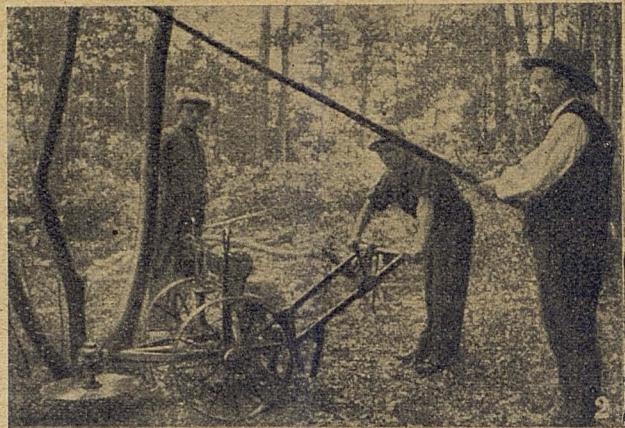
La destal mecànica Taillie està constituïda per un disc dental accionat per un motor de benzina de 3 cavalls i mig, podent-se utilitzar igualment per a abatre els arbres o per a fer-los trossos. La làmina del disc consta de quatre grups de tres dents especials. Un home subjecta la màquina pels braços i la guia sense esforç, podent en dos minuts abatre una alzina o un pi. Però, hi ha un altre avantatge: el disc pot ésser orientat en sentit horitzontal o en sentit vertical. Aquesta última orientació permet de poder serrar les branques de l'arbre caigut.

Tot l'aparell de què es compon la destal Taillie, junt amb el seu motor, no pesa més que 125 quilos. Aquest aparell, com que es disloca en tots sentits, pot treballar el mateix en terreny pla que en terreny inclinat, procurant tan sols assegurar el paral·lelisme del disc amb el terreny. No cal dir que aquest aparell abat els arbres i serra les branques, sense altra pèrdua que les corresponents serradures.

Com ja s'ha dit en aquesta Revista (vegi's número 1 d'aquest any), del carbó vegetal se'n podia fabricar essència o gas per a substituir la

benzina o gasolina en moltes de les seves aplicacions.

Els organitzadors de l'Exposició volgueren que el públic vegés com els automòbils i camions podien funcionar amb gasogen de carbó vegetal, i no sols els camions, sinó també com aquesta



La destal mecànica Taillie

essència de carbó alimentava una petita central elèctrica que illuminava l'Exposició.

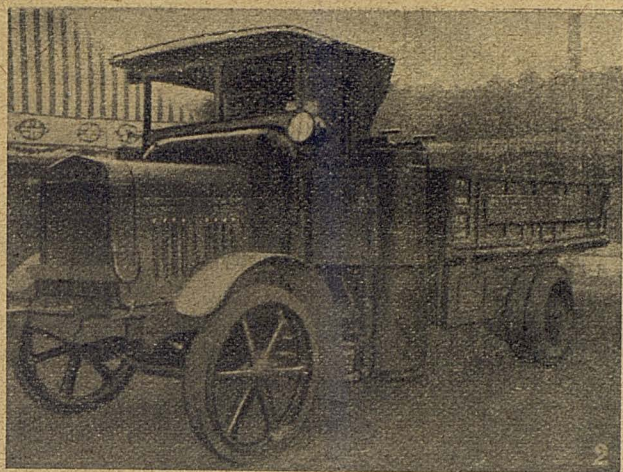
Diversos constructors de camions varen equipar llurs vehicles amb gasogen de carbó, entre altres les societats «Carbonite» i la «Societat internacional d'enginyeria civil». Aquesta última presentava un camió provist de gasogen Schulz-Loriot. El generador es col·loca al costat del camió, i consta de dues parts. El dipòsit de carbó, de forma el·líptica, té a la seva part inferior, on es troba la fogaina, guarnida de matèria refractària. L'altra part està constituïda pels col·lectors. El gas es recull pels col·lectors, passa al depurador, després al barrejador i finalment al motor. El motor pot funcionar amb aquest gas, amb benzina o per la barreja d'aquestes dues substàncies.



Camió de gasogen

També es varen muntar gasògens en un automòbil Renault i en locomotores que transitant pels rails de davant dels stands animaven l'Exposició.

Un gasogen Vallet utilitzava directament la lle-



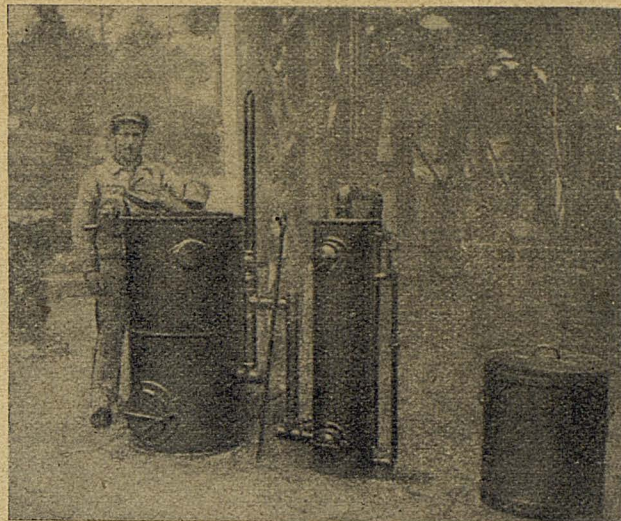
Camió de gasogen

nya i alimentava una petita central elèctrica, que illuminà tota l'Exposició.

Amb aquesta Exposició s'ha demostrat que el «gas dels boscos» pot ésser fàcilment i sobretot econòmicament un veritable «carburant nacional».

Les despeses principals de la llenya i del carbó són, com tothom sap, la mà d'obra i els trans-

ports. La indústria actualment ens ofereix màquines o aparells per a tirar a terra els arbres i fer-ne trossos; forns de carbonització que permeten d'aprofitar inclús les feixines, que d'un temps ençà no tenen cap valor; permeten tam-



Gasogen alimentant la petita central elèctrica

bé aquests forns poder tallar més sovint els boscos, puix que la carbonització s'opera a partir de diàmetres com el d'una ploma d'escriure, i, finalment, permet de fabricar gasos per a substituir la gasolina o benzina, i tot això sense desplaçaments, sense transports, en el bosc mateix i amb personal molt reduït.

COSME GIRALT

Les mares o baixos del vi i llur utilització

LES mares, baixos o fang del vi és la matèria més o menys espessa que es diposita en el fons dels recipients vinaris.

La composició de les mares és la següent: 60 per 100 de vi, 20 per 100 de bitartrat de potassa, 5 per 100 de tartre de calç i 15 per 100 de matèries diverses: granets de brisa, pellofes, substàncies colorants, etc.

Les mares es descomposen en mares grosses, mares de colatge i mares de trasbalsada.

La utilització de les mares data de molt antic. Les mares poden servir per a millorar el vi novell, per a fabricar vins de mares, per a destilar, per a l'extracció de potassa, per a l'extracció de tartre, fabricació de vinagre i fins per a adob.

Les bones mares, sense defectes, procedents de vins vells, poden utilitzar-se per a donar perfum

als vins molt joves, en la proporció de 5 litres de mares per 1 hectolitre de vi novell.

Quan es trasbalsa el vi, les mares contenen vi que es recupera mitjançant la filtració. Les mares es tiren a sacs de tela especials d'uns 15 litres de cabuda. Després de la filtració natural, els sacs són comprimits lentament en una premsa per a obtenir tot el líquid que encara porten.

Un hectòlitre de mares sol tenir uns 50 litres de vi i de 63 a 66 quilos de mares humides.

Per a millorar el vi de les mares, es pot procedir com segueix: addició de 15 a 20 grams de taní per hectolitre, seguit d'un bon colatge o trasbalsada feta curosament, afegint-li després 30 grams d'àcid cítric per hectòlitre. A vegades els vins de mares tenen un gust desagradable; en aquest cas s'ha de tenir compte de barrejar 600

grams per hectòlitre de carbó vegetal fet pols.

Per a extraure les sals de potassa de les mares, s'assequen els pans o turtós de les mares i es calcinen a l'aire lliure. Les cendres que resulten, contenen el 3 per 100 d'alcalí càustic. Quan els pans o turtó es calcinen en un forn calent, en lloc de calcinar-los a l'aire lliure, i tenint compte de fer-los refredar i de ruixar tot seguit amb aigua bullent, de filtrar i concentrar, s'obté carbonat de potassa.

Les mares premsades o assecades es poden emprar com adob, puix que són riques en potassa, azot i contenen també un xic de calç.

De les mares se'n pot fabricar aiguardent. Abans de començar la destilació, les mares es barregen amb 2 ó 3 volums d'aigua, afegint-hi 500 grams de negre animal, barrejant ben bé tota la

massa. El negre animal s'hi posa per a evitar que l'aiguardent en contacte de l'aire s'ennegreixi.

Però l'aiguardent obtingut de vi de mares és molt millor que el que prové simplement de les mares; el licor té un altre gust i és força superior en qualitat.

Les mares que s'han destilat poden tractar-se a l'aigua bullent i posades a refredar en cubells amples en els quals s'hi tiren branquillons o trosos de cordill, per tal de multiplicar les superfícies de cristallització. Els cristalls que es formen són de tartre, i els industrials, d'aquests cristalls en fan la crema de tartre. La crema de tartre procedent de les mares de vi assecades al sol i després passades pel forn a 70 graus, si és que es volen esterilitzar, permeten ésser polvoritzades.

TOMÀS VIA

En els regadius cal conrear-hi fruiters

Conferència donada a l'Ateneu de Lleida, amb motiu de l'Exposició

Senyors :

L'«Exposició de maquinària i materials per a l'Agricultura», que aquests dies s'està celebrant ací a Lleida, organitzada per la Confederació Sindical Hidrogràfica de l'Ebre, amb la finalitat de què serveixi d'ensenyament i d'orientació per a acarar-se amb els problemes dels temps presents i els que tenen plantejats els nostres pagesos pels nous aportaments d'aigua per al reg de les comarques veïnes. La mateixa Confederació ha concorregut a aquesta tasca orientadora amb publicacions divulgadores i amb la sèrie d'interessants conferències sobre diferents temes, professades pels seus tècnics.

Heus ací, doncs, el motiu d'aquesta conferència. Els problemes de què parlàvem estan enfrontats, puix que no es tracta solament de les maneres de fer els conreus, sinó també de l'adaptació de nous conreus a les condicions econòmiques actuals i a les condicions de les terres veïnes.

Doncs, bé; un conreu a introduir i intensificar en les terres veïnes de rec, és el conreu de fruiters.

Cap conreu no escau tant al regadiu, ni necessita tant dels recs, com el de fruiters. La mateixa idea de fruiters, i fruita, és una idea que no la podríem deslligar de la idea de regadius, aigües i hortes. Van sempre juntes. Pot afirmar-se que una fruita només arriba a tenir totes les seves qualitats de color, sabor, i sobretot tamany, quan és produïda en regadiu. En el secà es queda sensiblement sota el tipus assequible en el regadiu. És a dir, el conreu de fruiters és essencialment un conreu de regadius. Si els nostres regadius no tinguessin més abast que el de resoldre un problema de transcendència familiar per l'abastiment de les necessitats domèstiques de fruita, mancarien d'importància i no valdria la pena de capficar-s'hi.

ELS FRUITERS RENDEIXEN MÉS QUE CAP ALTRE CONREU.

Però, després de l'afirmació de què el conreu de fruiters és el conreu més adaptat als nostres regadius, cal fer seguir l'afirmació de què actualment no hi ha cap altre conreu que rendeixi tant

URALITA

**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

en els regadius com el de fruiters. Així, a seques i sense cap atenuant. Aquesta diferència és de més del doble.

Mireu, si no, el que rendeix de fruits una hectàrea en alguns dels conreus més estesos:

Cereals, com a màxim, un valor brut de 1.000 a 1.500 pessetes.

Alfals, de 1.500 a 2.000 íd.

Remolatxa, de 2.500 a 3.000 íd.

Vinya, de 2.000 a 3.000 íd.

En canvi, tenim que el valor de la producció d'una hectàrea de fruiters en normal producció assoleix un promig de garantia de 5.000 pessetes, i en casos d'extraordinari rendiment puja fins a tres i quatre vegades aquesta quantitat. Això, no és pas una afirmació basada en una teorització, sinó que és treta de la realitat del moment actual, i que qualsevol pot comprovar-la pel seu compte, enraonant amb pagesos que conreen fruiters.

És un fet que ha de cridar fortament l'atenció dels economistes i orientadors del nostre país. En efecte; no baixa de 200.000 hectàrees l'extensió de les terres que en la zona Urgell i Canal d'Aragó i Catalunya, i hortes veïnes són actualment sota sistema de rec. Acabem de dir que actualment, una hectàrea en fruiters dóna com a mínim 2.000 pessetes més de producte que no pas els conreus a què les destinem. Mediti's que ultra el major ingrés per al país que això representaria, s'hi desenrotllaria una considerable sèrie d'activitats inherents a tota indústria, i el que més val, una major oferta de treball (el conreu de fruiters a temporades necessita molts braços), que determinaria una gran atracció d'obers.

En l'ànim de la majoria dels pagesos que s'hagin parat una estona a meditar sobre l'actual valor dels fruits de la terra, hi és més o menys clara la idea de rendiment superior del conreu de fruiters comparat amb altres produccions.

Volem, doncs, ara, rebatre les objeccions que es poden fer al conreu de fruiters, demostrant que les actuals condicions econòmiques que donen aquest estat excepcionalment favorable al conreu de fruiters són llargament perdurables, i assenyalant errors de l'actual producció i pro-

blemes a què cal fer immediatament front, per tal que la producció fruitera es mantingui en un nivell d'èxit.

EL PREU DE LA FRUITA ES MANTINDRÀ ALT

El que el conreu de fruiters sigui en l'actualitat altament remunerador es deu únicament als preus excepcionalment elevats que fa temps que regeixen per a la fruita. No és pas degut a què les nostres plantacions donin una producció comparablement molt major a la d'altres llocs. En realitat, la producció nostra és molt feble.

Els preus elevats que es mantenen són producte de la insuficiència de producció per abastar la creixent demanda del nostre mateix país, però més essencialment dels països nòrdics, en els quals no es produeix fruita amb la facilitat que en el nostre clima.

El consum de fruita ha augmentat molt ràpidament aquests darrers anys, sobretot d'ençà de la guerra, i en canvi la producció de fruita no s'ha augmentat proporcionalment ràpida. Aquesta lentitud d'adaptació de la producció a la demanda s'explica perquè no és fàcil d'improvisar-la, sinó que requereix uns quants anys, i també per l'esperit rutinàriament conservador dels nostres pagesos, que els costa de caminar per nous conreus, i per la manca de terres disponibles amb clima hàbil i aigua suficient.

La producció és, en quantitat, deficient, i, en canvi, la demanda puja persistentment, i seguirà pujant. Dos fets determinen aquesta demanda constantment creixent. Un és l'augment de luxe inherent a la nostra civilització, cada dia més refinada, que exigeix un major nombre de satisfaccions. L'altre, és el major coneixement de la fisiologia humana i del valor dietètic de la fruita, que fa que el món mèdic l'hagi col·locada en lloc preeminent en la diària ració alimentària.

La posició geogràfica i demogràfica d'Espanya, de les nostres comarques envorant Lleida, és excellent per a dedicar-les a abastar aquesta permanentment creixent demanda. Mireu, si no. La nostra latitud ens dóna un clima especialment apte a la producció d'algunes fruites.

**BASCULES
ARQUES PER
A CABALS** **PIBERNAT** **PARLAMENT, 9 y 11
BARCELONA**

El préssec, l'albercoc, la pruna, la cirera, tenen unes molt millors condicions climàtiques ací que no pas en passats els Pireneus i en havent travessat la Mediterrània. Demés, la nostra proximitat al nucli de població del ponent d'Europa, nucli dens i ric, amb una intensa demanda de fruita, ens fa més ben situats demogràficament que cap altre país mediterrani possible competidor nostre en aquesta producció. Encara més: l'enorme extensió regable d'aquestes nostres comarques veïnes fan potser el centre més important d'Europa apte per aquesta producció.

El consum actual i el que es pugui desenrotllar, ¿seria prou garantia per a dedicar-se extensament a aquesta producció, sense perill d'arribar ràpidament a una sobreproducció? Responem rodonament que sí.

Aquesta afirmació només podria demostrar-se amb estadístiques, principalment amb una xifra que demostrés la capacitat de consum de la població que tenim a l'abast. Costa de trobar estadístiques del comerç interior dels pobles europeus, i encara d'algun d'ells fins són rares les estadístiques del comerç exterior. Per això, doncs, sols ens és possible aportar unes quantes xifres que puguin orientar en el que fa referència a la capacitat de consum de fruites de la població europea.

UNES QUANTES XIFRES

Importació total de fruita fresca (totes procedències compreses) d'Anglaterra: l'any 1913, 100.000.000 pessetes; l'any 1925, 450.000.000 pessetes.

Importació de taronja espanyola solament, per Alemanya: l'any 1900, 15.000 tones; l'any 1925, 152.000 tones. I cal pensar que va sofrir el sotrac de la guerra, que va estar sense importar res uns quants anys.

Exportacions de préssecs frescos pels Estats Units (1) a Anglaterra: any 1922, 22.835 lliures; any 1923, 140.470 lliures; any 1923, 295.325 lliures. Total d'exportacions (Canadà, Mèxic i Cuba són els més importants): any 1922, 12.977.741 lliures; any 1923, 15.049.098 lliures; any 1923, 16.074.347 lliures.

Exportacions de préssecs frescos del Sud d'Àfrica a Anglaterra: Any 1920, 46.749 caixes; any 1921, 88.283 caixes; any 1922, 108.449 caixes; any 1923, 125.048 caixes. (Són caixes dels volts de 10 quilos.)

Anglaterra, que l'any 1913 importava un total de fruita fresca de 100 milions de pessetes, en

1925 importà un total de fruita fresca de 450 milions de pessetes. Alemanya, que en 1900 importava d'Espanya només que 15.000 tones de taronja, en 1925 en va importar solament d'Espanya 152.000.

Importació total de préssecs frescos per Alemanya, totes procedències compreses): Any 1920, 29.321 lliures; any 1922, 162.259 lliures; any 1924, 8.392.912 lliures.

Algunes exportacions dels Estats Units:

Préssecs secs.

A Anglaterra: any 1922, 443.668 lliures; any 1923, 1.147.868 lliures; any 1924, 2.157.079 lliures.

A Alemanya: any 1922, 366.288 lliures; any 1923, 609.347 lliures; any 1924, 5.424.024 lliures.

Total (altres països compresos): any 1922, 5.763.923 lliures; any 1923, 4.655.852 lliures; any 1924, 12.551.867 lliures.

Préssecs en conserva al natural.

A Anglaterra: any 1922, 49.759.201 lliures; any 1923, 29.462.281; any 1924, 52.622.141.

A Alemanya: any 1922, 105.803 lliures; any 1923, 139.102; any 1924, 1.011.818.

Total (altres compresos): any 1922, 57.947.751 lliures; any 1923, 40.244.591; any 1924, 66.851.366.

Albercocs secs (promig dels anys 1922-1926).

A Anglaterra, 1.590 tones; a Alemanya, 2.075 tones; a Holanda, 1.793 tones; a França, 976 tones. Total (altres compresos), 9.814 tones.

Nota.—La lliura és equivalent a 450 grams, aproximadament.

I per acabar, una última xifra.

La producció de fruita de Califòrnia s'ha valorat pels últims anys en un promig anyal de 210.000.400 duros, essent la valoració de l'any passat, 1927, de 220.221.000 duros, és a dir, més de 1.300 milions de pessetes.

Per suposat, aquestes produccions no es poden fer en àrees petites, com és ara l'Urgell. Cal pensar només que Califòrnia, que té menys de 6 milions d'habitants, que ben poca cosa compten per al consum de la seva producció, tenia de presseguers solament plantats l'any 1925 més de 174.000 acres, que equivalen a unes 57.000 hectàrees, o sigui més de l'actual extensió de rebó de l'Urgell.

Totes aquestes xifres apareixen un xic menys voluminosos quan es compta el que representen per habitant i any. Per exemple: A cada anglès només li toquen 70 taronges per any, malgrat que l'Anglaterra importa una fabulosa quantitat de taronges (més de 13 milions de caixes).

No tenim números exactes, però es pot assegurar que el consum de préssecs per habitant i

(1) Les xifres que segueixen són del Bureau del Comerç interior i exterior dels Estats Units.

any, a Anglaterra, queda per sota de 1 quilo.

El preu elevat que té la fruita és un fet real. Creiem haver donat xifres per a destruir l'objecció del perill de dedicar massa extensió de les nostres terres al conreu de fruiters.

Resta encara, però, una grossa objecció a escatir.

És l'irregular rendiment d'un fruiter. Un any val molt la fruita i l'altre, poc, i la producció és una cosa molt insegura.

LA IRREGULARITAT DELS PREUS

Diversos factors determinen la irregularitat dels preus. Primerament, una producció irregular de fruita, com és actualment la nostra, no és possible que mantingui tota la màquina comercial apropiada per a donar-li curs en els anys de molta producció, i, per tant, de mantenir un preu més estable. Sense una producció amb un mínim de regularitat, no es poden demanar uns preus amb un mínim d'estabilitat.

Segonament, una producció irregular, filla essencialment de l'atzar, dóna molt sovint fruits d'ínfima qualitat, que només fan que desmoralitzar els mercats.

L'altre factor que determina aquesta irregularitat és la ineficàcia de l'organització comercial de venda de la fruita, constituïda pels mateixos pagesos productors, i per una colla d'intermediaris del país o estrangers. Els pagesos no tenen cap coneixement comercial, i no gaire més aptitud per a produir la fruita; per tant, es posen a mercè dels intermediaris, que, per dir-ho tot, molt sovint no solament no defensen els interessos dels productors, sinó que els estafen tot el valor que se'ls havia confiat. Aquest problema, que existeix igualment per la taronja de Llevant, està força ben exposat en el llibre *La naranja española*, de recent publicació pel S. de P. Agrícoles del Ministeri de Foment.

LA PRODUCCIÓ IRREGULAR DELS FRUITERARS

Si la producció és tan irregular, per més que valgués la fruita no seria un negoci aconsellable ni profitós per a l'individu, ni per a la collectivitat.

Però la causa d'això està en què ací no hi ha fructicultors amb prou capacitat tècnica per a fer produir llurs fruiters.

En efecte; excepció d'una part de la conca de la desembocadura del Llobregat, junt a Barcelona, tota l'altra producció de fruita és esporàdica; una producció marginal dels altres conreus que es fan en les terres d'horta o de regadius. No podem dir que hi hagi fructicultors, sinó uns

aficionats, o hortolans que tenen alguns fruiters. La producció seriosa, objecte primordial de conreu, no existeix, i la tècnica de produir fruita ni en noció no existeix.

Qui vulgui conrear fruiters i assolir-ne els profits que prometen, ha de conrear els fruiters com objecte primordial. Si pot fer-hi entremig altres conreus, aquests han d'ésser els secundaris i no pas al revés, com ara.

En voler plantar, encara és freqüent el dubte si cal plantar amb mires exclusives a què la fruita pugui ésser industrialitzada, o bé pensant haver de destinar la fruita fresca directament al consum.

S'ha de plantar fruiters per a destinar-los al consum de fruita fresca.

Aquesta afirmació té importància, però la sostenim, i anem a demostrar la raó en què es basa.

Els fruits que, per sa naturalesa o estat en què es troben, poden aguantar el transport, sense que es facin malbé concorrent allí on n'hi ha consum, anivellant el preu (en realitat depreciant-lo) amb els que ja es produeixen en el lloc de consum, no quedant-les-hi a aquests altre avantatge que el que pugui derivar d'un aranzel protector i de la diferència de cost de transport amb els de llunyana procedència.

Els fruits industrialitzats (assecats, en conserva al natural, o en confitures) tenen aquesta condició: es transporten allí on hi ha consum i demanda. Els fruits industrialitzats de Califòrnia, principalment, arriben a Europa abundantment i a uns preus que no són pas un estímul per al fructicultor que els consideri. En canvi, Europa per ara sols es proveeix bé de fruita fresca (que és difícil de transportar) de la que es produeix a Europa mateix.

La fruita fresca és difícil de transportar. Els grans centres actuals de producció de fruita són tots a més de 10.000 quilòmetres distants del nostre gran mercat, que és Europa. Malgrat aquestes distàncies, el Canadà domina ja l'abastament de pomes (en aquest fet, entre altres raons, hi actua la proximitat a Europa — només que uns 5.000 quilòmetres — i encara més, el que la poma és naturalment de molt fàcil conservació i transport), i ademés el Sud d'Àfrica ràpidament introdueix les seves fruites, gràcies al perfecte embalatge, al transport frigorífic i a poder-les oferir en plena temporada d'hivern, fora de la competència local i de la rapidesa de descomposició per les calors de l'estiu.

Amb tot, la demanda de fruita fresca d'Europa és deficientment proveïda, i això determina els preus excepcionalment alts que presenciem. El no dedicar, doncs, ara, totes les activitats a la producció de fruita pel consum fresc, seria un

absurd, que es traduiria per disminució de la renda que podrien donar les nostres terres, i en considerable disminució de la nostra riquesa col·lectiva possible.

Hem dit que els preus de les fruites industrialitzades són poc estimulants en comparació dels que nosaltres fruïm per la fruita fresca. Veiem-ne alguns.

PREUS DE FRUITA

L'ametlla, que ací no arriba a un promig constant de 5 pessetes el quilo, a Califòrnia té un promig de 6 a 7 pessetes el quilo. Nosaltres venem això més barat, i per tant podem enviar, i enviem, aquest producte a competir allà. Però no passa el mateix amb cap altre fruit.

Pels altres, ells són els que es troben en la posició d'anar a fer la competència.

Preus promig a Califòrnia. Resultats per al productor:

Venuts secs: any 1926, albercoccs, 0'85 dòlares; any 1925, préssecs, 0'41 dòlares.

Venuts per a la conserva: any 1926, albercoccs,

0'70 dòlares; any 1925, préssecs, 0'33 dòlares.

Enviats als grans mercats de l'Est dels Estats Units: any 1926, albercoccs, 1'45 dòlares; any 1925, préssecs, 1'12 dòlares.

Preus per 10 quilos.

El mes de juny passat, a Múrcia, es venia l'albercoc per a fer polpa en les fàbriques, als volts de 2 pesetes els 10 quilos. El mateix temps, a Barcelona es venia sobre 6 pessetes els 10 quilos i els que arribaven en bon estat a París es liquidaven de 80 a 100 francs els 10 quilos, que representa unes 20 pessetes. El mateix temps, préssec que sortia del Llobregat es pagava a París als volts de 200 francs els 10 quilos, que equival a unes 45 pessetes. I a aquests preus es pagaven vagons sencers.

Mentre aquest any, per l'agost, no era pas possible trobar bons préssecs de primera a menys de 10 pessetes els 10 quilos, durant el mateix mes d'agost es venia a Califòrnia la tona de préssecs per a conserva, a 25 dòlares, o sigui a 1'50 pessetes els 10 quilos.

RAMON SALA

(Continuarà)

La producció de cuques de farina per a pollets de faisà i guinea

LES larves de *tenebrió*, vulgarment anomenades cuques de farina, són molt apetitoses pels pollets de faisà, de guinea, de paó i tota altra mena de pollets. Certament que aquestes cuques no són pas indispensables als polls vigorosos de les races de gallines del país ni als d'altres races igualment rústegues. Però hi ha races de gallines com la Pàdua, Hamburg, Fènix, Iokohapura i altres que llurs pollets són talment delicats, que si en la seva alimentació no reben una part de larves de determinats insectes, es fa molt difícil salvar-los o almenys que es desenrotllin vigorosament.

Quan els pollets de faisans, de guinea i de paó reial és segur, si no reben certa quantitat de nimfes de formiga, de larves, siguin de mosca o de l'insecte de la farina, o altres que ells mateixos en llibertat cuiten prou bé de caçar, que menaran una joventut raquítica i més de la meitat moriran i a vegades tots. L'alimentació larvària, doncs, durant la infància de dits animals és imprescindible.

La producció de cuques de farina és relativament fàcil. A cal moliner o a cal forner n'hi ha

sempre. Per a collir-les hi ha prou amb posar a la nit un eixugamans humit prop dels sacs de farina. Els cues, als quals la frescor els plau molt, es posaran damunt d'aquesta tela, i així es poden plegar els necessaris.

La cria de larves o cuques es fa de la següent manera. S'agafa una caixa de fusta d'un metre de llarg per trenta centímetres d'alt i altres tants de llarg, tapada amb tela metàl·lica.

En el fons d'aquesta caixa es posa una capa de farina, de segó i de blat; damunt d'aquesta capa es posen uns quants parracs o draps, els quals es cobriran per una altra capa de farina, i finalment, al cim d'aquesta segona capa de farina una altra de parracs mullats i escorreguts. No hi ha sinó tirar-hi els cues de farina, la quantitat dels quals pot ésser d'un a dos litres.

Per a què el *tenebrió* o cuc de la farina criï és necessari atendre certes condicions. La més important és que la caixa estigui en un local de temperatura de 18 a 24 graus; posar més farina, segó i blat, així que aquest aliment es vagi consumint; mantenir la humitat necessària dintre la caixa, que per a assegurar-la anirà bé po-

sar-hi una esponja xopa d'aigua. Al cap de tres mesos o abans, es podrà fer una collita de larves cada dia.

Per a continuar la cria no caldrà sinó reservar unes quantes cuques, el nombre de les quals ha d'estar supeditat a la importància numèrica dels pollets.

La quantitat mínima de larves que s'ha de donar diàriament als pollets serà de sis cullerades ben plenes de les de cafè als paons reials o comuns, cinc per als pollets de gallina, i quatre

per als pollets de faisans o de guinees. Aquesta quantitat de larves no exclou pas l'alimentació vegetal ordinària, sinó que la completa; és més, si es donés exclusivament una alimentació larvària, la inflamació dels budells en seria la conseqüència.

Uns pollets, per delicats que siguin, que puguin menjar un poc de larves, verd trinxat, granes esmicolades i un poc de turtó de farines, realitzen una creixença molt ràpida.

L. GALLINAT

El conreu dels vímets

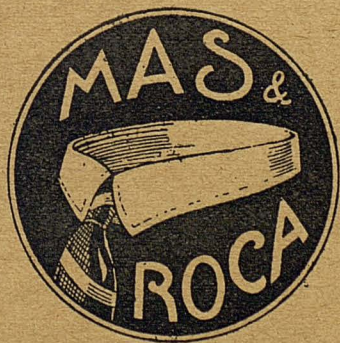
EN els terrenys frescals, baixos i fins en els més o menys pantanagosos, les vimenes s'hi fan bé i llur rendiment fóra molt superior al que solen donar si es tingués una mica de cura en el conreu, cosa que en la pràctica i en la majoria de les comarques, la vimenera es desenrotlla sense cap mena de treball, entremig de moltes herbes que lleven als vímets la major part de substàncies nutritives.

Per a què una plantació de vímets produeixi forts beneficis, no s'ha d'abandonar la seva vegetació, sinó que és indispensable aplicar-hi tots els treballs que siguin necessaris, els quals són molt pocs, reduint-se a donar tot el més dues o tres llaurades superficials cada any. Amb aquestes senzilles operacions es disminueix la dessecació de la terra i s'augmenten les reserves d'aigua. Els vímets, com se sap, són molt àvids d'aigua i els anys de fortes secades el desenrotllament d'aquestes plantes és gairebé nul. Per altra part, la binació destrueix les males herbes, permetent a la vimenera la utilització completa dels elements nutritius del terreny, del que resulta una major ufana i per consegüent una ràpida creixença.

Les llaurades s'han de practicar en els primers anys de la plantació, puix que així es facilita en gran manera els treballs dels anys posteriors, evitant principalment la presència de certes herbes que arrelades profundament no es poden fer perdre. Entre aquestes plantes la que causa més perjudicis és la campaneta o sanguinària, les tiges de la qual s'enrotllen en els vímets, impeding la circulació de la sava i aturant llur creixença.

Aquestes llaurades s'han de fer amb molt de compte de no destruir els peus. En les plantacions de vímets ben fetes, amb els peus plantats en renglera dreta i convenientment distants uns d'altres, les llaurades es realitzen amb tota comoditat. Si, pel contrari, les rengleres són estretes, les treballades s'hauran de fer amb un cultivador a mà, o amb l'aixada. Amb tres llaurades superficials durant dos o tres anys, una pel febrer, una altra per abril i la darrera pel juny, n'hi sol haver prou per a destruir les males herbes i fer que els vímets adquireixin tot el vigor per a defensar-se en endavant.

Una plantació racional de vímets exigeix que se la femi. Es calcula que la collita de vímets ex-



CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT

MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 17642
FONTANELLA, 16 - TEL. 12211

BARCELONA

treu del sòl 40 quilograms d'azot, 18 quilograms d'àcid fosfòric i 13 quilograms de potassa per hectàrea. Aquestes quantitats equivalen aproximadament a les corresponents a una collita regular de blat.

La majoria de colliters de vímets no adoben o femen molt poc les terres. I això és una gran equivocació. Els vímets, com qualsevol altra planta, creix en virtut i a proporció dels elements nutritius de què disposa, i el no adobar les terres equival a esgotar els elements fertilitzants i a veure créixer pobrament les plantes.

Un dels costums de colliters de vímets és el d'utilitzar les peles dels mateixos per adob, després d'haver-les fet podrir en una pila. Aquest adob és molt àcid, la qual condició és un defecte que s'afegeix a l'aciditat de les terres que solen posseir la majoria de les destinades a les vimeneres. Les peles, no obstant, poden aprofitar-se, i en aquest cas es deu procedir de la manera següent: s'estén una capa de terra barrejada amb calç i al damunt es posa una capa de peles, i així successivament. Aquesta barreja tindrà un

doble efecte: neutralitzarà l'acidesa i contribuirà a la ràpida descomposició de la matèria orgànica. A aquest adob no caldrà afegir-hi més que uns 600 quilos d'escòries de desfosforització, i es tindrà una bona femada per un any.

Les femades de vímets també es poden practicar cada dos anys. És així com es procedeix quan no s'utilitzen les peles com a adobs. Veus ací dues fórmules que donen bons resultats:

Primera. De 1.000 a 2.000 quilos d'escòries de desfosforització i 500 quilos de silvinita al 20 per 100.

Segona. Pinyolada sulfurada, 700 quilos; silvinita al 20 per 100, 400 quilos; escòries de desfosforització, 1.000 quilos; guix, 300.

Els vímets es solen pagar prou bé per a què llur conreu sigui atès, com un altre cultiu qualsevol. Una producció de 10 a 15.000 quilos de vímets verds, per hectàrea, que és la producció mitjana, fan de la vimenera un conreu força beneficiós.

SEBASTIÀ PUIG I MIR

Per la mestressa

Hi ha molta gent que no enviaria mai a cercar el metge i que, no obstant, no té cap repugnància a prendre qualsevol cosa que aconselli el veí o la veïna. Segons aquestes persones, els metges no saben res, el que fan és fer allargar les malalties; així veureu persones que pateixen de l'estómac, per exemple, i no volen que les vegi el metge; però, en canvi, si un amic els diu: «Bé, si pateixes és perquè vols; mira, jo tenia uns dolor fortíssims al païdor, vaig prendre tal i tal cosa i m'he curat completament», aleshores proven aquell remei que a l'amic li va anar bé, però que a ell, com la causa del dolor no és la mateixa, li fa l'efecte d'un verí.

Altres prenen tots els específics que veuen anunciats, pensant que així es guariran i estalviaran els quartos que els costaria el metge si l'avisessin, i el que resulta, prenent remeis sense saber si són indicats per al seu mal, és empitjorar-lo desastrosament, i, és clar, quan ja no poden més i envien a cercar el metge, ja han fet tard, i aleshores ja no hi ha remei per a ells, i si es moren, la gent diu—la gent ignorant, s'entén—: «Veieu, enviar a buscar el metge i morir-se ha estat tot u.»

Altres fan venir el metge, però el porten enganyat, puix en lloc de prendre el que ell recepta, prenen una aigua que els ha dit una dona molt entesa, i el metge, naturalment, estranya que el que ell ha indicat no fa l'efecte esperat, i pregunta i encarrega molt que no es descuidin de donar al malalt la medicina, que segurament el millorarà. Aleshores es pot donar el cas que administrin al malalt la fórmula del metge, junt amb altres medicaments aconsellats per un curandero o per algun conegut, que sempre sap un remei infalible. No parlem de remeiets per fora, d'aquells *que si no fan bé no fan mal*. Jo sé d'un metge que en entrar dins la cambra d'un malalt va sentir una fetor insuportable, i en preguntar a què era deguda, li varen dir que havien posat al pacient unes cataplasmes de caps d'arengada a les plantes dels peus per fer-li baixar la febre. Es fan molts de disbarats per ignorància o per tossuderia.

D'altres no envien a buscar el metge per gasseria. Si tenen la dona o el fill malalt creuen que amb remeis casolans ja n'hi ha prou, en canvi, si la vaca o la mula cauen malaltes, corre, cuita a cercar el manescal.

Creieu-me, quan estiguen malalts crideu el metge, perquè ell en sap més que nosaltres; la vida té molt de preu, no volgheu exposar-vos a perdre-la, no anant a cercar el remei allí on solament podeu trobar-lo.

També poden evitar-se moltes malalties, observant les regles de la higiene. Moltes persones s'asseuen a taula i es posen a menjar sense haver-se rentat les mans; això és un mal costum. Altres beuen en un vas on han begut d'altres, sense cap escrúpol, ignorant si aquelles persones estan sanes o no. Altres no tenen cura a ingerir aliments en males condicions. Ni ha que no tenen cura d'airejar degudament les habitacions, sobretot els dormitoris, on precisament cal que es renovi l'aire amb freqüència.

La boca és la porta que dona entrada a moltes malalties; cal rentar-la almenys dues vegades el dia.

És molt convenient al vespre, abans d'anar a dormir, rentar bé i desinfectar-se la boca. Això és molt fàcil. En una ampolla on hi hagi alcohol del més bo, poseu uns quants terrossos de càmbora, i en un vas d'aigua tebiona tireu unes

quantas gotes d'aquest alcohol. Això, en desinfectar perfectament la boca, evita les fermentacions produïdes per les partícules d'aliments que s'introdueixen entre les dents i els caixals.

Aquestes precaucions, que a molts semblarà que no tenen importància, poden evitar moltes malalties; ja veieu, doncs, si val la pena d'observar-les.

També està provat que el règim allarga la vida a molta gent. Fer «règim», o sigui menjar allò que ens convé i privar-nos d'allò que ens pot fer mal, és una cosa que tots hauríem de fer; no obstant, sentireu a dir a molta gent: «El metge diu que no em convé menjar carn de porc ni beure vi ni cafè, que se'n privi ell, si vol, que jo no me'n vull pas privar.» Això és enganyar-se a si mateix. Al fi i al cap no és la vida del metge la que està en perill, és la vostra; després, potser, algun dia us sabrà greu i ja no hi sereu a temps. Val la pena de fer algun sacrifici per a conservar la salut, no hi ha cosa de més preu. Tenir salut és tenir alegria, és tenir força per a treballar, és posseir un vertader tresor.

M. T. G.

El xancre dels arbres fruiters

Es comú veure en les plantacions d'arbres fruiters mal menats, una espècie de llagues, anomenades xancre, que comprometen la vida i la producció dels arbres.

Els xancre poden ésser causats per una poda mal feta, pel fregadís constant del tutor en l'escorça tendra de l'arbre, per les ferides que reben dels animals, principalment de les cabres, o bé a les causades per diversos insectes. Hi ha xancre que són constitucionals i xancre accidentals. Els primers són deguts a les malures que porten els arbres des de molt joves i que a mida que creixen es desenvolupa també la malura. Els xancre accidentals són els originats per ferides i causes com les expressades més amunt.

Els arbres fruiters portadors de xancre constitucionals, deuen la malura als filaments micèlics dels fungus «*Netria ditissima*», els quals envaeixen els teixits subcorticals dels arbres. En aquests xancre s'ha observat que l'anfractuositat de llur escorça porta petits cossos de color roig de rajola, agrupats en tres o sis, els quals serien els òrgans de reproducció d'aquests fungus

o bolet, capaç d'engendrar la malaltia en els arbres sans.

En els casos de producció accidental dels xancre, es nota que la superfície de la ferida s'ennegreix i sua una substància llefiscosa també negra.

El tractament del xancre, tant si és accidental com constitucional, es practica amb els mateixos remeis, però a l'arbre atacat de xancre constitucional li serà bastant difícil de guarir.

Es comença per tallar els branquillons malalts, els quals es cremen immediatament. La ferida que queda en l'arbre es tapa amb màstic o amb bicromat de coure en solució, per tal d'impedir l'entrada dels gèrmens de la malura. Si les tiges i branques són massa grosses, llavors amb una eina ben esmolada es treuen els teixits de l'escorça de color negre, o sigui els teixits malalts, fins a posar al descobert la part sana. La ferida que s'acaba de fer s'untarà amb quitrà calent, o també pot utilitzar-se el bicromat de coure, o el màstic.

El tractament del xancre dels arbres pot prac-

ticar-se en tot temps, però és preferible l'hivern, per tal que els brots en arribant la primavera no se'ls hagi de molestar.

Els arbres operats i tractats contra el xancro s'hauran d'adobar amb nitrat de sosa, superfos-

fat d'os o sulfat de potassa, a l'objecte que prenguin bona ufana així que remunti la saba. Perquè els arbres prenguin més vigor serà necessari practicar incisions longitudinals a les vores de les ferides.

C. COLOMER

On comprarem els pollets?

Es a costat de doloroses experiències que el públic comença a aprendre que tots els pollets no són iguals, que hi ha bones diferències d'uns pollets a uns altres i que la qualitat dels pollets depèn en bona part del seu productor.

Els principals factors influents en la qualitat dels pollets són:

1. Qualitat i estat dels reproductors pares que han produït l'ou.
2. Manera de treballar l'ou abans i sobretot durant la incubació.
3. Cura dels pollets des del naixement i en el període immediat a la naixença fins al moment de treure'ls de les incubadores.

Les cases que venen pollets poden classificar-se en quatre grups:

a) Aquelles que produeixen pollets d'ous posts exclusivament per llurs pròpies gallines.

Aquestes poden vigilar estretament els lots productors dels ous i per consegüent conèixer llur qualitat. En aquestes circumstàncies, la qualitat dels pollets pot ésser controlada i els avicultors d'aquest grup que siguin experts en el tracte del bestiar i en la incubació obtindran amb tota probabilitat pollets d'òptima classe.

b) Aquelles que incuben ous de llurs gallines, però que també en compren fora de casa.

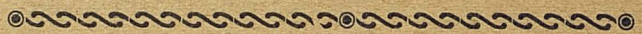
Aquest és el tipus més comú del nostre productor de pollets: cases amb grans màquines d'incubació i amb poques gallines.

En aquest cas l'incubador fa una tria de ramats d'aviram i només pren ous dels que li plauen, però malgrat aquesta bona voluntat de l'incubador, aquests ramats no són rígidament seleccionats, sinó formats per bestiar més o menys imperfecte. A més, l'amo de les gallines, desitjós de treure un ral més per dotzena que el que paga el mercat quan els ous són destinats a la casa d'incubació, fa els possibles per fer passar per bons tots els seus ous. Així, les condicions de qualitat dels ous incubats estan, en la majoria dels casos, en mans del pagès que cull els ous, i no de l'operador de les incubadores.

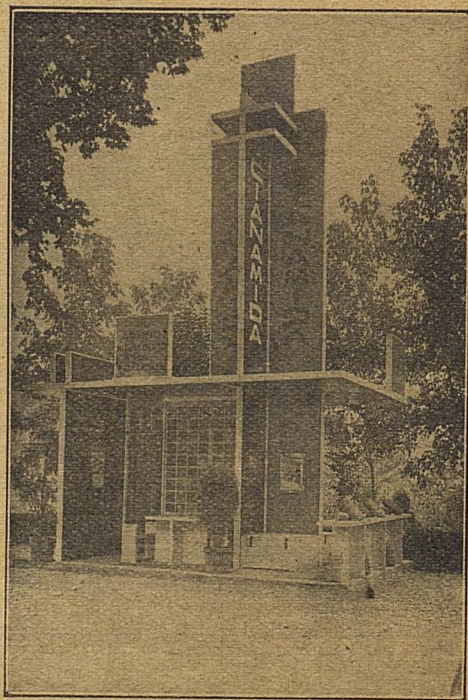
c) Grup format pels que no cullen cap ou i els han de comprar tots. Aquests treballen amb

els mateixos desavantatges, augmentats pels del anterior.

d) Aquells que no incuben cap pollet dels que venen o en un percentatge insignificant. Aquest tipus de negoci es fa per mitjà de la propaganda. Són cases només de comerç, que la major part de les vegades ni menys veuen els pollets que venen. No fan més que rebre la comanda del comprador i passar-la al productor, que ell mateix s'encarrega moltes vegades de servir-la directament al comprador, a nom del comerciant.



La Cianamida de Calci



Un dels stands que més han cridat l'atenció en la recent Exposició de Maquinària Agrícola de Lleida, ha estat el de la Cianamida, producte al qual li fou atorgada Medalla d'Or i no Diploma de col·laboració, com equivocadament consignàvem en el número anterior.

La Cianamida és l'adob nitrogenat per excel·lència i cada dia és major la demanda que en fan els nostres agricultors; no s'ha d'oblidar que ultra el 20% de nitrogen, duu un 60% de calç, element que resulta gratuït a l'agricultor i que és tan beneficiós a la majoria dels terrenys i conreus.

En aquest cas el comprador no coneix mai l'origen dels pollets. Aquest és el cas de les «Granges Avícoles» domiciliades en un segon pis de l'eixampla de Barcelona.

D'aquests quatre casos que acabem d'enumerar, no cal dir que són els del primer grup els que generalment produeixen la millor classe de pollets. És a dir, els que tenen els reproductors i escullen i incuben els ous ells mateixos. Naturalment, els seus preus són sovint quelcom més elevats que els dels altres grups, però en la major part dels casos aquest sobrepreu és ben justificat i l'avicultor intel·ligent el que ha d'exigir

és bestiar bo i de procedència coneguda. La qüestió del preu és secundària.

Alguns dels debutants en avicultura són curiosos; altres, en canvi, per regla general, són negligents. Cal ésser prudent en benefici propi, en escollir la granja on s'ha de proveir de pollets.

Serà sempre beneficiós tractar amb alguna granja important que es produeixi el bestiar, el principal anunci de la qual sigui la recomanació dels clients satisfets, millor que no pas els bells catàlegs i testimonis sol·licitats.

M. A. R.

Els efectes higiènic i curatius dels raïms

IV

En les afeccions gastro-intestinals i en les dispèpsies hiperàcides, hipoàcides, com també en la dispèpsia hipostènica, en la que domina la insuficiència secretòria i motriu, la cura del raïm a la dosi de 300 a 400 grams està molt indicada.

Els síndromes intestinals estan quasi sempre dominats per la constipació; cal, doncs, que en aquest cas els raïms es mengin amb pela i granet, per tal d'activar els moviments secretoris del budell.

En les autointoxicacions digestives, caracteritzades per diarrees fèrides i en els malalts hemorroides o de morenes, taut el raïm com el seu suc donaran bon resultat.

Les malalties del fetge, principalment en els síndromes hepato-biliars, hiperextensió de la porta, hepatitis cirroses-biliars i cirrosis venoses, en la litiasi hepato-biliar i en la icterícia, la cura dels raïms produirà bons efectes.

Els diabètics trobaran en el sucre del raïm l'aliment que els és necessari, puix que no cal confondre'l amb altres aliments hidro-carbonats. Unicament els aliments formadors de glucosa poden augmentar la sobrecàrrega glucòsica dels humors. Els altres sucres assimilables, levuloses

i galactoses, són per consegüent molt recomanables, i entre aquests, ultra el vi dolç espumós, ric en levulosa, hi ha el sucre contingut en la llet i en la mel.

V

Les afeccions de l'aparell respiratori. — Els síndromes de l'aparell respiratori indiquen quasi tots la cura de raïms, sigui en la forma de suc, beguda ensucrada, tisana, xarop pectoral, medicaments que, com deien els antics, eren preparats per la mà de la naturalesa.

Els raïms i derivats calmen la irritació de la gola, de la faringe i disminueixen la tos. Demés, per la transpiració o per la secreció intestinal determinen una excreció útil i saludable; així mateix provoquen lleugerament les secrecions de les membranes mucoses, contribueixen a fer desaparèixer les tumefaccions i fa més fluids els productes de llurs secrecions. Per regla general, la tos, el rocall i els catarros crònics experimenten bons resultats amb la medicació de raïms, a causa de llur acció acidulada i derivativa.

La tos, aquest símptoma tan freqüent de di-

**Producte Tònic
Preventiu - Curatiu
de malalties del bestiar
de les aus i conills**

(PER A CADA RAMA LA SEVA
QUALITAT CORRESPONENT)

Salmite

MARCA REGISTRADA

**Especialíssim contra la
PESTE PORCINA
i les malures dels corrals
de xais, gallines i conills.**

REGENERADOR DE LA SANG. EN
LES VAQUES, CAVALLERIES, ETC.

FABRICA A BADALONA - SANT PERE, 33

verses localitzacions de les infeccions agudes i cròniques de l'aparell respiratori, quasi sempre es calma, i per efecte d'haver-se favoregut l'expectoració disminueix ensem el rocall i l'afo- nia, sempre que aquests símptomes no depenguin de lesions tuberculoses o sifilítiques.

La coqueluche o catarro dels nens, tractada amb raïms ben madurs junt amb un règim tònic i sec, la malaltia va baixant poc a poc fins a desaparèixer per complet.

En tots els estats morbosos de caràcter general l'acció dels raïms és molt eficaç, puix que posa en activitat tots els aparells diferenciats, modi- fica el que abans se'n deia crasa humoral, és a dir, el metabolisme basal, o sigui l'equilibri os- mòtic del medi interior; facilita també els fenò- mens bioquímics íntims d'oxidació i desoxidació, d'hidratació i deshidratació, dislocació de molè- cules, grasses o proteïcs, i permet a l'organisme la combustió d'una manera més completa dels

diversos materials nutritius, ensem que el cos es desembarassa per una diuresi abundant, per defecacions més freqüents i regulars dels produc- tes no conduïts a l'última desassimilació.

En els síndromes anatomo-clínic limitats i lo- calitzats, sota la influència d'una diatesi com la de còlics hepàtics, nefrítics o vexicals, tots els síndromes deguts a la precipitació de sals i a la formació de càlculs, l'expulsió dels quals més o menys difícil pot provocar accidents toxiinfec- ciosos limitats o localitzats, generals i greus, la cura de raïms es troba tota indicada.

Les infeccions generals microbianes febrils de gèrmen conegut o desconegut, tals com les infec- cions tifoïdes, escarlatinoses, pneumocòcciques, variòliques, reumatismes aguts articulars (pro- bablement d'origen microbià), gripes infeccioses i estats anàlegs, la cura preconitzada servirà a la vegada de remei i aliment.

(Seguirà)

CALENDARI

DESEMBRE - GENER

Inventari. — La majoria dels nostres pagesos no han pas de menester llibretes per a saber si van endavant o endarrera. Ho saben per instint. El que els és difícil és saber just el que han guanyat o perdut durant l'anyada.

No hi hauria d'haver ni un sol pagès que no portés els comptes. Això, en primer lloc, perquè si la memòria és bona, un hom recorda com han anat les anyades de quatre o de vuit anys enre- ra, però no les de quinze o vint. Després, per- què mai, fora de portar els comptes, se sap amb precisió els beneficis o les pèrdues. Finalment, perquè sense la llibreta de comptes és molt dif- fícil establir comparacions entre tal i tal conreu, o entre aquesta i aquella espècie de bestiar.

Per a portar els comptes són necessàries tres llibretes. Una on s'apunten les despeses o paga- ments; altra on s'anoten les quantitats que es cobren, i per últim, la d'inventari, o sigui aque- lla que a fi d'any es posarà valor a totes les co- ses que es tenen: gra, fruits, farratges, plan- tius o conreus, bestiar, maquinària, les quanti- tats a pagar i a cobrar, etc.

Un hom sap el que ha guanyat o perdut, res-

tant la diferència entre el que ha cobrat i pagat en primer lloc. Aquesta diferència es suma o res- ta de la diferència que resulta entre l'inventari d'enguany i el de l'any passat. D'aquesta forma es té el balanç fet.

Vinya i vi. — Es continua plantant vinya i en els indrets sue no s'ha de témer la gelada, es pot començar la poda.

Les bótes deuen estar tapades i ben plenes, i aviat es podrà començar la primera trasbalsada, per tal de separar el vi de les mares grosses.

La brisa es pot destinar a fems o bé s'ensitja per a donar-la al bestiar.

Terra camps. — En algunes comarques molt reparades encara es pot sembrar blat. En les co- marques fredes, el blat ja és nascut, i permet veure si puja amb ufana. En cas contrari, cal- drà adobar els sembrats amb pixum, o bé es- campar 150 quilos de sulfat de potassa amb 500 quilos de superfosfat d'ossos per hectàrea. Els nitrats donaran millor resultat emprant-los pel mes de febrer.

Arbres fruiters. — Segueix la collita d'olives.

Tots els arbres fruiters poden ésser podats, si el fred no constitueix una indicació contrària. Posar màstic o quitrà a les ferides.

Les escorces deuen netejar-se i emblanquinar-se amb llet de calç o millor encara amb la solució següent :

Brou bordelès	5 quilos
Sulfat de ferro	3 »
Lisol	1 »
Aigua	100 »

És necessari que abans d'arribar la primavera tots els nius d'insectes i d'altres paràsits que viuen en la soca dels arbres siguin radicalment destruïts.

Els adobs dels arbres fruiters plantats en terres compactes deuran ésser preferentment orgànics. També es poden barrejar amb els químics.

Per les oliveres, dona bons resultats la següent fórmula, aplicada a cada un dels arbres :

Superfosfat orgànic	2 quilos
Pinyolada	1 »
Clorur de potassa	0'215 »

Horta. — Es sembren ensiams, pèsols, faves, cerfull, bledes, ceves, cols, xirivies, pastanagues, escarola, raves, espinacs, porros. Es planten alls, carxoferes, maduixers, espàrrecs i es prepara la terra per a les tomaqueres.

Treballs diversos. — Es desgrana el blat de moro o morenc. Es recull la fullaraca per a jaços. Es passa revista a totes les eines, aparells, màquines, carros i guarniments, fent-los adobar, si

cal i procurant que estiguin ben conservats, a punt de funcionar.

Es repassen les sèquies i tota mena de conductes d'aigua i de desguàs, s'adoben els camins i es fan tots aquells treballs d'endrega i bona presentació que deuen tenir totes les masies.

Galliner. — El sòl de tots els galliners deu ésser sec, i si és necessari s'escamparà una bona gruixa de boll.

L'alimentació en aquest temps deu ésser excitant, no sols per a contrabalançar el fred, sinó també per activar la posta. Una de les maneres d'augmentar la producció d'ous a l'hivern, com se sap, és la il·luminació. Aquesta qüestió va ésser àmpliament tractada per Josep Maria Soler en el número 1 d'enguany en aquesta Revista.

Els aliments excitants per a les gallines són totes les granes de lleguminoses, els turtós i la farina de carn i de peix. No descuidar en l'alimentació la farina d'ossos i la sorra, de la qual en un recó de galliner n'hi haurà sempre un cabàs.

Altres animals. — Procurar que les quadres i tota mena d'habitacions siguin calents i els jaços secs. El principal enemic dels animals a l'hivern és la humitat i la fredor. Els animals quant més joves són més escalfor necessiten. Si les habitacions no són calents, la creixença i també l'engreixament es paren.

NOTICIARI

CONSULTORI

Recordem novament que per cada consulta i qüestió concretes, els subscriptors han de pagar 5 pessetes en resposta en aquesta secció, i 15 pessetes en carta particular. Per als no subscriptors la tarifa és doble.

R. C., Santa Coloma de Queralt. — La malaltia de l'aïfalsar és produïda per un fungus o bolet (*Rhizoctonia Wolacea*), que viu a les arrels. S'han de destruir les mates atacades i s'han d'isolar les zones atacades per mitjà d'una vall. Les zones malaltes es llauen o fanguen profundament, es cremen les arrels malaltes, i es desinfecta la terra amb calç viva en la proporció d'una part de calç per tres de terra.

INSTITUT AGRICOLA CATALA DE SANT ISIDRE

En la darrera sessió celebrada per la Junta directiva de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, el

seu president, senyor Baró d'Esponellà, després d'explicar alguns actes i Congressos agrícoles que amb motiu de l'Exposició de Barcelona se celebraran al Palau de l'Agricultura, va proposar que l'Institut s'adreçés al director de l'Exposició oferint-se per a organitzar un Curs d'Agricultura, a base de conferències setmanals, a partir del mes de setembre, i a càrrec de persones destacades en les diverses disciplines de la tècnica agrícola, tant de l'estranger com del nostre país.

Es va tractar de la campanya que ve fent-se en pro del sanejament de la zona marítima i de la ciutat en general. Aportà el senyor Baró d'Esponellà una pila de dades i observacions en demostració de l' excepcional importància que per a Barcelona representa el problema, com el representa per a l'agricultura del pla de Barcelona. Va explicar com en algunes ciutats de l'estranger s'aprofiten per a la fertilització dels camps els elements orgànics que en tot nucli urbà

es produeixen, sense perjudici de cap mena per a la salut pública, per mitjà de procediments científics adequats, i els projectes diversos que s'estudien, encaminats, alguns d'ells, a la utilització d'aquells productes.

En Ramon Ribes va recordar a propòsit d'aquest assumpte, el documentat treball que l'any 1910 l'Institut va publicar relacionat amb la recollida i aprofitament d'escombraries.

Es va acordar prestar l'adhesió més absoluta a la idea del sanejament de Barcelona i de la seva zona marítima, però quant als procediments i pràctiques a adoptar, com que l'Institut creu que poden i deuen harmonitzar-se tots els interessos, com es fa a moltes ciutats estrangeres, sosté que no hi ha cap necessitat de destruir els elements fertilitzants que tant de profit fan i tan indispensables són per a les nostres importants produccions primerenques i hortícoles.

El president va posar en coneixement de la Junta que En Jaume de Riba i En Manuel Rabentós havien marxat cap a Madrid per a prendre part, en representació de l'Institut, en la sessió constitutiva de la Comissió interina de Corporacions agrícoles, el primer, i en els debats aranzelaris, el segon.

A més a més, el mateix senyor Baró d'Esponellà va donar compte de diverses gestions que ha realitzat relacionades amb la revisió aranzelària.

Va tractar-se de la puja de preus dels adobs nitrogenats i de les repercussions que en el mercat pot tenir l'actuació de la Comissió mixta del nitrogen, creada pel Govern.

Aportaren diverses dades i consideracions els senyors Farnés, Bosch i Ros.

El doctor Farnés va donar compte dels actes que tingueren lloc a Granollers dijous passat, als quals assistiren la major part de membres de la Junta directiva de l'Institut amb altres significats propietaris de la Cambra Agrícola del Vallès, i es va acordar felicitar l'agricultor Albert Rosàs, per haver inventat, amb tant d'encert, una màquina de trencar ametlles i avellanes.

Fou llegida una comunicació de la Direcció General de Boscos, Pesca i Caça, proveint les instàncies elevades al Govern per l'Institut i pels propietaris de Les Gavarres, demanant socorsos per als perjudicats pels incendis de boscos.

La Direcció General ha resolt que el Districte Forestal de Barcelona, Girona i Balears reculli les dades concretes sobre determinats extrems que especifica, i manifesti si procedeix ordenar als respectius Ajuntaments la incoació de l'expedient de declaració de terrenys incultes.

El vocal de la Junta senyor Felip Bosch es féu ressò del descontent que regna en les comarques productores d'alfals per la manca de vagons per al transport, ço que s'ha agreujat amb la concessió a favor de determinada entitat del 50 per 100 dels vagons que hi hagi disponibles, i tot plegat fa que els productors, de fet, es trobin impossibilitats de transportar alfals, i si el volen vendre han de subjectar-se als preus

i condicions dels que han acaparat totalment els mitjans de transport.

La Junta féu seves les observacions del senyor Bosch, i va acordar acudir al ministeri d'Economia i a la Companyia del Nord, per a fer-los veure la necessitat de restablir la normalitat en els transports d'alfals i dels altres farratges.

Posteriorment la Direcció general de Comerç i Proveïments, amb data 6 d'aquest mes, va comunicar a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, que l'escrit d'aquesta entitat adreçat al ministre d'Economia sollicitant que es modifiqués el règim establert per la companyia de Camins de Ferro del Nord en el servei de transport de farratges, en el trajecte Binéfar-Calaf, el va informar en el sentit que es donés trasllat de la susdita petició a la Direcció General de Ferrocarrils i Tramvies, per tal que per l'esmentada companyia, s'interessés el restabliment de la llibertat de transport en l'esmentada línia i procurés l'augment i regularització de vagons.

Darrerament s'han rebut a l'Institut notícies confirmatòries de les impressions que va rebre a Madrid el seu president, senyor Baró d'Esponellà, d'haver estat anul·lada la concessió del 50 per 100 de vagons disponibles que gaudia determinada entitat, per la qual cosa el president de l'Institut ha tramès telegrams als senyors ministre d'Economia, Director general de Proveïments i Director general d'Agricultura, agraint-los hagin estat ateses les unànimes reclamacions de productors i consumidors d'alfals, de les que es féu resò en el seu darrer viatge a Madrid.

EL SERVEI DE FITOPATOLOGIA I L'EXPORTACIÓ DE FRUITA

El Director d'Agricultura ha donat ordre als enginyers caps per tal que, molt rigorosament, es compleixi el servei de Fitopatologia en allò que fa referència a l'exportació de fruites a l'estranger.

PRESENTACIÓ D'UNA MAQUINA DE TRENAR AMETLLES. — BANQUET D'HOMENATGE A L'INVENTOR

Invitats per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, férem una visita a la ciutat de Granollers, per assistir a la presentació d'una màquina que ha d'ésser un utilíssim auxiliar dels colliters.

Es tracta d'una trencadora d'ametlles, cosa que encara que sembli poc important, ho és molt, ja que soluciona un greu problema per als colliters i comerciants que necessiten vendre l'ametlla en gra i amb clofolla, i que els inconvenients de les màquines existents—aixafar el gra en grans proporcions—havia fet tornar al vell i pesat sistema del trencat a mà.

L'inventor de la màquina és el senyor Albert Rosàs, important propietari del Vallès i soci de l'Institut.

Començà la diada amb un passeig pel formidable mercat granollerí dels dijous, i amb una visita a la



URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A CONDUCCIONS A PRESSIO

Cambra Agrícola del Vallès. Allí el seu president, senyor Rovira del Villar, de Les Franqueses, membre de la Junta de l'Institut, donà la benvinguda als assistents, entre els quals es trobaven els membres de la Junta de l'Institut Agrícola—el seu president, Baró d'Esponellà, no va poder ésser-hi—, senyors Marquès de Barbarà, Francesc Xavier de Ros, Ramon de Fontcoberta, Santiago de Riba, Ferrer, de Torde-
ra; Farnés, Josep Ignasi Satorres i el secretari general, senyor Maspons i Camarassa, qui ens fou d'una utilitat extraordinària durant tota la informació.

Hi havia també, entre molts d'altres, els senyors Girona, Riba, Lleó (fill); Sobregrau, Mas i Cerdà, de Palau Solitar; Sala, de Caldes de Montbui; Brustenga, de Santa Eulàlia de Ronsana; Baró, de La Garriga; Mayol, de Granollers, etc., etc.

Es tracta d'un aparell no molt complicat, però que calia pensar-hi. Nombroses persones feia temps que es dedicaven a Granollers a la solució del problema i el mateix senyor Rosàs feia almenys sis anys que hi treballava. És una màquina que va accionada descansadament per un sol home, i que més descansadament pot anar-hi per un petit motor elèctric.

El senyor Rosàs féu les minucioses explicacions que calia, i ens facilità una descripció detallada del funcionament. El lector, però, necessitaria tenir la màquina al davant per a seguir-la. Procurarem donar-ne una lleugera idea en poques paraules, prescindint de descripcions de peces.

L'ametlla surt d'una tramuja en vuit raigs, que es converteixen en vuit fileres d'una ametlla darrera l'altra. Les vuit ametlles del davant cauen en els buits d'un cilindre per tal que d'una a una caiguin en unes guies que les portaran al trencador, per on passen d'aresta, de manera que en rebre la pressió moltes d'elles s'obren per la meitat. Les ametlles cauen després en un pla inclinat, i d'ací al cabàs.

D'aquesta manera, rebent la pressió sempre per l'aresta, no hi ha cap ametlla aixafada, i aquest és el problema resolt. Manca, naturalment, un dispositiu que separi el gra de les clofolles, però engrandiria massa la màquina, destinada als agricultors i petits comerciants.

En un altre model, però, la cosa es farà. Ara el senyor Rosàs té en construcció una màquina de trencar avellanes i patentat un classificador de fruits petits, ambdós aparells, d'una gran simplicitat, veritables troballes.

Acabada la visita, els assistents es reuniren en banquet a honor de l'inventor, a la Fonda Europa.

Presidia el senyor Albert Rosàs, que tenia a mà dreta el senyor Rovira de Villar, senyora de Rosàs, senyor Santiago de Riba, senyora Bossi i senyor Bossi, i a l'esquerra el marquès de Barberà, senyora vídua de Major i senyoreta Rosàs.

El banquet, admirablement servit, acredita un cop més la perícia del senyor Francesc Parellada, que ha sabut posar la Fonda Europa a l'alçària dels millors hotels.

Durant el dinar foren servits els vins de collita pròpia amb què obsequià l'homenatjat a la concurrència, vins que foren unànimement elogiats.

Al final de l'àpat s'aixecà el senyor Maspons a parlar en nom del senyor Rosàs, per a agrair l'homenatge.

Excusà l'absència del president de l'Institut. Fa després l'elogi de l'homenatjat, i el felicita pel que ha fet per l'agricultura en saber portar un tros de França

(les vinyes les caves del seu vi escumós) a la comarca vallesana.

(Grans aplaudiments.)

El senyor de Riba fou molt aplaudit, i l'inventor senyor Rosàs per tots els treballs que ha portat a cap a benefici de l'agricultura vallesana, i, sobretot, per la seva gestió forestal en els temps de la Mancomunitat i ara en el ram de la mecànica.

El senyor de Rièa fou molt aplaudit, i l'inventor senyor Rosàs fou ovacionat i felicitat calorosament pels assistents.

LLIBRES I PUBLICACIONS

Cómo se instala y explota una granja avícola, por Albert Brillot. Feliu y Susana, editors, Barcelona.

Es un llibre de 278 planes, dividit en dotze capítols, més altres deu de l'Apèndix. De fet l'obra es divideix en dues parts, una que comença per les reflexions que deu fer-se tot principiant avicultor i que tracta a més del muntatge i explotació d'una granja avícola, sens oblidar la part comercial, l'administració i la comptabilitat.

L'Apèndix o segona part tracta del *standart* de les principals races de gallines, de la incubació natural i artificial, castració, malalties i cria de galls d'indi, ànecs i oques.

L'obra va il·lustrada amb alguns gravats.

Es un llibre ben escrit i el seu autor mostra com no solament és un bon redactor, sinó també l'escriptor que el que diu ho ha tocat amb les mans.

Hem rebut un fullet il·lustrat amb colors de la *Der-mesa Cusi antisèptica «Dercusan»*, en el qual s'explica les aplicacions i els avantatges que té aquesta pomada en comparació de les altres.

La *Dermosa Cusi* és un bon antisèptic. Nosaltres i alguns coneguts nostres l'utilitzem amb plena satisfacció.

De la mateixa casa hem rebut així mateix una reproducció del capítol de «Crisol de la Cirurgia», d'A-quapendente, del segle XVII.

LA LLETERA DEL PALLARS

Amb aquesta denominació i aplegant esforços dispersos fins ara, s'ha constituït el Sindicat Agrícola i Cooperativa Lletera del Pallars, l'objecte del qual és

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. Mónica 13 - Fàbrica: Hospitalet de Llobregat
 Telèfon núm. 48 A. **BARCELONA**

l'explotació mancomunada de la riquesa ramadera i derivats, principalment la llet.

Ha estat adquirit un magnífic solar per bastir-hi un edifici destinat a la fabricació de mantega i formatge, el qual finirà el mes de maig vinent.

És una millora de positiu rendiment, i que ha d'afectar tot el Pallars, per la qual cosa felicitem la Junta del Sindicat, constituïda pels majors contribuents de la comarca pallaresa, i especialment el seu president, el propietari i industrial senyor Felicià Pla, que amb tant d'entusiasme treballa amb els seus companys pel més gran èxit de la Cooperativa.

EL PANTA DE CLUA, CANAL-SUPERIOR D'URGELL I DE LES GARRIGUES

Anunciada per la Delegació Règia de la Confederació Sindical Hidrogràfica de l'Ebre la subhasta de la totalitat de les obres de construcció del Subcanal d'Urgell, i com que amb la dita obra desapareix l'única dificultat que podia existir per a la construcció del Canal-Superior i de les Garrigues, i abans de la pròxima Assemblea de la Confederació de l'Ebre, amb aquest motiu i amb la confiança que el país sent per la dita entitat defensora i patrocinadora de les seves aspiracions, això és, el Canal Superior i de les Garrigues, el prompte estudi i construcció del qual tants beneficis i riqueses reportaria a les comarques del Sió, Dondara, Riucorp i Garrigues i a tota la contrada en general, confia el país en la possibilitat de la realització gràcies a l'existència de l'anomenada Confederació i al director tècnic l'enginyer senyor Manuel Lorenzo Pardo, per la seva concepció de la totalitat del problema.

El Canal-Superior, ultra regar una zona de 28.000 hectàrees de terreny, que comprèn uns 55 pobles i poder subministrar aigua potable a altres 52 que la tenen crua o de basses, i encara si en tenen d'aquesta, podria curar la falta de capacitat de la cursa del Canal d'Urgell o Principal, que no pot dur sinó 18 metres cúbics d'aigua com a mínimum, auxiliant-lo per mitjà de sifons que hi ha al dit Canal de la quan-

titat de metres cúbics d'aigua que a judici del director tècnic de la Confederació encara fes falta a aquelles terres.

Per a ésser possible aquest pla cal també la immediata construcció del Pantà de Ciua, el qual pot magatzemar 140 milions de metres cúbics d'aigua útils, i el d'Oliana com auxiliar, amb un embassament de 50 milions.

Amb aquestes obres podrien dedicar-se al cultiu intensiu de 95.000 a 100.000 hectàrees de terreny, regularitzant la cursa del riu Segre i assegurant l'efectivitat de la dotació constant del Canal d'Urgell i la del seu auxiliar el Canal-Superior i de les Garrigues, desapareixent de l'Urgell la falta d'aigua que tots els anys li resta tants milions de pessetes.

En la conferència celebrada a Lleida i a la qual assistiren uns tres mil agricultors de la zona del Canal-Superior i de les Garrigues, el director tècnic de la Confederació, senyor Manuel Lorenzo Pardo, deia en un dels seus paràgrafs: «No hay obra útil que sea cara. El tiempo hace recuperar, devuelve acrecentada la riqueza desviada de su rumbo».

Aquestes paraules, empapades als cors dels tres mil oients, foren causa de l'optimisme que avui gaudeixen aquestes comarques en la immediata adquisició de llurs justos desigs, la realització de les obres del Canal-Superior i Garrigues.

Tot l'exposat és el que espera el país de la Confederació de l'Ebre, com també de la Junta gestora, el nomenament d'un síndic per aquesta zona.

DE L'EXPOSICIÓ DE LLEIDA

En el número anterior ens descuidàrem de fer constar, que entre els estands molt visitats, i que per cert realitzaren moltes vendes de diverses marques de molins, hi havia la casa "Maurici Henning" (Flors, 5, Barcelona) premiada amb Diploma d'Honor.

Així mateix deixàrem de consignar i amb igual motiu que l'anterior, els stands de la casa "Muzàs Pueyo", desinfectants de tota mena, i la casa del germicida "Creotal".

A METLLERS!

Ametllers de 2 anys.	160 ptes. el cent
» » 1 » copats.	100 » »
» » 1 » sens copa.	70 » »
» borts grossos copats	40 » »

Ametllers Desmai llargueta: La varietat més estesa a Catalunya, apreciada per tot Espanya. Si se la fa produir és la millor.

Ametllers Marcona: Tant apreciada com la primera pel preu que té al mercat i per la constant forta producció. És la que comparteix amb la Desmai,

la major proporció de les actuals plantacions. La més aconsellada per polinitzadora del Desmai.

Ametllers Esperança: Els que la coneixen l'aprecien superior a cap altre per determinades comarques, i per polinitzar al Desmai.

Ametllers Nonpareil: L'ametlla més apreciada a Califòrnia, superior a la nostra Mollar per a fer ametlla molla.

Pruneres japoneses: Tenim bon assortit en planta, i el millor assortit en varietats de valor comercial.

PRESSEGUERS, PRUNERES. TOTA CLASSE DE FRUITERS, CEPS

VIVERS DE FRUITERS, CLO'S BLAU de RAMON SALA a Balaguer

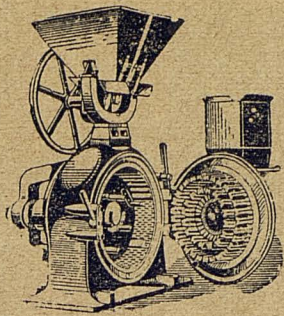
EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES	UNITAT	PESSETES	CEREALES	UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'acid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	16'—	<i>Blat</i>	100 quilos	52'— a 53'—
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'acid fosfòric soluble ...	»	11'50	Froment de Castella ...	»	00'— a 00'—
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'acid fosfòric soluble ...	»	9'50	Froment de la Manxa ...	»	51'50 a 52'50
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'acid fosfòric soluble ...	»	8'50	Aragó ...	»	51'— a 52'—
Sulfat d'amoniac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	33'50	Navarra ...	»	52'— a 52'50
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	32'50	Urgell i Vallès ...	»	53'—
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura ...	»	27'—	Comarca ...	»	51'50
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	25'—	Extremadura, blanquet ...	»	00'— a 00'—
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'acid fosfòric ...	»	34'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 5-6 per 100 de potassa ...	70 quilos	18'—	Lleida ...	»	52'— a 52'50
Sulfat de ferro en gra ...	100 quilos	12'—	<i>Civada</i>		
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	»	30'50	Extremadura ...	»	41'— a 41'50
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Manxa ...	»	00'00 a 00'00
SOFRES			Aragó ...	»	00'00 a 00'00
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 quilos	15'50	<i>Ordi</i>		
Id. fd., 98-100 fd., extra fi ...	»	17'50	Extremadura ...	»	00'00
Sofre gris o precipitat ...	»	9'—	Manxa ...	»	00'00
Flor de sofre o sofre sublimat ...	50 quilos	24'50	Urgell ...	»	42'— a 42'50
Sofre de terròs ...	»	35'—	Sagarra ...	»	41'50 a 42'—
Sofre en pans, refinat ...	»	40'—	Aragó ...	»	00'00 a 00'00
Sofre de canó ...	»	48'—	Castella ...	»	00'00 a 00'00
PRODUCTES ENOLÒGICS			Comarca ...	»	42'—
Metabisulfat de potassa classe 55-56 ...	100 quilos	216'—	<i>Moresc</i>		
Id. Classe extra blanc 56 ...	»	237'60	Plata, intervingut ...	»	39'50 a 40'—
Clarificador Tête de bœuf : Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...	1 quilo	3'15	Id., mercat lliure ...	»	00'00 a 00'00
Id. en pols ...	»	1'35	<i>Mill</i>		
Brou Billault ...	»	2'90	Estranger ...	»	47'— a 50'—
Id. Montpellier ...	»	4'40	Comarca ...	»	49'— a 50'—
Tetracuprita ...	»	0'44	<i>Arròs</i>		
Pirafolliol ...	»	0'38	Benlloc, zero ...	»	58'— a 59'—
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 ...	»	110'—
			Idem, superior ...	»	110'— a 115'—
			Idem, extra ...	»	125'— a 127'—
			LLEGUMS		
			<i>Faves</i>		
			Extremadura ...	»	45'— a 46'—
			Itàlia ...	»	42'— a 43'—
			Tunis ...	»	42'— a 43'—
			Oran, ...	»	42'— a 43'—
			Valenciaues, ...	»	48'— a 48'50
			Prat ...	»	44'— a 44'50
			<i>Favons</i>		
			Sevilla ...	»	46'— a 47'—
			Xereç ...	»	48'50 a 50'—
			Marroc ...	»	46'— a 46'50
			Italians ...	»	43'— a 45'—
			Anglesos ...	»	00'00 a 00'00
			<i>Garrofes</i>		
			Vinaroç ...	»	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	PESETES		UNITAT	PESETES
València	100 quilos	25'59 a 25'90	<i>Nous</i>		
Xipre	»	00'00	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	»	000'— a 000'—	Priorat, negre	»	2'85
Monquillines	»	000'— a 000'—	Martorell, blanc	»	2'65
Trinquillon	»	000'— a 000'—	Manxa, blanc	»	2'25
Mallorca	»	117'— a 118'—	Mistela blanca	»	2'70
Itàlia	»	70'— a 72'—	Idem negra	»	2'90
Hongria	»	89'— a 90'—	Moscateu	»	3'10
Romania	»	95'—			
País, novès	»	118'— a 120'—	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 pelons	»	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	»	75'— a 80'—	BOTAM		
Idem ordinària	»	71'— a 72'—	Barrils de 14 a 15 litres ...	Un	12'—
Flequera	»		Idem de 30 ídem	»	18'—
Número 3	»	45'— a 48'—	Idem de 60 ídem	»	34'—
Número 4	»	39'— a 42'—	Quarteroles 120 ídem	»	75'—
Segones	»	35'— a 37'—	Pipa de 480 ídem	»	200'—
Terceres	»	34'50 a 35'—	Bocoi de 600 a 650 ídem ...	»	250'—
Quartes	»	32'— a 33'—			
Segó	100 litres	4'85	OLIS		
Segonet	»	6'25	<i>Oliva</i>		
Farinassa d'arrós	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	»	2'50 a 3'—	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	»	29'— a 30'—			
Turtó de coco	»	36'—	<i>Exòtics</i>		
Idem de cacauet	»		Cacauet	100 litres	000'—
Farina de turtó de llinosa .	»	37'—	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 ídem	»	2'60 a 2'70
Mollar amb closca	»	170'—	Vedelles ídem	»	3'30
<i>Avellanes</i>			Ovelles ídem	»	2'90 a 3'—
Ordinària amb clofolla	»	75'—	Xais ídem amb llana	»	4'—
Negreta	»	78'—	Idem esquilats	»	3'80
Sense clofolla, primera	»	280'—	Cabres ídem	»	2'00
» segona	»	250'—	Cabrits ídem	»	7'—
<i>Figuès</i>			Porcs blancs del país, de		
Fraga	10 quilos		110 quilos net	»	3'40
Idem extra	»		Idem, molt grassos	»	3'25 a 3'35
Mallorca	»		Idem íd. valencians, íd. ...		
Idem negres	»		Idem mallorquins		
Burriana	»				
Albunyal	»				
<i>Pinyons</i>					
100 quilos	470'—				

TRES ARTICLES DE FAMA MUNDIAL



"ROYAL TRIUMPH"

Molí triturador lamidor 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"

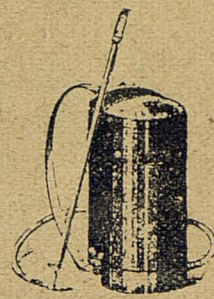
Pulveritzador per aire comprimit, alta pressió contínua

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 m² en deu minuts

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



PREMSES CONTÍNUES

DUCHSCHER

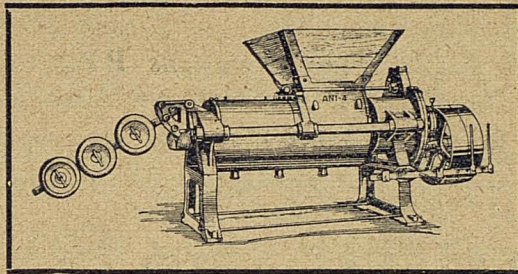
AMB POTES O SOBRE RODES

Dues hèlixs de bronze

Cambra de compressió, de bronze

Cubeta d'escorregut, de coure

Càrter d'engranatge amb bany d'oli

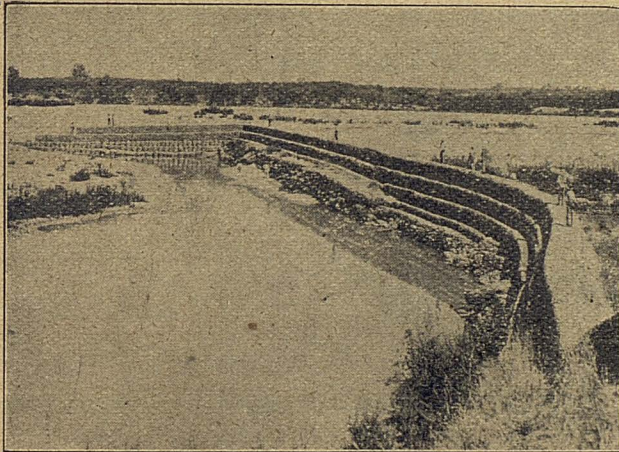


La millor de totes

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

Demandar catàlegs i detalls a

MAURICI HENING, Flors, 5. - BARCELONA



A. Bianchini, Ing. S. A.

Paseo de Gracia, 100 - Tel. 74321 - BARCELONA

Dirección Telegráfica: "GAVIONES"

"GAVIONES"

encofrados y enmaginados 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.^{ia}
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

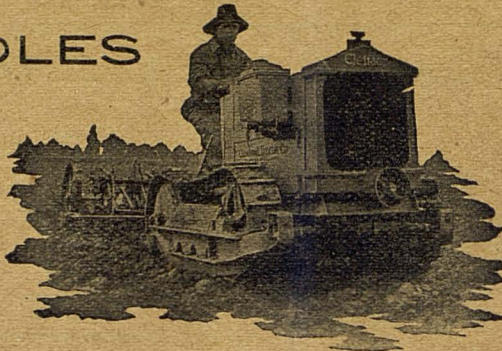
Nicanor Arqués

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)

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**

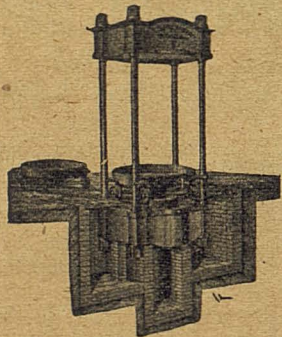
Tipus K. 20/30 HP. per a grans extensions **PESSETES: 15.000**

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



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.

Màquines i útils

per a
Lleteria

**Cebo
animal**

per a l'engreixement
d'animals desnutrits

David Ferrer & C^a, S. en C.

Apartat Correus 358 - Passeig de Gràcia, 94

BARCELONA

Motors miamé

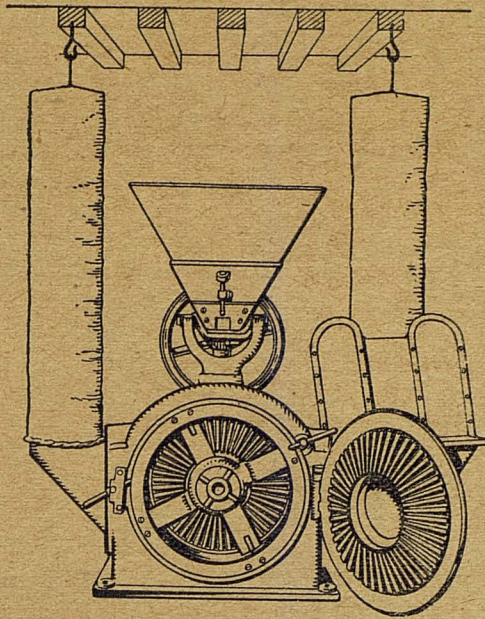
d'olis pesats i demés
combustibles
líquids

Màquines

de rentar, omplir,
tapar i etiquetar ampolles

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, des-
pulles i altres matèries

EMILIO DE OBESO

FABRICANTE DE HARINAS

RIOSECO

(VALLADOLID)

26 de Enero de 1926

Sr. D.
Marcos Torres
S A R C E L O N A

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

Montado con cónjuntos de bolas perfectamente equilibrados, su marcha es sumamente suave, hasta el extremo que después de quitada la marcha sigue andando unos minutos, y a pesar de haberle instalado en planta alta donde por falta de firmeza son mas sensibles las trepidaciones, siempre al 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 al bien en lo pulverizado se reduce bastante, todavía rinde mas que una piedra haciendolo mucho mejor y triturando infinitamente mas que todos los aparatos hasta hoy conocidos.

Quedando el maíz a menos de medio grano, he llegado a molar 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 maneja, 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, quedando siempre a sus órdenes, su afm. a. s.

Emilio de Obeso
Sr. 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'escafa ni la molturació sofreix minves.

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

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

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

CREDIT I DOCKS DE BARCELONA COMPANYIA DE CRÈDIT I DE MAGATZEMS GENERALS

FUNDADA L'ANY 1881



Magatzems en el port de Barcelona, enllaçats amb la xarxa ferroviària.—Magatzems a Alda (Amposta)

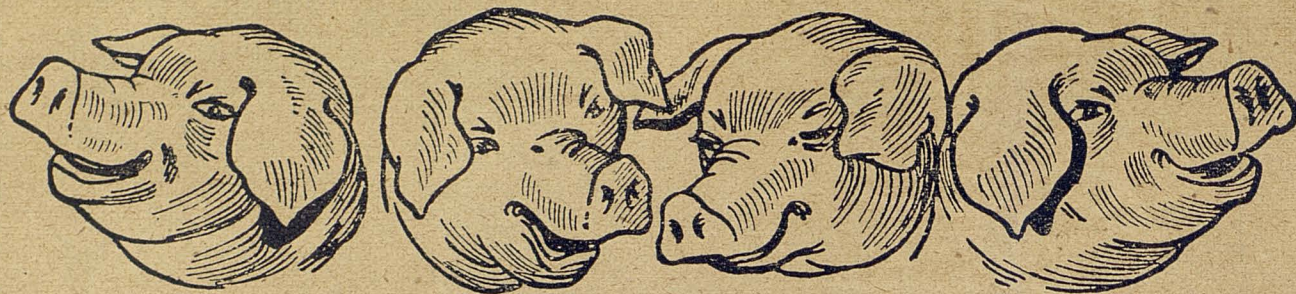
Préstecs sobre cereals, fruits i primeres matèries
Obertura de crèdits

Comptes corrents a la vista i a terminis.—Comptes corrents en monedes estrangeres.—Descompte i cobrament d'efectes comercials.—Valors.—Cupons.—Préstecs sobre títols

Cambra cuirassada amb compartiments de lloguer

PASSATGE DEL COMERÇ, 7 — Apartat de Correus 661

Un procediment per tal que la cria del porc proporcioni els majors beneficis



Què és la PROVENDINE?

És un aliment especial per a criar i engreixar ràpidament els porcs

La PROVENDINE és el complement indispensable per a l'alimentació dels porcs a partir de l'instant del desmamament.

Per experiments fets per persones competents sobre el porc, s'ha demostrat que els cereals (blat, civada, etc.), són mancats de proteïnes pròpies per a la creixença.

No obstant, n'hi ha prou amb afegir a aquests aliments el que els manca o sigui elements minerals, per a convertir-los en producte nutritiu de primer ordre. Precisament aquests són els productes que conté la PROVENDINE.

Doneu, doncs, PROVENDINE als vostres porcs

1. Per a què tinguin força gana.
- 2.^a Per a què engreixin ràpidament.
- 3.^a Per a què no sofreixin de raquitisme.

La PROVENDINE és un producte que conté fosfats 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.^{IA} - Corts, 587, entresol - BARCELONA

o a les seves Sucursals:

MADRID
Rda. Atocha, 23

SEVILLA
Apartat 82

BILBAO
Apartat 432

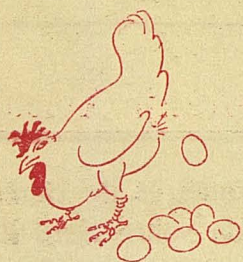
VALENCIA
Martí, 4 i 6

VIGO
García Barbon, 43

GIJON
R. García Alvarez, 26

PALMA DE MALLORCA
Plaça Weyler, 1

GRANJA AVÍCOLA CORDELLAS S.A. - BARCELONA



nostres propis galliners ens ha merescut la confiança dels avicultors més intel·ligents. La Granja Avícola Cordellas especialitzant-se en el millorament de una sola rasa està elevant la rasa Prat-Rossa a un perfectíssim estat de selecció.

PASSEU la vostra comanda com més aviat millor a la Granja Avícola Cordellas, els productes sont superiors i els preus molt convenients.

PREUS 1928-29

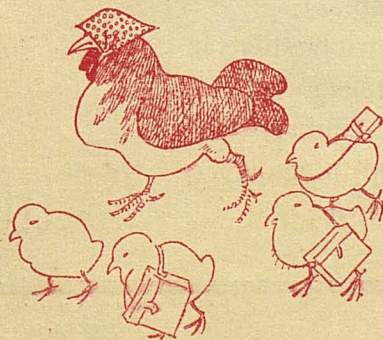
PRAT-ROSSA (ous produïts en la nostra granja)

	SELECCIONADA			EXTRASELEC. ^a		
	D. G. F	Març	Abril	D. G. F	Març	Abril
Ous per incubar dotzena	8	6	5.50	10.50	8	7
Pollets de un dia, el cap. embalatge comprès . . .	1.50	1.35	1.25	2	1.75	1.60
Pollastrets i polletes de 2 mesos	5			7.50		

Pollastrets i polletes de 3, 4 i 5 mesos preus convencionals.

Per a comandes de més de 300 pollets un 5 per 100 de descompte.

Pagament a la avansada



Visita a la Granja Avícola Cordellas

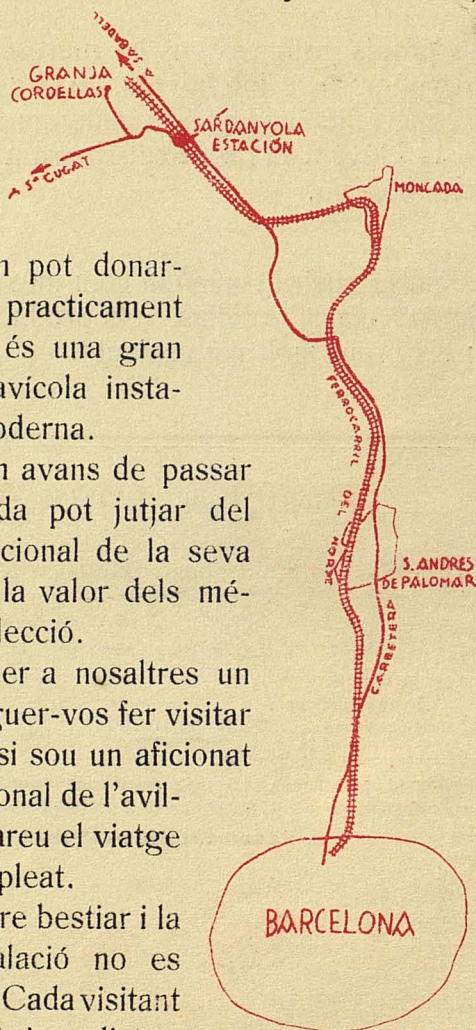
A 15 quilòmetres de Barcelona amb una vista esplèndida sobre Sardanyola, la Granja Avícola Cordellas disfruta de una situació privilegiada.

Tothom pot donar-se compte practicament de lo que és una gran explotació avícola instal·lada a la moderna.

Tothom avans de passar una comanda pot jutjar del vigor excepcional de la seva aviram i de la valor dels mètodes de selecció.

Serà per a nosaltres un plaer el poguer-vos fer visitar la Granja i si sou un aficionat o un professional de l'avicultura donareu el viatge per ben empleat.

El nostre bestiar i la nostra instal·lació no es cosa vulgar. Cada visitant es un client immediat o en perspectiva.



ÍNDIX PER AUTORS

- Alavern.* — Els tractors i la vinya, n.º 4.
- Alsina.* — Propietats i composició de la camamilla, n.º 3.
- Amat.* — De quina pota va coix?, n.º 2.
- Andònim.* — El conreu de cereals en bancals espaiats, n.º 3.
- La lluita contra el pugó dels arbres fruiters, número 4.
- El microbi dels ous congelats, n.º 5.
- La bona mel, n.º 7.
- La humitat de la terra a l'estiu, n.º 8.
- Els actes de l'Exposició de Lleida, n.º 11.
- Noticiari.* — Sindicats i Cambres agrícoles, números 1, 2, 3, 5, 6, 12.
- Institut Agrícola Català de Sant Isidre, números 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12.
- Cooperatives, números 1, 3, 5, 12.
- Avicultura, n.º 8.
- Reintegració al camp, n.º 8.
- Maquinària, números 8, 12.
- Boscos, núms. 9, 10.
- Crèdit agrícola, n.º 10.
- Taxes, n.º 10.
- Ametlles, n.º 12.
- Suro, núms. 3, 5, 6.
- Carbó, n.º 3.
- Regadius, núms. 3, 6, 8, 10.
- Conills, n.º 3.
- Olives, núms. 3, 8, 9.
- Patates, n.º 4.
- Contribucions i impostos, núms. 5, 7, 9, 10.
- Assemblees, n.º 5.
- Llet, núms. 5, 12.
- Arròs, núms. 5, 9.
- Consells de Foment, n.º 6.
- Fruita, núms. 8, 12.
- Avellaners, n.º 8.
- Rabassaires, núms. 5, 6.
- Alfals, n.º 12.
- Mercat garrofer, n.º 1.
- Consultori, núms. 2, 5, 7, 12.
- Moresc, n.º 2.
- Concursos, n.º 10.
- Carns, n.º 2.
- Exposicions, núms. 3, 5, 6, 8, 10.
- Llibres i periòdics, núms. 3, 10.
- Vi, núms. 3, 10.
- Danys, n.º 3.
- Priorat, núms. 3, 5, 6, 7.
- Una mica de tot.*
- Tarongers, n.º 3.
- Radiotelefonía, n.º 3.
- Malalties aviram, núms. 3, 6, 10.
- Alimentació gallines, n.º 3.
- Maquinària, tractors, n.º 3.
- Fems i femades, núms. 3, 10.
- Pomerà, n.º 10.
- Vedells, n.º 10.
- Pells, n.º 10.
- Aliments, n.º 10.
- La lluna, n.º 10.
- Llentilles d'aigua, n.º 10.
- Adobs, n.º 10.
- Arbres, n.º 7.
- Fang, n.º 7.
- Tomàquets, n.º 7.
- Bolets, n.º 7.
- Gram, n.º 7.
- Males herbes, n.º 7.
- Potassa, n.º 7.
- Ametllers, núms. 6, 7.
- Mantega, n.º 6.
- Porc, n.º 6.
- Plantes medicinals, n.º 6.
- Brisa, n.º 6.
- Cavalls, núms. 6, 7.
- Ovelles, n.º 7.
- Guarniments, n.º 3.
- Conills, núms. 3, 7, 10.
- Vi, n.º 3.
- Gossos, n.º 6.
- Bous, n.º 6.
- Olivera, n.º 6.
- Malalties de les plantes, n.º 6.
- Vespes, n.º 6.
- Llet, n.º 6.
- Flors, n.º 7.
- Ous, núms. 7, 10.
- Prats, n.º 7.
- Albercoquer, n.º 7.
- Aigua potable, n.º 10.
- Conreus forçats, n.º 10.
- Aulí.* — El cultiu de la civada, n.º 2.
- Els ferratges i la secada d'aquest estiu, n.º 10.
- Aumetller.* — La previsió de les gelades, n.º 1.
- El cultiu del maduixer, n.º 4.
- Visites (les nostres).* — La granja avícola Cordeilles, n.º 2.
- La finca fruitera i vers «Clos Blau», n.º 5.
- El mas Florensa, n.º 7.
- Armenter.* — Per l'organització agrícola dels remolatxers de l'Urgell i Segrià, n.º 5.
- Bergós.* — L'Exposició de Lleida. Visió de conjunt, n.º 11.
- Bofill.* — La conservació de granes, n.º 9.
- Bonet.* — Les oliveres i el nitrat de sosa, n.º 9.
- La decantació dels olis, n.º 12.
- Cabré.* — Un nou mètode de castració del conill, número 2.
- Castells.* — Les vinyes corsecades, n.º 2.
- Cervera.* — La vacunació contra l'hemoglobinúria dels bovins i, en general, contra la piroplasmuri, n.º 4.
- Codina.* — Els agafainsectes lluminosos, n.º 6.
- Remeis i medicaments, n.º 5.
- Colomer.* — Formes que poden donar-se als arbres fruiters, n.º 1.
- El llanquet o moliner de l'ensiam, escarola i carxofa, n.º 3.

- Els xancrecs dels arbres fruiters, n.º 12.
Danés i Casabosch.—La lluita contra la malaltia de les vaques, n.º 1.
Dechambre.—Engreixament de bovins, n.º 1.
Delmàs.—La coccidiosi, ventre gros o fetge empedreït, n.º 9.
Editorials. Els nostres pagesos.—Excm. Sr. Marqués de Camps, n.º 1.
—El Sr. Josep Fatjó i Viles, n.º 2.
—Excm. Sr. Baró d'Esponellà, n.º 3.
—El Sr. Jaume Rosic, n.º 4.
—El Sr. Jaume Sabaté, n.º 5.
—El Sr. Ramon Riba i Ribot, n.º 6.
—Excm. Sr. Eusebi de Puig, n.º 7.
—Senyor Pere Pujol i Thomas, n.º 8.
—Dr. Josep Mestres i Miquel, n.º 9.
—Dr. Francesc Santacana i Romeu, n.º 10.
—Sr. Manuel Florensa, n.º 11.
—Sr. Josep Vidal i Barraquer, n.º 12.
—La Confederació sindical Hidrogràfica de l'Ebre, n.º 11.
Elies.—El perquè els fems s'han de completar amb adobs químics, n.º 3.
—La conservació dels fems, n.º 9.
Faura i Saus.—Regularització dels cabals hídrics, n.º 8.
Figarot.—Els oliverars, n.º 6.
Fitó.—La clorosi mata els arbres, n.º 8.
Florensa.—El Canal d'Aragó i Catalunya, n.º 11.
Font i Guer.—Les tòfones a Catalunya, n.º 1.
Frateur.—La millora de les races bovines pel mendelisme.
Gallinat.—Contra els paràsits de les gallines, número 3.
—La lloca i la incubadora, n.º 4.
—La producció de cuques pels pollets, n.º 12.
Giralt.—La llenya o el carbó per a fabricar gas pobre, n.º 1.
—Pel més gran rendiment dels boscos, n.º 12.
Girona.—L'art de la terra, n.º 1.
Juscafressa.—L'esterilitat dels arbres fruiters, número 10.
Llaveries.—L'arsènic utilitzat en el tractament de diverses malalties de la vinya, no passa al vi, n.º 3.
—La clorosi de la vinya, n.º 9.
Llovet.—La indústria del sucre a França, números 4, 5.
—Un cas interessant de cooperativa d'elaboració, núms. 7, 8.
—Notes sobre les indústries de llet a Normandia, n.º 9.
—Una obra lloable de l'Ajuntament de Lió, n.º 10.
—Les «fruitières» o Cooperatives lleteres, n.º 12.
M. A. R.—On comprarem els pollets?, n.º 12.
M. C.—El mal de peus del bestiar llaner, n.º 2.
M. L.—La collita mecànica de les olives, n.º 2.
M. R. i V.—Fruiters que es poden conrear a més de mil metres d'altitud, n.º 4.
—La vinya blava, n.º 6.
M. T. G.—Per la mestressa, núms. 5, 6, 7, 8, 9, 10 i 12.
Malés.—La distomatosi, greu malaltia de les ovelles, n.º 8.
Mathien.—La variació de grau en vins idèntics, número 2.
Matons.—La revisió aranzelària, n.º 1.
Morelló.—L'esterilitat en les femelles, n.º 7.
Montfort.—Els adobs azotats, n.º 10.
P. A.—L'exportació de flors a Alemanya, n.º 2.
Palomar.—El margall, bona planta farratgera, número 2.
Parés.—La cria del conill d'Angora, n.º 4.
—Les pells de conill, n.º 5.
Planas Martí.—La propaganda del vi, n.º 8.
Pi Sunyer.—La ciència del treball agrícola, n.º 3.
Pous de la Mola.—Notes vitícoles, n.º 7.
Puig.—La transformació de la color de les flors, número 7.
Puig i Mir.—El conreu dels vímets, n.º 12.
Redó.—La ronya berrugosa de la patatera o trumfera, n.º 4.
—El dry-farming o conreu de secà, n.º 9.
—La bona sement, n.º 10.
Roget.—La crisi de la garrofa, n.º 2.
Rolet.—Les malalties de les clavellines, n.º 1.
Rosell i Vilà.—El clavell en la raça del Prat, números 1 i 2.
—Bou rafalí, n.º 5.
—La raça de gallines del Penedès, n.º 7.
—Experiències d'alimentació de gallines, n.º 10.
—Els motors animats i el bestiar de treball, n.º 11.
Rubió Cabeceran.—Urgell, comarca productora de llet, núms. 3, 5.
Ricart i Lluc.—La conservació dels farratges pel mètode de Solages, n.º 8.
Riera.—Unitats fertilitzants, n.º 2.
—Assemblees forestals, n.º 6.
tants, n.º 5.
Riu.—A l'entorn de dues Assemblees importants, n.º 6.
—El bosc i la ramaderia al Montseny, n.º 6.
Sacrest Dusol.—Carbó vegetal, n.º 3.
Sala.—En els regadius cal conrear fruiters, número 12.
Salom.—Formes que poden donar-se als arbres fruiters i llurs possibles relacions amb la productibilitat, n.º 1.
—Més sobre les flors irregulars, n.º 6.
—Una indústria de Mallorca que exporta per 20 milions de pessetes, n.º 8.
—Les ovelles davall dels ametllers, n.º 10.
Simó.—Set anys de cria i engreix de porcs, números 1, 3, 4, 6.
Sol.—El Canal d'Urgell, n.º 11.
Solé.—El sanejament de terrenys per drenatge, número 3.
Soler.—Experiències de posta, n.º 1.
Via.—Les polvoritzacions cúpriques, n.º 4.
—Les mares o baixos del vi i llur utilització, número 12.
Vivés.—Els efectes higièncs i curatius dels raïms, núms. 9, 10, 12.
Vivet.—Un nou procediment per a fer madurar de pressa la fruita i els llegums, n.º 7.
Ticó.—Orientacions, n.º 9.
—El concurs de tractors de l'Exposició de Lleida, n.º 11.
Urgell.—La collita de granes d'alfals, n.º 6.
Ymbert, d'—Els cellers cooperatius, n.º 1.
Zolla.—L'agricultura i les màquines, n.º 9.

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 desenrotll del cos i augmenta ràpidament el pes dels animals

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

CASA TEIXIER

MASNOU (prop Barcelona)

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



AGRICULTORS!

assortiu-
vos de

BROU BORDELEÈS SCHLÆSING

El de científica elaboració - El de senzilla utilització - El que és realment econòmic

SOFRES TÈCNICS SCHLÆSING

De positius resultats - Propis per combatre conjuntament OIDIUM i MILDIU

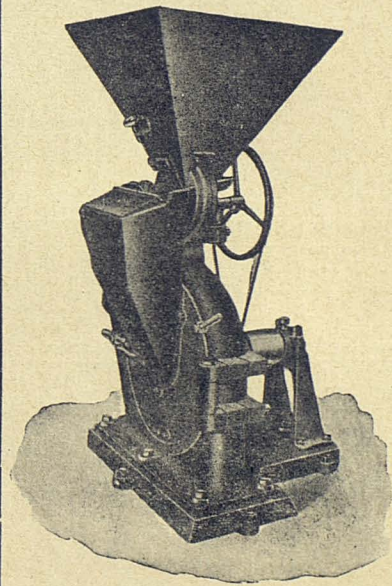
PYRALION SCHLÆSING

Poderòs insecticida - Emprat en hivern defensa la vinya tot l'any - Combat el LLAMPAT o FERIDURA

Informacions,
consultes,
Impresos,
Condicions

J. DORGE BRAY Via Laietana, 19
BARCELONA

La casa J. DORGE BRAY posa gratuïtament el seu servei tècnic a disposició dels Agricultors



**MOLI
"ALFA"**

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

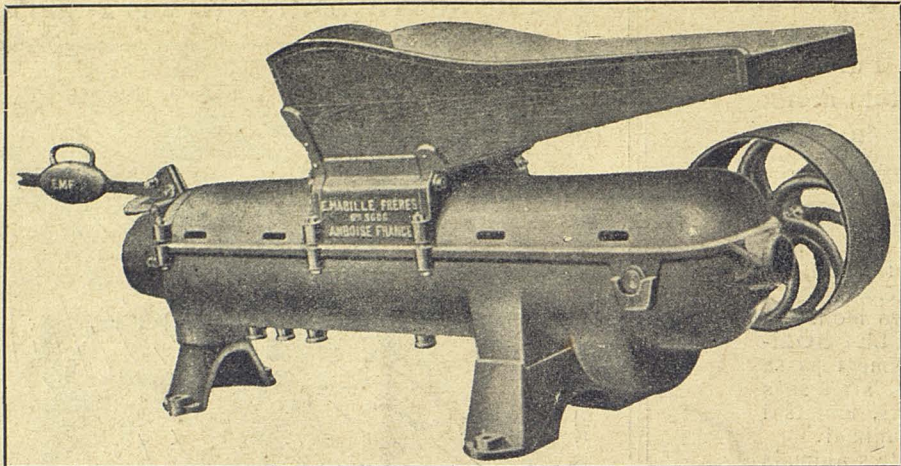
ANDREU MORROS

Oficines Avinguda del Marquès Argentera, 21
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

Viticultors! Colliters!



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

MODEL 1928

EL MAJOR MATERIAL
EL MÉS BAIX PREU
EL MÀXIM DE
RENDIMENT

///

P R E M S A
C O N T I N U A
" C O L I N "

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 - **Barcelona**
Telèf. 72095 - Dir. Teleg.: KEDEVILA

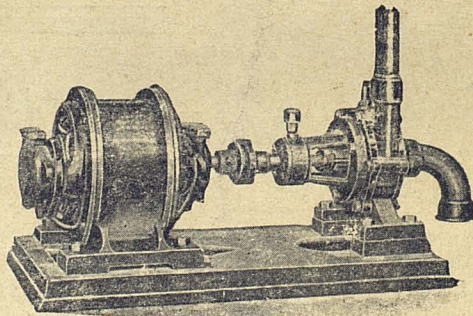
Propietaris! Quan necessiteu elevar aigua
recordeu-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demaneu 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 CLAUSSÀS, IMP., DIPUTACIÓ 95

