

# AGRICULTURA



El primer dall en un prat del mas Florensa (Cerdanya)

## SUMARI:

Els nostres pagesos: Excm. Sr. Eusebi de Puig.—Un cas interessant de la cooperativa d'elaboració, per Josep Llovet.—La raça de gallines del Penedès, per M. Rossell i Vilà.—La bona mel.—El Mas Florença.—Per la mestressa, per M. T. G.—L'esterilitat en les femelles, per Antoni Morelló.—Notes vitícoles, per Pons de la Mola.—Un nou procediment per a fer madurar de pressa la fruita i els llegums, per E. Vivet.—Les transformacions de la color de les flors, per Sebastià Puig.— Calendari.— Una mica de tot.— Bibliografia.— 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.* — *Indústries agrícoles* — *Economia i Legislació rural.*

## VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). *G. André* (2<sup>a</sup> edició 2 volums. — Tela, 24 pesset s.  
Química agrícola (Química vegetal). *G. André*. 2 volums. — En premsa n. e.  
Viticultura. *P. Pacottet*. — En premsa n. e.  
Vinificació. *P. Pacot et* (2<sup>a</sup> edició) — 14 ptes.  
Higiene y Enfermedades del ganado. *P. Cagny y R. Gouin* (2<sup>a</sup> edició). — 14 ptes.  
Avicultura. *C. Voiteiller* (2<sup>a</sup> edició). — 14 ptes.  
Abonos. *C. V. Garola* (2<sup>a</sup> edició). 2 volums. — 24 ptes.  
Cereales. *C. V. Garola*. — 14 ptes.  
Riegos y Drenajes. *Rieler y Wery*. — 14 ptes.  
Las Conservas de frutas. *A. Rolet*. — En premsa n. e.  
Alimentación racional de los Animales domésticos. *R. Gouin*. — 14 ptes.  
Entomología y Parasitología agrícolas. *G. Guenoux*. — 14 ptes.  
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. *P. Delacroix*. — 12 ptes.  
Enfermedades no parasitarias de las plantas cultivadas. *P. Delacroix*. — 12 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.  
Prados 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.  
Pazas bovinas. *P. Diffloth*. — 15 ptes.

Aguardientes y Vinagres. *P. Pacottet*. — Tela, 14 pesetes.  
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. *A. Rolet*. — 12 ptes.  
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. *E. Saillard*. — 17 ptes.  
Industria y comercio de los Abonos. *C. Pluvinage*. — 14 ptes.  
Construcciones rurales. *J. Danguy*. — 14 ptes.  
Economía rural. *E. Jouzier*. — 14 ptes.  
Compendio de Agricultura. *C. Se'tensperger*. — 14 ptes.  
Explotación de un dominio agrícola. *R. Vulgnier*. — 15 ptes.  
Apicultura. *R. Hommel*. — 14 ptes.  
Cultivo hortícola. *L. Bussard*. — 12 ptes.  
Cabras, cerdos, conejos. *P. Diffloth*. — 12 ptes.  
El Manzano de sidra y la Sidrería. *C. Warcollier*. — 15 ptes.  
Sericultura. *P. Viell*. — 12 ptes.  
Hidrología agrícola. *F. Diéner*. — 12 ptes.  
Higiene de la Granja. *Regnard y Portier*. — 12 ptes.  
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). *E. Leroux*. — 12 ptes.  
Prácticas de Ingeniería rural. *P. ovost y Ro ley*. — 12 ptes.  
Máquinas de labranza. *G. Coupan*. — 14 ptes.  
Razas caballares. *P. Diffloth*. — 14 ptes.  
Análisis agrícolas. *R. Guillin*. — 12 ptes.  
Agricultura general. *P. Diffloth* (2<sup>a</sup> edició). 4 volums.

- I. *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.

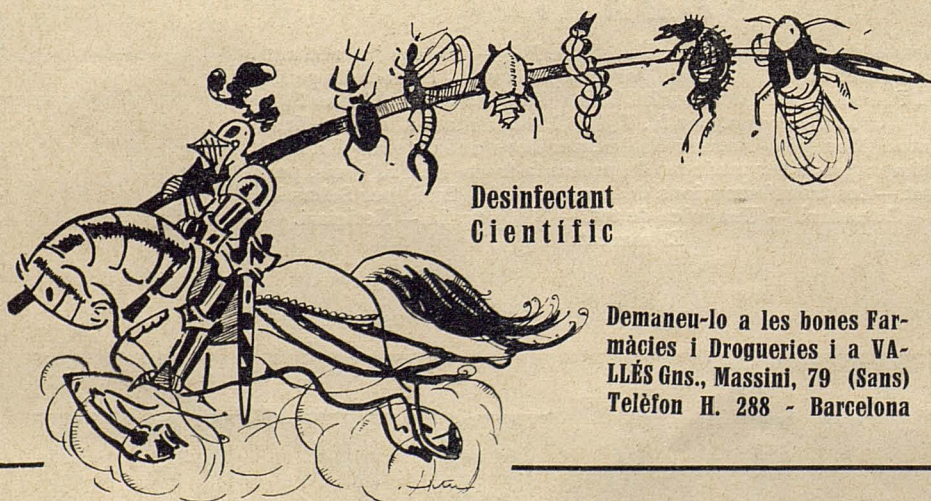
Producción y doma del caballo. *J. Bonnefont*. — 12 ptes.  
Meteorología y Física agrícolas *Klein y Sanson*. — 12 ptes.

## 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. l.*  
El libro de la campesina. *O. Bussard*.

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



Desinfectant  
Científic

Demanen-lo a les bones Far-  
màcies i Drogueries i a VA-  
LLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)  
Telèfon H. 288 - Barcelona

# LISOL

## VALLÈS G.<sup>NS</sup>

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

# ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC



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

# ALTHEIN

# NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



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

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

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

## AGRICULTORS! VITICULTORS!

3 armes us dona SCHLÆSING

són indispensables - són suficients

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

Si les utilitzeu, els vostres conreus  
seran nets de paràsits

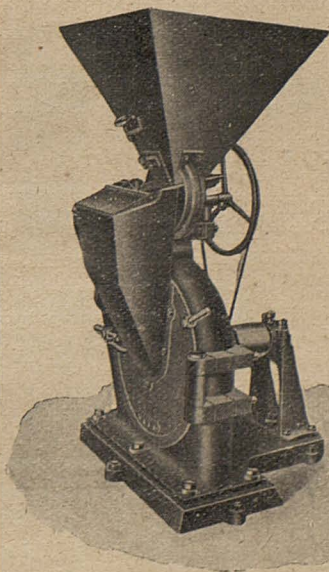
## Amb Nicopoudre Schlœsing

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

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

PER A PREUS I CONDICIONS DIRIGIR-SE A

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



## MOLI "ALFA"

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

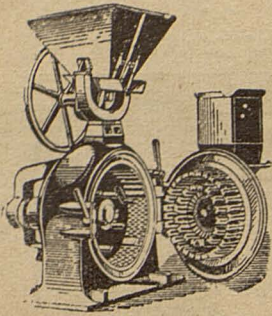
## ANDREU MORROS

Oficines Avinguda del Marquès Argentera, 21  
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

# 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"

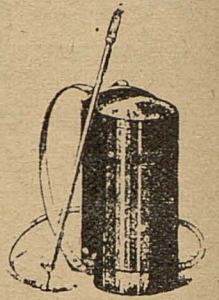
Pulveritzador per aire comprimit, alta pressió contínua

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 m<sup>2</sup> en deu minuts

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



# PREMSES CONTÍNUES

## DUCHSCHER

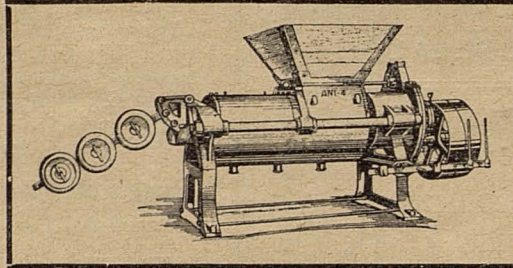
AMB POTES O SOBRE RODES

Dues hèlixs de bronze

Cambra de compressió, de bronze

Cubeta d'escorregut, de coure

Càrter d'engranatge amb bany d'oli



## La millor de totes

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

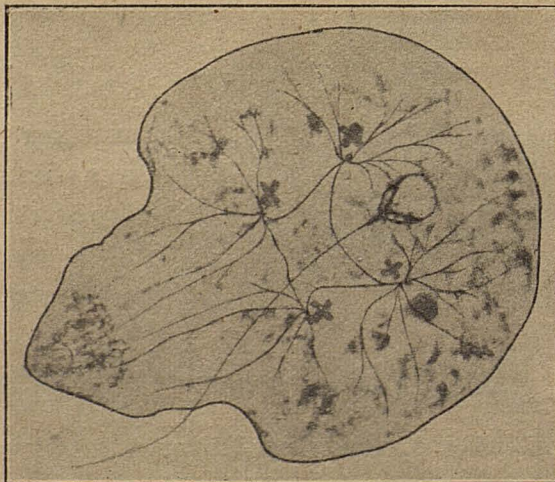
Demandar catàlegs i detalls a

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

# VOLCK

POTENT INSECTICIDA AGRÍCOL

UNA RAÓ CIENTÍFICA

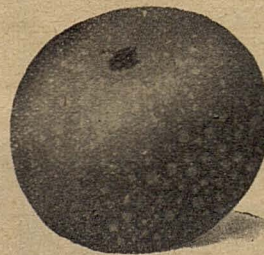


Microfotografia d'una aranya en la qual s'observa el principal sistema respiratori de l'insecte. L'aire entra per les quatre obertures senyalades amb X. El Volck ofega l'insecte obstruint les obertures

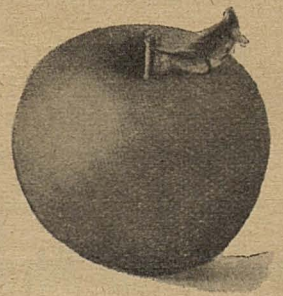
Eficaç tractament contra les cotxinilles o polls, pulgons, cotonet, cucs i altres paràsits dels arbres, plantes, arbustos i flors

Producte no metzinós ni irritant. Veritablement inofensiu als operadors i a les plantes

UN RESULTAT PRÀCTIC



Emprant Arseniat de Plom



Emprant el VOLCK

La diferència és clara. Pulveritzant el VOLCK la fruita no queda tacada ni malmesa perquè aquest producte no deixa cap ingredient tòxic ni en els fruits ni a les fulles.

Els resultats pràctics del VOLCK marquen un progrés notable i ells han fet que l'adoptin els agricultors i jardineros més competents

Vendes a l'engrós i informació: **BUSQUETS GERMANS Y C.<sup>a</sup>** CORTS, 587 BARCELONA



# LLET CONDENSADA "EL NIÑO"

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

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

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

Sol·liciteu mostra i fascioles gratis  
"SOCIEDAD LECHERA MONTAÑESA, S. E."  
Plaça Catalunya, 17 - BARCELONA

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

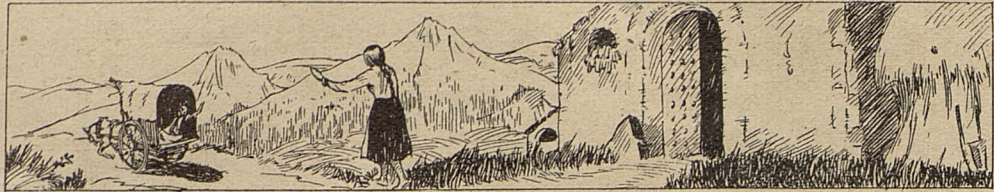
# FLIT

MARCA REGISTRADA

**MATA:** LES MOSQUES  
MOSQUITS  
ARNES  
FORMIGUES  
ESCARABATS  
XINXES  
PUCES

Els avicultors si volen tenir l'aviram neta de polls no han d'estar mai sense **FLIT**.  
Els vaquers si no volen mosques a les vaqueries han d'utilitzar el **FLIT**.  
El **FLIT** també serveix per a gorir el *socarró* dels porcells i per a matar els *rènecs* dels gossos i bous.

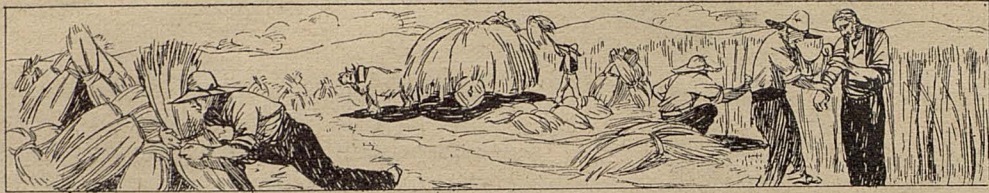
Vendes a l'engrós **BUSQUETS, GERMANS I C.** IA CORTS, 587 BARCELONA



... 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.



## 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 infeccioses**

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

A l'estiu, quan el treball de l'agricultor és intens i demana un esforç continuat, les ocasions en què pot produir-se una ferida són nombroses. Deu, doncs, tenir a mà la Dermosa Cusi Antisèptica per a aturar una infecció i curar les seves ferides amb la rapidesa que caracteritza el nostre preparat.

**ES VEN A LES FARMACIES:**

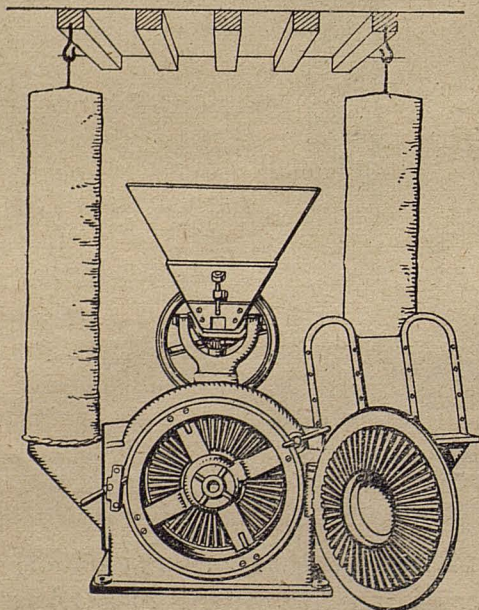
Tub gran a ptes. 3'50. Tub petit a ptes. 1'50. Tub per a Veterinària a ptes. 7'50

DEMANI UNA MOSTRA  
ENVIANT AQUEST ANUNCI

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

## MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11 - BARCELONA  
TELÈFON 1201 A



## MOLÍ TRITURADOR "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

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

EMILIO DE OBESO

FABRICANTE DE HARINAS

RIOSECO

(VALLADOLID)

26 de Enero de 1926

Sr. D.  
Marcos Torres  
BARCELONA

\*\*\*\*\*

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

Montado con cónjinetes de bolsay perfectamente equilibrado, 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, apenas si tiene alguna, lo que comprende a todos cuantos le ven, por que moviéndose a 3000 revoluciones por minuto el menor desequilibrio que tuviera produciría muy sensibles movimientos.

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

Su trabajo no deja nada que desear puesto que gracias a su combinación de cribas puede darse a la mercancía el grado de finura que se quiera hasta convertirla en polvo. Y su cuanto e rendimiento si 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 moler hasta 2000 Kgs. por hora, el triturado no he podido saberlo, porque ni el elevador ( que como sabe Vd. es tipo grande ) ni el operario que lo maneja, han llegado a darle la alimentación necesaria.

Puede Vd. estar satisfecho de su molino y porque yo tambien lo estoy, le autorizo para que haga de esta carta el uso que le parezca, quedando siempre a sus órdenes, si affm' s. s.

Emilio de Obeso  
pp. Rioseco

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

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

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

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

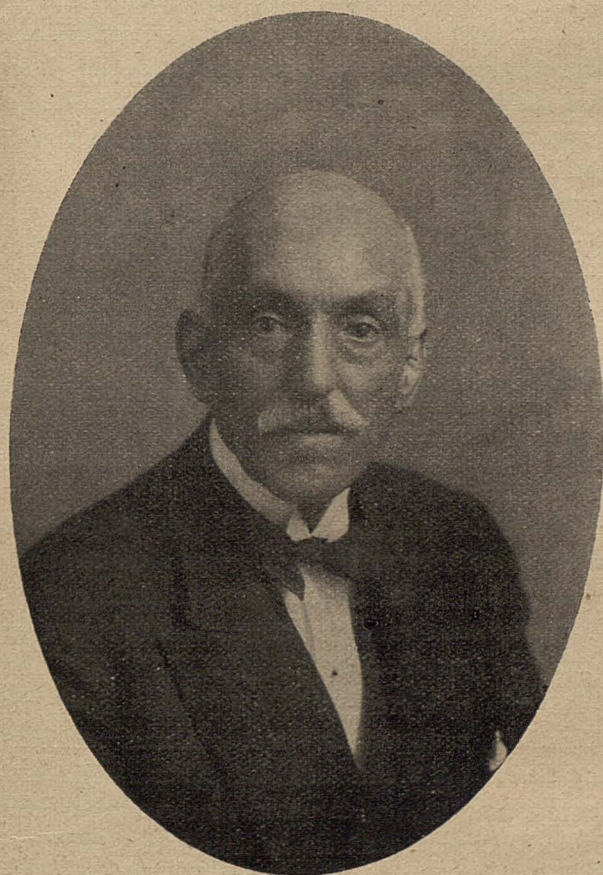
# A G R I C U L T U R A I R A M A D E R I A

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

DIRECTOR:  
M. ROSSELL I VILÀ

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

## ELS NOSTRES PAGESOS



Excm. Sr. Eusebi de Puig

Hi ha persones que només cal veure-les una vegada per estar convençuts que són uns senyors de dalt a baix, que la seva aristocràcia més que en els pergamins està en tota sa persona. La impressió de gran senyor és la que produeix don Eusebi de Puig.

Però, el senyor de Puig no és un aristòcrata format en aquells medis ambients grisos que confonen els senyors de tot arreu, sinó que don Eusebi posseeix i ha conservat sempre la naturalesa inconfundible d'empordanès. En el seu bon temps

*el senyor de Puig era franc, obert, amable, rialler i sempre amb aquell optimisme que caracteritza els empordanesos. Ara, aquestes qualitats estan entelades per un vel teixit amb penes familiars.*

*Don Eusebi de Puig és de totes maneres coratjós; el dolor s' li ha deixat una profunda marca de tristesa no li ha pas interromput el sentiment del deure, d'aquest deure que les seves altes qualitats morals li han creat, consagrant-se a l'agricultura, principalment en tot el que afecta al seu progrés i defensa. És per això que el lloc adequat a la idiosincràsia del senyor de Puig era en les Corporacions agrícoles, i és en aquests organismes on ha desplegat llurs activitats.*

*El senyor de Puig ha estat president de les més importants entitats de Catalunya: de la Federació Agrícola Catalano-Balear i de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. Però ja abans d'ocupar aquests càrrecs havia estat, des de sa fundació, i continua essent-ho, president de la Cambra Agrícola de l'Empordà, que és la més antiga de Catalunya.*

*Figura de primer ordre don Eusebi ha ocupat i segueix al davant dels càrrecs de més responsabilitat de la província de Girona. Ha estat Cap de Foment, llavors que els Consells de Foment eren quelcom de superior i orgànic. Actualment és Comissari regi President del Consell de Foment de Girona i President de la Cambra Agrícola provincial de Girona.*

*El prestigi de què amb justícia disfruta el senyor de Puig ha fet que els governs, malgrat no haver volgut figurar mai en política, el nomenessin per a càrrecs preeminents. És així que ha format part del Consell Superior de Foment i que actualment és vocal de l'Associació d'Agricultors d'Espanya.*

## Un cas interessant de la cooperativa d'elaboració

*I. Les laiteries cooperatives des Charentes et du Poitou. — II. Organització i funcionament d'una cooperativa. — III. La indústria de la caseïna. — IV. L'association Centrale. — V. L'Union de caseïneries cooperatives. — VI. Caràcter jurídic d'aquestes cooperatives*

*Les laiteries cooperatives des Charentes et du Poitou.* — L'agricultura d'una comarca pot evolucionar entre límits molt distants. Aquest és el cas de l'extensa regió a l'Oest de França i que s'estén des del riu Garona fins al Loire.

Fins a l'aparició de la filloxera es tractava d'una regió essencialment vitícola, sobretot el departament de la Charente Inférieure, que ocupava el segon lloc a França. En 1886 es valorava l'extensió dedicada al conreu de la vinya en aquest departament a 130.000 hectàrees, o sia la quinta part de la superfície total, i la importància d'aquest conreu no va decreixer fins a la invasió filloxèrica. La població bovina era al contrari: molt reduïda i sobretot composta d'animals de treball. L'estadística de 1852 la valorava en 107.000 caps, dels quals 59.000 bous i 30.000 vaques ocupades sobretot pel treball. (Aquestes xifres tampoc no variaren sensiblement fins al 1880.)

La filloxera fa la seva aparició en 1880. En 1882 la vinya no s'estén sinó sobre 84.000 hectàrees. En 1892 queda reduïda a 32.000, i en aquest país, dedicat quasi al monocultiu de la vinya, el desastre sembla irreparable, molt més que en altres regions, car la gran riquesa en calç del terreny retarda molt la replantació amb peus americans.

Tot això ocasiona l'èxode d'una bona part de la població rural cap a les ciutats. En canvi agricultors vinguts dels departaments veïns s'installen en la regió, duent amb ells els seus costums de conreu i els seus animals. Hi ha al principi una certa desorientació, però al final es donen compte que les terres de la regió són aptes pels conreus més variats i especialment pel de plantes farratgeres, i comencen a posar vaques. En 1882 n'hi havien 42.000; en 1892, 60.000, i en 1925 la població bovina del departament de la Charente Inférieure està composta de 207.000 caps, dels quals 116.000 són vaques lleteres.

La vinya sols és replantada del cantó de Cognac, on es produeix el licor de tanta anomenada.

Però no és solament la vinya que s'ha ressentit de l'extensió que ha pres el bestiar boví. La cria de guarans i mules, que tanta anomenada han donat a la regió del Poitou, també ha disminuït notablement, car als pagesos els surt més a compte tenir vaques.

La raça de vaques que més extensió ha pres és la del país anomenada Parthenaise, Vendéenne o Poitevine, encara que es nota una certa invasió de vaques normandes. La vaca Parthenaise és d'aptituds mixtes, però gràcies a una bona selecció han arribat a millorar-la molt en el sentit de la producció lletera. És sobretot remarcable per la seva riquesa en matèria grassa. Existeix el Herd-book, de la raça Parthenaise, i diverses societats de control, les quals donen com a promig de rendiment del animals controlats, 2.200 quilos de llet i 115 de mantega, havent-se arribat fins a 4.300 de llet i 239 de mantega durant una lactància normal de 300 dies.

Donada, doncs, aquesta tendència cap a la producció lletera, un problema que es posà des de bon principi fou la utilització de la llet, i és natural que amb animals d'aquesta mena la fabricació de mantegues comencés a prendre peu.

Desde 1884 alguns fabricants varen crear en la regió diverses mantegueries. Fou llavors que un agricultor anomenat Eugeni Birand proposà als seus veïns de transformar la llet de llurs vaques en comú. La idea fou acceptada pels altres pagesos, i en 1887 es va crear la primera manteguèria cooperativa, la de Chaillé. Eren 60 socis que varen posar cada un 25 francs per contribuir a les despeses d'instal·lació.

La cosa anà creixent. Es fundaren noves cooperatives, cada dia amb material més perfeccionat, i avui dia n'existeixen en aquesta regió potser més de 150, de les quals en corresponen més de 50 al departament de la Charente Inferieure.

L'èxit ha estat grandios, afavorit per l'aptitud excepcional d'aquesta regió a una tal elaboració, sobretot als voltants de Niort i Parthenai, que és on produeixen la millor mantega i la que es ven més cara. Abans del 1900 es veia anunciat en els millors establiments de París amb lletres molt grosses: «Beurre d'Isigny» (Normandia). Avui dia es veu: «Beurre des Charentes».

Un opuscle publicat sobre les cooperatives esmentades comença amb el següent paràgraf: «Després del desastre filloxèric, les lleteries cooperatives han salvat les Charentes de la ruïna i han esdevingut una font de riquesa i prosperitat de diversos departaments de l'Oest, que produeixen



xen anualment prop de 20 milions de quilos de mantega de gran anomenada.»

*Organització i funcionament d'una lleteria cooperativa.* — Quan es vol crear una nova cooperativa, els iniciadors del moviment comencen per organitzar una reunió amb tots els interessats. En aquesta reunió s'anomena una comissió organitzadora encarregada de fixar tots els detalls per a la creació projectada. Generalment prenen model de les lleteries existents. Després una assemblea general discuteix i vota els estatuts de la nova societat.

Podeu inclús manllevar al Crèdit Agrícola una part del capital que necessiten a condició que llurs estatuts siguin aprovats per l'«Office du Crèdit Agricole». El més senzill en aquest cas és d'adoptar com estatuts el model establert per l'esmentat «Office».

Una vegada votats els estatuts, l'assemblea general nomena el Consell d'Administració, que substitueix a la Comissió organitzadora, i nomena igualment una Comissió de control.

En resum, existeixen en una lleteria cooperativa tres organismes :

1. L'assemblea general que, sola, pot votar modificacions en els estatuts i prendre certes decisions que cauen fora el domini del Consell d'Administració. Es reuneix almenys una vegada cada any.

2. La Comissió de Control, encarregada de controlar la comptabilitat i que sol constar de deu membres.

3. El Consell d'Administració, que sol constar de 20 membres i que s'encarrega de prendre les decisions que no duen modificacions en els estatuts. El president és el que té la tasca més important, i d'ell i del seu valor personal depèn en gran part el bon funcionament de la societat.

Tots aquests càrrecs solen ésser desempenyats gratuïtament.

El personal empleat en els treballs de la mantegueria cobra generalment una mesada fixa. Sols algunes lleteries del departament de Deux-Sèvres han adoptat el sistema d'interessar-los amb una participació en els beneficis.

Generalment existeix anexa a la lleteria cooperativa un segur contra la mortalitat de les vaques lleteres, i en molts casos aquest segur és obligatori. Totes les femelles són assegurades en complir un

any. En cas de pèrdua d'algun animal assegurat, la Comissió de Control valora els danys i sol pagar el 75 o 80 per 100 del valor total. Aquesta quantitat es reparteix proporcionalment al nombre d'animals assegurats que té cada soci.

En el que es refereix al producte fabricat, o sia a la mantega, la major part és venuda al mercat central de París. La resta, que representa un 20 per 100, és venuda al detall o en les altres ciutats. Aquesta clientela de províncies, quan presenta tota garantia, és en general la més avantatjosa, però el treball és més complicat i sempre hi ha contratemps : clients mal pagadors pèrdues durant el transport, gran demanda quan la producció és petita, i inversament, etc., etc.

Per pagar els socis s'estableixen cada mes els ingressos totals (mantega, caseïna, llet desnatada, etc.) i se'n dedueixen les despeses generals (personal, carbó, oli, embalatges, transports, etc.) La diferència es reparteix proporcionalment al nombre de litres entregats per cada soci, i no segons la matèria grassa, la qual cosa fóra evidentment més justa, però pràcticament impossible, si tenim en compte la gran divisió de la propietat en aquesta regió, on el promig de vaques que té cada soci no és gaire major de tres. De totes maneres, ja existeix un cert rigor en aquest sentit : moltes societats només admeten la llet produïda per vaques de raça Parthenaise, i no la de vaques normandes, que és molt menys rica en matèria grassa. Així veiem que mentre aquestes cooperatives amb 16 o 17 litres de llet fan 1 quilo de mantega en promig, a d'altres els en calen 23 o 24 litres per fer la mateixa quantitat.

Generalment, però, en totes les societats el controlador indica les vaques que donen llet massa pobra en matèria grassa, i el soci propietari d'aquests animals es veu obligat a desfer-se'n.

El pagament de la quantitat que toca a cada soci es sol fer el dia 10 o 15 de cada mes per la llet produïda el mes anterior. Inútil de dir que el preu a què cada cooperativa paga el litre de llet és tema de nombrosos comentaris sempre entre els pagesos.

*La indústria de la caseïna.* — La indústria de la mantega deixava un subproducte, la llet desnatada, que fou durant molt de temps, d'una utilització difícil, almenys en la Charente Inferieure, on no es dedicaven ni a la cria de porcs ni de



**URALITA**

**EL MILLOR MATERIAL  
PER A COBERTES**

vedells, i on, per consegüent, no es podia tornar la llet desnatada als pagesos tal com feien en el departament de les Deux Sèvres. En la Charente Inferieure hagueren d'implantar explotacions de porcs anexas a les cooperatives; però la cosa donà lloc a tants inconvenients, que en la majoria dels casos l'engreixament de porcs fou entregat a un industrial que ho fes pel seu propi compte, comprometent-se sols a comprar tota la llet desnatada a la mantegueria a un preu estipulat per endavant. D'altra part, la llet desnatada és un aliment excessivament ric en M. A., i més apropiat per aquesta raó a la cria que a l'engreixament de porcs, i això era causa sovint d'accidents més o menys greus.

Es va parlar de la utilització de la llet desnatada per la fabricació de llet en pols o de llet condensada, però les llets d'aquesta regió són massa àcides a l'estiu per servir de base a aquestes fabricacions, que demanen abans que tot una llet ben bona. A més el mercat de llet en pols i condensada és bastant irregular i aviat fóra enfarfegat si aquesta regió es posés a produir-ne una quantitat important. S'havia pensat també en la fabricació de formatges magres, però la cosa era difícil, a causa encara de l'acidesa de la llet i a causa de l'enorme producció, que tampoc no hauria permès a una fabricació tan poc estesa a França, prendre un lloc suficient en aquesta utilització.

En realitat, la utilització racional de la llet desnatada, tal com surt de la mantegueria, no fou possible fins al dia que va néixer la indústria de la caseïna.

Ja abans del 1900 hi havia, especialment al nord de França, algunes mantegueries que fabricaven caseïna per a les indústries locals, però aquesta fabricació no prengué un veritable impuls fins a 1904.

Existia en aquell moment una societat que fabricava a França, a base de caseïna, un producte nomenat La Galalith, explotant una patent alemana, però feia venir la matèria prima d'Àustria-Hongria. Havent-se establert un dret de duana molt elevat sobre la caseïna, un industrial dels voltants de Praga tingué la idea de venir-se a establir a Surgères, on fundà una societat, «L'Industrie laitière», que prengué ràpidament un increment enorme. La caseïna d'aquesta regió es revelà per ésser una de les millors, a causa potser de la pobresa de les terres en ferre. S'instal·laren un gran nombre de fàbriques que compraven la llet desnatada a les cooperatives, però de mica en mica algunes d'aquestes es posaren a fabricar

elles mateixes la caseïna, i no es comprèn que a les cooperatives els hagi costat tant d'implantar aquesta fabricació, car és una cosa molt més senzilla que la mantegueria i la venda del producte fabricat no corre pressa, car és de fàcil conservació. És que consideraven la llet desnatada com un subproducte poc interessant i s'espantaven davant del cost d'una nova instal·lació que, no obstant, és ben ràpidament amortitzada amb els beneficis importants que proporciona.

He dit que de mica en mica la majoria de les cooperatives extreuen la caseïna de la llet desnatada. N'hi ha, però, un cert nombre que són refractaris a aquesta indústria i s'estimen més guardar la llet desnatada pels porcs. Això, sobretot, en les comarques que es dediquen a la cria de porcells, car venen aquests animals a molt bon preu. La raça porcina que tenen és la Craonesa creuada molt sovint amb reproductors anglesos de raça Yorkshire. Els porcs d'aquesta regió ocupen un lloc importantíssim en el mercat de La Villette i fins en els escorxadors de París directament, sense passar per aquell mercat.

Quan a la manera de fabricar la caseïna a França, s'empren tres sistemes, segons que es vulgui obtenir un o altre producte, demanat per la indústria o el comerç:

1. Caseïna industrial o làctea, obtinguda per coagulació espontània de la llet en 18 o 20 hores.
2. Caseïna per la preparació d'objectes plàstics que imiten l'ivori, el cel·loïde, etc., obtinguda per precipitació mitjançant la premsa.
3. Caseïna soluble en l'aigua o caseïna alimentícia, que no és altra que la precedent, a la qual s'ha afegit una certa quantitat de bicarbonat de sosa abans de secar-la. Es forma un caseïnat de sosa soluble en 10 vegades el seu volum d'aigua calent.

Hi ha un altre procediment per a obtenir la caseïna mitjançant els àcids comercials (sulfúric, clorhídric, acètic), però no és gens emprat a França.

La base de la fabricació és sempre la mateixa; separar la caseïna de la llet desnatada per coagulació provocada, ja sia per un àcid o per l'acció de la presura, i després reduir la quantitat d'aigua, és a dir, assecar-la fins a deixar-li solament una humitat de 10 per 100, de manera a obtenir un producte de fàcil conservació.

JOSEP LLOVET

(Seguirà.)

# La raça de gallines del Penedès

Extracte de la conferència donada el dia 20 de juny a la Societat «La Principal», de Vilafranca del Penedès

## ECONOMIA I PSICOLOGIA

Per deslligades i indiferents que apareguin l'economia de la psicologia, hi ha entre ells una relació tan important, que quan s'estudia un fet econòmic i no es tenen en compte les determinants psicològiques, el fet econòmic queda talment isolat i després de tots els altres factors socials, que les causes que l'han engendrat i els efectes que l'han fet desaparèixer romanen completament obscurs.

Que havia existit una raça penedenc de gallines, la productora del cèlebre ou de Vilafranca, és indubtable.

Que aquesta raça s'ha extingit, és una constatació que tots fem dolorosament.

La producció natural d'un país és conservada o millorada quan el patriotisme és actiu. Pel contrari, quan el sentiment patriòtic baixa, arrossega totes les valors del país, tant les morals com les materials.

En la gran depressió de patriotisme que ha passat la nostra terra, ho perdérem gairebé tot, i en aquesta pèrdua es pot incloure la raça de gallines d'aquesta comarca.

Si la raça es perdé fou perquè altres races, pel sol fet d'ésser estrangeres, es consideraven de bell antuvi millors que la penedenc, i aquesta fou substituïda directament o d'una manera indirecta per creuaments i mestissatges.

I si ara tractem de la raça penedenc, de reconstruir aquesta raça, és perquè el sentiment patriòtic a tots ens corprèn, i amb ell totes les coses del nostre país reprenen un valor que no tenien, valor corresponent al grau de sentiment patriòtic.

## L'OU DE VILAFRANCA

¿Quantes dotzenes d'anys fa que el mercat de Barcelona posa en primer lloc l'ou de Vilafranca?

Ignorem si la fama de l'ou de Vilafranca es pot comptar per dècades o per segles. En un treball publicat amb la meua signatura en els números de gener i febrer d'AGRICULTURA I RAMADERIA s'indicava que l'anomenada dels capons del Prat semblava que era cosa corrent en el segle XII. Res obsta, fins i tant que es posseeixin

dades concretes, que la tradicional fama dels ous de Vilafranca es compti per segles.

Per a què un producte munti en valor a tots els altres, precisa una constància de bondat de moltes anyades; en canvi, per a perdre el crèdit, de vegades n'hi ha prou amb pocs anys. I bé; la fama de l'ou de Vilafranca s'ha aguantat, però el fet de què els avicultors penedencs es preocupin de mantenir l'anomenada d'aquest producte, demostra també que la fama periclita i que cal remeiar la irregularitat de la producció, és a dir, que l'ou que ponguin les gallines del Penedès, sigui l'ou de gran tamany, de rovell gros, pujat de color i de closca també colorejada.

## LA RAÇA PRODUCTORA DE L'OU DE VILAFRANCA

Si l'ou de Vilafranca o del Penedès era més estimat que el d'altres comarques, és evident que la gallina productora havia d'ésser una gallina diferent de les gallines que poblaven la resta de les comarques catalanes.

Una collectivitat de gallines que pels seus caràcters exteriors o per llur classe de productes es distingeixi d'altres collectivitats, constitueix una raça.

Doncs, al Penedès hi havia d'haver una raça de gallines diferent de les races que poblaven la resta de les comarques, una raça, en fi, que hagués produït amb secular constància una mena d'ous que agafaren merescuda fama, coneguts per ous de Vilafranca.

Quins caràcters tenia aquesta raça? És una pregunta aquesta que l'he formulada a diversos penedencs moltes vegades, i ningú no l'ha sabuda contestar. Ignorem del tot, doncs, els caràcters distintius de l'antiga raça penedenc.

## A LA RECERCA DE LA RAÇA PERDUDA

Una cosa ens permet afirmar que la raça penedenc no és perduda del tot, puix que si així fos, l'ou de Vilafranca, malgrat ésser produït amb tanta irregularitat, hauria desaparegut completament. I no és així: les gallines del Penedès, amb un percentatge potser cada dia més reduït, continuen, emprò, donant els ous d'anomenada.

En virtut d'aquest fet i d'altres similars, es podria formular una llei general que digués: A tot arreu on ha existit una raça i els animals o els seus productes conserven un o més caràcters racials, és factible, mitjançant la utilització o provocació de fenòmens hereditaris, de reconstituir la raça perduda.

I com que en la producció d'ous del Penedès hi ha encara ous dotats dels caràcters de l'ou de Vilafranca, la reconstitució de la raça és cosa factible.

#### EL METODE

La llei general que acabem d'esmentar, i que nosaltres formularem farà aproximadament deu anys, és la que ens ha guiat en la recerca de les races autòctones de Catalunya, no sols d'aviram, sinó de tota mena d'animals ramaders, excepte conills, ànecs i galls dindi, que encara no ens ha vagat d'estudiar.

Veus ací com es procedí per a determinar l'existència en les comarques d'una raça autòctona. A manera de pràctiques d'investigació, encarregava per les vacances a dos o tres alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura la visita als galliners d'una comarca, seguint el programa que els donava, i que era, poc més poc menys, el següent:

a) Visitar pel cap baix un centenar de galliners de pobles força distants uns d'altres.

b) Les gallines que presentin caràcters indubtables de races conegudes, seran immediatament eliminades de l'examen.

c) L'atenció es fixarà en les gallines mestisses, principalment les que portin caràcters no atribuïbles a races conegudes.

d) Aquests últims caràcters han d'ésser els que mereixin tota la vostra atenció. I observeu detingudament si en els galliners que visitareu aquests caràcters es presenten amb insistència. Si és així, la raça autòctona virtualment està trobada.

Aquest mètode, pedagògicament, m'havia donat bons resultats. Alguns dels meus alumnes tingueren la inexpressable joia de descobrir alguna de les races de gallines de Catalunya.

Recordo, però, que els que vaig enviar al Pla de Bagès i al Penedès no foren gens afortunats. Llurs recerques havien estat infructuoses.

Jo tenia, val a dir-ho, un marcat interès per la

raça penedenc. I vaig ésser jo mateix qui va emprendre la recerca.

En efecte, crec que vaig trobar la raça penedenc.

#### LES GALLINES DE RAÇA PENEDENCA

En mig de la grandiosa barreja de caràcters que presenten les gallines en un mercat de Vilafranca, és possible destriar-ne unes poques, els caràcters de les quals són:

Cresta molt grossa, caiguda i molt dentada, orelletes blanques vorejades de vermell; plomatge de fons ros amb diverses tonalitats, però sempre esquitxat de negre o amb franges del mateix color; potes sense plomes, blanques o rosses.

Per al gall els caràcters són:

Cresta senzilla, grossa, un poc tombada i molt dentada; orelletes blanques i roges; plomatge del ros fort al vermell viu, amb franges transversals negres, donant al plomatge un aspecte favat o de perdiu. Potes nues anant del blanc al rosat.

Aquests caràcters foren els utilitzats per al concurs que celebrà la Mancomunitat en aquesta ciutat el dia 21 de desembre de 1921.

Es comprendrà que els caràcters descrits tenen solament un valor provisional i que estan subjectes a rectificació.

La gallina que presenta aquests caràcters no significa que sigui igual a la gallina que era de pura raça penedenc. Vol dir només que aquesta gallina pot ésser el punt de partida per a recobrar la raça perduda.

#### DEPURACIO I FIXACIO DE LA RAÇA

La unió del gall i de la gallina suposada autòctona, donarà un tant per cent molt petit de pollets que s'assemblin a llurs pares.

Si aquests pollets al seu degut temps es fan reproduir, produiran un tant per cent més crescut de polls amb més semblança encara. És a dir, a cada generació els caràcters s'aniran fixant, al mateix temps que disminuirà la proporció de pollets dissemblants.

A la tercera o quarta generació, si les gallines que s'han assenyalat com autòctones veritablement ho són, la raça, és a dir, un conjunt de caràcters responent als descrits s'haurà fixat.

---

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. Clavé, 17 - Teléfon A. 701 - Barcelona

Això és precisament el que ha succeït en els casos parells de la raça garrotxina i selvatana.

Pel contrari, si la gallina assenyalada per indígena no ho és, a cada generació els caràcters, en lloc de sumar-se i fixar-se, es dispersaran.

#### COMPROVACIÓ I FINALITAT

Obtenir gallines de caràcters morfològics o exteriors iguals i completament fixats, ja seria alguna cosa. Però si aquestes gallines no responguessin a l'objecte desitjat s'hauria fet un treball en va.

Els pagesos i avicultors del Penedès no demanen pas que la gallina sigui blanca o negra; el que volen és una gallina que produeixi el cèlbre ou de Vilafranca.

Algunes de les gallines els caràcters exteriors de les quals hem indicat produïen l'ou desitjat.

Altres, menys nombroses, donaven ous que no s'assemblaven amb els de Vilafranca.

Això és degut al mestissatge perllongat en el qual la dissociació de caràcters és tan gran, que els productes no s'avenen amb els caràcters morfològics i aquests i aquells de vegades són tan entremesclats que sols una llarga i acurada selecció els pot destriar.

Per consegüent, sols es tindrà la completa seguretat de què s'ha reconstruït la raça penedenc quan les gallines amb identitat de caràcters exteriors produeixin amb tota regularitat l'ou de Vilafranca.

Per acabar: si algun dels oients que amb tanta atenció han seguit el meu discurs, posa mans a l'obra per a restaurar la raça pròpia d'aquesta comarca, realitzarà una obra altament patriòtica.

M. ROSSELL I VILA

## LA BONA MEL

**L**ES flors segreguen un líquid dolç, anomenat nèctar. Aquest líquid, recollit per les abelles, concentrat i dipositat en les cèl·lules de la bresca, constitueix la mel. Les abelles no fabriquen pas la mel, sinó que la cullen de les flors. És per això que existeixen tantes diversitats de mel, sigui pel color, sigui pel gust.

Els apicultors sovint es troben amb mels de color blanca, groga, vermella i fins verda. Per consegüent, no es pot judicar de la bondat de la mel pel color que tingui. Una altra variació sol presentar la mel, que té la seva importància, i és la finura de la mateixa. Hi ha mels completament fines, sense cap mena de granet, i en canvi, hi ha d'altres amb granets, que fa pensar a molta gent que hi ha sucre barrejat. El sucre no serveix per a fer mel, com tampoc l'aixarop simple o aixarop de sucre. Si s'obliga a les abelles a consumir aixarop de sucre, la mel és neutra i li manca en absolut el gust propi de la mel.

En les explotacions apícoles modernes, la mel s'extreu de les bresques per la força centrífuga, per medi d'un extractor. Aquesta mel porta el nom de mel centrifugada, la qual és molt pura. La mel centrifugada té l'aspecte d'un aixarop espès i bri-

llant. A una temperatura baixa, la mel s'espesseeix més. Si es vol tornar a l'estat líquid s'ha d'escalfar al bany maria, però llavors perd algunes de les seves propietats saboroses, i més val consumir-la en estat granulós, que és com queda quan s'ha solidificat amb més o menys grau.

La mel es conserva molt temps, si es té en pots tancats hermèticament. Si els pots estan mal tapats, la mel absorbeix l'aigua de l'atmosfera, i damunt de la capa de mel s'hi fa una capa d'aigua. Aquesta absorció d'aigua determina una fermentació i la mel es fa dolenta.

Així, doncs, la mel s'ha de conservar en pots tancats hermèticament i en locals secs i frescos.

La diferència que hi ha entre la mel centrifugada i la mel premsada és que la primera és clara i l'altra tèrbola.

Fóra ociosos parlar del valor nutritiu de la mel, més gran que no pas el del sucre, com tampoc no s'ha de dir res de les virtuts curatives, per ésser prou conegudes. La mel és, per consegüent un dels dolços o postres més fi, i una substància que entre en la composició de molts remeis.

**URALITA**

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



Girant herba. - Puigcerdá al fons

## EL MAS FLORENSA

**E**l mas Florensa, ho podem dir sense circumloquis, és el mas millor portat de Cerdanya; un mas que posat al costat de la majoria d'exploacions agro-pecuàries dels països estrangers més avançats, hi faria bon paper.

L'actual manera d'explotar el mas Florensa té per a Cerdanya, comarca a la qual perteneix, una importància transcendental. Els cerdans, que per a fer el comerç són tan espavilats, per a l'agricultura i la ramaderia són els més grans rutinaris de Catalunya. No hi ha, en efecte, cap més altra comarca catalana que s'hagi resistit tant a les innovacions, cap com ella tan aferrada a mètodes de pretèrita secularitat.

El mas Florensa, per consegüent, ressaltava a Cerdanya d'una manera isolada i sense parió, i si el mas Florensa és així, es deu a un fenomen repetit en molts casos de progrés. Sempre que un mètode o una idea fecunda en una branca de l'Economia s'aplica a una altra classe de producció, aquesta en surt beneficiada.

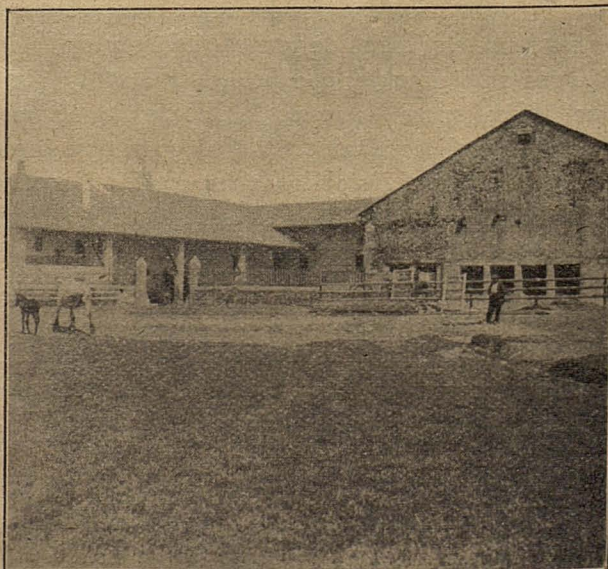
És el que ha passat amb el mas Florensa. El seu propietari, don Josep Maria Mata, fa pocs anys que adquirí aquesta propietat, i si la comprà fou indubtablement perquè és un enamorat de Cerdanya, lloc on va a estiuejar cada any. Però això no té res que veure amb la millora de la finca, puix que són molts els estiuejants que hi tenen propietats, i aquests segueixen la norma general de la comarca.

La marxa progressiva del mas Florensa es deu senzillament al caràcter industrial i financer del

senyor Mata, al fet d'haver volgut aplicar a la seva propietat els mètodes industrials. I com que el senyor Mata no pot, pels seus múltiples negocis, ocupar-se detalladament de tots ells, amb el mas Florensa procedí com en una de les seves fàbriques: al davant hi posà un director. El director del mas Florensa és l'enginyer agrícola senyor Roca.

::

El mas Florensa és al peu de Puigcerdá. La seva extensió comprèn 80 hectàrees, de les quals



La vaqueria i el paller



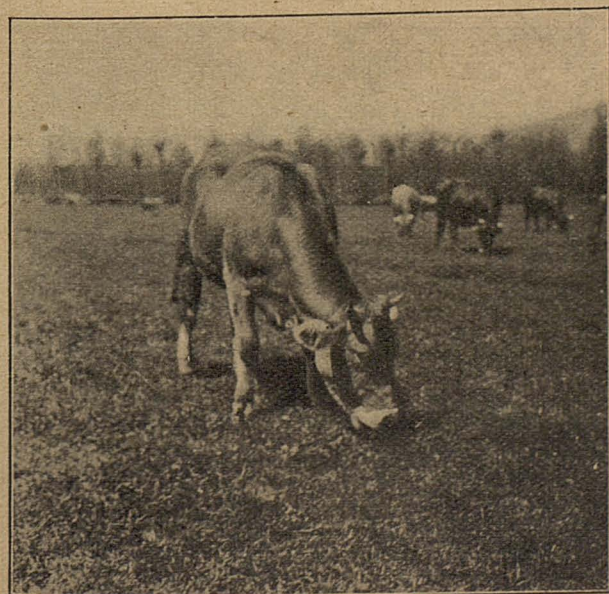
El bestiar del mas Florensa a la plana d'Osceia

50 de regadiu. Les terres de secà són pobres, succeint el contrari amb les de regadiu, principalment amb les 36 hectàrees que ocupen els prats naturals.

Una de les necessitats que s'imposen en tota explotació agro-pecuària és la de suprimir el més gran nombre possible de mossos i jornalers. La maquinària en el mas Florensa està ben representada. El mas compta amb una instal·lació pròpia de llum i aigua; té demés una bàscula per animals i accionat per un motor hi ha molí, serradora i bomba per a pujar el suc del femer.

La maquinària pròpia del camp es compon de màquines de dallar, escampar adobs, sembradora, segadora-lligadora i un tractor Fordson.

El femer del mas Florensa, l'únic en la comarca, té una construcció senzilla i pràctica. Està format per una plataforma encimentada amb un di-



La vacada. En primer terme una magnífica suïssa

pòsit de 40 metres cúbics per recollir el suc que es produeix en el femer, més els orins de les corralines dels porcs. La bomba per a elevar el suc el tira directament al rec en les temporades de regar i a l'hivern als carros-bótes.

Cerdanya no sap pas els mils duros que perd no aprofitant els suc del femer, puix que al mas Florensa, de totes les classes d'adobs que s'han provat per als prats, cap d'ells no ha superat al suc. L'eficàcia d'aquest adob és tan important, que temps enrera s'adquirí un prat d'una hectàrea; a la tardor s'hi escampà 600 quilos de superfosfat i durant l'hivern uns 12 metres cúbics de suc. Els resultats foren que es colliren 250 quintars d'herba, contra 30 o 40 que en collia l'antic propietari.

L'acció de les adobades apropiades en els prats, ultra augmentar considerablement la producció de fenc, afavoreix de tal manera la flora útil, que les plantes perjudicials o de baixa qualitat són eliminades per la ufana de les bones herbes, i això sense necessitat de sembrar-hi cap llavor.

Malgrat que la quantitat de fems produïda pugui a la respectable xifra de 800 tones, no per això la utilització dels adobs químics és negligida, puix que el mas Florensa figura entre els primers consumidors de matèries fertilitzants.

Els cultius que es fan a les terres de secà són blat i segle o sègol. A les terres de regadiu, a més del blat, trefle, patates i alfals. El blat, després dels farratges, constitueix la collita més important. L'última collita fou de 47.000 quilos de blat, amb un rendiment de 2.100 quilos per hectàrea.

La producció total de fenc, és a dir, herba i altres farratges assecats, és de 6.500 quintars, terme mig. Però s'ha de tenir en compte que l'herba



Carregant herba

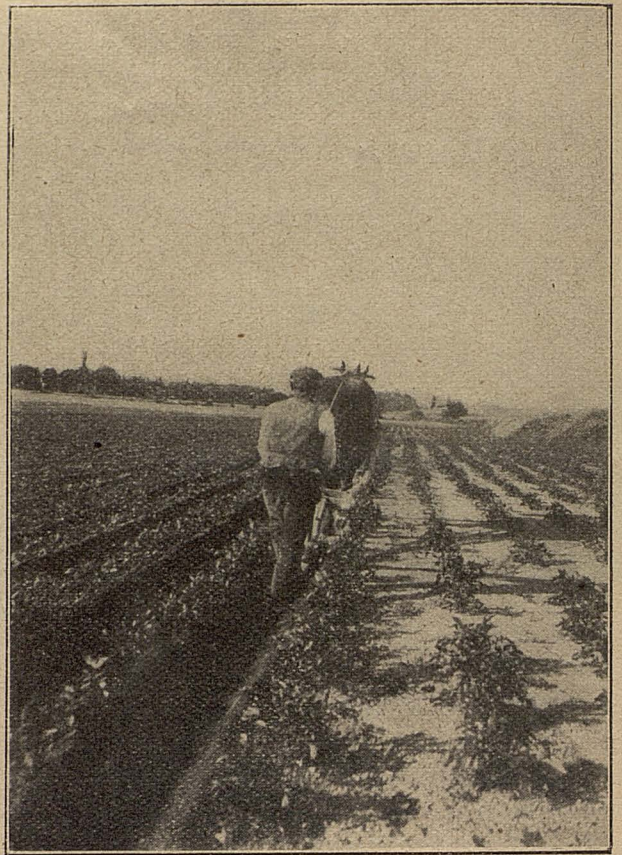
no dallant-se més que dos cops, per la tardor en queda en els prats un bon tou que el bestiar aprofitarà pasturant.

El bestiar, com en tots els masos de Cerdanya, constitueix l'explotació més important del mas Florensa.

L'efectiu actual comprèn els següents caps :

Boví ... ..	91
Cavallí ... ..	42
Mulatí ... ..	6
Guarà ... ..	1
Porcs ... ..	50
Conills ... ..	150
Aviram ... ..	400

El règim al qual està sotmès aquest bestiar és aproximadament igual al que es segueix a la comarca, però amb diferències que convé remarcar. En primer lloc, el bestiar va tip, de forma que el paller no queda mai buit de fenc, com succeeix a



Solcant les trumferes o patateres

quasi tots els masos abans d'arribar la primavera; en segon lloc, l'efectiu del mas Florensa és tardà en anar a muntanya i dels primers en baixar-ne, i, per últim, les vaques de llet reben aliments concentrats.

Així, doncs, per a alimentar tots els caps apuntats, excepte per a les vaques en lactació, la producció farratgera de la propietat abasta i sobra.

El criteri que s'observa en el mas Florensa respecte la producció de bestiar és el de dedicar-se exclusivament a la producció de la vaca lletera, de

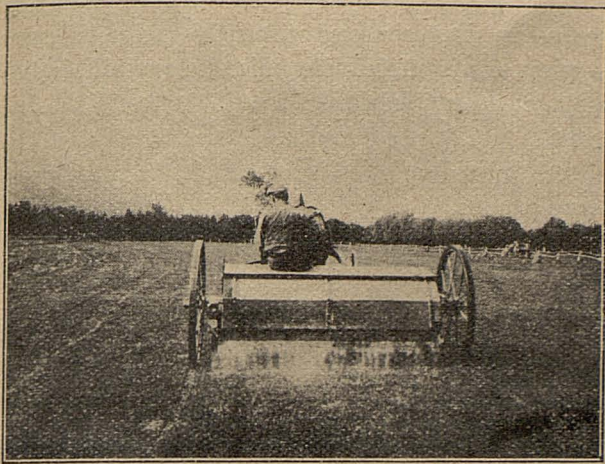


Un altre aspecte de la vacada



Un tractor que llaura bé i de pressa





Adobant els prats amb màquina apropiada



Detall de l'engassada

raça Schwytz ; a les eugues fer-les produir muls ; pels porcs, engreixament, i pels animals de corral, una explotació intensiva.

La producció que devindrà més important serà la de llet. En el passat mes de maig la producció de llet arribà a 6.000 litres. Aquesta xifra, a mida que el ramat boví es vagi seleccionant, anirà augmentant considerablement.

El mas Florensa, com a propietat de rendiment, ve determinat pels factors econòmics. Amb això es vol significar que tal o qual conreu es fa o no en virtut de les resultants de la comptabilitat. La comptabilitat al mas Florensa és al dia. En tot

moment es pot saber el líquid d'un producte en particular. Els comptes són la guia de la producció.

El mas Florensa constitueix per a tota la Cerdanya un exemple a imitar. Sense que sigui una granja experimental—, i no ho ha pas d'ésser—, llurs mètodes de conreu i d'explotació mereixen que siguin considerats per tots aquells que estimen el progrés de l'agricultura i de la ramaderia.

Don Josep Maria Mata, amb els mètodes industrials aplicats al mas Florensa, ha realitzat un servei positiu a l'agricultura i a la ramaderia, però molt en particular a la comarca de Cerdanya.

## Per la mestressa

**E**N el número passat vàrem donar un model de menjador pràctic i rialler, dues coses importants. Avui dia el menjador pot dir-se que és la sala de viure, per tant hem de procurar que s'hi estigui bé.

En el dormitori, com menys mobles, millor. Si teniu la sort de posseir llits antics, procureu conservar-los. Un llit antic amb un cobrellit de domàs es bonic perquè sí.

També tenen un gran encant aquelles vànovas de punt de mitja o de ganxet que es començaven tot festejant i s'acabaven el dia de nuvis. Cal confessar que de pràctiques no en són gens : pesen molt i són cares de sabó, però fan de bon veure en les grans diades. Cada vànova és un poema per aquella que la va fer.

Jo per a cada dia aconsellaria un cobrellit lleuger i pràctic per a poder-lo rentar sovint.

Les cortines de l'alcova cal col·locar-les de faísó que no privin que aquesta s'aïregi bé. Les corti-

nes de musselina blanca amb un farbalà, sempre seran boniques i mai no passaran de moda. En canvi les cortines de llana o de reps, si no es raspallen sovint, són un niu de microbis, i qui diu microbis, diu enemics de la nostra salut.

El millor ornament de la cambra és una calaixera ben lluenta (això ho obtindreu passant-hi de tant en tant un drap humitejat amb una mica d'oli de llinosa i unes gotes d'aiguarràs), amb una imatge al mig i a cada costat un canelobre. Els canelobres d'aram o de llautó estan molt de moda.

Una tauleta petita, fa sempre servei, i al mateix temps fa bonic ; amb això i alguns seients ja n'hi ha prou. Al costat de la cambra hi sol haver un requartet que ve molt bé per a tenir-hi el lavabo. Si s'hi pogués tenir aigua corrent fóra un gran avantatge, car l'aigua és font de salut, i el que treballa, sua, i el que sua, s'ha de rentar sovint. No fa gaire que un metge famós atribuïa

el fet de què avui es visqui més que uns quants anys endarrera a l'observància més freqüent de la higiene.

— : : —

Estem en el temps en què les fruites abunden. Cal aprofitar-se'n. A voltes la fruita cau de l'arbre encara verda, en aquest cas no és recomanable menjar-la crua, perquè fa mal; aleshores pot fer-se'n compotes o bé mermelades. Les compotes són més econòmiques perquè es fan amb poc sucre; tenen, però, l'inconvenient de no conservar-se com les mermelades. S'han de fer pel dia. Si no fa molta calor es poden guardar fins l'endemà.

La compota d'albercocs és riquíssima i es fa de la faïó següent: Es posa en una casseroleta (on no s'hi hagi cuit res de grassa) una mica d'aigua i unes quantes cullerades de sucre. Es fa bullir

fins que forma un aixarop claret, aleshores s'hi posen els albercocs partits per la meitat, treient el pinyol, afegint-hi una mica de vainilla o un bastonet de canyella, segons els gustos. Es deixa bullir a poc a poc fins que la fruita és tova. El mateix procediment s'empra per les cireres, préssecs i prunes.

#### AIXAROP DE MORES

Amb les móres es fa un aixarop que a l'hivern no té preu per a curar els constipats, sobretot la tos. S'agafen les morens, s'aixafen i es deixen vint-i-quatre hores en un lloc fresc. Es passen després per un colador fi i es pesa el suc posant 800 grams de sucre per cada lliura de suc. Es remena bé i es posa al foc, on ha de bullir cinc minuts; es treu l'espuma i un cop fred s'embotella i es tapa bé.

M. T. G.

## L'esterilitat en les femelles

**E**s aquesta una qüestió de gran transcendència econòmica en la ramaderia catalana en ço que respecta la producció de bestiar de peu rodó. Terme mig, de 40 al 50 per 100 de les eugues destinades a la reproducció, queden anualment estèrils. S'han invocat una sèrie de causes a aquest obstacle de la generació, totes elles de gran interès científic, però d'una utilitat pràctica moltes d'elles gairebé nulla.

De les dues formes d'esterilitat, curable i incurable, únicament la primera ens ocuparà, i dintre d'aquesta, les varietats més freqüents i de més fàcil diagnòstic i terapèutica. Anem, doncs, a fer-ne una lleugera exposició.

Un gran nombre de casos d'esterilitat poden atribuir-se a afeccions agudes o cròniques de la mucosa uterina. L'èxit de la seva terapèutica de-

pèn d'encertar el diagnòstic. Per això cal determinar la reacció de la secreció patològica intrauterina, tant la hiperacidès com la hiperalcalina, les quals poden constituir un obstacle a la progressió de l'espermatzoide en son camí fins a la fecundació. La terapèutica de les variacions del moc vaginal consistirà a neutralitzar-les, aplicant en cada cas, en forma d'irrigació intrauterina, o bé una solució alcalina o àcida. Aconsellem prudència en la concentració de les solucions, ja que, degut a l'abús, moltes vegades «és pitjor el remei que la malaltia», puix la inflamació provocada per la irrigació és de pitjor pronòstic que la que motiva el tractament.

Totes les lesions ovàriques són un obstacle a la maturació de la vesícula de Graaf, principalment els quistes, que es presenten molt freqüentment,

**BASCULES  
ARQUES PER  
A CABALS**

**PIBERNAT**

**PARLAMENT, 9 y 11  
BARCELONA**

els quals poden destruir-se d'una manera molt senzilla. Diagnosticat el quist, no cal sinó reben-tar-lo, i per això s'introdueix la mà per via rec-tal; s'explora la regió sublumbar i es troba fà-cilment l'ovari hipertrofiat; una senzilla pressió amb la mà fa esclatar el quist i amb això es venç l'obstacle a la generació.

L'oclusió espasmòdica del coll uterí, reclama la seva dilatació. S'introdueix per via vaginal el braç prèviament untat d'oli o vaselina; l'obstacle que ofereix el coll ocluit a la progressió del braç es venç amb una moderada pressió de la mà que s'impulsa en forma de conus i en un doble mo-viment de rotació i d'avanç. En cas de degenera-ció tumoral de l'òrgan en qüestió, precisa la in-cisió dels teixits neoformats, pràctica quirúrgica ja més complicada i que requereix la intervenció del veterinari.

Molt freqüentment en les eugues de tempera-ment nerviós, es presenta l'expulsió del líquid espermàtic immediatament després de la seva eja-culació, motivada per les contraccions uterines consecutives a l'excitabilitat que la presència de la verga ha determinat en la porció muscular ute-

rina eminentment impressionable; aquest feno-men l'havem observat en un 30 per 100 de les eugues correntment estèrils en la comarca de l'Alt Pallars. En aquest cas s'aconsella la sagnia de les femelles pletòriques; operació que no hem practicat; en canvi utilitzem un procediment que en la nostra pràctica ens ha donat excel·lents re-sultats. Un moment abans de la cubrició, s'admi-nistra a la femella un enema laudanitzat per via rectal, prèvia expulsió dels excrements: les con-traccions uterines de post-cubrició no es presen-taran, l'espermatozoide franquejarà el coll uterí i restarà lliure dels efectes expulsius que puguin presentar-se posteriorment.

Insistim a demanar l'atenció dels nostres ra-maders en aquesta qüestió, ja que, com es pot ob-servar, amb senzills recursos terapèutics pot re-duir-se a una insignificantàcia el nombre alarmant de no fecundacions en la nostra població rama-dera.

ANTONI MORELLÓ  
Veterinari

Esterra d'Aneu, juny de 1928.

## Notes vitícoles

L'illustrat enginyer agrícola francès Mr. L. Guilhot ha publicat suara un article en el qual resumeix un seguit d'experiments fets du-rant les darreres campanyes vitícoles, i proposa unes conclusions, ben encertades al nostre jutj, que treu d'aquests experiments, i que transcriu-rem íntegres en altra ocasió.

Cal reconèixer que un experiment agrícola és cosa delicada a bastament. Hi ha una complexitat de factors molt gran a tenir en compte, cosa que fa que molts cops, àdhuc amb la voluntat millor es faci difícil de treure conclusions encertades.

És clar que si en circumstàncies semblants, regió, clima, anyada, conreus, un experiment reix per un mateix estil uns quants cops consecu-tius, hom es pot creure amb dret per recomanar tal o tal procediment basat en els experiments reeixits.

Una de les qüestions vitícoles on cal més aquest seny pagès, que no lia d'ésser solament intuïtiu, és en el tema que tracta Mr. Guilrot: en la lluita contra els paràsits.

Durant la campanya darrera més de 2.000 vi-ticultors i agrònoms francesos han tingut a bé

*experimentar* la fórmula donada pel professor Villedieu per a combatre el mildiu. ¿Veritat que és ben bonic aquest afany d'*experimentar*, de *sa-ber més*, que no vol pas dir, sinó al contrari, de ganes de perdre quartos, que demostra una massa tan considerable de viticultors francesos? Doncs, encara cal admirar-los més a tots aquests experi-mentadors si es té en compte que anteriorment havien obtingut amb una fórmula distinta del mateix professor, resultats negatius.

Ja que hem parlat del professor Villedieu i de la seva fórmula, bo serà que en fem una mica d'història.

El professor Villedieu, quan tothom operava per defensar les vinyes dels atacs del mildiu a base de sals de coure preparades en forma de solucions complexes o menys racionals, tingué la gosadia de preconitzar la defensa contra el mil-diu, sense sals de coure.

I vingué que, en fer-se en gros cultiu expe-riments del procediment Villedieu, els resultats no foren pas massa convincents. No es donà per la pell, com es diu vulgarment, el professor, per bé que reconegués noblement l'error de les seves

asserccions, i continuà amb un zel lloable, ajudat de la seva esposa, però sense cap conreu oficial, els seus estudis per tal d'esbrinar la causa de què no sortís bé en les vinyes ço que era meravellós en el seu laboratori, i el resultat de tot plegat són aquests 2.000 experiments simultanis que es feren a França com a conseqüència de la fórmula de combat proposada. Ja no es tractà de suprimir el coure en la lluita contra el mildiu, es tractà d'emprar-lo d'una manera racional i de no fer-ne onerosos dispendis, perfectament inútils, d'altra part. En definitiva, Mr. Villedieu recomanà solucions de feble riquesa cúprica, ben imbuït que lleugeres traces de coure són suficients per impedir invasions del temible paràsit.

Fixem-nos com defensen les seves vinyes del mildiu la major part dels nostres pagesos i ens farà llàstima el considerar la gran quantitat de diners llençats. I això que en pocs anys ha estat considerable el progrés.

Els defectes més importants els notarem en l'actualitat en la falta d'una justa mesura en el número i ocasió dels tractament. Hi ha pagès que, si el temps li vaga, una lleugera boirina li és suficient per a repetir una sulfatada, d'altres n'hi ha que si han fet durant l'anyada les tres sulfatades de rigor, ja es creuen amb dret d'estar-ne tranquils de sota una figuera.

Important com aquest defecte és la forma llastimosa en què es preparen els brous. Prou n'hi ha de pagesos que han sentit a parlar de brou bordelès i de brou borgonyès i de brou àcid i de brou adherent i d'altres coses més, dels avantatges i defectes de cada un d'ells, però què els hi fa? Hem de reconèixer que llevat de certes zones de Catalunya, de les comarques que en podríem nomenar de l'aristocràcia del vi, ja fa prou el vinyater de preparar els brous mildiucides (?) a base de tirar a bell ull, o bé ajudant-se d'un tros de pot de llauna, el sulfat de coure i la calç que els sembli bé, sense preocupar-se tan solament de la riquesa d'un i altra.

Un error, per ignorància o per falsa convenien-

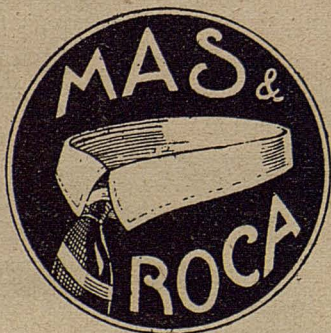
cia estès, és el de fer ben carregades les solucions. Per què? Senzillament perquè els sembla que com més coure, més preservada estarà la vinya o més mataran al mildiu (!). O bé perquè el cultivador sabent que els obrers són inexperimentats o que els polvoritzadors són dolents, tem que del total de la ruixada en quedarà ben poca d'aprofitable.

Mai no havem de cansar-nos de repetir que el mildiu, segons frase barroera, però gràfica, és com una sageta. Si el cos, la fulla, el peduncle, el raïm, es troba cuirassat totalment per una pel·lícula minsa, tan prima com puguem suposar, de coure la sageta, el mildiu no hi podrà res.

Per això cal que els polvoritzadors vagin bé, escollint bons models, simples, senzills de maneig i de netejar. Per les pràctiques corrents tan bé poden anar els de pressió com els atmosfèrics (senzills). És, però, necessari que surti de la canya ruixadora un veritable núvol o boira, de gotes ben fines, mai aquella pluja a bots i a bar-rals, de gotes grosses que amb tanta freqüència es veu.

Ben polvoritzada la solució cúprica, en forma de núvol que ho embolcalli tot, no hi ha cap necessitat d'insistir ruixant fins que es quedi blava la terra dels ruixims que es formarien en escolar-se les gotetes. Al contrari, cal plegar de ruixar i l'estalvi val la pena. Però és necessari que la solució quedi enganxada al pàmpol o al raïm; d'aquí la conveniència de l'ús de solucions adherents, adherència aconseguida a base de diversos productes, caseïna, per exemple.

A França, on el nivell cultural mig del pagès és superior al nostre—fruit immediat d'una major eficiència en l'ensenyament i divulgació—són molts els pagesos que es tiren de dret a productes preparats a l'avançada per industrials. ¿Vol dir això que hom arribarà a no emprar les fórmules fetes i preparades per cada un a casa seva? No ho sabem. És un moviment anàleg al que veiem que passa aquí amb els metges i els específics i els farmacèutics. Les fórmules magistrals encara es recreen i encara en fan alguna els farmacèutics,



CAMISERIA, CORBATERIA,  
MITGERIA, GENERES DE PUNT

**MAS I ROCA**  
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

PORTAFERRISSA, 24 - TEL. 1574 A  
FONTANELLA, 16 - TEL. 1574 A

BARCELONA

i però quin increment tan gros no ha pres la medicació firmada i avalada per un industrial responsable des de més punts de vista que el senzill farmacèutic!

Si el metge recepta amb confiança l'específic, l'agrònom francès també ho fa amb el producte preparat per una firma solvent.

Citem, per exemple, el cas de la casa Schloesing. Aquesta casa té una secció de productes per l'agricultura, adobs, etc. Doncs bé, amb les estadístiques als dits veiem que la secció les vendes de la qual creixen amb més rapidesa és la dels anticriptogènics i insecticides preparats, talment com específics, amb un mínim de feina i molèsties pel pagès que els ha d'emprar.

Això representa un estol de tècnics i un grapat d'hectàrees destinats uns i altres a una experimentació constant que ha de dur fatalment a la progressió ferma.

Perquè es vegi la comoditat i eficàcia que pot reportar l'ús de productes d'absoluta confiança preparats industrialment, sabem d'un vinyater

resident a una comarca on les vinyes pateixen força d'escarbató i a més en les situades a la plana, del ruïnós cuc del raïm. Abans, per salvar la seva collita, es veia obligat a fer sulfatades de tres a sis, segons l'anyada, ensofrades contínues contra l'oidium, tractaments a base de nicotina o d'arseniat de plom contra Cochyllis i Eudemis. Ara utilitza productes preparats per una casa especialitzada i es limita a fer dues sulfatades amb brou arsenical i mantes ensofrades amb sofres negres preparats que són adherents i contenen demés quantitats de carbonat de coure. I el resultat actual és superior al que obtenia abans!

Això indica que el pagès, tot i guardant la seva estimable prudència—massa que n'hi ha d'engatusadors—no ha de defugir, quan sospiti que hi ha quelcom de seriós, d'experimentar. Experimentar ell mateix en petit, que al cap d'anys els pocs quartos que hi invertirà serà com si els hagués sembrat i hagués collit en bona anyada.

PONS DE LA MOLA

## Un nou procediment per a fer madurar de pressa la fruita i els llegums

LES experiències realitzades a la Universitat de Minesota, als Estats Units, han demostrat que el gas d'etilèn posseeix la propietat de fer madurar fruita i llegums, conservant el gust propi d'aquests productes, el seu color i la textura fina, com si haguessin estat madurats en palla o en el mateix arbre o planta.

En alguns fruits encara hi ha avantatge en utilitzar el gas d'etilèn. Els tomàtec, per exemple, quan són verds, són molt àcids, i aquesta acidesa pel tractament del gas d'etilèn es perd o queda molt disminuïda, sense que el fruit perdi el seu color i sabor. Els melons amb aquest tractament són més dolços que no pas els madurats naturalment.

El gas d'etilèn pot emprar-se també per a emblanquir l'api i altres llegums. L'emblanquiment de l'api exigeix de tres a sis dies, segons les varietats, les d'hivern volen més temps que les d'estiu.

El tractament del gas d'etilèn es practica en una cambra hermèticament tancada, en un celler, per exemple, on hi hagi una temperatura de 18°. El gas d'etilèn s'escampa a raó d'un pam cúbic per cada mil pams cúbics d'espai lliure. Quan aquest gas surt del dipòsit és inflamable, i per consegüent s'han de prendre tota mena de precaucions, però així que s'ha escampat una mica desapareix el perill, puix que ja no s'inflama.

El gas d'etilèn és incolor i inodor, i es pot respirar sense causar cap mena de trastorn.

Amb una cinquantena de pessetes d'aquest gas es poden fer madurar en excel·lents condicions de deu a vint vagons de tomàtecs o de fruita.

Les experiències realitzades havent estat satisfactòries del tot, els productors i comerciants de fruita i de verdures primerenques poden beneficiar-se d'aquest procediment.

E. VIVET

## Les transformacions de la color de les flors

**L**a gama de color de les flors és gairebé infinita dins les varietats d'una mateixa planta; no obstant, en estat silvestre solen tenir una sola color, com, per exemple, el clavell—els tipus abunden—i que és causa d'admiració pels profans en la matèria. Queden, però, dues o tres colors que intriguen encara els professionals. Qui podrà obtenir el clavell blau o bé una altra flor qualsevol, verda o negra? Fóra interessant i probablement molt productiu.

L'amoniac, els vapors de l'àcid clorhídric, el gas sulfurós, el fum de tabac, etc., modifiquen d'una fàcil manera original la color de les flors tallades. Qui no coneix les violetes verdes, vermelles, blanques? L'amoniac fa tornar verd el morat, el blau, el púrpura, i el vermell més o menys rosat, es tornen d'un verd brut; la color vermella i carmí intens, dels clavells, es torna negre, el blanc es torna groc, etc.; les més belles variacions són proporcionades per les corolles venoses o marbrades, però les flors tractades amb aquest procediment perden en frescor i esclat, i a voltes no triguen gaire a tornar a la seva primitiva color. Hom pot, també, mullar l'extremitat de les tiges amb líquids colorants (colors d'anilina, generalment) i fins amb tinta. S'ha demanat, però, que es privi la venda de les flors així tractades.

¿És possible obtenir el canvi de color essent la flor a la planta, sense separar-la dels procediments més o menys aleatoris, tal com seria obtenir el canvi de color per la hibridació, les llavors, selecció contínua, empelt, estaca, variació espontània, regressió, alteracions nutritives, decalcificació física, conreu forçat, vidres de colors, femades, naturalesa del terreny, sense comptar les variacions meteorològiques (temperatura, llum, radiacions químiques, etc.)?

La color blava atreu l'atenció. Sense entrar en

detalls respecte l'origen íntim del color, una teoria (n'hi ha tres o quatre) pretén que el blau (tipus de la sèrie ciànica, es torna vermell sota la influència de l'acidesa de la saba (el paper blau tornassol es torna vermell per mitjà dels àcids). Si hom pot fer absorbir a una planta de flors color carmí, una substància alcalina que dissolgui l'acidesa, la flor recobra la color normal de la cianina.

Si bé és veritat que el vegetal és un químic meravellós, cal que tingui en aquest cas una certa predisposició. Si l'hortènsia rosa es presta tant a transformar-se en blava, és perquè existeix una varietat naturalment blava d'aquesta flor, l'*Hortensia japonica Eugeniae coerates*. El peròxid de ferro, el sulfat de ferro, exalten la nutrició i la facultat de la coloració blava, però aquests mateixos productes no poden reixir tractant-se del roser, la dàlia, que no tenen varietats posseïdores del pigment blau. No obstant, la rosa blava que Stantchef va poder observar en 1897 a Kézantick (Bulgària) en un roser de flors d'un rosa clar, creixia en un terreny ric de calç, amoniac, sal de coure i òxid de ferro. Xavier Levriem ha obtingut una rosa verda amb òxid de ferro. Recordem que per l'hortènsia es recomana també la pissarra picada (alumini, ferro, magnèsia), les sals amoniacals, l'alum amoniacal, l'alum romà (sulfat triple d'alumini de potassa i de ferro). S'ha proposat també com a ingredient adequat per a saturar l'acidesa interna, els alcaloides vegetals, però la major part d'aquestes substàncies són verinoses i per tant molt perillosa la seva manipulació. Abans de començar el tractament de les plantes, és convenient experimentar si una flor tallada pren per mitjà de l'alcalí volàtil la color desitjada.

Regant un roser de flors blanques amb una so-

# DIABÈTICS

el vostre pa és el **Zwieback**  
per a Diabètics, de la casa

**ESTEVE RIERA**

**Consulteu el vostre Metge**



MARCA REGISTRADA

Fàbrica i Central de vendes: MALLORCA, 307 - 309 - Teléfon 2 G.

Casa Matriu: RAMBLA CANALETES, 9 - 11 - » 2766 A.

Sucursal: PORTAL DE L'ÀNGEL, 18 - » 4869 A.

lució d'acetat de plom, carbonat de potassa, o bé de calç viva, va donar per resultat la coloració de la base dels pètals que es varen tornar d'un vermell viu. En una terra barrejada amb granell de ferro, hem vist els pensaments adquirir colors més vius i una més gran varietat de matisos. La ravenissa ordinària es matisava d'un granat avellutat després d'un tractament a base de llimadures de ferro, o d'haver-la regada amb aigua de pluja en la qual hi haguessin sojornat uns quants claus, o bé granall de ferro. Per a fer tornar verds els clavells conreats en testos, cal regar-los, cinc o sis setmanes abans la florida, i cada dos o tres dies, amb una solució de sulfat de ferro a raó de 10 grams per litre. Els terrenys rics en òxid de ferro donen una color més fosca a les violetes i a les fulles.

En aquesta transformació dels colors, si les granes de la planta són fèrtils, es pot, segons sembla, per mitjà de sembres successives i ben seleccionades, fetes sempre en un terreny fortament carregat de cossos actius, arribar a fixar definitivament la nova color en els terrenys or-

dinaris. A propòsit d'això es cita que l'hortència fèrtil (hidrangea de flors sexuades) i a la primavera es transformen primer en roig, després en rosa i finalment en blau, i que la primavera de Xina esdevé blava.

Es diu que el carbó vegetal (que no és soluble) fa tornar més fosca la dàlia, la rosa i la campaneta; que el carbonat de sosa envermelleix el jacinte; que la terra recollida dels boscos en els llocs on es fa carbó, fa tornar blaves les hortènsies.

Segons Duchaussoy, és convenient regar les plantes amb una solució, a 1 per 1.000, amb colors d'anilines dites «per llana». Com no hi ha assimilació, però sí absorció física, penetració, cal tallar una part de les radicles de la planta. Podria així obtenir-se roses negres, lliris verds, etcètera.

Queden encara per esmentar alguns sucus vegetals colorants, així com interessants suggestions dels antics, puix ja Plini s'ocupava d'aquesta qüestió; però no ens resta ni temps ni lloc.

SEBASTIÀ PUIG

## CALENDARI

### JULIOL - AGOST

*Vinya i vi.* — Som al temps de l'oidium. Cal evitar aquesta plaga dels raïms. Res tan eficaç com les ensofrades. El milidu no s'haurà pas d'oblidar.

Les vinyes que per la seva ufana puguin desmerèixer el fruit, poden ésser escabotades i els serments despuntats.

Algunes varietats de raïms comencen de madurar; llur maturació es pot activar seguint les instruccions que es donen en l'article «Un nou procediment per a fer madurar de pressa la fruita i els llegums».

Les visites al celler han de sovintejar, assegurant-se del bon estat del vi, principalment després de les tempestes i de tota forta variació de temps.

*Terra camps.* — Es sega el mill i l'herba de les closes o prats naturals.

Així que les garbes són fora del camp o hi quedin arrencades, es practica la primera llaurada, aprofitant la humitat que tota vegetació deixa en la terra. Si aquesta no és prou humida

s'haurà d'esperar una ploguda. També es llauren els camps on hi havia llegums.

Es sembren fasols o mongetes, patates i moresc farratger.

A les patateres es dona l'últim sulfatatge, si el temps és humit. Es comença l'arrencament de les patateres o trumferes precoces a mà o amb la llaura.

També és convenient començar les llaurades profundes, les quals poden arribar a 40 centímetres. En aquestes labors s'hi colguen els fems sols o barrejats amb adobs químics. La quantitat de fems per hectàrea no baixarà de 40.000 quilos. Si s'hi barreja adob químic els fems poden reduir-se a 30.000 quilos.

*Bledarave o remolatxa.* — Si la secada és molt persistent encara es pot donar una regada, evitant, però, que es faci més enllà del primer d'agost.

*Horta.* — S'ha de procedir a la captura dels insectes. Vegi's l'article del número passat, «Els agafainsectes lluminosos». Continua la destrucció de les males herbes.

Es planten maduixeres i fragueres, es sembren cols, espinacs, ceves vermelles, ensiam, i es tallen les tiges de les carxoferes que han florit.

*Arbres fruiters.* — Tractar les oliveres contra els atacs de la mosca, a base de solucions arsenicals.

Es fan els clots per a substituir els arbres morts. La terra que els envolta deu ésser reemplaçada per terra d'altres llocs i el clot es desinfecta amb una solució de sulfat de coure. La terra que s'ha tret del clot es crema.

Es procedeix a empeltar en escut els perers, pomers, cirerers i albercoquers.

Destruir el pugó amb insecticides a base de piretre, nicotina o petroli, però millor encara amb el producte «Volk», que ens diuen que va molt bé.

*Animals.* — Mantenir les condicions higièniques dels locals. Refrescar els animals de treball amb aigua quan acabin la jornada. Les vaques lleteres i els pores que no tinguin mosques que els inquietin (utilitzeu el «Flit»). No poseu ous si l'aviram ha començat la muda, puix que la majoria són infecunds.

## Una mica de tot

### LES FULLES DE L'AMETLLER I LES OVELLES

Les fulles d'ametller les vaques les rebutgen, però les ovelles les aprofiten. En els ametllers de Mallorca els ramats mengen la fulla d'aquests arbres des del mes de juny, que comencen a caure fins a les primeres herbes de tardor.

### LES OVELLES DE RAÇA MALLORQUINA

Un amic de Mallorca ens escriu que una de les seves ovelles, de pura raça mallorquina, l'any passat xaià dues vegades bessonada. Els quatre anyells valgueren 215 pessetes.

—Però el cas veritablement extraordinari és el que passà aquesta primavera a Lluçmajor. L'ovella produí set nadons, dels quals quatre femelles i tres xais. I tots set, segons una fotografia que ens ha enviat el nostre estimat col·laborador Joan Sallom, es veuen trempats i alegres.

Que nosaltres sapiguem, és aquest el cas de major fecunditat registrat fins ara.

### LA CONSERVACIO DE FLORS EN FRIGORIFIC.

Flors transportades del Canadà a Anglaterra en frigorífic conservaren tota llur frescor. No havent-se gastat totes, una part de l'expedició retornà al cap de molts dies al Canadà, on arribaren com si les acabessin de collir.

### ELS OUS I L'AVIRAM ALS ESTATS UNITS

En aquesta República la producció d'ous i gallines en 1927 s'ha estimat en l'enorme suma de 2.000 milions de pessetes.

### UN MAL SENYAL EN ELS PRATS

Els botons d'or en abundància en els prats constitueixen l'indicador de què el prat és massa humit i que seria convenient procedir al drenatge.

Mentrestant, adobeu el lloc ocupat pels botons d'or amb escòries de desfosforització.

### L'ALBERCOQUER

Abans era Provença el país de l'albercoquer. Ara és Rosselló. En dos anys s'han plantat més de 200.000 albercoquers de la varietat «vermell del Rosselló». Actualment en el Rosselló hi haurà uns 500.000 albercoquers.

### LES FERIDES DELS ARBRES

No poseu mai en les ferides dels arbres quitrà d'hulla, el qual pot emmetzinar els arbres, principalment si són joves; en canvi, el quitrà vegetal no causa cap perjudici.

### PER A TREURE LES TAQUES DE FANG

Es renta la taca amb un raspall mullat amb aigua tèbia. A vegades amb això n'hi ha prou.



Si la taca queda es pren un rovell d'ou i se'n barreja una mica amb aigua tèbia i es raspalla. Encara a vegades la taca no vol marxar. Llavors, es torna a mullar la taca i s'empolva amb cre-mo tàrtar, però tenint compte de no deixar-hi la pols més que deu o dotze segons, puix del contrari es descoloraria la roba. Immediatament i amb abundància d'aigua es raspalla el lloc de la taca.

Si és un paraigua de seda que cau al fang no e' raspalleu pas. Poseu-lo a sota d'una aixeta d'aigua i l'aigua que vagi traient la taca. De no fer-ho així, un drap o un raspall no farien sinó enfonsar el fang en l'interior del teixit.

Feu assecar el paraigua en un lloc ombrívol i que no sigui airejat.

### ELS TOMAQUETS SENSE GRANES

Les varietats de tomateres que donen fruits sense llavor i que el mercat les paga a més alt preu que no pas els tomàquets que porten granes, són *Carter's Duke of York*, *Carter's Sou-rire*, *Carter' March*, *Beauty of all*.

### UN CAVALL DE PREU

S'ha venut el cèlebre cavall de curses «Call-Boy», guanyador del Derby anglès, per l'enorme quantitat de 3.500.000 francs.

### UN SENYOR BOLET

A França es deixà créixer un enorme bolet que aparegué espontàniament en un jardí. Tenia mig metre d'alt i feia un metre i mig de circumferència. Aquest bolet pertany a la varietat anomenada «peus de llop» i tenen molt bon gust.

### PER DESTRUIR EL GRAM

Immediatament d'haver entrat les garbes es passa l'extirpador aprofitant de la humitat que encara hi ha en el terreny. Després s'hi tira 2.500 quilos de «crud» d'amoníac (producte residual de les fàbriques de gas d'illuminació). L'endemà es torna a passar dues vegades l'extirpador i els ulls o nusos queden ennegrits i moren.

### PER LES VAQUES QUE LES HI COSTA VEDELLAR

Ja se sap que les primerenques triguen molt a vedellar, i no s'ha de donar gaire importància als dolors durant les primeres trenta sis hores.

Però algunes vaques de segon part i més velles encara, de vegades van tan calmoses, que és convenient apressar el part per tal d'evitar dolors inútils.

Llavors es dona cada mitja hora un paquet de pols de la següent barreja :

Pols de ruda fresca ... ..	5 grams
Pols de sabina ... ..	4 »
Peròxid de ferro ... ..	0'5 »
Pols de regalèsia ... ..	6 »

### EL DENTAT DELS CONILLS

Quan un conill no menja gaire o està magre, mentre que els seus companys estan grassos, i en canvi no s'observa que estigui malalt, llavors cal pensar que la causa del seu enflaquiment radica en el dentat.

En efecte, alguns conills tenen una dent que no està ben posada i que dificulta que l'animal pugui rosegat.

Cal arrencar a seguit aquesta dent. L'endemà l'animal menjarà normalment i en pocs dies es posarà bé de carns.

### LES MALES HERBES DELS CAMINALS

És necessari destruir-les ; les seves llavors amb el vent o l'aigua van a parar als sembrats.

Poseu 30 grams de clorat de sosa en un litre d'aigua i que es fongui. Ruixeu amb aquesta aigua un metre quadrat de caminal. Totes les plantes quedaran destruïdes. Però, si n'hi ha que tenen fondes arrels o cabeça, en lloc de posar-hi 30 grams de clorat de sosa poseu-n'hi 50.

### LES MINES DE POTASSA A CATALUNYA

La revista *L'Engrais*, de Lille, dedica un llarg treball a descriure les mines de Sùria i de Cardona.

De les de Sùria el referit periòdic diu que la potassa pura que conté es calcula 268 milions de tones.

L'extensió dels jaciments potàssics ocupen una superfície de 330 quilòmetres quadrats.



## BIBLIOGRAFIA

LOS BOSQUES, per J. Maspons i Camarassa. Memòria premiada pel Consell Provincial de Barcelona.

Aquesta Memòria tracta dels beneficis i utilitats dels boscos, de la despoblació forestal, incendis i conservació i repoblació de boscos, terminant amb unes notes breus, advertències i consells.

El senyor Maspons i Camarassa en aquesta obra mostra una vegada més la seva competència en els afers agrícoles.

Demés, com propietari forestal que és l'autor, de seguida veu en cada problema la solució natural.

La part legislativa és molt completa.

En la secció de notes breus ha copiat una pila de dites de diversos autors, component la part lírica forestal.

EL SINDICAT.

El portaveu del Sindicat Agrícola de Cervera i la seva comarca, que duu per títol *El Sindicat*, ha pu-

blicat un número extraordinari en celebració del número 100 de la seva col·lecció, que començava el dia 12 d'octubre de 1919,

En aquest número hi ha treballs que signen Emili Vellando, Josep M. Valls, mossèn Pere Dausà, Ramon Blanco, Josep Piñol Agulló, mossèn Ramon Vallbona, Jaume Carbonell, Josep Serra Mateu, E. Pascual d'Amigó, mossèn Antoni Pont, Alfons López López, Francesc Santacana i Vidal de Fontpalau.

També publica uns quants gràfics molt suggestius per l'interès que representen i les ensenyances que contenen. Així mateix porta una sèrie de gravats dels diversos grups d'elements directors del Sindicat, d'ençà de la seva fundació.

És un bon número extraordinari i ajuda en bona manera a formar-se la idea del que és aquest Sindicat Agrícola de Cervera i la seva comarca, de la seva pujança, de la seva riquesa, de la seva organització excel·lent.

## NOTICIARI

### CONSULTORI

*Provendine*. — Encapçalem aquesta resposta amb el títol, motiu de la consulta, que en l'espai de tres setmanes ens han fet diversos senyors de Caldes de Mbuy, Granollers, Vic, Ripoll, Torredembarra, Valls, Sampedor, La Bisbal i Banyoles.

Invariablement aquests senyors ens han preguntat si sabíem el que era *Provendine*, producte nou que fa algunes setmanes que s'anuncia en la nostra terra destinat a obtenir una ràpida creixença dels porcells, a activar l'engreixament i evitar el raquitisme.

A tots ells els responem que nosaltres no posem cap dada pròpia respecte aquest específic, però que en la premsa agrícola i ramadera de Bèlgica i de França, principalment, hem vist que se n'ocupava sovint dient que és un bon producte.

Si, com diu la premsa alludida, *Provendine* porta una gran quantitat de vitamines i totes les substàncies que la componen han estat sotmeses a la irradiació ultravioleta, forçosament ha de produir bons resultats, màxim en les corralines d'engreix intensiu, en les quals per regla general els animals estan privats de prendre el sol.

Basats, doncs, en els informes de la premsa estrangera, creiem que seria convenient provar la *Provendine* per espai d'un parell de mesos, per tal de poder comprovar els seus veritables efectes.

A. de F., Barcelona. — Havia d'haver començat per sulfatar amb suc bordelès (sulfat de coure, 1;

calç, 2; aigua, 100) les tomaqueres al moment de plantar-les, i després continuar el tractament cada tres setmanes.

J. F., Igualada. — Efectivament, és una errada d'impremta. Allí on diu en l'article «La vinya blava» 1 de coure i 25 de calç, ha de dir 1 de sulfat de coure i 2'5 de calç.

M. I., Sarrià. — No cal que es gastin diners per a l'adquisició d'una sulfatadora. Per combatre el pugó del seu petit jardí pot utilitzar les mateixes manxes i pólvors que amb destí a matar insectes-domèstics venen a totes les drogueries.

### LA DELIMITACIÓ DEL PRIORAT

A Poboleda va tenir lloc una reunió del poble a la plaça, per a donar-li un caràcter més popular, en la qual parlaren els senyors Crivillé, Sanz, Sentís Nogués i Compte; versaren tots sobre la delimitació del Priorat, que avui tot el país considera necessària per a poder tornar a renèixer aquells temps no molt llunyans de riquesa i prosperitat.

El nombrós públic que hi havia va quedar molt satisfet, i exterioritzà la seva conformitat amb forts aplaudiments a tots els oradors.

## ALS EXPORTADORS DE FRUITES

El Centre Internacional d'Intercanvi per al foment del Comerç i de la Indústria de Barcelona ha rebut de la seva Delegació General a Munic (Alemanya) una extensa informació sobre les possibilitats que hi ha en aquell mercat per a exportar els fruits del nostre país.

A tot Baviera reben diàriament grans quantitats de fruites de procedències les classes de les quals són d'inferior qualitat, per la qual raó desconeixen en aquell país el que és fruita bona.

Creu aquesta Delegació a Munic que seria molt fàcil per als exportadors espanyols vendre els seus fruits en aquells mercats si tinguessin cura de trametre'ls escollits i de superior qualitat, la qual cosa faria que en aquesta forma no tinguessin competidors.

Al Departament d'Intercanvi d'aquesta Organització i als seus locals de la Plaça d'Urquinaona, 13, primer, Barcelona, proporcionarà a totes les signatures exportadores interessades en aquest assumpte totes les dades que ha rebut de la seva Delegació a Munic.

## CIVADA NEGRA DE BRIE

Varietat recomenable i coneguda pel seu gran rendiment en gra i palla, procedent de selecta llavor vinguda de la comarca de Brie, l'any passat (1927) s'ofereix als agricultors al preu de 60 pessetes els 100 quilos

Dirigir-se per encàrrecs a **Sebastià Armenter** de Balaguer

## L'EXECUCIO DE TAXES DE RODATGES

El Ministeri d'Instrucció pública ha publicat una real ordre aclarint el decret que exceptua del pagament de la taxa del rodatge els vehicles de tracció de sang, dedicats als transports dels productes agrícoles.

Disposa la real ordre que es consideraran carros agrícoles els destinats o dedicats exclusivament als transports dels productes agrícoles, propietat aquests i aquells dels agricultors, bé siguin propietaris de les terres o arrendataris, colons o parcers, que siguin arrastrats per una o dues cavalleries o per una vaca, bou o parella.

L'exempció de la taxa de rodatge acordada a favor dels carros agrícoles pel decret de 2 de març passat no tindrà efecte retroactiu, pel que afecta l'any 1927.

Tots els carros que circulin hauran de portar una placa que acrediti el pagament de la taxa o l'exempció.

El Patronat de Circuit Nacional d'Afermats espanyols posarà a disposició dels contribuents, de la manera més fàcil, les plaques.

El valor, ja establert, d'exempció no podrà excedir de 75 cèntims, i s'ha de renovar la placa cada any.

Els propietaris de carros que hagin d'acollir-se al benefici d'exempció no podran adquirir la placa sense acreditar que han abonat la taxa corresponent a l'any 1927.

Els propietaris dels carros agrícoles, bé siguin amos de les finques, arrendataris, colons o parcers, que desitgin acollir-se als beneficis d'exempció, estaran obligats a presentar anyalment el padró acompanyat de declaració jurada en la qual consti la quota del tresor que per territorial aboní a l'Estat.

Si aquesta excedís de 500 pessetes anyals no se'ls considerarà inclosos en l'exempció.

Per a poder disfrutar del benefici d'exempció de la taxa de rodatge estan obligats els propietaris dels carros a no emprar aquests en altres operacions que les directament afectes a les feines pròpies de l'explo-tació agrícola, en relació amb el previngut en el decret de 2 de març darrer.

## 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, el senyor baró d'Esponellà va donar compte de la visita col·lectiva que els socis de l'Institut realit- de la visita col·lectiva que els socis de l'Institut realit- també de la reunió del Comitè d'Agricultura. El Pal- lau — digué — les obres del qual estan molt avança- des, produeix molt bona impressió, per la qual cosa cal felicitar els arquitectes autors del projecte.

Pateix, no obstant, del defecte d'ésser insuficient per a donar cabuda a tot el material expositiu que caldria exposar. Davant d'això, el senyor baró d'Es- ponellà va proposar unes reformes d'ampliació del lo- cal i l'establiment de camps de demostració dintre el clos de l'Exposició, les quals propostes foren accepta- des pel Comitè d'Agricultura i seran sotmeses a l'aprovació del Comitè executiu.

També va proposar, i fou acceptada, la celebració d'uns cicles de conferències agrícoles de caràcter re- gional, nacional i internacional, i esbossà el correspo- nent programa de temes.

També va donar compte el president de l'Institut, d'haver rebut la visita de don Emili Gómez Flórez, inspector general del Cos d'enginyers agrònoms i pre- sident del Comitè permanent d'agricultura tropical i sots-tropical, creat pel Govern espanyol, en relació amb el Congrés internacional que projecta celebrar a Se- villa per la primavera de 1929 l'Associació internacio- nal científica de París. Va explicar el senyor baró d'Esponellà les gestions que d'un temps ençà es vénen practicant des de Barcelona i Madrid per tal que els que prenguin part en aquell Congrés, al qual s'espera que donaran molt de contingut les repúbliques sud-ame- ricanes, en tornar de Sevilla, a més a més de passar per València i Madrid, com hi ha projectat, prolon- guin llur viatge fins a Barcelona. Va parlar, finalment, de la conveniència de crear un Institut d'Ensenyament Colonial, com a complement d'aquell Congrés, i també d'establir a l'Exposició de Barcelona una secció desti- nada a la producció agrícola tropical.

Entre altres assumptes, la Junta directiva de l'Ins- titut es va ocupar, encara, dels següents :

De la petició de la Cambra de Comerç i Navegació de Sevilla, per a obtenir del Govern la concessió d'un Dipòsit Franc. S'acordà acudir a la informació oberta sobre el particular en el sentit que no convé a l'eco- nomia general del país prodigar organismes d'aquesta naturalesa, com ho ha palesat prou l'experiència.

De l'imminent perill que, com cada any, en la pre- sent època, s'incendiïn considerables extensions de bosc. Reclamen, en conseqüència, i en previsió de sem- blants accidents, diverses mesures dels governadors ci- vils i del Ministeri de la Governació.

Del decret-llei d'Organització Corporativa Agrària.— Es nomenà don Jaume de Riba i d'Espanya, delegat de l'Institut de la Comissió interina encarregada d'adop- tar aquell Decret de tanta transcendència per a la vida agrícola.

La Junta va acordar suspendre les seves sessions or- dinàries durant l'estiu, i es donà un vot de confiança a la presidència perquè entenguí en els assumptes que es presentin, sense perjudici de convocar reunió si ho creu convenient.

# EL MERCAT

## ULTIMES COTITZACIONS

	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
<b>ADOBS</b>			<b>CEREAIS</b>		
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	16'50	<i>Blat</i>	100 quilos	51'— a 52'—
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	11'—	Froment de Castella ...	»	53'—
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	10'—	Xeixa de la Manxa ...	»	52'—
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	9'—	Froment de la Manxa ...	»	51'— a 53'—
Sulfat d'amoniac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	34'50	Navarra ...	»	50'— a 52'—
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	35'50	Urgell i Vallès ...	»	46'50 a 47'—
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	33'—	Comarca ...	»	50'50
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	25'—	Extremadura, blanquet ...	»	41'— a 41'50
Matèria orgànica còrnica natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...	»	34'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 d'àcid fosfòric i 5-6 per 100 de potassa ...	70 quilos	18'—	Lleida ...	»	00'— a 00'—
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 ...	»	33'—	Extremadura ...	»	37'— a 37'50
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Manxa ...	»	37'— a 37'50
			Aragó ...	»	38'— a 38'50
<b>SOFRES</b>			<i>Ordi</i>		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 quilos	15'50	Extremadura ...	»	32'—
Id. id., 98-100 id., extra fi ...	»	17'50	Manxa ...	»	32'—
Sofre gris o precipitat ...	»	9'—	Urgell ...	»	30'— a 31'—
Flor de sofre o sofre sublimat ...	50 quilos	24'50	Sagarrà ...	»	30'50 a 31'—
Sofre de terròs ...	»	35'—	Aragó ...	»	40'50 a 41'—
Sofre en pans, refinat ...	»	42'—	Castella ...	»	41'— a 42'—
Sofre de canó ...	»	49'—	Comarca ...	»	40'— a 40'50
<b>PRODUCTES ENOLÒGICS</b>			<i>Moresc</i>		
Metabisulfat de potassa classe 55-56 ...	100 quilos	216'—	Plata, intervingut ...	»	00'00
Id. Classe extra blanc 56 ...	»	237'60	Id., mercat lliure ...	»	42'— a 42'50
Clarificador Tête de bœuf ...	1 quilo	3'15	<i>Mill</i>		
Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...	»	1'35	Estranger ...	»	45'— a 46'—
Id. en pols ...	»	2'90	Comarca ...	»	49'— a 50'—
Brou Billault ...	»	4'40	<i>Arròs</i>		
Id. Montpellier ...	»	1'38	Benlloc, zero ...	»	62'— a 63'—
Tetracuprita ...	»	0'44	Idem, mitjà ...	»	69'— a 70'—
Pirafolliol ...	»	0'38	Idem, selecte ...	»	72'—
Anhídrid sulfurós ...	»	1'30	Matisat, ordinari ...	»	64'— a 65'—
Àcid cítric ...	100 quilos	560'—	Idem, selecte ...	»	67'— a 68'—
Àcid tartàric ...	»	465'—	Bomba, ordinari ...	»	105'— a 110'—
Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ...	»	84'50	Idem, superior ...	»	110'— a 115'—
Id. id., cristalls petits ...	»	82'50	Idem, extra ...	»	120'— a 130'—
			<b>LLEGUMS</b>		
			<i>Faves</i>		
			Extremadura ...	»	46'— a 47'—
			Itàlia ...	»	46'—
			Tunis ...	»	45'— a 46'—
			Oran, ...	»	45'— a 46'—
			Valencianes, ...	»	48'— a 48'50
			Prat ...	»	43'— a 43'50
			<i>Favons</i>		
			Sevilla ...	»	46'50 a 47'—
			Xereç ...	»	46'50 a 47'—
			Marroc ...	»	45'— a 46'—
			Italians ...	»	45'— a 46'—
			Anglesos ...	»	45'— a 46'—
			<i>Garrofes</i>		
			Vinarç ...	»	27'08 a 27'38
			Roges ...	»	25'59
			Mallorca ...	»	17'26 a 19'64
			Eivissa ...	»	20'23
			Tarragona ...	»	27'08

	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
València ... ..	100 quilos	25'59	<i>Nous</i>		
Xipre ... ..	»	29'76	Selectes ... ..	100 quilos	110'—
<i>Veces</i>			<i>Alls</i>		
Navarra ... ..	»	50'— a 51'—	Capparees ... ..	12 forcs	24'—
Romania ... ..	»	39'— a 43'—			
Calaf ... ..	»		<b>VINS</b>		
Màlaga ... ..	»	50'— a 52'—	Penedès, blanc ... ..	Grau i hectòlitre	2'10
<i>Mongetes</i>			Camp de Tarragona, blanc.	»	2'30
València Pinet ... ..	»	80'— a 83'—	Priorat, negre ... ..	»	2'65
Monquilies ... ..	»	82'— a 83'—	Martorell, blanc ... ..	»	2'25
Trinquillon ... ..	»		Manxa, blanc ... ..	»	1'75
Mallorca ... ..	»	88'— a 89'—	Mistela blanca ... ..	»	2'70
Itàlia ... ..	»	70'— a 72'—	Idem negra ... ..	»	2'90
Hongria ... ..	»	89'— a 90'—	Moscatell ... ..	»	3'10
Romania ... ..	»	81'— a 83'—			
País, noves ... ..	»	85'— a 86'—	<b>ALCOHOLS</b>		
<i>Altres llegums</i>			Destilat de vi 94-95 graus ...	100 litres	232'— a 234'—
Ers ... ..	»	32'—	Rectificat, residus vínics 96	»	222'— a 225'—
Titus ... ..	»	39'50 a 40'—	97 graus ... ..	»	228'— a 230'—
Guixes ... ..	»	43'— a 44'—	Rectificat industrial 96 a 97	»	119'—
Llentíes ... ..	»	65'— a 100'—	graus ... ..	»	
Cigrons pelons ... ..	»	53'— a 90'—	Desnaturalitzat, 88 a 89 graus.	»	
Idem blancs ... ..	»	55'— a 87'—	Aiguarent de canya, 74 a 75	»	185'—
			graus ... ..		
<b>FARINES I DESPULLES</b>			<b>BOTAM</b>		
Extra blanca superior ... ..	»	70'— a 71'—	Barrils de 14 a 15 litres ...	Un	12'—
Idem ordinària ... ..	»	68'50	Idem de 30 ídem ... ..	»	18'—
Flequera ... ..	»		Idem de 60 ídem ... ..	»	34'—
Número 3 ... ..	»	46'— a 50'—	Quarteroles 120 ídem ... ..	»	75'—
Número 4 ... ..	»	39'— a 42'—	Pipa de 480 ídem ... ..	»	200'—
Segones ... ..	»	35'— a 37'—	Bocoi de 600 a 650 ídem ...	»	250'—
Terceres ... ..	»	34'50 a 35'—			
Quartas ... ..	»	33'— a 34'—	<b>OLIS</b>		
Segó ... ..	100 litres	4'85	<i>Oliva</i>		
Segonet ... ..	»	6'25	Ordinari ... ..	100 quilos	186'95
Farinassa d'arròs ... ..	70 quilos	23'—	Superior ... ..	»	200'—
Morret ... ..	»	38'—	Fi ... ..	»	239'15
Farina de manioc ... ..	100 »	32'—	Extra ... ..	»	247'85
<b>FARRATGES I PINSOS</b>			<i>De pinyola</i>		
Alfals ... ..	40 quilos	6'— a 7'—	Verd, primera ... ..	»	180'70 a 115'05
Palla llargueta ... ..	»	2'50 a 3'—	Idem, segona ... ..	»	00'—
Polpa de remolatxa, estrai-			Groc, primera ... ..	»	139'15 a 143'50
gera ... ..	100 quilos	38'— a 38'50	Idem, segona ... ..	»	121'75 a 126'10
Idem, país ... ..	»	26'— a 28'50			
Turtó de coco ... ..	»	36'—	<i>Exòtics</i>		
Idem de cacauet ... ..	»		Cacauet ... ..	100 litres	000'—
Farina de turtó de llinosa ...	»	32'—	Coco, blanc ... ..	»	152'—
Farina de carn ... ..	»	55'— a 75'—	Idem, Cochin ... ..	»	161'—
Farina de peix ... ..	»	90'— a 110'—	Idem, Palma ... ..	»	170'—
Farina d'ossos ... ..	»	35'— a 40'—	Llinosa, cuit ... ..	»	152'—
			Idem, incolor ... ..	»	172'—
<b>FRUITES SEQUES</b>			<b>ANIMALS I LLURS</b>		
<i>Ametlles</i>			<b>PRODUCTES</b>		
Mallorca ... ..	»	480'—	<i>Animals</i>		
Esperança, primera ... ..	»	000'—	Bous del país ... ..	1 quilo	2'70
Tarragona ... ..	»	490'—	Vaques ídem ... ..	»	2'70
Mollar amb closea ... ..	»	130'—	Vedelles ídem ... ..	»	3'30
<i>Avellanes</i>			Ovelles ídem ... ..	»	2'70
Ordinària amb clofolla ... ..	58'400 q.	47'—	Xais ídem amb llana ... ..	»	3'85
Negreta ... ..	»	47'—	Idem esquilats ... ..	»	3'10
Sense clofolla, primera ... ..	41'600 q.	70'—	Cabres ídem ... ..	»	2'50 a 2'75
» segona ... ..	»	72'—	Cabrits ídem ... ..	»	6'50 a 7'—
<i>Figues</i>			Pores blancs del país, de	»	3'40
Fraga ... ..	10 quilos	7'50	110 quilos net ... ..	»	3'20 a 3'30
Idem extra ... ..	»	5'—	Idem, molt grassos ... ..	»	3'45
Mallorca ... ..	»		Idem íd. valencians, íd. ...		
Idem negres ... ..					
Burriana ... ..					
Albunyol ... ..					
<i>Pinyons</i>					
Pinyons ... ..	100 quilos	460'—			

# Voleu que els porcs no pateixin raquitisme o dolor ?

# Voleu engreixar de pressa els porcs ?

La causa del raquitisme és una alimentació incompleta, la manca en la ració d'elements indispensables per a la formació d'ossos i múscles.

En la **Provendine** s'hi troben totes les substàncies contra el *Raquitisme* dels porcs.

Els ramaders que donen **Provendine** a llurs porcs engreixen més ràpidament que no pas els que no utilitzen la **Provendine**.

La **Provendine** és el mateix temps un poderós estimulador de la nutrició.

La mateixa ració amb **Provendine** o sense, la bàscula diu, per la



diferència de pes, els porcs que han menjat **Provendine** i els que no l'han tastat.

**Provar-ho no costa gaire. El ramader que ho prova, ja no deixa mai més de donar Provendine als porcs**

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 DETALLS A

## **Busquets, germans i C.<sup>ia</sup>, Corts, 587, ent. - BARCELONA**

SUCURSALS :

MADRID  
R. Atocha, 23

SEVILLA  
Maria  
Auxiliadora

BILBAO  
Apartat  
432

VALÈNCIA  
Martí, 4 i 6

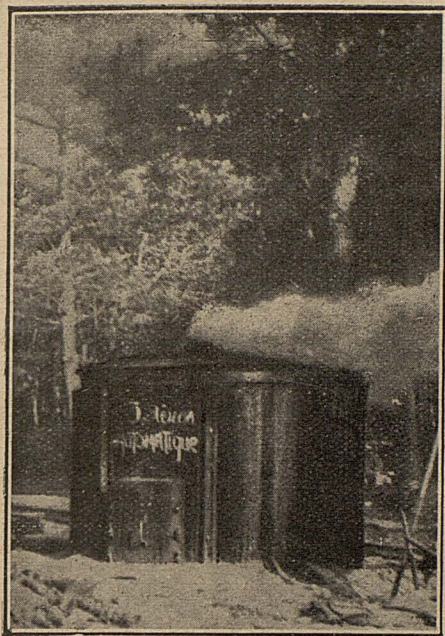
VIGO  
Garcia  
Barbon, 43

GIJÓN  
Trinidad,  
31

PALMA DE MALLORCA  
Plaça Weyler, 1

# Carbonitzador "Automatic" Trihan

PATENTAT



**Per a la fabricació econòmica de carbó de bosc.**

El Carbonitzador automàtic satisfà les exigències de tothom

Aquest aparell donà el més alt rendiment en el Concurs de Carbonització de la Gironde i de les Landes, en 1926

Classificat el primer entre tots els aparells similars

El Carbonitzador "Automatic" es desmunta amb facilitat i és transportable a bast

## Talleres Españoles de Calderería, S. A.

Casa central: Lluç, 126 - BARCELONA :: Sucursal: Estación, 3 y 5 - ZARAGOZA

## 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

# 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

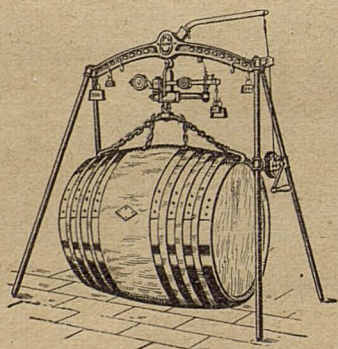
VENDES A LLARG PLAÇ

CONSTRUCTORS

## BOMBAS NEPTUNO, S. A.

Passeig, 5 i 7

TERRASSA



### Bàscules ARISO

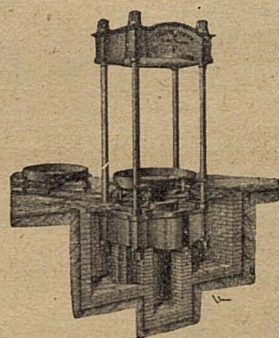
SANS, 12 :: :: BARCELONA

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

### Caixes d'acer per a valors amb clau i sense

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís INFRACTURABLES, contra foc i soplec,

Bàscula-Grua portàtil model 207  
Demani dibuixos i preus



### 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 - Tuberries Preses i vàlvules de totes classes, etc.



## 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'espiral (aranya)  
Especialitat en les instal·lacions

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

## 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  
Fostat de calç. 70 a 72%

Despatx: Rambla Sta. Mònica 13 - Fàbrica: Hospitalet de Llobregat  
Telèfon núm. 483 A. BARCELONA

MATERIAL

INSTRUMENTS

PER A

DE

LLETERIES

VETERINARIA

# DAVID FERRER I C.<sup>IA</sup>

S. E N C.

BARCELONA

Apartat 358

Passeig de Gràcia, 94

MOTORS

MAQUINES

D'OLIS PESATS I DE-  
MÉS COMBUSTIBLES  
LÍQUIDS PER A  
L'AGRICULTURA

DE RENTAR,  
OMPLIR, TAPAR  
I ETIQUETAR AM-  
POLLES

# Societat Anònima Clausolles

Apòsits esterilitzats marca Hispania  
Extens assortit d'instruments i aparells  
de cirurgia veterinària i triquinoscòpia  
Abans de comprar demaneu-nos pressupost

CASA CENTRAL:

RAMBLA DE CATALUNYA, 8

SUCURSALS:

Barcelona; Ferran, 8 i Rambla del Centre, 27 - Madrid;  
Carretas, 35 - València; Sant Vicens, 6 - Sevilla; Veláz-  
quez, 17 - Bilbao; Bidebarrieta, 1 - Saragossa; Alfons I, 7,9 i 11

FÀBRICA A SANT MARTÍ DE PROVENSAIS



VERITABLE NO MÉS FOC  
NO MÉS SENYALS A LA PELL

**LINIMENT  
ALONSO OJEA**

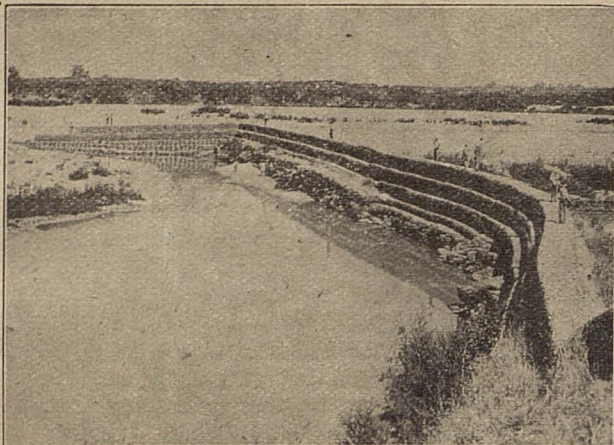
Vexigatori i resolutiu, el més actiu i econòmic de tots els que es coneixen. No deixa ni la més petita senyal a la pell. Garantitzem els seus efectes i activitats. Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

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

**PERE PAGES VIDAL**  
TRACTANT EN BESTIAR PORQUÍ

VENDA DE PORCS GRASSOS A COMISSIÓ  
A L'ESCORXADOR DE BARCELONA

CARRER DE LA PRINCESA, 57, 2.<sup>on</sup> - 1.<sup>a</sup>  
**BARCELONA**



**A. Bianchini, Ing. S. A.**

Paseo de Gracia, 100 - Tel. 1530 G. - BARCELONA  
Dirección Telegráfica: "GAVIONES"

**"GAVIONES"**  
encofrados y enfajados 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

**TRACTORS AGRICOLAS**

**"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: 12.000**

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.**

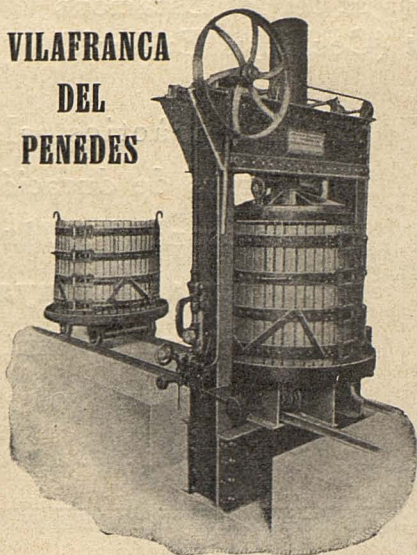
Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

**AUTOMÓBIL SALÓ**

**TRAFALGAR, 52**  
**BARCELONA**

# Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA  
DEL  
PENEDES



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

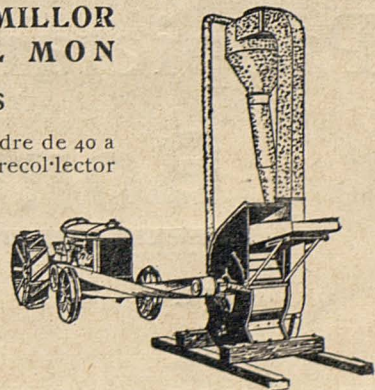
Els molins "JAY BEE" es fabriquen en nou tamanyos diferents, capaços per a moldre de 40 a 900 Kgs. per hora. Qualsevol dels models està equipat usualment amb aspirador i recol·lector de pols, amb això resulta una instal·lació completa. Únic molí que molt perfectament alfals i farratges secs, productes 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



COMPANYIA GENERAL D'ASFALTS I PORLAND

# ASLAND

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



Adreça postal: Apartat 263 - BARCELONA  
Adreça telegràfica, telefònica, cable i radiotelegràfica: ASLAND - BARCELONA  
FÀBRIGUES a LA POBLA DE LILLET i MONTCADA (Barcelona)  
VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

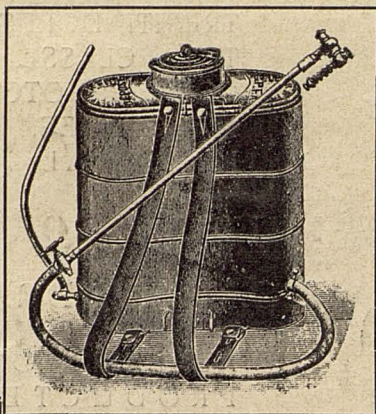
PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 TONES

# N O S P E R A L

## Substitueix amb avantatge el Sulfat de Coure

El producte més pràctic, segur i econòmic assajat per les Estacions Vitícoles de l'Estat contra El Mildiu (Cochillys Eudemis)

El Nosperal és més econòmic que el Sulfat de Coure, més pràctic pel seu empleu i més enèrgic pels resultats obtinguts. Aparells Pulveritzadors. Ensofradores.



Els més pràctics, els més segurs de duració, els més econòmics. Material per a la vinya. Escaldadores. Guants de malla, etc. Soires Flor, Terròs i Sublimat

## VICENTS VILA CLOSA, Succesor de Kegels i Vila

Passeig de Gràcia, 88    Telèfon 1338 G. - Dir. telegràfica: KEDEVILA    BARCELONA

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 GRATUITS EL

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

