

AGRICULTURA



Un aspecte del mercat de La Bisbal

SUMARI:

Els nostres pagesos. El senyor Pere Pujol i Thomàs -- Regularització dels cabals hídrics, pel Dr. M. Faura i Sans -- Un cas interessant de la cooperativa d'elaboració, per Josep Llovet -- Una indústria de Mallorca que exporta per 20 milions de pessetes, vista de prop, per Joan Salams -- La propaganda del vi, per Francesc Planas Martí -- L'humitat de la terra a l'estiu -- La distomatosi, greu malaltia de les ovelles, per R. Halés -- Per la mestressa, per M. T. G. -- Remeis i medicaments, per Manuel Codina -- La conservació dels farratges pel mètode de Solages, per Antoni Ricart i Lluc -- La clorosi mata els arbres, per Martí Fitó -- Calendari, per S. S. -- Noticiari -- El Mercat.

I RAMADERIA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

publicada sots la direcció de G. WERY

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

VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). G. André (2.^a edició 2 volums. — Te a, 24 pessetes.
Química agrícola (Química vegetal). G. André. 2 volums. — En premsa n. e.
Viticultura. P. Pacottet. — En premsa n. e.
Vinificación. P. Pacottet (2.^a edició) — 14 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. P. Cagny y R. Gouin (2.^a edició). — 14 ptes.
Avicultura. C. Voittellier (2.^a edició). — 14 ptes.
Abonos. C. V. Garola (2.^a edició). 2 volums. — 24 ptes.
Cereales. C. V. Garola. — 14 ptes.
Riegos y Drenajes. R. Wery y Wery. — 14 ptes.
Las Conservas de frutas. A. Rollet. — En premsa n. e.
Alimentación racional de los Animales domésticos. R. Gouin. — 14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. G. Guénaux. — 14 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 12 ptes.
Enfermedades no parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 2 ptes.
Lechería. C. Martin. — 12 ptes.
Arboricultura frutal. L. Bussard y J. Duval. — 14 ptes.
Material vitícola. R. Brunet. — 12 ptes.
Material vinícola. R. Brunet. — 14 ptes.
Praderas y Plantas forrajeras. C. V. Garola — 15 ptes.
Botánica agrícola. E. Schribaux y J. Nanot. — 12 ptes.
Zootecnia general. P. Diffloth. 2 volums. — 27 ptes.
Microbiología agrícola. E. Kayser. 2 volums. — 24 ptes.
Ganado lanar. P. Diffloth. — 12 ptes.
Silvicultura. A. Fron. — 14 ptes.
Razas bovinas. P. Diffloth. — 15 ptes.

Aguardientes y Vinagres. P. Pacottet. — Tela, 14 pessetes.
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. A. Rollet. — 12 ptes.
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. E. Sillard. — 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. Sevensperger. — 14 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. R. Vuigner. — 15 ptes.
Apicultura. R. Hommel. — 14 ptes.
Cultivo horticola. L. Bussard. — 12 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. P. Diffloth. — 12 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. C. Warcollier. — 15 ptes.
Sericultura. P. Viell. — 12 ptes.
Hidrología agrícola. F. Diénert. — 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. Plovost y Roiley. — 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.^a edició). 4 volums.

- I. Suco 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.

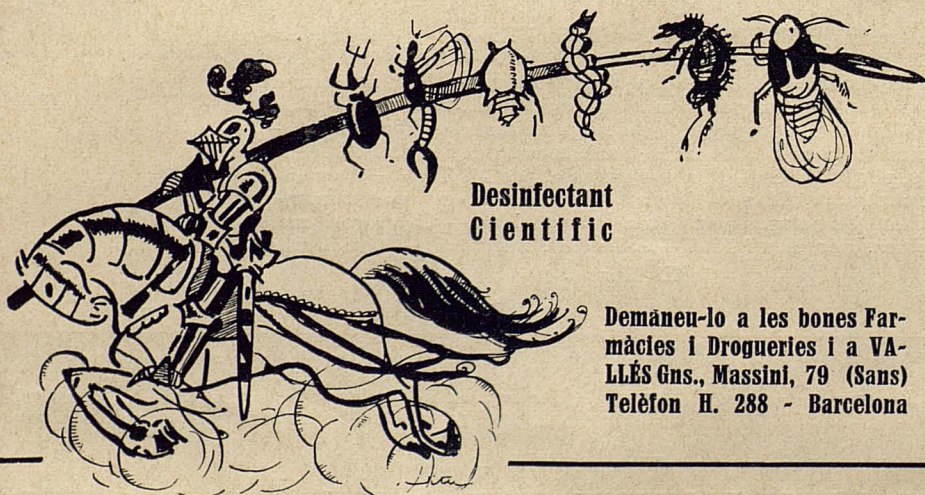
Producción y doma del caballo. J. Bonnefont. — 12 ptes.
Meteorología y Física agrícolas Klein y Sanson. — 12 ptes.

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.
El libro de la campesina O. Bussard.

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



Desinfectant
Científic

Demaneu-lo a les bones Farmàcies i Droguerías i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon H. 288 - Barcelona

LISOL

VALLÈS G.^{NS}

L'únic que pot combatre eficaçment totes les plagues del camp i dels arbres fruiters
Indispensable per a la curació de tota classe de mals del bestiar.

La Bomba de pistó "NEPTUNO"

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

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



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

VENDES A LLARG PLAÇ

CONSTRUCTORS

BOMBAS NEPTUNO, S. A.

Passeig, 5 i 7

TERRASSA



LLET CONDENSADA "EL NIÑO"

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

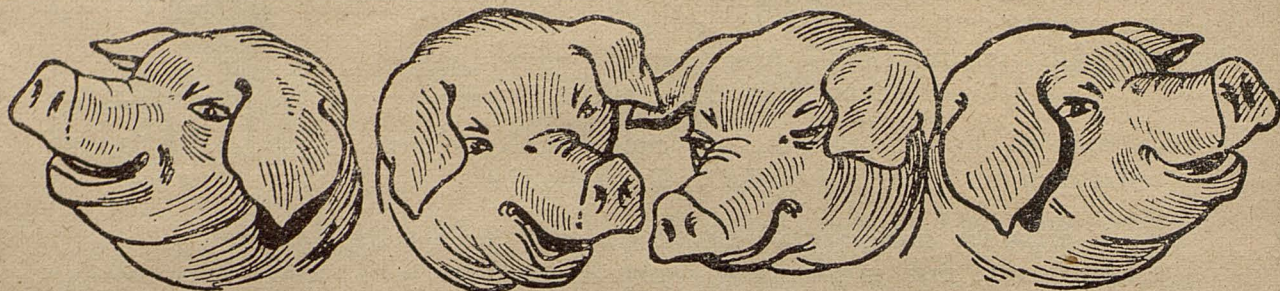
La llet condensada marca EL NIÑO amb
tota la seva crema i elaborada d'acord
amb procediments novíssims de fabrica-
ció, reuneix els majors avantatges desit-
jats per tot consumidor.

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

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

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

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



Què és la PROVENDINE?

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

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

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

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

Doneu, doncs, PROVENDINE als vostres porcs

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

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

Demaneu fullets i detalls a

BUSQUETS, GERMANS I C.^{IA} - Corts, 587. entresol - BARCELONA

o a les seves Sucursals:

MADRID
R. Atocha, 23

SEVILLA
Maria Auxiliadora

BILBAO
Apartat 432

VALENCIA
Martí, 4 i 6

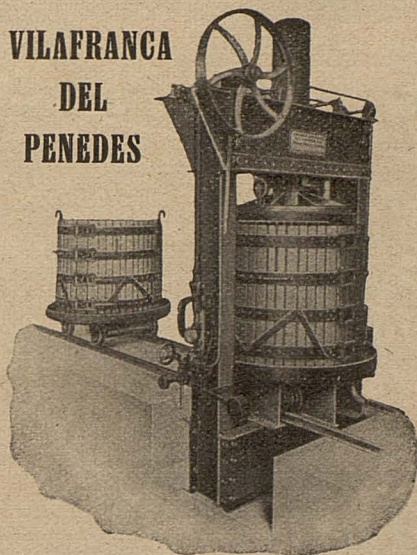
VIGO
García Barbon, 43

GIJON
R. García Alvarez, 26

PALMA DE MALLORCA
Plaça Weyler, 1

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDÈS



Sucursals a Reus, Criptana i Xereç de la Frontera

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

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

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

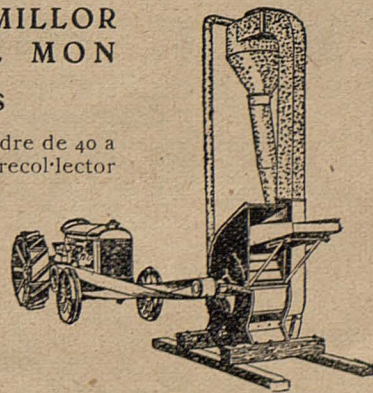
DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos

MOLI "JAY BEE" EL MILLOR DEL MON

EXPRES PER A AGRICULTORS I RAMADERS

Els molins "JAY BEE" es fabriquen en nou tamanys 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

FÀBRriques a LA POBLA DE LILLET i MONTCADA (Barcelona)

VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

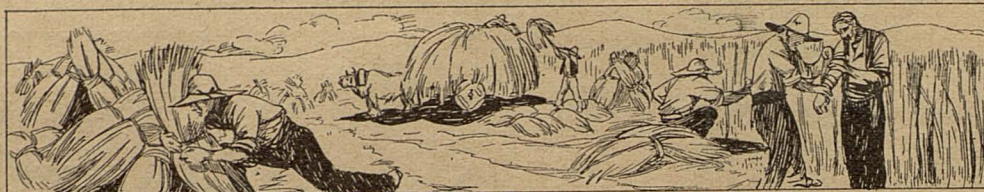
PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 TONES



... Escolta, Peret! No et descuidis de portar de la Farmàcia un tub de

DERMOSA CUSI ANTISEPTICA

Ja saps que a casa no hi pot 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 infecció

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:

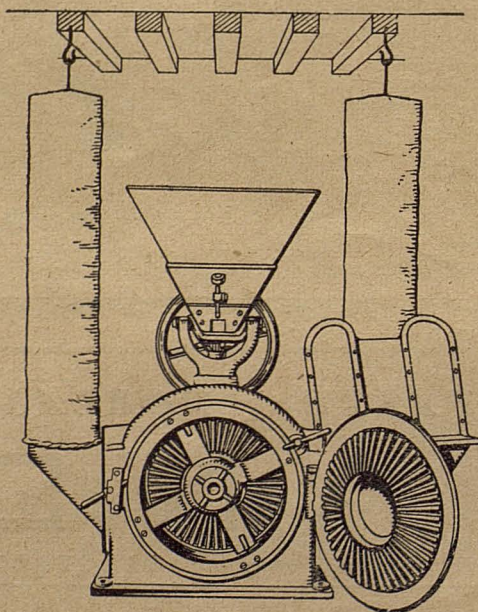
Tub gran a ptes. 3'50. Tub petit a ptes. 1'50. Tub per a Veterinària a ptes. 7'50

DEMANI UNA MOSTRA
ENVIANT AQUEST ANUNCI

Laboratoris del Nord d'Espanya - Masnou - Barcelona

MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11 - BARCELONA
TELÈFON 1201



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

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

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

Su trabajo no deja nada que desear puesto que gracias a su combinación de cribas puede darse a la mercancía el grado de finura que se quiera hasta convertirla en polvo. Y en cuanto a rendimiento al bien en lo pulverizado se reduce bastante, todavía rinde más que una piedra haciéndolo mucho mejor y triturando infinitamente más 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 porqué yo también lo estoy, le autorizo para que haga de esta carta el uso que le parezca, quedando siempre a sus órdenes, su afm. a. s.

Emilio de Obeso
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 molturació sofreix minves.

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

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

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

AGRICULTURA I RAMADERIA

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

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

ELS NOSTRES PAGESOS



El senyor Pere Pujol i Thomàs

Si una comarca fos susceptible d'esculturitzar-se en figura humana, diria que el senyor Pujol i Thomàs és el Bergadà. El seu cos, massiu com un bloc caliç de Pedra-Forca o de Queralt; la seva fisonomia, paisatge bergadà, i la seva manera de parlar s'assembla a la remor de l'aigua de l'alt Llobregat.

El senyor Pujol i Thomàs és una vera representació del geni bergadà, d'aquest geni que d'una comarca naturalment pobra, per l'enginy, treball i constància, l'ha transformada en país ric. I la

vida del senyor Pujol i Thomàs ha estat la repetició del geni bergadà. De pobre, passa, per les virtuts racials, a ésser ric; sense un pam de terra devé el propietari de més extensió de terreny de la comarca. I el senyor Pujol i Thomàs, malgrat els seus setanta vuit anys, continua fort com una penya i el seu esperit tan jove com si cada dia hagués de començar de fer carrera.

El senyor Pujol i Thomàs no és pas solament un pagès. Per bé que fill de pagesos (el seu pare a setanta anys fangava amb el delit d'un jove, i demés, casat amb la noia del pagès més intel·ligent de la comarca bergadana, En Serra i Costa, que fou l'importador de l'alfals i trefle), altres negocis l'han ocupat durant la seva activa existència.

La participació directa del senyor Pujol i Thomàs en l'agricultura i ramaderia comença immediatament després d'haver adquirit Collet d'Ina i els Fangassos, o sigui, la baronia de Llenes, propietat de 1.500 quarteres, de poques i magres terres de conreu i de muntanyes pelades. En aquesta propietat racionalment no hi devia haver altra cosa que bosc i bestiar, servant, emprò, les feixes de conreu més apropiades. I això fou el que féu el nou propietari: fer bosc, posar bestiar i adobar les masies.

Indirectament el senyor Pujol i Thomàs ha ajudat molt l'agricultura. Quin valor tindrien els productes agrícoles, ramaders i forestals del Bergadà, si no existís el ferrocarril de Manresa a Guardiola? Doncs, aquesta ferrovia fou inclosa, gràcies a la influència de què disfrutava el senyor Pujol i Thomàs, a la llei de ferrocarrils de 1877.

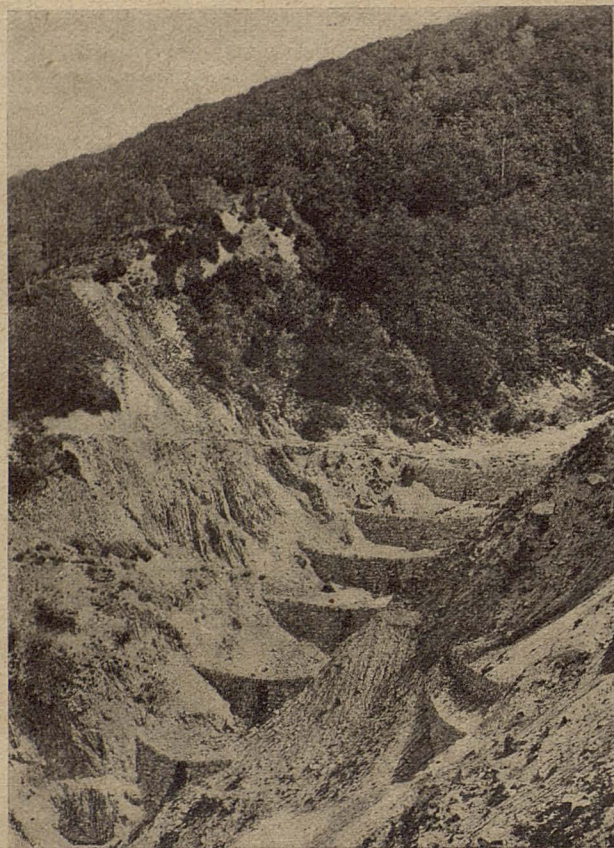
Per altra part, si al Bergadà no hi hagués en explotació indústries i mines, els productes agrícoles i pecuaris serien pagats a baix preu, essent el consum local més reduït. I bé; el senyor Pujol i Thomàs ha contribuït poderosament al desenrotll industrial i miner de la comarca, ja per iniciativa privada, ja des de la Diputació de Barcelona, de la qual ha estat diputat.

Actualment el senyor Pujol i Thomàs és el degà de l'«Asociación general de ganaderos» i «visitador» d'aquesta entitat a Barcelona, i ocupa demés el càrrec de vocal en el Consell de Foment.

Regularització dels cabals hídrics

DURANT el Congrés de Recs foren desenrotllats molts i variats temes sobre l'aspecte tècnic per a procurar majors cabals a l'objecte de què fossin atesos els serveis agrícoles que hi ha establerts.

Fou palesada la conveniència d'assolir majors cabals, d'una manera especial per a les èpoques d'eixut, que és quan l'agricultor més la necessi-



Correcció d'un barranc pel sistema de barratges

ta per a la irrigació i són perdudes a voltes les collites per manca de l'element hídric necessari.

En un principi, per a establir les xarxes d'irrigació els agricultors feien les derivacions directes dels rius i rieres, i especialment utilitzaven les aigües vistes, i aquestes instal·lacions daten moltes d'elles de l'edat mitjana. Més endavant, quan aquestes resultaven insuficients, s'han establert valls obertes i fins minats travessers en el fons

dels *thalwegs* per a assolir les aigües subàlvies que escorren per sota els materials d'alluvió i per damunt el terreny permeable o impermeable que pogués constituir el subsòl; això és molt freqüent en el segle passat.

Modernament veiem la construcció d'importants preses per a la utilització dels serveis industrials, per a la producció de forces motrius, àdhuc que les aigües són utilitzades després també amb més o menys regularitat, per a la irrigació dels camps, augmentant d'aquesta faisó les zones d'irrigació, assolint un major desenrotllament de l'agricultura.

Però, després d'haver estat ja practicats tots aquests mitjans de captació, resta un sistema moderníssim, el més interessant per a l'agricultura, àdhuc per a l'abastiment de les poblacions: és el que s'assoleix mitjançant la *correcció dels barrancs*, a l'objecte de què les aigües restin entretingudes, escorrent-se pausadament per damunt del llit artificial que s'estableix i tinguin temps de filtrar-se per entre els materials d'alluvió. Escalonadament les aigües fluvials deuen saltar per entre barratges filtrants, per a què puguin anar colant-se, augmentant d'aquesta faisó el volum de les aigües subàlvies, i reduint la velocitat de les mateixes en forma que restin disminuïdes les diferències volumètriques del cabal, relacionades amb les variacions climatològiques autòctones.

Sempre i quan aquestes labors superficials de millora del baix relleu amb la correcció dels barrancs, siguin ordenades de conformitat amb la constitució geològica del terreny, àdhuc establint-se en la forma i emplaçament, segons sigui el decliu del *thalweg*, l'espessor del terreny permeable i el coeficient de permeabilitat que pot assolir-se a una major profunditat, és d'aquesta manera com pot arribar-se a conquerir una regularització quasi perfecta del cabal. És aquest sistema d'uns resultats tan considerables, que fins s'arriba a assolir un aprofitament del 60 per 100 de l'aigua pluvial, cosa que avui escassament en nostres conques hidrogràfiques, difícilment és

aprofitable un cabal que oscilla entre el 4 i el 9 per 100 de l'aigua pluvial, variant aquesta proporció segons la forma en què han estat practica- des les labors de captació més o menys relacionades amb la constitució del terreny.

Sempre i quan hagi de practicar-se un treball de regularització d'un barranc, cal, doncs, tenir present la topografia de la conca receptora, la constitució geològica dels terrenys que l'integren, la

pluviometria local i les relacions estructurals del subsòl, per a proeurar el major benefici que pot obtenir-se d'una conca determinada, de conformitat amb una tècnica hidrològica verament científica.

DR. M. FAURA I SANS

*Ex-Professor de Geologia de
l'Escola Superior d'Agricultura*

Un cas interessant de la cooperativa d'elaboració

VII. *L'Associació central de les lleteries cooperatives.* — VIII. *La Unió de Caseïneries.* — IX. *Caràcter jurídic d'aquestes Cooperatives.*

L'Associació central de les lleteries cooperatives. — En aquesta regió que acabava de conèixer la ruïna, com deia en l'article anterior, la creació de les lleteries cooperatives tingué un èxit sorprenent, però aviat es donaren compte que totes elles estaven mancades d'un organisme de conjunt capaç d'ocupar-se de millorar la producció, i d'augmentar els mercats de venda, de pendre part en les exposicions agrícoles, etc., i en 1893 fou fundada l'Associació Central de les Lleteries cooperatives de les Charentes i del Poitou. Al principi, agrupava solament una vintena de societats. Aquest nombre pujà fins a 60 en 1895, a 86 en 1900, a 127 en 1922 i actualment són 141 (que representa un total de més de 80.000 socis) les cooperatives que formen part de l'Associació central, la qual reproduceix en un pla més enlaira- rat el que passa en cada una de les societats que la componen.

Cada lleteria queda autònoma, però totes elles encarreguen a l'Associació de vetllar els seus interessos econòmics i comercials, i en cas necessari d'adreçar-se als poders públics.

El programa que fins a l'hora actual ha realitzat l'Associació és realment interessant i demostra la capacitat i la bona voluntat dels seus elements directius.

En 1897 es va crear un servei d'inspecció de les lleteries.

En 1899 s'organitzà un servei de vagons frigorífics destinats a transportar la mantega fins a París, Els vagons pertanyen a la companyia del ferrocarril, que els lloga a l'Associació i aquesta s'encarrega d'arreglar-los pel seu compte, construint-hi una doble paret isoladora, lleixes per

posar la mantega i dipòsits de glaç, de tal manera que la temperatura a l'estiu no passi mai de 10 - 11° i la mantega arribi a París en estat im- millorable. El transport es fa durant la nit.

En 1902 l'Associació va aconseguir que es creés a Surgères una Estació d'Indústria lletera, per a donar més estabilitat i més pes a la Inspecció de lleteries. Però aquesta estació sola no pogué donar els bons resultats que d'ella s'esperaven, mancada de personal i d'una organització ben entesa, fins que en 1906 obtingueren la creació d'una Escola d'Indústria lletera, installada en edificis que l'Associació va cedir a l'Estat, i sostinguda, part pel departament de la Charente Inférieure, part per l'Associació i part per l'Estat. L'Escola i l'Estació se serveixen del mateix laboratori i són dirigides pel mateix personal tècnic. Els estudis a l'Escola duren un any, i són de caràcter essencialment pràctic. Els bons efectes d'aquestes institucions no es feren pas esperar gaire, i han fet que aquesta regió, que és la més jove, per dir-ho així, en el camp de la indústria de la llet a França, es pugui posar avui dia al davant de totes les altres, tant per les seves instal·lacions models, com pels mitjans de fabricació de la mantega i de la caseïna.

En 1910 es va construir, a Surgères també, i a càrrec de l'Associació, una fàbrica de glaç per produir el que fos necessari, al servei dels vagons frigorífics i per proporcionar-ne a les fàbriques que en necessitessin.

A més de tot això, l'Associació s'ha encarregat sempre de comprar a l'engròs, i per totes les cooperatives que en formen part, els embalatges, el carbó, l'oli i totes les matèries primeres ne-

cessàries, arribant així a un màxim d'economia que de cap altra manera es podria realitzar.

Però, l'obra de l'Associació no s'ha limitat als interessos dels socis. S'ha preocupat encara dels obrers ocupats en les seves fàbriques, i això respon a una de les seves finalitats. Una llei francesa de 1898 sobre accidents del treball era aplicable al personal interior d'aquestes lleteries, per això en 1904 l'Associació creava un servei comú de garantia contra les responsabilitats que derivaven d'aquesta llei, el qual en 1922 es transformà en «Caixa Sindical de Segurs mutus de les lleteries Cooperatives de les Charentes, del Poitou, contra els riscos i accidents del treball». Més tard, en 1926, fon creada una caixa de retir per al personal de les lleteries pel manteniment de la qual totes les lleteries adherents a l'Associació donen 5 cèntims per cada 100 francs d'ingressos totals bruts.

Finalment, una revista semanal, *L'Industrie du beurre*, és l'òrgan oficial de l'Associació.

L'Administració d'aquesta gran societat està realitzada en les mateixes condicions que la de cada lleteria. Dues vegades per any, els presidents de totes les cooperatives es reuneixen en Assemblea general per a tractar dels problemes econòmics i administratius, i aquests 141 presidents reunits representen, no un departament en particular, ni una agrupació de pobles; són el conjunt d'una regió lletera formada per tres departaments molt diferents d'aspecte, de conreu i d'interessos, però estretament lligats en el camp de la indústria de la mantega que assegura el benestar de llurs habitants.

La Unió de Caseïneries cooperatives. — Una altra de les finalitats de l'Associació és estudiar i adaptar tots els procediments de fabricació, utilització, explotació i venda dels productes o subproductes lleters que poden interessar a les cooperatives.

En l'article anterior ja deia que per a la utilització de la llet desnatada, havien cregut el més convenient extreure'n la caseïna, i parlava una

mica de les primeres fases d'aquesta indústria. Però no n'hi ha prou de saber fer la caseïna. S'ha de saber vendre, i encara que es tracta d'un producte que a França troba un mercat segur, necessita un estat de preparació diferent segons la utilització a què es destina. Per això, i amb la finalitat de suprimir els intermediaris, totes les cooperatives adherents a l'Associació i que fabriquen caseïna, s'agruparen en 1912, constituint La Unió de caseïneries cooperatives.

En aquell moment aquesta Unió estava formada per sols 9 lleteries. Actualment són unes 40, i produeixen prop de la meitat de la caseïna fabricada en la regió. Cada caseïneria asseca ella mateixa el seu producte i l'envia a la Unió, la qual s'encarrega de moldre-la, portant-la a un estat de finura diferent segons les demandes, i de preparar-la, donant-li un grau d'humitat uniforme (12 per 100) en la fàbrica que té instal·lada a Surgères a prop de l'Estació. Després reparteix el producte de la venda, deducció feta de les despeses generals, entre les lleteries productores en relació a la quantitat enviada, tenint compte, naturalment, de la qualitat.

Avui dia la Unió de Caseïneries cooperatives representa a França la firma més important en el comerç de la caseïna.

Caràcter jurídic d'aquestes cooperatives. — La dificultat de determinar netament la naturalesa jurídica de les cooperatives de producció s'havia plantejat ja a França en l'any 1842, en les cooperatives que existeixen a la regió alpina i que es dediquen a la fabricació dels formatges en comú. El cas era difícil a resoldre, car aquelles cooperatives no tenien estatuts escrits i es regien solament per costums locals. En resum, varen acordar que es tractava ben bé de societats, però d'unes societats *sui generis*, que queien fora les disposicions del dret comú i regides per regles particulars que tenien llurs fonaments en els costums locals.

Poc després de creades les lleteries cooperatives de les Charentes i del Poitou, es posà nova-

DIABÈTICS

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

ESTEVERIERA

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'ANGEL, 18 - » 4869 A.

ment la qüestió, però aquesta vegada amb una notable superioritat, ja que les noves associacions tenien totes estatuts escrits i gairebé iguals entre elles.

En aquestes cooperatives la llet s'ha pagat sempre als socis a tant per litre. Constitueix, doncs, un frau per part de l'associat l'aigülar o desnatar la llet, cosa que no passa quan es paga a tenor de la matèria grassa. La societat, doncs, ha de tenir manera de defensar-se contra aquests socis poc escrupolosos; però pot fer-ho ella pel seu propi compte? La determinació exacta dels poders d'aquestes societats i la seva naturalesa jurídica es determinà clarament a conseqüència d'un frau comès per un soci de la lleteria de Muron.

El Consell d'Administració va decidir excloure'l de l'Associació i condemnar-lo a una multa de 500 francs. El soci va recórrer als tribunals i l'assumpte s'allargà. Primer es consideraren les cooperatives com a *societats de capital variable*, en les quals la llei francesa reserva solament a l'Assemblea general i no al Consell d'Administració el dret d'excloure un soci. Això semblava anar contra la decisió de la societat, amb l'aggravant que, segons la llei aplicada, el Consell no podia tampoc imposar multes. Finalment, però, es va acordar que les lleteries cooperatives en qüestió no eren pas societats de capital variable, ja que no hi existeixen accions, sinó solament l'aportació per part de cada soci, del seu producte agrícola a transformar: la llet; que a més, el màxim de producte a portar era illimitat; i que, finalment, no hi existeix cap capital en metàl·lic,

car la societat es limita a fer un préstec per a la compra del material i despeses d'instal·lació. Aquesta jurisprudència atribuïa definitivament a les cooperatives de les Charentes, del Poitou, el caràcter de *societats civils «sui generis»*, i els hi reconeixia com a lícit el dret de pendre en llurs estatuts totes les mides necessàries per a defensar-se contra el frau, ja que es tracta d'una convenció lliurement acceptada per tots els socis, i el dret de castigar-lo sense necessitat de recórrer a l'Assemblea general, però baix el control dels tribunals civils.

Aquestes societats, doncs, no són considerades com a comercials, ni per llur naturalesa, car es limiten a tractar en comú un producte aportat pels pagesos adherents, ni per llur forma, car es va jutjar que no tenien res de comú amb les altres societats que regeix una llei francesa del 1867. Això va portar una sèrie de conseqüències d'ordre variable: exempció de certs impostos, trobar-se fora la llei sobre els beneficis industrials i comercials, etc.

A més, fins avui no han pagat encara l'impost sobre el valor de les vendes (*chiffre d'affaires*); no que n'estiguin completament exemptes, la qüestió està als tribunals i no s'ha decidit encara, és sols per dir que, degut al seu caràcter i a la seva finalitat essencialment i únicament agrícola, les cooperatives de les Charentes i del Poitou no s'han considerat ni s'han tractat mai, en cap dels aspectes, com les societats industrials o comercials.

JOSEP LLOVET

Surgères, abril de 1928.

Una indústria de Mallorca que exporta per 20 milions de pessetes, vista de prop

ELS nostres quefers ens han portat a una possessió (masia), que, com gairebé totes les mallorquines, crien aviram, que arriba a constituir un aspecte dels més importants dintre l'explotació de la finca.

Hem suposat que a molts catalans continentals els interessarà la manera com se desenrotlla aquesta indústria en les seves més primes rels, tota vegada que l'emplenar de gàbies d'aviram i canastres d'acer el moll de la Pau de Barcelona constitueix un fort competidor en el mercat de la capital catalana. Per això és que no volem

privar els lectors d'AGRICULTURA I RAMADERIA de llegir l'interessant col·loqui sostingut amb la madona (mestressa), que és l'única que intervé en tal afer.

—Com van aquestes gallines, madona?

—Ja ho veu: així, així.

—Veig que en teniu moltes ferm!

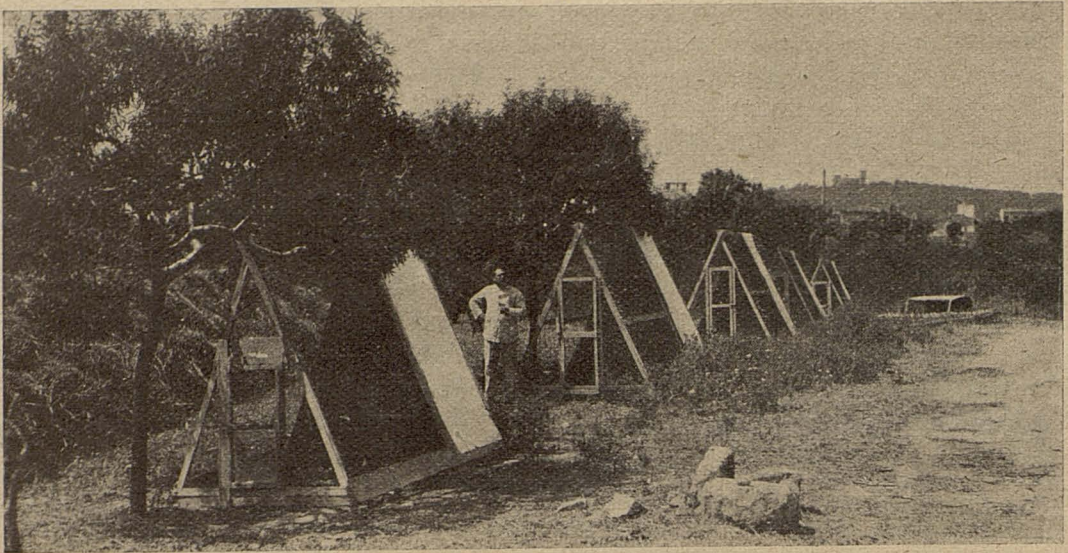
—Sí, enguany n'hi ha moltetes.

—Quantes n'hi deu haver, poc més por manco?

—Unes quatre centes.

—Veig que en teniu moltes de races rares.

—No ho ha de trobar estrany, perquè compro



A canvi d'una bona ombra les gallines femen els ametllers. Son Pizà-Mallorca

els ous a un senyor que en té de totes les castes del món.

—I els ho fa pagar cars?

—Ca, no, a preu dels nostres.

Veient un perfecte tipus de pollastre Leghorn blanc, demanem a la madona:

—I aquestes blanquetes amb les cames grogues, què tal van?

—Aquestes blanquetes, com a pondre, ponen, però no pesen res; no m'agraden, i endemés els pollets són mals suredors.

—I aquelles gallines vermelles tan amples, d'orelles vermelles? (són uns bons exemplars de Rhode Island roig).

—Bé, no van malament, només tenen que fan uns ouets groguencs un poc mals de vendre. Veñ, senyor, aquesta és la nostra gallina, aquestes races de cama blava, orelles blanques grosses, bones ponedores, d'ous blancs com espuny, tot el dia pastura, suradora com ella tota sola, i llavors, uns pollastres bons de vendre que en dos dies són fets.

—Ah sí, aquesta raça és la rossa del Prat de Llobregat, prop de Barcelona.

—Ah no, senyor, aquesta raça és la nostra i ben nostra, no en faltava més! Miri, quan jo era fadrina, i ja la estona ferm, perquè ja tinc prop de setanta anys, ja teníem a casa nostra aquesta casta de gallines. Me'n recordo ben retebé. Els galls tots eren vermells de bona cresta i orelles ben llargues, com aquell que ara ve—m'ensenya

un perfecte tipus de Prat—; de vegades en sortien de negres ben negres, i qualque pic qualquun de blanc ben blanc, però això era rar.

—Veig, madona, que això que dieu és interessant i segurament teniu raó. És quasi segur que si aquestes gallines que vós dieu no són ben germanes de les del Prat, són cosines germanes bones, però les del Prat ens les donen ben triades de color, han triat des de fa anys les millors ponedores i n'han fet un raça coneguda a tot el món, cosa que nosaltres no hem fet amb les nostres gallines rosses. Ja que si com vós dieu són les mateixes—i jo ho crec—i les del Prat estan més ben triades que les nostres, poden passar per del Prat, i així tenim bon bestiar i no renunciem a la nostra raça.

—Bé, bé; tot el que vulgui, però no em torni a dir que aquesta casta de gallines és forastera; mallorquina i ben mallorquina és ella.

—I aquestes negres, que quasi pareixen com les del Prat, si no fos que són negres?

—És el que jo li deia: sempre a Mallorca en el bestiar ros i amb galls ben vermells en surten de negres.

—Sí, però a aquestes ara les diuen Balear negra Minorque i no sé quantes coses més.

—Poden dir-les el que vulguin, però és el que jo li dic. Miri aquella polla que té totes les plomes del coll roges com si fos una gallina rossa: és filla d'un gall i d'una gallina negres d'aquestes que vostè diu que ara les diuen tants de noms,

URALITA

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

i no se n'estranyi gaire que tinguin qualche germana quasi rossa.

—Escolteu, madona, com és que aquella indiota mena tants de pollets. No els deu haver covat tots ella?

—No, no els ha covats tots. És que tinc una covadora d'aquestes màquines que les diuen incubadores.

—Ah fosca! i d'on l'heu tret? La deureu haver comprat a ciutat i deu ésser de bona marca.

—Ca, no senyor, no té cap marca ni la vaig comprar a ciutat; és feta d'un fuster del poble que les fa molt bé; un senyor veïnot seu li diu com les ha de fer.

—Madora, m'agradaria veure aquesta covadora.

Vaig veure la incubadora, que no pot ésser més més senzilla. Un quinqué de petroli amb un tub de vidre col·locat en terra, dona calefacció a la incubadora per medi d'un tub d'aire que després de donar unes voltes per les parets del moble surt al defora. El termòmetre travessa la paret i es llegeix des de fora. És rodona i s'obre pels voltants.

—Va bé aquesta covadora?

—Sí, senyor, va bé, con tal que se'n cuidi molt.

—I quants d'ous hi caben?

—Prop de dos cents.

—I en haver nascut, què en feu?

—Els dono a les indietes que poso el mateix dia que poso la covadora. Si veig que n'hi ha demés els venc.

—A quin preu els vos paguen?

—A 24 dècimes cada u. (Dècimes de ral, o sigui o'60 pessetes).

—I els ous, a quin preu els us paguen?

—Els cocovers que vénen per aquí, a 13 peces (1'50 pessetes) la dotzena. Si els envio al poble, no gaire més.

—I els pollastres, a quin preu els paguen?

—A 13 peces la terça (3'35 quilo). Gallines ara no en volen; han arribat a oferir a deu rals quilo.

—Però creieu que l'aviram treu amb aqueixos preus, tenint els aliments a més de 40 pessetes 100 quilos un amb altre?

—No, senyor, amb aqueixos preus s'hi perd, però molt. Pot estar ben segur que si això dura no quedarà una gallina en tota Mallorca; però se compondrà, si Déu ho vol. Miri, jo l'any passat devés aquest temps vaig arribar a estar assutada. Tot ho vaig apuntar; a fi de comptes vaig perdre 100 pessetes, però vaig quedar amb més de 100 gallines joves més que l'any abans i un bon floquet de pollastre per a casta.

—Escolteu-me, madona, on tenen el galliner aquestes gallines vostres?

—El galliner és aquell porxo, però no hi volen

gaire de cap manera; s'estimen més dormir damunt d'aquells garrofers tan grossos, sobretot a l'hivern, que s'amaguen per dins ses branques més fullases; d'estiu se'n colguen per aquells ametllers, però al galliner de cap manera hi volen estar.

—I de quines gallines poseu els ous?

—Ademés dels de les d'aquell senyor del poble que li he dit, tinc dins aquells tancadents de rexilla unes quantes gallines amb un gall. Veieu, aquí n'hi ha sis de rosses de les que vostè diu Prats, amb aquesta currada de gall. (La currada



Son Pizà-Mallorca. Galliner per a 400 gallines

de gall que fa referència la madona és un enorme mestís a sobre del qual es nota fàcilment les races Rhode - Orpington lleonat, i potser quelcom de Brahama.)

—I els pollets fills d'aquest gall i d'aquestes gallines rosses, què tal són?

—Encara no ho sé, perquè fa poc que els tinc plegats i encara no he posat ous, però com que el gall és tan gros i les gallines tan bones, és ben segur que en sortirà un bon bestiar.

—Em sembla, madona, que de tot això no en sortirà res de bo. Aquest gallàs és de masses castes i molt diferent de les gallines rosses. És ben segur que si d'això en surt res, serà un galimaties que no hi haurà qui ho entengui. Si em voleu creure a mi, poseu-hi amb aquestes gallines un bon pollastre dels de la seva casta, d'aquells vermells amb orelles blanques i cama blava, dels que vós dieu que són mallorquins i ben mallorquins.

—Creieu que ja ho volia fer, però com que veia aquest animalot tan gros en volia tenir casta.

—Aquestes gallines vostres no les deveu tocar mai?

—No, senyor, sempre van a lloure i de les seves, però amb l'amo jove comptem poc més poc manco el mal que fan al rementer de prop de la casa i a l'era.

Amablement ens vàrem acomiadar de la simpàtica madona.

Aquesta impressió que hom treu de la finca de

què havem parlat, la treuríeu gairebé igual de les altres finques grans, i molt semblant de les finquetes producte de la parcel·lació dels grossos latifundis.

Aquest és, doncs, i no cap altre, per ara, l'estat de la producció d'aviram mallorquí.

JOAN SALAMS

San Pisà (Palma), 24-3-28.

La propaganda del vi

EN tota empresa comercial el reclam o la propaganda és un dels principis fonamentals per assegurar l'èxit de venda; generalment amb els productes agrícoles no es fa aquest treball amb la intensitat i perfecció dels industrials. D'això anem a parlar avui, dedicant una especial atenció a la propaganda del vi.

Fem de seguida una salvetat amb el que fa referència a l'estranger; Itàlia i França, nacions verament vinícoles, no les podem considerar com inactives, molt al contrari, el reclam de llurs vins nacionals, el fan amb tota esplendidesa i coneixement de causa; segurament en coneixeu ja resultats ben positius de llur gestió.

Al país d'En Mussolini, i sota la inspiració de M. Mavescalchi, han organitzat un concurs de vins ben curiós, el jurat del qual seran els gerents dels bufets o vagons restaurants, dels nombrosíssims trens que creuen el país italià; a aquest fi s'han editat nombroses proclames dirigides als vinyaters italians incitant-los a què prenguin part al concurs i donant-los les bases amb què s'ha de regir. Se'ls aconsella facin les mostres de mitja ampolla, i que cada regió concorri a les estacions que s'escaiguin a la seva jurisdicció. Cada comarca representarà així el seu tipus, de la bondat del qual hauran de fer ressaltar fullets explicatius; així s'evitarà que els tipus corrents invadeixin el terreny de les grans marques, que amb procediments més o menys legals a tot arreu s'ha procurat mixtificar; cada regió tindrà el seu tipus, la valor del qual serà justament controlada pel gran públic.

França no desentona amb res de la seva veïna Itàlia, en qüestió de propaganda, potser inclús la sobrepassa; cal només veure els nombrosos comitès que funcionen, el de Besiers-Nimes, per exemple, com a representant dels vins del Migdia o d'Occitània, el qual fa una vertadera revolució d'esplendidesa i eficàcia. Aneu a qualsevol lloc d'estiueig i quedareu meravellat de la guerra que existeix entre les aigües minerals i el bon vi francès. L'espectador neutral que es troba davant un tal conflicte, generalment es decideix pel qui sap explicar-li millor les bondats del seu producte; en trobareu tants que venen cervesa i aigua mineral, perquè ningú s'ha interessat mai a fer-los entendre que el vi natural reuneix millors condicions de salubritat tòniques, etc., etc., que el líquid que ells momentàniament prefereixen.

I tractant-se de Catalunya, què podem dir? Realment aquesta propaganda la tenim completament descuidada, i si tenim en compte el que fan els nostres veïns estrangers, completament nulla. I no és pas que aquí no posseïm vins de vertader mèrit, que poden competir amb les millors marques estrangeres. Tampoc no ens pot conduir a aquest desinterès els preus que assoleixen normalment els nostres vins. Per desgràcia, les crisis que patim els vinyaters són continuades, i sembla que valdria la pena de buscar noves orientacions en consonància de l'època en què vivim.

I per acabar, em cal fer una indicació, digna, al meu humil criteri, de tenir-la en compte.

Pel maig de l'any que ve s'inaugurarà l'exposició de Barcelona; es calcula que desfilaran per la

nostra ciutat uns dos milions d'estrangers; per consegüent, és una època oportunitatíssima per a què els vinyaters facin allò que no han fet fins ara. Ens consta que a l'estranger solliciten llocs i stands amb moltíssima més intensitat que aquí; això vol dir que si badem ens faran la propaganda i exhibició de productes que nosaltres tenim, a casa nostra mateix, i això seria intolerable que per la nostra deixadesa ens trobéssim amb una tal vergonya.

Cal, doncs, que els sindicats, grans propietaris i regions privilegiades, es prenguin l'assumpte

seriosament, és una ocasió imperdonable que ens deixàrem escapar; cal tenir molt en compte que els països sud-americans (gran mercat que acabem de perdre) seran bons concurrents i degustadors, i que una bona i nodrida propaganda feta a casa nostra i per nosaltres mateixos, pot tenir molta més eficàcia que certs tractats de comerç.

A més, ens consta que el Comitè de l'Exposició oferirà abans els seus palaus als de casa que als de fora; cal, doncs, estar previnguts i fer una obra digna de l'Exposició i de nosaltres mateixos.

FRANCESC PLANAS MARTÍ

L'humitat de la terra a l'estiu

EN ple estiu, i principalment en els anys que les pluges no han estat abundants a l'hivern i primavera, si es fa un càlcul de l'evaporació de l'aigua per les fulles de les plantes i les reserves d'humitat que conté la terra, es constata que els comptes no lliguen, que les plantes evaporen més aigua de la quantitat de què disposen. Llavors, com s'explica això? Mr. Chaptal, Director de l'estació física i de climatologia agrícola de Marsella, ens documentarà en aquesta qüestió.

I

Aigua provinent de les capes profundes, les boires i les rosades.

Alguns autors, en particular Gasparin i Hilgard, pensen que són les capes profundes del sòl que durant els períodes de secades cedeixen a les capes superficials l'aigua que elles evaporen. Aquest origen no és pas admissible en el cas típic examinat per nosaltres en maig-agost 1923, puix que en maig de 1923 feia un any que durava la secada i la reducció del caudal de les deus indicava l'esgotament de les reserves d'aigua disponible de la terra.

L'ascensió de la humitat de les capes profundes a la superfície és contrària a les observacions realitzades per diversos geòlegs respecte la substitució de la circulació subterrània a la circulació superficial i a les experiències practicades per

Bouyoncos, fa dotze anys. La quantitat d'aigua que passa de les capes inferiors a les superficials és pràcticament insignificant.

Per consegüent, l'aigua procediria de l'exterior i no de la terra, i és ací on cal cercar l'origen de les aigües complementàries destinades a suplir la insuficiència de les pluges.

Les boires són excepcionals (l'autor es refereix a Provença i Llenguadoc) i molt poc espesses per a tenir una marcada acció en la humitat del sòl. Segons les observacions practicades, l'altura total anyal d'aigua que les boires poden aportar a la terra no assoleix a Montpeller 30 metres cúbics per hectàrea.

La rosada constitueix una aportació més considerable que la boira, i per l'agricultura dels països calents, té una importància de primer ordre, la qual ha estat sovint remarcada. No obstant, les xifres denunciades pels autors que han mesurat la intensitat de la rosada, no justifica aquesta opinió. De les observacions de Ferrero, Marié-Davy, Flaugergues, Raddi, Naca, de Gasparin, Hondaille, etc., resulta que el total anyal no excedeix mai en les regions meridionals de 90 metres cúbics per hectàrea.

Per la nostra part, han obtingut resultats anàlegs en les experiències que hem realitzat a l'Estació de Física i de Climatologia agrícoles de Bellaire, prop de Montpeller, en els anys compresos de 1921 o 1926. La quantitat d'aigua aportada a la terra per les rosades seria aproximadament igual al 1/25 del dèficit existent. En realitat, la proporció, tot i essent dèbil, és, no obstant, més elevada.

Les diverses mesures més amunt citades foren practicades amb aparells no registradors, i les xifres obtingudes no indiquen pas la quantitat total d'aigua que s'ha dipositat, sinó tan sols la diferència entre aquest dipòsit i l'evaporació nocturna. Aquesta última, per bé que menys intensa que l'evaporació diürna resulta encara bastant forta i pot assolir, segons Hondaille i Hépités, el 1/5 de l'evaporació diària total.

II

Importància de la condensació de la humitat atmosfèrica a l'interior del sòl.

Un altre origen de la humitat del sòl és la condensació del vapor d'aigua atmosfèrica a l'interior de la terra mateixa.

A la primavera i a l'estiu la temperatura de les capes superficials del terreny essent inferior a la de l'aire, aquest últim penetrant en la terra es refreda i hi diposita, quan el seu estat higromètric és suficient, una part del seu vapor d'aigua. A Montpeller, en particular, es realitzen les condicions necessàries per a produir el dipòsit. La quantitat d'aigua aportada d'aquesta manera a la terra depèn de la velocitat de la renovació de a seva atmòsfera. La velocitat varia amb la composició del sòl, que segons Deherain i Demoussy, l'aireació és molt fàcil en els sorrals secs, però molt lenta en la sorra humida. Per a Worré i Leather, els canvis entre l'atmosfera i la terra són molt actius, i Romell estima que de la superfície a 0'19 metres de profunditat l'aireació es realitza completament cada hora.

Quan determinades condicions particularment favorables es troben reunides, les condensacions interiors poden assolir una gran intensitat. Hittier va presentar fa algun temps, a l'Acadèmia d'Agricultura, una nota de Vinogradoff, segons la qual en l'antiguitat la ciutat de Teodòsia (Crimea) s'alimentava de l'aigua captada en munts molt grossos de pedra calcària construïts expressament en les serres dels voltants de la ciutat. L'aire humit entrava en aquests munts de pedres, una part de vapor d'aigua s'hi condensava, la qual era recollida per canalitzacions a les fonts de la ciutat.

Carles atribueix l'origen de certs filets d'aigua trobats en el gres de Liban a les condensacions internes, i Hegly, les diferents deus situades en les dunes dels encontorns de Bizerta i Tripolitània.

D'aquests casos excepcionals no se n'ha pas de concloure, com pretenen certs hidròlegs, que les deus estan principalment alimentades per aigües

de condensació i no per les precipitacions. En les nostres regions es produeix precisament, com ha demostrat Dicnert, el contrari: la pluja és el proveïdor més important de la napa subterrània, mentre que la condensació del vapor d'aigua de l'aire manté la humitat a la superfície de la terra i forneix a les plantes l'aigua necessària a llur evaporació.

III

Absorció del vapor d'aigua per les substàncies vegetals.

A l'objecte d'obtenir una mesura el més exactament possible de la quantitat d'aigua que en el Llenguadoc, Provença i Rosselló pot ésser aportada a la terra per les condensacions atmosfèriques ultra les precipitacions, en 1925, 26 i 27 practicarem una sèrie de mesures amb drosòmetres Raymond i balances registradores Richard.

El drosòmetre Raymond, la textura i composició del qual s'assemblen a la d'un sòl herbajet, està constituït per un canyís molt lleuger, tenint una superfície horitzontal de 1/10 de metres cúbics, i el fons guarnit de teixit impermeable està cobert de tiges de gramínies mantingudes per un ret.

El conjunt fou col·locat al nivell del sòl, damunt del plat d'una balança Roberval, de sensibilitat regulable, i proveït d'un registrador i amortiguador destinat a atenuar l'acció del vent.

L'examen de les diagrames obtingudes ha mostrat que s'havia de distingir en els dipòsits acuosos nocturns, coneguts per rosada, la rosada pròpiament dita, que és dipòsit del vapor d'aigua atmosfèrica damunt del cos, la temperatura del qual és inferior a la de la rosada; demés l'absorció del vapor d'aigua atmosfèrica per la terra i els vegetals, fenomen que no és sinó un cas particular de l'atracció i de la fixació dels gasos per les superfícies sòlides.

Els assatjos realitzats durant els estius de 1925 i 26 han permès observar que si la rosada pròpiament dita és un fenomen accidental, més o menys freqüent, l'absorció, pel contrari, és un fenomen regular i quotidià. Durant el dia quasi sempre està amagada per l'evaporació, però es pot observar quasi totes les tardes. Per regla general, comença a manifestar-se unes dues hores i mitja abans de pondre's el sol.

El primer d'agost de 1926, per exemple, en temps bo i poc ennuolat, el dipòsit començà a les 16'30 (T. M. G.), continuant produint-se fins el 2 d'agost a les 5'30. La temperatura mínima del receptor durant la nit era de 9°. L'examen

del gràfic de la temperatura de l'aire, el seu estat higromètric i la tensió de vapor corresponent, mostra que suposant la temperatura mínima de 9° hagi tingut lloc des de les 16'30 (cosa impossible, puix la temperatura a l'ombra era en aquesta hora a 28°), el dipòsit de rosada no podia començar fins a les 21. Entre 16'30 i 21 hores no ha pas estat la rosada el que s'ha registrat.

Moltes vegades hem observat dipòsits nocturns continus i bastant importants (per bé que inferiors a la mitja), mentre el punt de la rosada no havia estat assolit en cap instant.

L'estudi dels diagrames mostra també que força sovint, durant la nit, l'evaporació en alguna estona és superior al dipòsit, però aquest recobra aviat el predomini.

A les hores més caloroses del dia, a vegades es constata el fenomen invers. El 23 de juliol de 1926, en temps bo, cel pur i brisa, es va registrar un dipòsit bastant important entre les 13'30 i les 14'30. Tenint en compte la temperatura de l'aire i l'estat higromètric, hauria calgut per a què el punt de rosada hagués estat assolit en aquest moment, que la temperatura del drosòmetre exposat al sol hagués estat inferior a 6'4°, mentre que la temperatura a l'ombra era de 30°.

La intensitat d'aquests dipòsits quotidians depassa algunes vegades 4 m. c. per hectàrea; els extrems de 50 observacions són 4'5 i la mitja 2.

Ultra la rosada pròpiament dita, s'ha de tenir en compte la fixació del vapor d'aigua atmosfèric per les substàncies vegetals que recobreixen la terra.

Qualsevol causa que multipliqui la superfície de contacte entre el cos receptor i l'aire, multiplica també la importància del dipòsit, cosa que explica les recerques de Viquesnel i Fournel i les observacions del doctor Marloth, Descombes, etc., respecte la funció dels arbres en la condensació de la humitat atmosfèrica.

IV

Absorció de vapor d'aigua de l'aire per la terra arable.

La capa superficial de la terra arable pot també fixar fortes proporcions de vapor d'aire atmosfèric. La propietat que posseïa la terra d'absorbir la humitat de l'aire, encara que aquest no n'estigui saturat, ha estat experimentada per diversos autors, principalment per Schübler, Babo, Hervé i Mangon. Schloesing ha arribat a precisar que la higroscopicitat de la terra no cessa de manifestar-se des de què sa tenor en aigua assoleix el 5 per 100.

Henrich i Mitschenlich havent observat que les plantes es multipliquen abans que el grau d'hu-

mitat del sòl hagi descendit al 5 per 100, conclouen que la higroscopicitat de la terra no intervé pas d'una manera sensible en la vida vegetal i no aporta al sòl sinó dèbils quantitats d'aigua.

Aquesta conclusió és exacta per als països humits o quan es considera el conjunt de la terra arable. En el Llenguadoc, Provença i Rosselló no succeeix igual, sobretot quan es considera tan sols les capes superficials del sòl, és a dir, les que evaporen més i que estan en contacte directe de l'aire exterior.

Les recerques de la humitat de la terra a Montpellier fetes per Houdaille de 1896 a 1896 demostren que durant l'estiu el tenor en aigua del sòl, des de la superfície fins a 4 ó 5 centímetres de profunditat, és sovint inferior de 2 per 100 i per consegüent per sota del líquid més amunt de la qual la higroscopicitat ja no es manifesta. Adhuc a 25 centímetres de fondària la humitat és de vegades inferior al 5 per 100. En la regió meridional una capa superficial de terra almenys de 10 centímetres de gruix pot durant l'estiu fixar el vapor d'aigua de l'atmosfera. Un càlcul molt senzill permet de veure (prenent per densitat aparent de la terra 1'3) que cada vegada que la humitat d'aquesta capa de 10 centímetres d'espessor augmenta de 1 per 100, es deposen 13 m. c. d'aigua per hectàrea. Aquesta aportació pot considerarse diària, ja que durant el dia la capa superficial exposada a la radiació solar, perd per evaporació l'aigua que ha fixat durant la nit.

Les experiències que hem fet en 1926 i 1927 pel mitjà d'un dispositiu anàleg al que ja hem indicat, confirmen els resultats d'aquests càlculs i demostren que la superfície del sòl pot absorbir el vapor d'aigua atmosfèric en quantitat suficient per a compensar la major part de les pèrdues per evaporació.

La fixació de la humitat de l'aire per les capes superficials de la terra i els vegetals que la recobreixen constitueix, doncs, una deu secundària de la humitat del sòl, molt més important que les aigües profundes, les rosades, les boires i les condensacions internes. Durant els períodes de sequada és principalment la dita fixació la compensadora de la insuficiència de les precipitacions i permet a les plantes continuar la vegetació.

Qualsevol causa facilita la penetració de l'aire en les filades fortament dessecades de la terra arable, afavoreix el fenomen d'absorció, multiplicant les superfícies de contacte. A. Chaptal, en la *Química aplicada a l'Agricultura*, en 1927 ja preconitzava els mètodes de conreu com el mitjà d'afavorir i retenir les condensacions acuoses nocturnes. A això es deu, potser, els bons resultats obtinguts en aquests últims anys pels partidaris del cultiu superficial.

La distomatosi, greu malaltia de les ovelles

LA distomatosi, anomenada també *gamadura*, *podridura del fetge*, és produïda per un cuc, el distoma hepàtic, de forma aplanada d'uns 3 centímetres de llarg, per 2 d'ample.

El bestiar de llaner, boví i cabrí s'infesta en les pastures baixes, humides i en terrenys pantanosos. Els anys de pluges les invasions distomatosiques solen ésser molt més fortes que al segon any de secada.

Els danys que produeix aquesta malaltia són prou coneguts dels ramaders, però el que no saben molts d'ells, és la manera d'impedir que els animals caiguin malalts i quan ho estan de guarir-los.

Els animals s'infecten a l'estiu o a la tardor, i llevat d'alguns que poden morir en aquestes temporades, cosa força extraordinària, quasi tots ells no daran senyals d'estar malalts fins a l'hivern. Aquests signes són anèmia o manca de sang, llana seca i trencadissa; la carn és molla (caquèxia acuosa) i el fetge està farcit de cucs.

Vegem ara la manera de prevenir o evitar la malaltia.

L'evolució del dístoma comporta tres fases larvàries a l'exterior, o sigui en les pastures humides. Una d'aquestes fases és el començament de la infestació. Si es poguessin suprimir, la malaltia no seria possible. Així, doncs, tot el que es pot fer és mirar de dificultar el desenrotllament larvari exterior del paràsit. A això es pot arribar utilitzant els següents procediments:

Primer. Drenar i assecar els prats, encara que només sigui obrint rigoles i fosses.

Segon. Des de l'abril a setembre calcinar els prats amb calç viva. Si el prat sofreix una inundació es tornarà a calcinar.

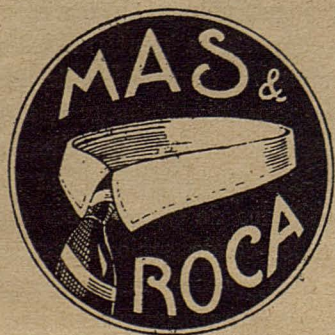
Tercer. Els prats infestats de distomes, si es pot, no es faran pasturar, sinó que es dallaran i l'herba serà donada als animals qual sigui ben seca. L'herba seca o fenc no porta mai el paràsit causant de la malaltia.

La calç és tan metzinosa per les larves del distoma que les mata totes, de manera que tan sols amb el calcinament, quan és fet a seguit de cada inundació i un parell de vegades entre la primavera i principi d'estiu, n'hi ha prou moltes vegades per a evitar la malaltia. Però això s'ha de fer cada any.

La distomatosi es pot guarir amb un sol medicament: l'extracte eteri de falguera mascle. Cap altra medicina destrueix els cucs del fetge. Però la demanda d'aquest medicament ha estat tan important en aquests últims anys, que s'ha falsificat molt. El ramader que l'adquireixi ha de voler que sigui garantitzada en la mateixa factura —com si es tractés d'adobs químics—, de forma que ha de reclamar que l'extracte eteri de falguera mascle contingui un mínim de 15 per 100 de principis actius, i demés que no sigui tòxic.

Cada una de les ampolles d'extracte eteri de falguera mascle porta la manera de donar aquest medicament, que per regla general la dosi és de 5 grams, barrejant-los en 20 grams d'oli, per cada animal.

R. HALÉS



CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT

MASIROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

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

BARCELONA

Per la mestressa

TORNA a parlar-se de cabells llargs, de «mo-nyo». Se n'ha parlat tantes vegades! Jo no estic ni a favor ni contra. Crec que cada u deu escollir el pentinat que més l'afavoreixi, fugint, això sí, de les extravagàncies, puix que l'extravagància acostuma estar renyida amb el bon gust, i per tant mai no serà senyal de distinció.

Un cap de dona pentinat al «Pepito», a mi, francament, em fa pena; direu que algunes dones són guapes amb aquest pentinat, no us ho negaré, però, és perquè es tracta de cares gairebé perfectes que resisteixen totes les proves; però, cal confessar que és antiestètic i gens elegant.

Jo crec que seguir la moda a cegues és una equivocació, perquè el que a una li va bé, a l'altra li va malament, i aquí està l'art de les dones a triar el que més les hi escau; però res, les dones fem com els bens: allí on va una, les altres darrera. Així succeeix amb les faldilles curtes; totes van amb faldilles fins als genolls, tant si són garrelles com si tenen les cames ben fetes. És moda pentinar-se amb els cabells estirats, totes igual, sense mirar si la fesomia llur és a propòsit per aital pentinat. La dona que de la moda adopta sols allò que l'afavoreix i que està en consonància amb la seva manera de viure, la que sap veure el sentit pràctic de les coses, aquesta dona serà sempre distingida, tindrà gust propi i això li donarà caràcter, personalitat, que és el que totes hauríem de desitjar tenir. Saber dir: «Això no m'ho poso perquè no és decent i no m'agrada. Això no ho faig perquè no és pràctic, i encara que d'altres ho facin jo no ho faré.» La dona que discorre així demostra que té seny.

Cada raça té les seves característiques, i per tant les seves virtuts i defectes. Una de les virtuts dels catalans ha estat fins ara el seny i la voluntat; cal que les dones ho tinguem present i quan vinguin a casa nostra costums importats de fora, que estan renyits amb la nostra manera d'ésser, no els volgum seguir i no permetem que les nostres filles els segueixin.

Afortunadament, a la nostra terra, i degut a aquestes qualitats nostrades, no han arrelat costums que en els altres països són corrents. Felicitem-nos-en.

L'altre dia llegia a *La Veu de Catalunya* que

en la Conferència Internacional del Càncer, que ha tingut lloc suara a Londres, s'ha dit que una de les causes d'aquesta malaltia és el tabac, puix sembla que la majoria d'adults atacats són homes, i després de dir que caldria, però, comprovar-ho, afegeix. «Cal no oblidar tampoc que, avui com avui, el nombre de fumadors és ja potser inferior al de fumadores.» Això esgarrifa; aconsola, però, pensar que les nostres dones són més afeccionades a tenir l'agulla als dits que no pas el cigar als llavis.

Jo voldria que les dones catalanes que tantes qualitats tenen, les tinguessin totes, per això no em cansaré mai de dir: No volgum imitar costums exòtics—si no són bons—, siguem independents, procurem que quan es parli de modes extravagants i no gaire decoroses, es pugui dir: A Catalunya això no es fa.

S'acosta el temps de les festes majors i totes les noies pensen amb els vestits. Les teles vaporoses són les més indicades per a confeccionar les «toilettes» de moda, els creps de tota mena, molt especialment el crep «Georgette», es presten per a fer combinacions de farbalans i plisats, que és el que més es porta. Les faldilles folgades no es pot negar que són molt airoses. També tenen certa gràcia aquests mocadors, millor dit, mitges fulles de mocador, de seda o crespó, que harmonitzin amb el vestit i que faran molt de servei per a posar-se entre sardana i sardana, quan després d'haver suat se sent la molesta sensació de la suor que es refreda. A propòsit de suor: són moltes les que suen a l'aixel·la i desgracien els vestits. Per a combatre la suor hi ha un remei completament inofensiu que se'n diu «Odorono». Unes aplicacions d'aquest líquid tenen per efecte estroncar la suor. Naturalment que estroscar completament la suor podria ésser perjudicial, però, tractant-se solament d'una part determinada, això no fa mal i en canvi reporta avantatges. Tots sabem quant desagradable és suar de peus i el martiri que representa, puix hi ha persones que degut a la suor fins se'ls hi llaguen els peus. Val la pena d'estalviar-se aquests sofriments. L'Odorono es troba a les farmàcies i drogueries.

M. T. G.



URALITA

**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

Remeis i medicaments

SÓN aquestes, dues paraules que, al primer cop de vista, hom diria que signifiquen la mateixa cosa, però si les examinem més curosament, pot establir-se entre elles una diferència.

En general, s'entén més bé per medicament tot allò que el metge acostuma a ordenar amb recepta, i es dóna el nom de remei a aquells o aquelles substàncies o pràctiques que de boca en boca es recomanen de pares a fills o que s'aconsellen per les comares del veïnat o per algun *curandero*, pretenent haver-les extretes d'algun formulari provinent d'una antiga abadia i del qual fou autor un frare savi que per les cures meravelloses que feia era estimat de tota la contrada.

Hom diu: home o dona de remeis; herba remeiera; remei pels cucs, pels tifus, pel fel sobreixit, per l'enauigament, per la bava, per l'espatlament de pit. Tot això es passa, generalment, entre gent d'esçassa cultura.

Hi ha remeis, molts remeis, que no tenen fonament, que no són més que invencions imaginàries, de vegades molt extravagants, de gent que volgué curar sense saber què es tenien entre mans, i remeis racionals que tenen vera eficàcia; bona part d'ells han estat tan bons que s'han estudiat a fons el per què tenien efecte, i han esdevingut medicaments i medicaments de gran valor.

Sentírem explicar una vegada un remei molt heroic i racional que s'aplicà un bon home que tenia en el cap uns quistos voluminosos. El metge li havia proposat l'extirpació i ell dubtava, quan un dia, certa persona li aconsellà que prenguéss un pa recent sortit del forn, el partís per la meitat i s'apliqués un dels trossos sobre l'afecció. L'home seguí el consell i sotmeté a l'acció del remei un dels seus quistos. L'alta temperatura del pa sortint del forn produí el seu efecte; però, no reincidí, els quistos restants els féu extirpar pel metge, convençut que li representaria menys sofriment.

Altre remei casolà recomanat pel reuma, que representa una forta manxiula, és aplicar sobre la part dolorida emplastres de clara d'ou i calç viva, una llenca d'atzavara o una fulla de figuera. Per a obrar com a revulsius, és comprensible el seu bon efecte.

Així com hi ha remeis que un dia esdevenen medicaments, n'hi ha d'altres que, tot i restant medicaments, passen també a remeis; això és, que s'han comprovat tan eficaços en aplicar-los, que passen del metge al públic i esdevenen d'ús corrent en afeccions en els quals el metge no arriba a intervenir.

Exemples d'aquesta naturalesa es troben en els purgants, en una bona part de xarops, pastilles, emplastres i unguents. Aquesta evolució la segueixen igualment una bona part d'especialistes, ja sigui per haver estat recomanades sovint pels facultatius, ja per l'efecte de les propagandes.

Un cas recent d'aquests és l'ocorregut amb els preparats del clor pel tractament de les ferides. De molts anys ençà és ben coneguda per tothom l'acció desinfectant de les pols de gas (clorur de calç, hipoclorit de calç) i els hipoclorits de sodi i de potassi (licors de Labarraque i de Javel), és a dir, el lleixiu que avui és tan gastat per a les begudes, s'usava ja empíricament en el segle XVIII per a la curació de les ferides gangrenoses o cànceroses, cremades, penellons ulcerats, etc. Però, aquests remeis es pot dir que fins no hi fa gaires anys, en el curs de la guerra passada, no arribaren a ésser veritables medicaments. Certa era la seva acció curativa, mes la ciència hi hagué d'intervenir per a treure'n la seva causticitat, obtenint el licor de Dakin, que salvà moltes vides en els hospitals de sang dels camps de batalla.

Noves investigaciones conduïren a la descoberta de la cloramina T, perfecció del licor de Dakin, i ella sí que pot considerar-se, pels seus efectes, com l'alcaloide dels licors clorats; a base de la mateixa, s'han fet diferents formes farmacèutiques, solucions, tauletes, glasses, pastes, pomades. És, especialment, la pomada que amb el nom de *Dermosa Cusi Antisèptica*, circula en el mercat, la que més ha contribuït, en el nostre país, a donar a la cloramina T la fama de què com a desinfectant-cicatritzant és mereixedora.

La *Dermosa Cusi Antisèptica* és, avui, sobrerament coneguda de tota classe de facultatius: metges, dentistes, veterinaris, llevadores, practicants, i són ja els mateixos malalts els que, beneficiats dels seus bons efectes, es van cuidant de fer-ne un remei popular per al tractament d'aquells casos en què no es fa pas necessària la intervenció del facultatiu, com: talls, lleugeres cremades, rascades, penellons, grans oberts, clivelles dels pits, lleugeres afeccions de la pell de caràcter infeccios.

Per altra part, en rigor, els remeis comprenen també totes aquelles pràctiques basades en l'acció dels agents físics, com: aigua, calor, electricitat, llum i a les que mai s'aplicarà el nom de medicaments.

El negre de la figuera

El negre de la figuera es coneix també amb el nom de fumagina, quermes, pugó, i és una malaltia produïda per un fungus o bolet, anomenat així mateix coccinella.

L'aspecte del paràsit és semblant a una tortuga o a un pa dividit en vuit parts, tal com es veu en la figura, a la part de baix. Els paràsits es posen en els branquillons, en les fulles i en els fruits, i s'alimenten de la saba de l'arbre. A l'estiu, quan la saba és abundosa, aquests paràsits són tan golafres, que no poden esgolir tot el líquid nutritiu que xuclen de l'arbre, i una part s'escapa prenent l'aspecte d'una solució gomosa i sucrada. Si l'estiu és calorós i sec, el paràsit es multiplica i ataca amb més força la figuera, de tal manera, que sembla que s'hagi empolvat de sutge.

L'activitat de l'estiu contrasta amb la quietud de l'hivern, puix que el paràsit dona senyals de vida des de l'abril fins a la tardor. Mentre dura l'hivern la coccinella està en vida latent sota la closca, que li dona l'aspecte d'una petita tortuga.

És precisament a l'hivern que caldrà atacar el paràsit. Els tractaments de primavera deuen considerar-se secundaris.

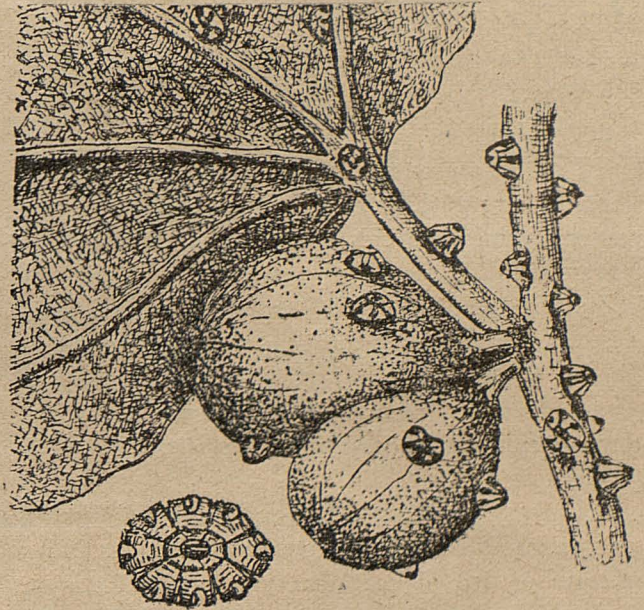
S'ha de començar a principis d'hivern o final de tardor per esporgar totes les petites branques que estiguin molt carregades de paràsits. Com se sap, la figuera és delicada quant a les podes radicals; així caldrà respectar totes les branques que tinguin un diàmetre superior a una peça de cinc pessetes. No estarà de més que les ferides causades per l'esporga es tractin amb màstic.

Fet això, caldrà destruir els paràsits que queden a l'arbre, després d'haver cremat les branques procedents de l'esporga.

El líquid que ha de matar els paràsits es compon de les següents matèries:

Carbonat de sosa	1 quilo
Oli	2 »
Petroli	9 »
Aigua	100 litres

La preparació d'aquest líquid és fàcil. De primer es barreja l'oli i petroli. Després amb 10 litres d'aigua es fa fondre el carbonat de sosa. L'oli i petroli, molt poc a poc, a raig de porró,



Figuera atacada per la coccinella

es barregen amb els 10 litres d'aigua on hi ha el carbonat de sosa. La barreja costa una mica de fer-se i s'ha de batre fort durant una llarga estona. Aquesta barreja s'acaba de compeltar amb l'aigua que falta tirar-hi, o sigui 90 litres.

Aquest líquid no s'ha pas d'utilitzar en polvoritzador, sinó amb un pinzell. Per regla general, un parell de pintades en tres o quatre dies d'interval és suficient per a matar els paràsits.

Podria ésser que després d'aquest tractament algun paràsit amagat en forat, per no haver estat en contacte amb el líquid, quedés amb vida. Llavors, a l'abril, quan els ous del paràsit eclosionaran, podran destruir-se mitjançant una polvorització de

Sabó moll	2 quilos
Petroli	1 litre
Aigua	100 »

El sabó es fa fondre amb una dotzena de litres d'aigua en calent, i un cop freda, s'hi afegeix el petroli a gotes barrejant fortament, puix del contrari el petroli no lligaria amb l'aigua.

La conservació dels farratges pel mètode de Solages

EN el nostre país l'única forma de conservació de farratges que s'utilitza és el de dessecació a l'aire lliure. Per regla general, en l'època de la collita el temps és sec i els farratges un cop dallats poden assecat-se al camp i ésser entrats en perfecte estat de conservació.

El sol i l'aire sec tenen, però, un inconvenient força desavantatjós: el d'assecat ràpidament les fulles, i quan aquestes són ben seques la tija és encara flexible, molla, i per consegüent per tal d'evitar fermentacions, cal esperar que sigui també seca, cosa que origina un excés de dessecació de les fulles, les quals en gran part queden al camp, és a dir, aquest fenc o farratge té un valor inferior per la desproporció existent entre les fulles i la tija.

El mètode de Solages tendeix a remeiar aquesta desproporció i tracta de conservar totes les fulles o sigui de què els farratges posseeixin el màxim valor. L'aplicació d'aquest mètode a les comarques grans productores d'alfals, com Urgell i Empordà, podria donar excel·lents resultats. El mètode és així mateix aplicable a les altres comarques catalanes productores de trefle, herba fenc i fenc de prats naturals.

Es procedeix de la manera següent: Es dalla el farratge i es deixa tal com queda fins que sigui tres quarts sec, és a dir, fins el moment que les tiges són encara flexibles. El farratge llavors pesa, segons la classe, del 32 al 38 per 100 de l'instant de la sega. No havent-se girat, els brins en contacte amb la terra, són més verds que els exposats directament a l'aire i al sol. Però això no té cap importància.

Aquest farratge tres quarts sec es carrega i es porta al paller o lloc on s'acostuma a dipositar. Allà es descarrega i s'extén en capes de 30 a 40 centímetres de gruix i damunt d'elles s'hi escampa sal de mar, a raó de 2 quilos per cada 100 de farratge.

Després es fa una altra capa de farratge i s'hi tira també la mateixa quantitat de sal, i així suc-

cessivament, procurant no trepitjar massa la pila.

Ara bé; es pot donar el cas de què a seguit d'haver dallat el farratge es mulli. Llavors es deixa secar de nou fins als tres quarts de sec i es procedeix de la mateixa manera.

Mr. Solages, l'autor del mètode, aconsella que si es veu venir la pluja i el farratge és tan sols assecat la meitat, en lloc dels tres quarts, que s'entri de seguit i que la quantitat de sal sigui augmentada fins a 4 quilos.

El farratge que s'ha entrat tres quarts sec i salat al 2 per 100, fermenta i s'escalfa lleugerament, però aquesta elevació de temperatura no és pas constant, de manera que és molt lleugera o nul·la quan el farratge s'ha entrat en bones condicions i la sal ha estat ben escampada. Pel contrari, la fermentació és tant més important quant més verd s'ha entrat el farratge. La fermentació ve condicionada pel local. Si el paller és ben airejat la fermentació és més reduïda.

La classe de farratge influeix també en la temperatura de fermentació. El trefle arriba a donar una temperatura de 40 a 45 graus. Aquesta elevació de temperatura comporta una petita pèrdua d'elements nutritius.

Al cap de pocs dies la sal actua com antisèptic. La humitat del farratge fa dissoldre completament la sal i d'aquest fet queda millor repartida. És per això que al cap de pocs dies la temperatura de la pila del farratge devé normal.

La sal, demés, actua com deshidratant: l'aigua que conté el farratge és absorbida per la sal i poc a poc s'evapora, determinant que el farratge es vagi assecant, sense que arribi mai a ésser tan sec com els farratges assecats completament a l'aire.

A l'hivern succeeix una cosa diferent. La sal, quan l'aire exterior està carregat d'humitat, provoca una hidratació del farratge, però aquesta hidratació no té cap influència perjudicial en la conservació.

Els avantatges d'aquest mètode, diu Mr. So-

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

lages, comporten una feina senzilla i ràpida; demés, el mètode és econòmic i el farratge és de qualitat superior.

El fet d'entrar el farratge assecat tres quarts suprimeix la feina de girar-lo, cosa que equival al 30 per 100 de les feines de la collita.

En les condicions climatològiques normals, la dessecació és més activa al principi que al final. En temps sec i calorós no és pas estrany que el farratge perdi en vint-i-quatre hores una quantitat d'aigua suficient per a què el farratge estigui en condicions d'entrar-lo. L'alfals, en ple estiu, pot entrar-se al cap de poques hores d'ésser dallat.

Aquest farratge posseeix un valor nutritiu molt superior al del farratge conservat pels procediments habituals. El farratge entrat tres quarts

assecat posseeix totes les fulles i flors, que constitueixen la part més nutritiva de les plantes, mentre que quan el farratge es deixa assecat completament una gran part de les fulles i flors es queda al camp.

Per altra part, la sal constitueix pels animals un aliment necessari i la quantitat que s'utilitza no és pas contrària a la fisiologia de l'animal.

Finalment, el farratge és aprofitat completament pels animals. Les tigès essent flexibles, els animals les mengen bé i no deixen rosegalls.

La quantitat de sal que s'ha de menester és pel seu cost de valor insignificant: encara no arriba a la quarta part dels treballs que s'estalvien en el fet de girar l'herba o alfals.

ANTONI RICART I LLUC

La clorosi mata els arbres

EN albercoquers, presseguers i perers, el color de les fulles passa del verd al groc terrós, en altres del verd al groc pàllid; les gemmes s'aprimen i fins moltes vegades no broten. Aquests arbres al cap d'alguns anys de vegetació miserable acaben per morir-se si no s'hi posa cura.

Igual que en la vinya, l'excés de calç en la terra, i més si és esmenussat i soluble en l'aigua, determinant una absorció fàcil, és la causa de la malaltia. També pot ésser produïda per altres causes, com la humitat permanent del sòl, com succeeix en molts subsòls impermeables, fins i tot no essent guixolencs; la mala adaptació de l'arbre en el terreny; una temperatura freda; pluges persistents, la terra massa compacta, i, per últim, defectes en la nutrició. Però, no importa quina sigui la causa de l'afecció, el resultat es tradueix sempre pels mateixos senyals: disminució de la producció frutera i després mort de l'arbre per clorosi.

La clorosi és una malaltia que es pot evitar. Quan l'afecció és deguda a un excés de calcari, el tractament consisteix en polvoritzar cada deu o dotze dies damunt de les fulles, en els mesos d'abril-maig, i de preferència a la tarda, amb una solució de sulfat de ferro, de 1 a 2 grams per 1 litre d'aigua, o també regar el peu de l'arbre amb 10 litres d'aigua que contingui 100 grams de sulfat de ferro.

Aquests dos procediments no permeten sem-

pre obtenir els resultats que es desitgen, ço és, el verdejar de les fulles. Fa alguns anys que Mr. Mokrzecki, entomologista rus, preconitzà un tractament que ha donat molt bons resultats. Més amunt de l'empelt es fan amb una travinella o barrina forats en la branca o soca, emplenant-les després amb sulfat de ferro ben polvoritzat. Aquests forats han de tenir un diàmetre inferior al dècim del tronc o de la branca i han d'ésser inclinats de dalt a baix seguint un àngul de 45 graus, a l'objecte de facilitar la introducció del sulfat de ferro polvoritzat; la fondària dels forats deu ésser aproximadament la meitat del diàmetre de l'arbre. Després d'haver polit amb un falç l'entrada del forat s'emplena de sulfat de ferro fins a un centímetre de l'entrada, procurant que el sulfat arribi al fons del forat, atacant els pòlvors amb una tija. Finalment, el forat es tapa amb màstic d'empeltar o amb terra-argila. Si el forat ha estat obert de la part de solei, la ferida s'haurà de tapar amb paper o amb una planxeta de fusta per a facilitar la cicatrització.

Aquest tractament, emprat en diversos països, a tot arreu ha donat bons resultats, a causa de què la difusió del sulfat de ferro es practica ràpidament i que la nova capa generatriu de la fusta es forma regularment, inclús en les parts que estan en contacte amb el sulfat de ferro, i, en fi, que la circulació de la saba es realitza normalment.

L'efecte produït per aquest tractament en els

arbres clorosats—el qual també es pot aplicar en maig-juny—, és molt ràpid. Al cap de quatre o cinc dies de l'operació les fulles anèmiques cauen per a ésser substituïdes per altres que apareixen amb un verd molt fort, principalment prop de les nerviacions. Les fulles que no cauen es reverdeixen completament al cap de quinze dies.

Pel tractament de la clorosi dels arbres fruiters deguda a causes estranyes al calcari, Mr. Rivière, director de l'Estació Agronòmica del Sena-Oise, ha obtingut excel·lents resultats emprant el pirofosfat de ferro citro-amoniacal en solució dèbil durant la vegetació dels arbres fruiters atacats de clorosi. Aquesta solució es compon de 40 a 50 mil·ligrams de pirofosfat per litre d'aigua. El líquid en qüestió té una grossa influència en la clorofila; la seva difusió fins a les extremitats

superiors de l'arbre és ràpida i el reverdejament de les fulles perfecte.

La susdita solució s'aplica de la següent manera: a deu centímetres del coll de la soca es practica un forat amb una barrina anglesa de 18 mil·límetres en direcció horitzontal, fins arribar a la medulla del tronc. Després es tapa el forat amb un tap de suro, el qual és atravesat per un tub de vidre que seguirà la mateixa direcció del forat de la soca i que en la part de fora es corba cap enlaire, empalmant-se amb un tub de cautxú, el qual tub fa al mateix temps de dipòsit. El tub de cautxú s'emplena de la solució de pirofosfat de ferro citro-amoniacal i al cap de poques hores ja es pot observar com les fulles comencen a verdejar.

MARTÍ FITÓ

CALENDARI

AGOST - SETEMBRE

Vinya i vi. — Cal dotar el cep de màxima vitalitat per a què el fruit pugui ésser de gran rendiment. Per això es bina la terra i es despampolen els ceps. Aquesta doble aireació contribuirà a l'efecte volgut, principalment si la vinya ha estat ben adobada i la pluja hagi favoregut la nutrició.

Es donen les ensofrades necessàries, i si convé la darrera sulfatada. L'antracnosi es tractarà amb barreges de sofre i calç.

Cal pensar amb la verema. Els camins seran aparellats; es contractarà el personal per a veremar.

En el celler la vigilància i la previsió deuen anar parelles. Si es trasbalsa el vi el botam serà net i ensofrat. Alguns vins s'hauran d'addicionar amb 5 o 10 grams de metabisulfit de potassa per hectolitre, i si convé amb 50 grams d'àcid tartàric.

Prats naturals i artificials. — La conservació dels farratges té una importància capital. Segons la manera d'assecar, les pèrdues poden anar del 10 al 20 per 100. Vegi's l'article «La conservació dels farratges». Així mateix, en els prats artificials és una bona època per a la collita de granes destinades a llavor.

Arbres fruiters. — Es cullen ametlles, peres, pomes, melicotons, prunes i altres fruites. També es cullen les olives destinades a conserva.

Horta. — Es poden sembrar o plantar cols de diverses classes i bròquils de Santa Teresa, espinacs, ensiam, pèsols, escarola, pastanagues, faves, porros, naps, mongetes tardanes i patates primerenques.

Aviram. — La muda de les gallines està al seu ple. És necessari donar una alimentació refrescant i nutritiva; les verdures de tota mena, les ceves i

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

les llavors de cànem o de llinosa són molt apropiades. La major part dels ous són infecunds.

Les condicions higièniques de les gallines que viuen tancades no s'han de negligir.

Els coloms, molts d'ells mengen agradosament verdures, però tant si en mengen com no, serà útil que tinguin a la seva disposició una barreja de terra gredosa o de sorra amb nitre i sal de mar.

Ovelles. — Època de cubrició. No donar més que vint ovelles per mascle. En regions molt caloroses, com a Mallorca, es practica la segona esquilada.

Porcs. — L'engreixament només pot ésser intensiu en les corralines en les quals els porcs es poden banyar o que es té cura de refrescar-los dues vegades cada dia amb la manguera.

Els porcells i nodrissos no senten la necessitat de l'aigua.

Vaques lleteres. — Mantenir l'estable fresc i amb poca llum, per a evitar la molèstia de les mosques. Si aquests insectes maregen el bestiar el *Flit* pot ésser d'un gran recurs.

Bestiar de treball. — Protegir el cap amb un barret de palla per tal d'evitar les insolacions. Acabada la jornada refrescar els animals, sigui a un riu, sigui amb regadores d'aigua. Les abeurades s'han de fer amb molt de seny, puix que les indigestions d'aigua són molt doloroses i de vegades difícils de guarir.

Un pols de sal nitre (tot el que es pugui agafar amb tres dits) posat a una galleda d'aigua, hauria d'ésser la primera abeurada que fessin els animals quan tornen del treball.

La pell s'ha de mantenir neta. La suor enganxa els pèls i acaba per irritar la pell.

S. S.

NOTICIARI

ALGUNES DADES DELS REGADIUS DE L'URGELL

ANTECEDENTS

Els llegidors ja són assabentats dels projectes d'incorporació del Canal d'Urgell a la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre. Aquesta integració és a base, naturalment, que amb els mitjans i cabals oficials dels quals disposa la Confederació, es realitzin obres que interessin en gran manera el nostre planell central.

Aquesta avinentesa ha despertat els anhels de la part d'aquelles terres que la manca d'aigua no pot desenrotllar com les dels altres indrets de Catalunya. S'han mogut els elements afectats i s'ha ressuscitat la vella idea de l'Estany de Clua, en contraposició a la que preconitza la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre, que vol fer-lo a Oilana.

És antiquíssim el propòsit de construcció del Canal Superior.

Cal donar primer una ullada a la situació present. El regadiu actual d'Urgell resta dividit en dues zones:

La zona alta regada amb aigües del Canal d'Urgell regularitzada pel pantà d'execució pròxima (segons projecte de la Hidrogràfica), que és el d'Oliana.

I la zona baixa que es proveirà pel subcanal que ja té el seu pantà alimentador, el de Camarassa, i el de Sant Llorenç en vies d'execució.

Precedint dels projectes que puguin haver-se format en temps més antics, consta que va pensar construir el Canal Superior el Rei Carles I; el seu fill Felip II comissionà el seu tresorer Martí J. Franquesa perquè visités la comarca (1554-1556-1576-1577) i practiqués nivellació i alçament. El seu treball fou inútil

i el mateix resultat tingueren els projectes en temps de Felip III, Ferran VI i Carles III, fins arribar al projecte de L. Joan Soler, que el seu fill Tomàs va reconstituir; s'emprengueren les obres en 1814 i es suspengueren per manca de recursos. Segueix un altre en 1825 i nou abandonament de les obres en 1833; més gestions, en 1841 per a tornar-hi en 1847, i per fi la Societat Girona Germans Clavé i Companyia, va obtenir el 2 de novembre de 1852 una concessió que traspassà en 5 de març del 53, a favor de la Societat Canal d'Urgell, autoritzada per Reial decret de 28 de desembre. L'esmentada Societat modificà la ratlla del Canal i constituí la seva presa a Pons, a menys altura de la dels altres projectes, que eren la muntanya anomenada l'Abella, a uns quatre quilòmetres de distància, més amunt de la vila de Ciurana. Les Riberes del Sió, Dondara i Corps foren postergades i condemnades a continuar essent país secà.

Per la concessió que va obtenir la Companyia l'any 1852 i el Conveni de Madrid, 1862, anterior a les concessions cedides a les empreses industrials, adquirí el país 33 metres cúbics d'aigua per a regar a l'Alt Segre.

UNA CRIDA DE L'ALCALDE DE TARREGA

L'alcalde de Tàrraga, havent-se fet ressó de l'esperit de les comarques afectades, publicà una crida referent a l'Estany de Clua.

Deia que per haver estat ja feliçment aprovada la construcció immediata del subcanal, ha arribat l'hora que novament es dirigeixin a l'Estat i a la Confederació Sindical Hidrogràfica de l'Ebre per a aconseguir que aviat sigui un fet la del pantà de Clua i Canal Superior. Amb l'esmentat pantà s'abasteix el Canal

d'Urgell de 18 metres cúbics d'aigua per segon, que és la màxima que el seu riu pot portar, més les esorrenties dels regants del Canal Superior en quantitat d'uns quatre metres cúbics per segon, i que travessant el Canal d'Urgell mitjançant uns sifons ja construïts, beneficiarien la part alta del dit Urgell, formant així per als seus regadius un contingent de 22 metres cúbics, puix la part baixa de l'esmentat Urgell serà regada amb les aigües del subcanal; del contrari, ho podem dir així ben clar, la zona alta d'Urgell continuarà, amb més o menys aigua, subjecta a estriatge i per tant amb un regadiu eventual que li impossibilitarà els conreus d'estiu, i a la zona superior de terra fondal, o pura i grossa, essent un país de secà, on comunament, per manca de pluja, es perden les collites.

L'ESTRET DE CLUA

L'embassament de Clua en el riu Segre, lloc anomenat estret de Clua, és situat a quinze quilòmetres de Pons, amb una presa de 51 metres d'altura per 60 d'amplada, pot amagatzemar 150 milions de metres cúbics d'aigua útils, inundant unes vuit centes hectàrees de terreny i desapareixent Clua, Basella i una part de Castellnou de Basella, assegurant i regularitzant la quantitat i el regadiu d'unes vuitanta mil hectàrees de terra fecundíssima.

EL CANAL SUPERIOR

Aquest canal surt del Pantà de Clua, lloc convenient per aprofitar la capacitat d'embassament abans indicat i donat de 12 metres cúbics d'aigua per segon i per la vora esquerra del riu Segre, seguint les voltes que formen els vessants de les muntanyes pròximes, travessa la Serralada de Montclar, després rega la ribera alta del Sió i entra a la del Dondara i després a la del Corp, i segueix aproximadament la corba que toca els pobles de Figuerosa, Tàrrega, Sant Martí de Maldà, Belianes i Arbeca, desenrotlla una longitud de 118 quilòmetres i desemboca al Canal d'Urgell en el quilòmetre 108.

La zona de regadiu queda compresa entre el nou riu descrit i el Canal d'Urgell, i rega, en llur totalitat o part, uns trenta tres termes, com són els de Pons, Oliola, Coscó, Puelles, Puigvert d'Agramunt, Castellnou d'Ossó, Mafet, Doncell, Preixens, Montfalcó, Pradell, Renant, Agramunt, Pallargas, Montroig, Ossó de Sió, Bellvé, Cunill, Altet, Santa Maria de Montmagastrell, Claravalls, Figuerosa, Tàrrega, Vilagrassa, Anglesola, Verdú, Bellpuig, Preixana, Vilanova de Bellpuig, Sant Martí de Marlà, Maldà, Belianes i Arbeca, i té una extensió de regadiu d'unes 20.000 hectàrees.

EL PROVEÏMENT D'AIGÜES

Una altra utilitat imponderable del Pantà de Clua i Canal Superior és que podrà proporcionar aigua potable a les poblacions d'Oliola, Coscó, Puelles, Florejachs, Renant, Puigvert d'Agramunt, Castellnou d'Ossó, Doncell, Sisteró, Pallargas, Pelagalls, Concabella, Montroig, Ossó de Sió, Bellvé, Montfalcó, Cunill, Altet, Figuerosa, Aranyó, Cervera, Riudevilles, Montcortés, Mollé, Talladell, Vilagrassa, Curullada, Granyanella, Fonolleres, La Mora, Verdú Sant Martí de Maldà, Maldà, Belianes. Les remeiarà totes de la misè-

ria i fretura que tenen per a beure, tant les persones com el bestiar, puix la poca de què disposen és o de basses d'aigua de pluja, bruta i fangosa, o d'aigües crues i salitroses, això quan no n'estan mancats totalment.

ELS PERILLS

Aquest magne projecte està amenaçat de mort, puix, segons sembla, es vol prescindir del Pantà de Clua, que és el que portaria la riquesa i prosperitat d'aquestes comarques, i en canvi construir el Pantà d'Oliana per a usos industrials, quedant postergats i condemnats trenta dos pobles i una ciutat amb unes 20.000 hectàrees de terra, a continuar essent país de secà, i trenta tres pobles i una ciutat a no tenir aigua potable i continuar bevent aigües brutes i fangoses o crues i salitroses com anteriorment s'ha dit.

Les veus s'enlairen humilment demanant aigua. Hi ha l'esperança que serà atesa l'agricultura abans que qualsevol companyia o empresa elèctrica, per molt respectable que sigui.

Acuden als poders públics sollicitant la redempció de les comarques del Sió, Dondara i Corp, mitjançant la construcció del Pantà de Clua i Canal Superior d'Urgell, i per això es demana que amb la major rapidesa possible tots els termes municipals enclavats a la zona expressada anterior, i principalment els que tenen regadiu eventual, es constitueixin en Sindicat de Regadius, a fi que una vegada constituït, puguin federar-se tots junts i tenir personalitat pròpia, i d'aquesta manera acudir organitzats amb un sol desig, amb una suprema aspiració, primer a la Confederació Sindical Hidrogràfica de l'Ebre i després a la Superioritat.

El Pantà de Clua regaria: zona alta, 41.000 hectàrees; adherides, 38.000; zona superior, 20.000; garrigues, 9.000.

¿Serà atesa semblant aspiració pels poders públics i per la Confederació?

REDUCCIO DE PREU DEL TRACTOR CLETRAC

La Companyia Ford ha suspès la fabricació de tractors «Fordson», i amb tal motiu la Claveland Tractor Company, constructora dels acreditats tractors «Cletrac», aplicables avantatjosament a tota mena de labors agrícoles, està rebent en l'actualitat gran nombre de demandes del model més reduït, que el considerable augment de producció permet fer una rebaixa de 2.000 pessetes en el preu del model més petit, o sigui el «W» 12/20 H. P., de manera que els preus de venda a Espanya dels diferents tipus seran endavant, sense variació, els següents:

Cletrac model «W» 12/20 H. P., 10.000 pessetes.

Cletrac model «K» 20/27 H. P., 15.000 pessetes.

Cletrac model «A» 30/45 H. P., 23.000 pessetes.

Tenint en compte el seu sistema de propulsió per cadenes sense fi (oruga), la gran superfície d'adherència al terreny permet centuplicar el seu esforç de tracció, àdhuc en els terrenys pantanosos i sorralts. Per consegüent, si es té en compte els susdits avantatges i el seu preu reduït, la marca «Cletrac» ha d'ésser la preferida a totes.

EXPORTACIO DE FRUITA

A la comarca de les Goles de l'Ebre l'exportació de fruita a l'estranger és enguany molt considerable.

COLLITA PROMETEDORA

Ens diuen de la Conca de Barbarà que la collita de raïms es presenta tan abundosa, com poques vegades s'havia vist.

MALURA D'AVELLANERS

Com a resultat de la inspecció tècnica efectuada per diversos enginyers del Consell Provincial de Foment, s'ha descobert a Vimbodí una eruga dita «dels pins», la qual invadeix tots els arbrats i ataca especialment els avellaners.

CURSETS D'OLIVICULTURA

Llegim a *La Veu de l'Empordà*:

«Aquell apòstol del desvetllament agrari, en Josep Maria Valls, enginyer agrònom d'aquesta província, té establerta una veritable escola ambulat d'ensenyament pràctic que en beneficien tots els pobles que ho solliciten.

Diumenge passat el poble sollicitant va ésser el de Garrigàs, qui, presidit pel seu digne senyor rector, Mosèn Joan Farrerós Güibas, conciliari del Sindicat, va copsar la sort de tenir no sols una lliçó, sinó que podríem dir-ne un curs sencer d'olivicultura.

Aquesta passejada de lliçó, fou presidida per l'enginyer inspector senyor Antoni Filip i pel comissari regi del Consell provincial de Foment, senyor Eusebi de Puig. Per tal que l'inspector senyor Filip es pogués fer ben bé càrrec del molt que hom fa en aquesta província en matèria d'ensenyament agronòmic, va ésser causa de la major amplitud d'aquesta lliçó.

Feta la visita al local que té establert a la nostra ciutat a Secció agronòmica, es reuniren tots a la Cambra Agrícola oficial de l'Empordà, en espera de l'auto del Servei agronòmic que havia anat a recollir els de Garrigàs.

Ajustats tots els oients, hom començà la lliçó per l'olivet experimental de renovació d'oliveres pel sistema d'empelt de corona que tenim en aquest terme municipal, i que és propietat de l'acabat propietari En Tomàs Jordà. En veure com els dits empelts als dos anys ja molts d'ells porten abundor d'olives, va causar forta i ben agradable impressió, fins a aquells que tenen l'arrelat costum de dubtar de totes les coses.

La segona lliçó s'escaigué a Tarabaus, on els explicaren i mostraren la poda de renovació del primer any, que als no iniciats amb el sistema els féu arrufar el nas en senyal de dubte i por del que veien. D'allí passaren a l'olivet de Lladó, i ja tot fou canviat, puix la por i els dubtes s'havien esvaït amb la contemplació d'aquell jardí d'oliveres que el senyor Vayreda fa deu anys que té renovat i ben demostrat que amb la poda anyal que el dit senyor Vayreda practica a aquell olivet, les collites ordenades, no les desordenades o mal equilibrades, es poden garantir que són anyals; sempre que es tingui cura de treure-li les malures que el flagellen. Aquests remarcables resultats fins els obté amb la varietat d'olivera que més domina en

aquest Empordà, anomenada l'argudell, varietat la més refractària per a una producció regulada.

Convençuts i plens d'admiració per haver vist el que no esperaven, tot fent comentaris, abandonaren els visitants el camp de Lladó i prengueren el camí cap a Ordís i Borrassà, on es fa la campanya contra la mosca. Els fou també explicada la manera com hauria d'ésser realitzat aquest tractament perquè donés resultats segurs, això és, el que hauria de dur-se a cap per tots els agricultors en conjunt i en els mateixos dies, ja que els fets isoladament són de mínima eficàcia.

La tercera lliçó, i podríem dir-ne la més interessant, la tingueren quan anaren a Vilajoan, visitant els olivets que mena En Salvador Roure, del mas Tasi. Els olivets d'aquest mas pateixen la malura coneguda per ull de gall, malura que s'estén de Besalú a Torroella de Fluvià, per totes les vores del riu i tots els terrenys baixos. Aquesta malura fa que les oliveres a l'hivern quedin sense fulles, que a la primavera per més que floreixen no aturen el fruit, que després a l'estiu tornen a treure ufanosa brotada que torna a donar fiances per a l'any que ve d'una collita que mai o de molt rar tenen i que la ignorància de la gent sempre sol donar la culpa d'haver perdut les olives al sobrebot.

En Salvador Roure, practicant fidelment totes les ensenyances que anava donant-li el senyor Vayreda, ha ben triomfat, puix que les proves que ha fet són del tot convincents. Allí vegérem la meitat d'olivet sotmès a tractament i d'una anyada ubèrrima, i, en canvi, l'altra meitat, sense el degut tractament, no té cap oliva, com tampoc no en tenen els olivets veïns, tot i ésser molt ben menats. També varen veure els visitants com dintre un mateix olivet, deixant una olivera sense sotmetre-la a tractament i una altra seguint el tractament en una sola cara, quedaven sense fruit aquella olivera i aquella part d'olivera, quan el tot de l'olivet tractat era curull de fruit. Això va entusiasmar fortament els visitants, els quals acordaren que quan el fruit serà més gros, tornaran a fer-li una altra visita, per tal de treure'n uns metres de film cinematogràfic. No cal dir com En Salvador Roure va ésser unànimement felicitat pels senyors inspector i comissari regi, els senyors Valls i Vayreda i tots els restants concurrents.

Essent ja entrada de fosc, el que impedia estendre la visita a més camps experimentals, tots, saturats de les sàvies ensenyances que tan gràficament sap aplicar el senyor Valls quan explica la lliçó per a fer-la comprendre a tots els oients, es traslladaren al poble de Garrigàs per a fruit del cinema que els havien promès i la mainada esperava ja amb delit. Aquesta última lliçó del senyor Valls, il·lustrada per la cinta que amb tant d'art està filmant mossèn Tomàs Miralpeix de Castelló d'Empúries, va deixar un viu record en tots els circumstants, els quals confien treure'n abundància de fruit de les lliçons que tan sàviament i gràficament foren donades.»

Agricultura i Ramaderia
és la Revista tècnica que
interessa a tot bon
agricultor i ramader.

LA JUNTA DE REINTEGRACIO AL CAMP

S'ha reunit el ple de la Junta de Reintegració al Camp, presidida pel senyor Elies de Molins.

El president donà compte d'haver rebut un important informe de la Comissió Permanent de la Diputació de Lleida, contestant l'interrogatori sobre l'èxode rural, i s'acordà que es cursés un expressiu ofici de gràcies i que al mateix temps constés en acta l'agraïment de la Junta pel concurs, atenció i cooperació que prestaven a la dita Junta les quatre Diputacions de Catalunya.

Afegí la presidència que passaven de dos cents els informes rebuts sobre l'abandó de la terra a Espanya i possibles remeis i mesures que s'han de proposar als poders públics, en sa major part interessants i de transcendència, i que estudiaven el problema en la seva essència i aspecte pràctic.

Segons el programa traçat per a completar l'expedient agrari que forma la Junta, s'ha obert i fet públic un concurs de premi de Memòries i treballs sobre els temes prèviament anunciats i que s'han de presentar abans del 15 de setembre pròxim.

La Junta fa públic que l'opinió rural respon a la crida que se li ha fet, i rep felicitacions per emprar l'únic procediment eficaç per a estudiar a fons el problema, aportar dades de judici i proposar als poders públics solucions medifades i documentades. La Junta agraeix aquestes manifestacions, i mentre compti amb el concurs de l'opinió, seguirà complint la seva missió serenament, havent, en els sis mesos que funciona la Junta, cotribuït a donar estat i tota la importància que té a un problema que és tan fonamental com difícil.

Ultra l'estudi sobre les ponències presentades: pel senyor Bullon, sobre la reintegració als qocs rurals procedents de l'emigració inter-oceànica; de la del senyor Comamala, sobre la ramaderia i la seva resolució amb la permanència i reintegració al camp; del senyor Ros, sobre els impostos i llur relació amb l'abandó del camp; del senyor Ribas, sobre les causes de la deserció de la terra i mesures encaminades a reintegrar-s'hi, i altres que tindran llur aprovació definitiva després de finida la informació, la Junta, la congestió i descongestió de les urbs, realitza tot el basada en el dictamen aprovat del senyor Grau, sobre que està en les seves facultats i mitjans l'obra pràctica de la reintegració al camp.

La Junta, conformé al dictamen aprovat del vice-president de la Borsa del Treball de la Diputació de

Barcelona, ha proposat a la superioritat i s'ha dirigit a diverses Diputacions a fi que la Borsa de Treball s'enrobusteixi i s'estengui i sigui defessada.

Manifestà el vice-president de la Borsa del Treball, senyor Grau, que aquesta continuarà fent-se càrrec de les ofertes i comandes de treball agrícola fetes a la Junta de Reintegració al Camp, i així es farà públic per mitjà d'anuncis, creant-se una secció especial.

Per últim, es donà un ample vot de confiança al president, i s'acordà suspendre les sessions fins pel setembre pròxim.

L'EXPOSICIO DE MAQUINARIA AGRICOLA DE LLEIDA

Les gestions que la Conferederació S. Hidrogràfica de l'Ebre venia realitzant prop de la superioritat per a l'adquisició de maquinària i útils per a l'agricultura entre les cases que prenguin part a la pròxima Exposició de Maquinària agrícola que se celebrarà a Lleida en els mesos venidors de setembre i octubre, han tingut un falaguer èxit, car la dita corporació ha estat autoritzada per a fer les compres que cregui conuenients.

Aquesta circumstància no dubtem que augmentarà l'interès de les cases que concorrin a aquest important certamen.

EXPOSICIO AVICOLA A LLEIDA

A la Diputació, sota la presidència de l'ex-governador senyor Manuel Florença, se celebrà una reunió per a tractar de l'Exposició Avícola que està anunciada per al setembre en aquesta ciutat.

El senyor Florença recomanà als reunits el major interès en pro del dit certamen.

Són moltes les inscripcions que ja s'han rebut. Es tem que sigui insuficient el passeig central dels Camps Elisis on s'ha d'efectuar l'Exposició.

MALURA D'ARBRES FRUITERS AL CAMP DE TARRAGONA

En els arbres fruiters d'aquesta horta hom recarca la presència de diversos cucs, els quals causen perjudicis d'importància als presseguers, pereres i pomeres.

UNA NOVA ARADA

Llegim a *L'Agrícola*, de Sant Sadurn de Noya:

«Antoni Gou, ferrer de La Secuita, no fa molt temps que va inventar una nova arada.»

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. Mónica 13 - Fàbrica: Hospitalet de Llobregat
Telèfon núm. 483 A. **BARCELONA**

Fàbrica de teixits metàl·lics i sunyers

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

Nicanor Arqués

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

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

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
ADOBS			CEREALES		
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1½ per 100 de nitrogen ...	100 quilos	16'50	<i>Blat</i>	100 quilos	
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	11'—	Froment de Castella ...	»	
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	10'—	Xeixà de la Manxa ...	»	
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	9'—	Froment de la Manxa ...	»	
Sulfat d'amoniac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	34'50	Aragó ...	»	46'50 a 47'—
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	35'50	Navarra ...	»	47'— a 47'50
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	33'—	Urgell i Vallès ...	»	47'50 a 48'—
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	25'—	Comarca ...	»	50'50
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...	»	34'—	Extremadura, blanquet ...	»	47'— a 47'50
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 d'àcid fosfòric i 5-6 per 100 de potassa ...	70 quilos	18'—	Cruxer ...	»	00'— a 00'—
Sulfat de ferro en gra ...	100 quilos	12'—	Lleida ...	»	00'— a 00'—
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	»	33'—	<i>Civada</i>		
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Extremadura ...	»	38'— a 38'50
			Manxa ...	»	38'— a 38'50
			Aragó ...	»	38'— a 38'50
			<i>Ordi</i>		
			Extremadura ...	»	
			Manxa ...	»	
			Urgell ...	»	35'50 a 36'—
			Sagarrà ...	»	30'50 a 31'—
			Aragó ...	»	40'50 a 41'—
			Castella ...	»	41'— a 42'—
			Comarca ...	»	40'— a 40'50
			<i>Moresc</i>		
			Plata, intervingut ...	»	36'50
			Id., mercat lliure ...	»	42'— a 42'50
			<i>Mill</i>		
			Estranger ...	»	45'— a 46'—
			Comarca ...	»	49'— a 50'—
			<i>Arròs</i>		
			Benlloc, zero ...	»	58'— a 59'—
			Idem, mitjà ...	»	69'— a 70'—
			Idem, selecte ...	»	72'—
			Matisat, ordinari ...	»	61'— a 63'—
			Idem, selecte ...	»	67'— a 68'—
			Bomba, ordinari ...	»	105'— a 110'—
			Idem, superior ...	»	110'— a 115'—
			Idem, extra ...	»	120'— a 130'—
			LLEGUMS		
			<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>		
			Vinaroç ...	»	26'78 a 27'38
			Roges ...	»	25'— a 25'29
			Mallorca ...	»	17'26 a 19'64
			Eivissa ...	»	20'23
			Tarragona ...	»	26'78 a 27'08
PRODUCTES ENOLÒGICS					
Metabisulfit de potassa classe 55-56 ...	100 quilos	216'—			
Id. Classe extra blanc 56 ...	»	237'60			
Clarificador Tête de bœuf ...	1 quilo	3'15			
Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...	»	1'35			
Id. en pols ...	»	2'90			
Brou Billault ...	»	4'40			
Id. Montpeller ...	»	1'38			
Tetracuprita ...	»	0'44			
Pirafolliol ...	»	0'38			
Anhidrid sulfurós ...	»	1'30			
Àcid cítric ...	100 quilos	560'—			
Àcid tartàric ...	»	465'—			
Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ...	»	84'50			
Id. id., cristalls petits ...	»	82'50			

	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
València	100 quilos	25'59 a 25'90	<i>Nous</i>		
Xipre	»	29'76	Selectes	100 quilos	110'—
<i>Veces</i>			<i>Alls</i>		
Navarra	»	50'— a 51'—	Cappares	12 forcs	24'—
Romania	»	39'— a 43'—			
Calaf	»				
Màlaga	»	47'— a 47'50			
<i>Mongetes</i>			VINS		
València Pinet	»	77'—	Penedès, blanc	Grau i hectòlitre	2'10
Monquillines	»	85'—	Camp de Tarragona, blanc.	»	2'30
Trinquillon	»	80'— a 85'—	Priorat, negre	»	2'65
Mallorca	»	75'— a 80'—	Martorell, blanc	»	2'25
Itàlia	»	70'— a 72'—	Manxa, blanc	»	1'75
Hongria	»	89'— a 90'—	Mistela blanca	»	2'70
Romania	»	81'— a 83'—	Idem negra	»	2'90
País, novès	»	85'— a 86'—	Moscateu	»	3'10
<i>Altres llegums</i>			ALCOHOLS		
Ers	»	41'— a 42'—	Destilat de vi 94-95 graus ...	100 litres	232'— a 234'—
Titus	»	40'50 a 41'—	Rectificat, residus vínics 96	»	222'— a 225'—
Guixes	»	43'— a 44'—	97 graus	»	228'— a 230'—
Llenties	»	70'— a 115'—	Rectificat industrial 96 a 97	»	119'—
Cigrons pelons	»	50'— a 60'—	graus	»	185'—
Idem blancs	»	55'— a 87'—	Desnaturalitzat, 88 a 89 graus.	»	
FARINES I DESPULLES			Aiguardent de canya, 74 a 75	»	
Extra blanca superior	»	60'— a 70'—	graus	»	
Idem ordinària	»	68'50	BOTAM		
Flequera	»		Barrils de 14 a 15 litres ...	Un	12'—
Número 3	»	46'— a 50'—	Idem de 30 ídem	»	18'—
Número 4	»	39'— a 42'—	Idem de 60 ídem	»	34'—
Segones	»	35'— a 37'—	Quarteroles 120 ídem	»	75'—
Terceres	»	34'50 a 35'—	Pipa de 480 ídem	»	200'—
Quartres	»	33'— a 34'—	Bocoi de 600 a 650 ídem ...	»	250'—
Segó	100 litres	4'85			
Segonet	»	6'25	OLIS		
Farinassa d'arrós	70 quilos	23'—	<i>Oliva</i>		
Morret	»	38'—	Ordinari	100 quilos	186'95
Farina de manioc	100 »	32'—	Superior	»	200'—
FARRATGES I PINSOS			Fi	»	239'15
Alfals	40 quilos	6'— a 7'—	Extra	»	247'85
Palla llargueta	»	2'50 a 3'—	<i>De pinyola</i>		
Polpa de remolatxa, estran-			Verd, primera	»	180'70 a 115'05
gera	100 quilos	38'— a 38'50	Idem, segona	»	00'—
Idem, país	»	26'— a 28'50	Groc, primera	»	139'15 a 143'50
Turtó de coco	»	36'—	Idem, segona	»	121'75 a 126'10
Idem de cacauet	»		<i>Exòtics</i>		
Farina de turtó de llinosa .	»	32'—	Cacauet	100 litres	000'—
Farina de carn	»	55'— a 75'—	Coco, blanc	»	152'—
Farina de peix	»	90'— a 110'—	Idem, Cochiu	»	161'—
Farina d'ossos	»	35'— a 40'—	Idem, Palma	»	170'—
FRUITES SEQUES			Llinosa, cuit	»	152'—
<i>Ametlles</i>			Idem, incolor	»	172'—
Mallorca	»	480'—	ANIMALS I LLURS		
Esperança, primera	»	000'—	PRODUCTES		
Tarragona	»	490'—	<i>Animals</i>		
Mollar amb closca	»	130'—	Bous del país	1 quilo	2'70
<i>Avellanes</i>			Vaques ídem	»	2'70
Ordinària amb clofolla ...	56 q.	47'—	Vedelles ídem	»	3'30
Negreta	59 q.	47'—	Ovelles ídem	»	2'70
Sense clofolla, primera ...	90 q.	70'—	Xais ídem amb llana ...	»	3'85
» segona	89 q.	72'—	Idem esquilats	»	3'10
<i>Figues</i>			Cabres ídem	»	2'50 a 2'75
Fraga	10 quilos	7'50	Cabrits ídem	»	6'50 a 7'—
Idem extra	»		Porcs blancs del país, de	»	
Mallorca	»	5'—	110 quilos net (1)	»	3'50
Idem negres	»		Idem, molt grassos	»	3'20 a 3'30
Burriana	»		Idem íd. valencians, íd. ...	»	3'45
Albunyal	»				
<i>Pinyons</i>					
Pinyons	100 quilos	460'—			

(1) Des del dia 15 d'Agost al 1.er de Setembre no hi haurà matança de porcs a Barcelona.



VERITABLE NO MÉS FOC
NO MÉS SENYALS A LA PELL

**LINIMENT
ALONSO OJEA**

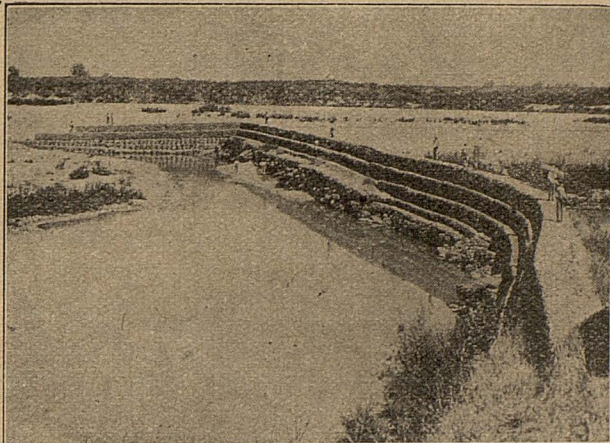
Vexigatori i resolutiu, el més actiu i econòmic de tots els que es coneixen. No deixa ni la més petita senyal a la pell. Garantitzem els seus efectes i activitats. Remetem un flascó de mostra als senyors Veterinaris que el demanin

DIPOSITARIS:
J. Uriach y Cia
S. A.
BRUCH, 49
BARCELONA

**LLIBRERIA
CATALONIA**

LLIBRES DE
TOTES CLASSES

P. CATALUNYA, 17 :: BARCELONA



A. Bianchini, Ing. S. A.

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

"GAVIONES"
encontrados y enrajados 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.

Demander catàlegs i proves al representant general a Espanya:

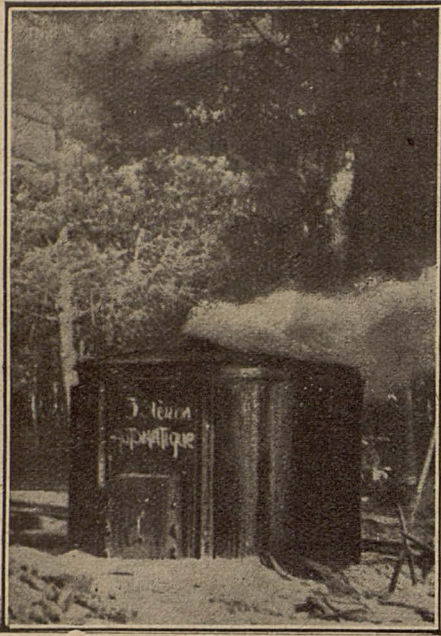
AUTOMÓBIL SALÓ

TRAFALGAR, 52
BARCELONA



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: Llull, 126 - BARCELONA :: Sucursal: Estación, 3 y 5 - ZARAGOZA

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

FUNDADA L'ANY 1881



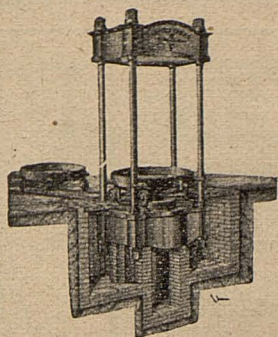
Magatzems en el port de Barcelona, enllaçats amb la xarxa ferroviària.—Magatzems a Alda (Amposta)

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



TALLERS PFEIFFER

A. CASAJUANA PFEIFFER, Enginyer Industrial
PERE IV, 109 - Casa fundada en 1855 - BARCELONA

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

MATERIAL

INSTRUMENTS

PER A

DE

LLETERIES

VETERINARIA

DAVID FERRER I C.^{IA}

S. EN 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

FLIT

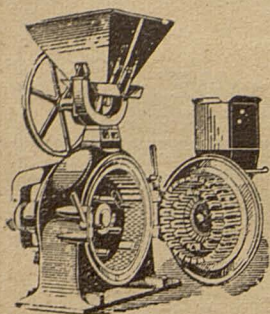
MARCA REGISTRADA

MATA: LES MOSQUES
MOSQUIT
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

TRES ARTICLES DE FAMA MUNDIAL



"ROYAL TRIUMPH"

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

No rescalfa el producte. (Garantitzada)

Amb un mínim de força s'aconsegueix una màxima producció

Pot funcionar dia i nit sense interrupció

Únic que té imitadors però no té rival

Innombrables referències

"LE RATIONNEL"

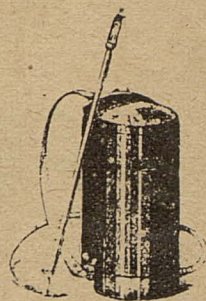
Pulveritzador per aire comprimit, alta pressió contínua

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

Més de 38.000 aparells funcionant l'acrediten de bo

Indispensable per a pulveritzar arbres, vinyars, plantes, etc. Blanqueja 100 m² en deu minuts

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



PREMSES CONTÍNUES

DUCHSCHER

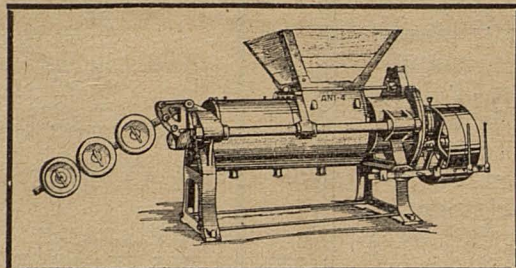
AMB POTES O SOBRE RODES

Dues hèlixs de bronze

Cambra de compressió, de bronze

Cubeta d'escorregut, de coure

Càrter d'engranatge amb bany d'oli



La millor de totes

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

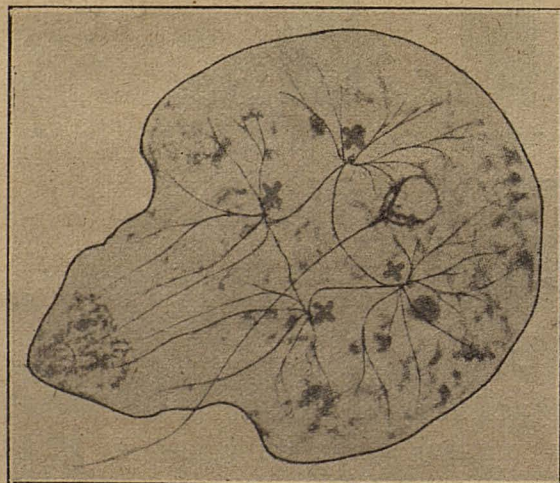
Demandar catàlegs i detalls a

MAURICI HENING, Flors, 5. - BARCELONA

VOLCK

POTENT INSECTICIDA AGRÍCOL

UNA RAÓ CIENTÍFICA

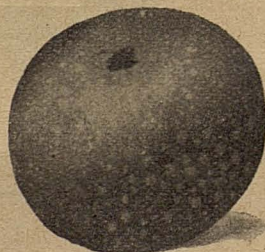


Microfotografia d'una aranya en la qual s'observa el principal sistema respiratori de l'insecte. L'aire entra per les quatre obertures senyalades amb X. El Volck ofega l'insecte obstruint les obertures

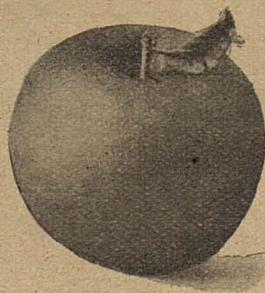
Eficaç tractament contra les cotxinilles o polls, pulgons, cotonet, cucs i altres paràsits dels arbres, plantes, arbustos i flors

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 I C.^a** CORTS, 587 BARCELONA

ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC



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

ALTHEIN

NOGAT

PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



El mata-rates "Nogat" constitueix el producte més còmode, ràpid i eficaç per a matar tota classe de rates i ratolins. Es ven a 50 cèntims paquet i a 10 pessetes la caixa de 25 paquets a Barcelona, Farmàcia Gelart, Princesa, 7, 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 ensems enviant per Gir Postal o segells de Correus l'import més 50 cèntims per despeses de remesa, el Laboratori, a volta de correu, verifica la remesa de la comanda.

AGRICULTORS! VITICULTORS!

3 armes us dona SCHLÆSING

són indispensables - són suficients

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

Si les utilitzeu, els vostres conreus seran nets de paràsits

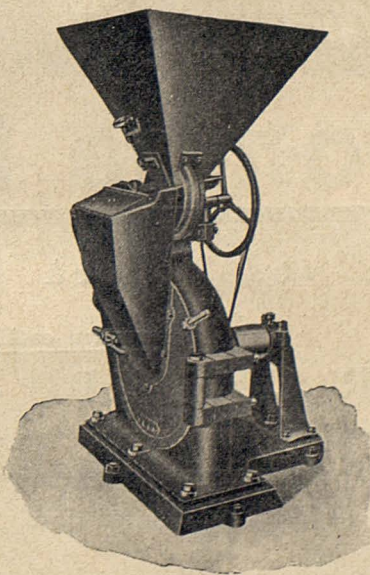
Amb Nicopoudre Schlœsing

(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. DORGE BRAY - 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

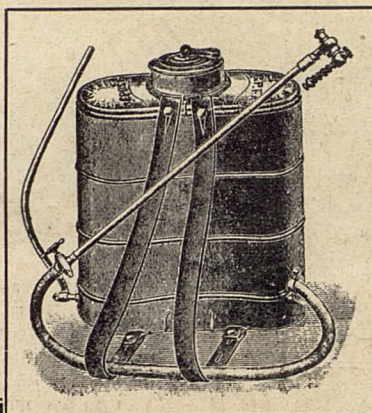
FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

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. Sofres 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 necessiten 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

