

AGRICULTURA



Vaques de raça catalana de l'altre vessant del Pireneu

SUMARI:

Els nostres pagesos: El Dr. Josep Mestres i Miquel. — Notes sobre les indústries de la llet a Normandia, per Josep Llovet. — Les olive- res i el nitrat de sosa, per J. Bonet. — Orientacions, per Lluís Ticó. — La clorosi de la vinya, per Amadeu Llaveries i Pol. — El «dry farming» o conreu de secà, per Candi Redó. — La conservació de granes, per G. Bofill. — Per la mestressa, per M. T. G. — L'agricultura i les màquines, per Z. Zolla. — La coccidiosi, ventre gros o fetge empedreït del conill, per F. Delmas. — La conservació dels fems, per A. Elies. — Els efectes higièncs i curatius dels raïms. — Calendari. — Noticiari. — El Mercat.

I RAMADERIA

REDACCIÓ I ADMINISTRACIÓ:
Plaça de Catalunya, 17

LLIBRERIA CATALÒNIA
BARCELONA

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. — Indústriaes agrícolas. — Economía i Legislació rural.*

VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). *G. André* (2.^a edició) 2 volums. — Tela, 24 pessetes.
Química agrícola (Química vegetal). *G. André*. 2 volums. — En premsa n. e.
Viticultura. *P. Pacottet*. — En premsa n. e.
Vinificació. *P. Pacot et* (2.^a edició) — 14 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. *P. Cagny y R. Gouin* (2.^a edició). — 14 ptes.
Avicultura. *C. Voillemier* (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. *Ri' er y Wéry*. — 14 ptes.
Las Conservas de frutas. *A. Rolet*. — n premsa n. e.
Alimentación racional de los Animales domésticos. *R. Gouin*. — 14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. *G. Gueneux*. — 14 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. *P. Delacroix*. — 12 ptes.
Enfermedades o parasitarias de las plantas cultivadas. *P. Delacroix*. — 12 ptes.
Lechería. *C. Martin*. — 12 ptes.
Arboricultura frutal. *L. Bussard y J. Duval*. — 14 ptes.
Material vitícola. *R. Brunet*. — 12 ptes.
Material vinícola. *R. Brunet*. — 14 ptes.
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.

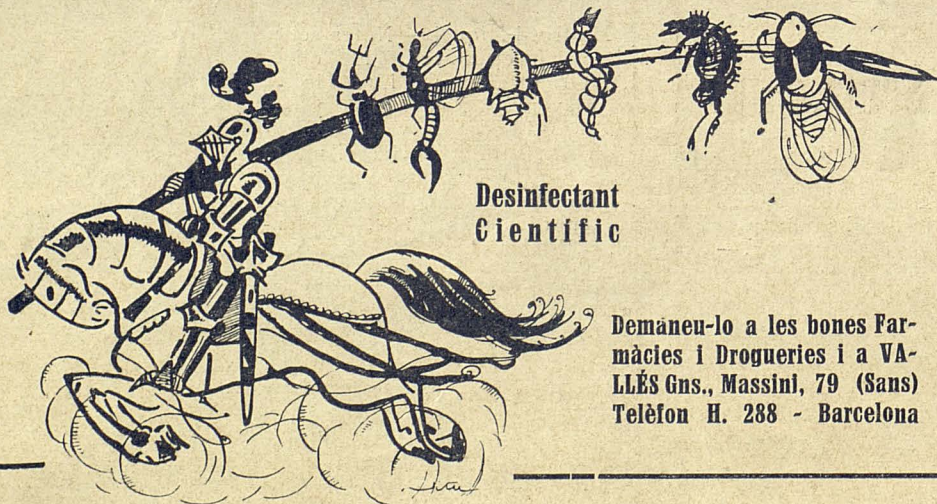
Aguardientes y Vinagres. *P. Pacottet*. — Tela, 14 peses.
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. *A. Rolet*. — 12 ptes.
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. *E. Saillard*. — 17 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. *C. Pluvinage*. — 14 ptes.
Construcciones rurales. *J. Danguy*. — 14 ptes.
Economía rural. *E. Jousier*. — 14 ptes.
Compendio de Agricultura. *C. Seltensperger*. — 14 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. *R. Vuigner*. — 15 ptes.
Apicultura. *R. Homnell*. — 14 ptes.
Cultivo hortícola. *L. Bussard*. — 12 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. *P. Diffloth*. — 12 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. *C. Warcollter*. — 15 ptes.
Sericultura. *P. Viel*. — 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. ovost y Rolet*. — 12 ptes.
Máquinas de labranza. *G. Coupan*. — 14 ptes.
Fazas caballares. *P. Diffloth*. — 14 ptes.
Análisis agrícolas. *R. Guillin*. — 12 ptes.
Agricultura general. *P. Diffloth* (2.^a edició). 4 volums.
I. *Suelo y mejoramiento de las tierras*. — 12 ptes.
II. *Labores y rotación de cultivos*. — 12 ptes.
III. *Siembras y cuidado de los cultivos*. — 12 ptes.
IV. *Cosechas y conservación de los productos agrícolas*. — 12 ptes.
Producción y doma del caballo. *J. Bonnefont*. — 12 ptes.
Meteorología y Física agrícolas. *Klein y Sanson*. — 12 ptes.

VOLUMS EN PREMSA

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

Destilería agrícola e industrial. *E. Boullanger* 2 volums.
Electricidad agrícola. *A. P. tit*.
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 Drogueries 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.

ALTHEIN

PINSO MELESSAT SEC



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

ALTHEIN

AGRICULTORS! VITICULTORS!

3 armes us dóna SCHLÆSING

són indispensables - són suficients

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

Si les utilitzen, els vostres conreus
seran nets de paràsits

Amb Nicopoudre Schlœsing

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

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

PER A PREUS I CONDICIONS DIRIGIR-SE A

J. DORGEBRAY - Laietana, 19 - BARCELONA

NOGAT

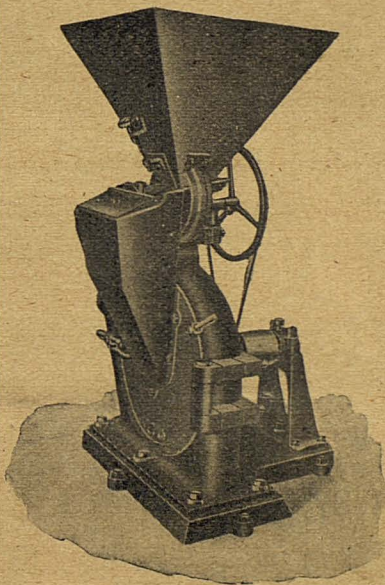
PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



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

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

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



MOLI "ALFA"

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

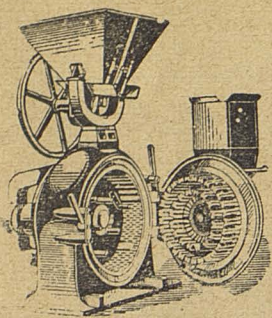
ANDREU MORROS

Oficines Avinguda del Marquès Argentera, 21
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

TRES ARTICLES DE FAMA MUNDIAL



"ROYAL TRIUMPH"

Molí triturador 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"

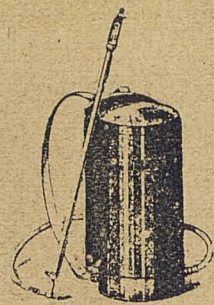
Pulveritzador per aire comprimit, alta pressió contínua

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



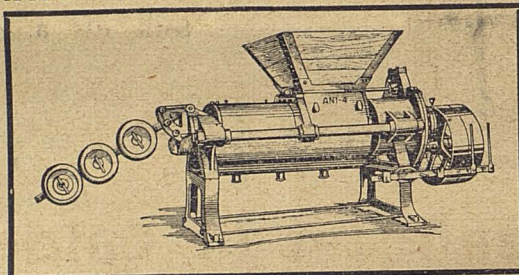
PREMSES CONTÍNUES DUCHSCHER AMB POTES O SOBRE RODES

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

LES PLAGUES DELS TARONGERS

Poll Roig, Poll Blanc, Poll negre, Cotonet, Serpetes, Caparreta, Pulgons i totes les espècies de cotxinilles.

¿LES VOLEU COMBATRE RADICALMENT?

ADOPTEU EL POTENT INSECTICIDA AGRICOLA

VOLCK

i assegurareu l'èxit de la vostra collita.

Científicament el VOLCK actua contra els insectes obstruint llurs obertures respiratòries i com que **no és ni metzinós ni irritant**, resulta inofensiu als operaris i a les plantes.

Pràcticament el VOLCK és perfecte pels tarongers, oferint més avantatges que les fumigacions i altres sistemes. Fa més de 5 anys que a Califòrnia, Florida i Texas l'usen i actualment l'adopten els culliters de taronges més competents de València i altres regions.

Informació i vendes a l'engròs:

**BUSQUETS
GERMANS I C.^A**

Corts, 587-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: Lluç, 126 - BARCELONA :: Sucursal: Estación, 3 y 5 - ZARAGOZA

CREDIT I DOCKS DE BARCELONA

COMPANYIA DE CRÈDIT I DE MAGATZEMS GENERALS

FUNDADA L'ANY 1881



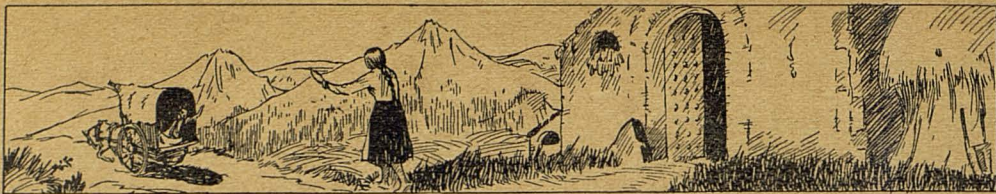
Magatzems en el port de Barcelona, enllaçats amb la xarxa ferroviària.—Magatzems a Alda (Amposta)

Préstecs sobre cereals, fruits i primeres matèries
Obertura de crèdits

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

Cambra cuirassada amb compartiments de lloguer

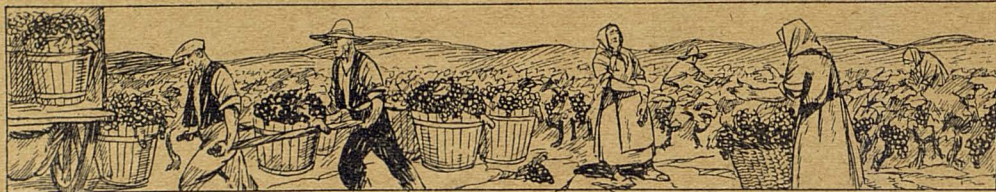
PASSATGE DEL COMERÇ, 7 — Apartat de Correus 661



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

DERMOSA CUSI ANTISEPTICA

Ja saps que a casa no hi pot mancar.



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

LA DERMOSA CUSI ANTISEPTICA

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

Ferides, erosions i afeccions de la pell de caràcter infeccios

Actua amb més efiàcia 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.

ES VEN A LES FARMACIES:

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

DEMANI UNA MOSTRA
ENVIANT AQUEST ANUNCI

Laboratoris del Nord d'Espanya - Masnou - Barcelona

NITRAT DE CALÇ B. A. S. F.

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

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

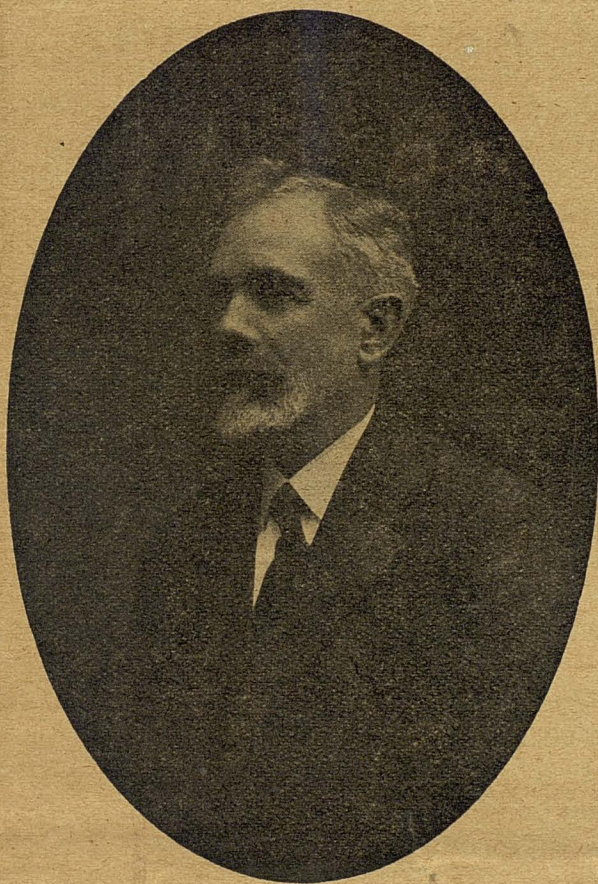
A G R I C U L T U R A I R A M A D E R I A

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

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

ELS NOSTRES PAGESOS



Dr. Josep Mestres i Miquel

En els pobles rurals, l'espardenyer, el sastre, el ferrer i el botiguer, és a dir, tothom, ultra l'ofici llur és més o menys pagès. D'aquesta regla general no solen escapar-se'n els homes de carrera. És així com el metge de Vilallonga, el senyor Josep Mestres i Miquel, és també pagès i fill de pagesos.

Però, quin pagès! Si tinguéssim la sort que en els pobles els homes de carrera siguessin o fessin el cinc per cent del que és i ha fet el senyor Mestres, tota la vida agrícola de Catalunya seria palpitant d'entusiasme i la tècnica més perfecta.

En 1904, el doctor Mestres amb el senyor Ballester funda una revista titulada «El Camp».

Pocs anys després aquesta revista és substituïda per una altra de catalana, amb molta col·laboració i gravats, que es deia «Tarragona Agrícola». Essent diputat provincial proposa a la Diputació de Tarragona la creació d'una Càtedra ambulànt, la direcció de la qual se li confia. Dóna conferències a dotzenes, organitza Societats i Sindicats Agrícoles, implanta observatoris meteorològics, organitza diversos concursos de bestiar, de maquinària agrícola, de cellers i d'espigues.

L'actuació del doctor Mestres és reconeguda i agraiada per tot el Camp, i més justament per totes les comarques tarragonines. Són innombrables les Associacions agrícoles de les quals el senyor Mestres és President honorari.

En el món mèdic passa com un huracà la hipòtesi amb categoria dogmàtica de què el vi és nociu a la salut. Aquesta hipòtesi cal anorrear-la, puix que ni el vi és nociu, ni la hipòtesi està fundada en la ciència. Aleshores el doctor Mestres es posa a donar conferències a favor de l'ús del vi, conferències en públics heterogenis, com el de societats polítiques, i sobretot infundí en els companys de carrera la seva creença científica de la bondat del vi, cosa que no li costa gaire, ja que entre els professionals és un prestigi, com ho prova l'haver estat mantes vegades de la Junta del Col·legi de Metges, del qual en l'actualitat n'és President.

Una llarga vida consagrada al servei de l'agricultura porta mal de caps i despeses d'energia rarament compensades. Però val a dir que el doctor Mestres ha estat pagat amb escreix per tots els sacrificis que hagi fet. Per a un agricultor d'acció cap honor no pot ésser igualat, en el present i en el futur, al d'haver estat el primer Conseller d'Agricultura de la Mancomunitat.

Pels que tenim consciència del que era i significava aquell honorable càrrec, no ens cal dir-ne res avui. Pels que no sàpiguen com i de quina manera s'estructurava la producció agrícola i ramadera, no tenen sino repassar l'actuació que el senyor Mestres féu des d'aquell altíssim lloc. Dir el que realitzà i projectà el doctor Mestres, equivaldria a fer història dels primers anys de la Mancomunitat, cosa massa extensa per a l'espai reduït de què disposem.

Notes sobre les indústries de la llet a Normandia

NORMANDIA és, gràcies a la naturalesa geològica del seu terreny (juràssic), a la fertilitat de les seves pastures i a la seva proximitat del mar, que li dóna un clima humit i una temperatura regular, una de les regions franceses més aptes a la producció ramadera. Dues espècies animals hi tenen interès: la cavallina i la bovina, aquesta darrera sobretot.

La regió comprèn, es pot dir, cinc departaments: Manche, Calvados, Orne, Eure i Seine Inférieure, en els quals, la ramaderia no hi presenta pas exactament el mateix caire, encara que tots explotin la raça bovina normanda. El departament de la Manche és, més aviat, un centre de cria del qual en surten els millors reproductors per als altres departaments. En el Calvados, el que més he tingut ocasió de conèixer, és on es troben els centres més importants de la producció lletera, especialment les comarques del Bessin i els voltants d'Isigny, situades al Nord-oest del departament, i de gran anomenada per la seva mantega. A l'Est hi ha un altre centre important, el Pays d'Auge, més aviat dedicat a l'engreixament, però on té una importància enorme la formatgeria.

En aquestes comarques, les indústries de la llet ja no són una cosa relativament nova, com passa a les Charentes i al Poitou, tal com deia en un altre article, sinó que són de les més antigues de França; per això ja no és aquell cas en què de cop i volta els pagesos es posen a produir llet i ja s'agrupen per transformar-la en comú. Ací, en el seu principi, la transformació de la llet en mantega o formatge, era una indústria purament casolana. Poc a poc s'anaren muntant les grans fàbriques existents (algunes de les quals arriben a tractar fins a 100.000 litres diaris) y s'industrialitzaren les fabricacions.

Al costat d'això, però, encara avui dia, conserva gran importància la fabricació casolana, el que sembla molt estrany. És degut a la poca extensió de la cooperativa d'elaboració. Són industrials, els que tenen gairebé totes les fàbriques i paguen la llet a un preu tal, que als pagesos els surt més a compte fer-se la mantega ells mateixos, i així, encara tenen la llet desnatada, que altrament haurien de comprar a la fàbrica, per a criar els vedells.

La mantega fabricada d'aquesta manera la venen en els mercats que se celebren una o dues

vegades per setmana en totes les viles i pobles un xic importants.

Aquesta mena de fabricació presenta no pocs inconvenients. Diàriament la llet és desnatada, però la crema és guardada 3 ó 4 dies i a voltes tota una setmana, per a baratar-la tota plegada, la vigília del mercat. Amb això tenim que la del primer dia és excessivament agra, i la del darrer excessivament dolça, i si bé la barreja pot semblar tenir una acidesa convenient, és el mateix que fer una barreja de préssecs podrits i de préssecs verds: el conjunt no serà pas préssecs bons. Hi ha encara un altre inconvenient més greu. Per obtenir un major pes, els pagesos renten imperfectament la mantega, resultant un producte de difícil conservació i que moltes vegades conté més aigua que l'autoritzada per la llei. Els revenedors s'han d'espavilar per preparar-la convenientment, barrejar-la i donar-li una coloració uniforme, i tot això s'ho cobren, naturalment.

Si els ramaders de Normandia estiguessin organitzats com en les Charentes i el Poitou, no patirien cap d'aquests inconvenients. Sort tenen que es troben en condicions immillorables, i malgrat la fabricació defectuosa, arriben a obtenir un producte, l'anomenat *beurre fermier d'Isigny*, de gran aroma i anomenada en el mercat francès i en l'estranger.

Al mateix temps que la mantega, quasi totes les fàbriques del Bessin i de la regió d'Isigny fabriquen també el formatge de Camembert. Quan és ben portada aquesta, és la fabricació que dóna majors beneficis; però no totes les èpoques de l'any són favorables. Els millors camemberts es fan a la tardor. En aquell moment les vaques pasturen el redall, que és molt gustós, i donen una llet més rica. Les condicions atmosfèriques són favorables, com també la temperatura; les mosques han desaparegut i la maduració del formatge es fa poc a poc i bé. Durant l'estiu, la fabricació és difícil, els formatges s'han de treure aviat sense poder afinar-los i la venda és ruïnosa. Es venen formatges per 1'50 francs, quan, en canvi, al mes de gener se n'arriben a pagar 4 i 5 francs.

Estant, doncs, les lleteries d'aquesta comarca utilrades per a les dues fabricacions, estiu i hivern, durant l'estiu quasi deixen de fer formatges i la mantegueria està en plena activitat. L'exportació a Anglaterra en aquest moment

sol ésser més remuneradora que la venda al mercat central de París, però, de totes maneres, la mantega també es ven malament.

He vist algunes fàbriques que durant l'estiu venen la crema homogeneïtzada. És una fabricació que no demana res més que una gran netedat i un control rigorós. Es ven a 11 o 12 francs el litre, quan la mantega que se'n podria extreure no valdria pas més de 8 o 9 francs. A Isigny hi ha un gran industrial que ven diàriament més de 3.000 quilos de crema homogeneïtzada durant l'estiu.

En el Pays d'Auge, a l'Est del Calvados, en canvi, es dediquen quasi exclusivament a la fabricació del camembert durant tot l'any. Per a escapar a les pèrdues enormes que sofreixen durant l'estiu, s'ha començat a fer un producte que anomenen *crème de Camembert*, anàlogament a la coneguda *crème de Gruyère*, i que sembla que té força acceptació en el mercat. En la seva fabricació, però, hi existeixen més dificultats que en la de Gruyère, a causa, sobretot, de la matèria grassa continguda en major proporció. Per ara sols hi ha una fàbrica que faci aquest producte i la seva fabricació constitueix un secret.

La fabricació del formatge de Camembert, en canvi, és una de les que han estat més ben estudiades, i precisament pels americans.

El doctor Ammama, professor a l'Escola de Grignon, en una monografia molt detallada sobre aquest formatge, extreu la majoria de les dades d'un treball del doctor Thom. És que els americans han volgut fer conèixer als seus industrials les regles d'una fabricació perfecta partint del principi que si les regles són ben observades, s'obtindrà un camembert tan bo com el fabricat a Normandia.

Aquesta conclusió és, potser, un xic massa aventurada. S'han de tenir en compte la qualitat de les pastures i de la llet, que contribueixen a donar l'aroma i el perfum, igual com en la mantega, i el mateix que amb els vins.

A més, en la maduració dels formatges inter-

venen un gran nombre de bactèries. A causa de no contenir en quantitat suficient totes les bactèries favorables, en la fabricació d'un gran nombre de formatges, no s'arriba a donar-los-hi el seu gust i aroma característics més que en el seu país d'origen.

El camembert es començà a fabricar a Normandia, però avui dia se'n fa molt a fora d'aquesta regió. És per això que es va constituir el «Syndicat de Fabricants du Veritable Camembert de Normandie», i sols els adherents a la societat tenen el dret de posar en llurs productes el segell del Sindicat. Bona prova que el públic ha sabut apreciar la diferència que existeix entre uns i altres camemberts, ós que un camembert de Normandia es ven fàcilment un franc més car que un altre.

Actualment s'està parlant de formar un segon Sindicat en el Pays d'Auge, car és allí, podríem dir, el rovell de l'ou, on s'obtenen els millors formatges.

No són, però, solament la mantega i el camembert els productes fabricats a Normandia. Hi ha altres formatges originaris d'aquesta regió: el «Pont l'Evêque», per exemple, i se n'hi fabriquen de totes classes, fins el Gruyère original dels Alps.

Al costat d'això, trobem altres indústries. La concentració de la llet hi té molta importància, i va tenir-n'hi encara més abans i durant la guerra, a causa de la gran quantitat que se'n necessitava per als soldats. S'ha intentat, però sense èxit, la fabricació d'un producte nou que anomenen confitura de llet. Per aprofitar la llet desnatada, n'extreuen la caseïna o bé fan la llet en pols.

És a dir, que es tracta d'una regió en la qual es troben les indústries més diverses, fent que Normandia sigui actualment la comarca francesa potser més interessant en el camp de les indústries de la llet.

JOSEP LLOVET

Isigny, juliol de 1928.



CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT

MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

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

BARCELONA

Les oliveres i el nitrat de sosa

UNA gran part dels olivets es troben situats en costes o pendents, o en feixes muntanyoses i en terrenys molt permeables, secs, àrids, ordinàriament molt permeables, constituïts per sòls calcaris, sílico-calcaris, excepcionalment argilosos, i per aquestes raons molt propensos a la secada.

En aquests terrenys la vitalitat de les plantes anuals, i àdhuc la vinya, pateix allà on l'olivera, gràcies a les seves poderoses rels, que s'enfonsen molt, pot resistir i prosperar per mica que l'hivern hagi estat plujós i produeixi la necessària reserva d'aigua.

Els jornals essent cars i els adobs a alt preu, resulta que tant la mà d'obra com els adobs s'apliquen a conreus més remuneradors.

Si l'olivera s'adoba amb adobs químics, ¿resultarà beneficiós?

Durant deu anys, de 1910 a 1920, hem fet experiments en olivets tractats amb adobs químics, i per regla general, el nitrat de sosa fou utilitzat com a tal; els resultats, sense ésser negatius, no foren jamai brillants, pel fet que 100 o 150 quilos de nitrat de sosa per hectàrea no foren prou per a determinar una acció productiva de debò.

Per altra part, aquest adob, segons el nostre criteri insuficient, no s'aprofitava bé. Si després d'escampar-lo venien pluges, l'adob, a conseqüència de la naturalesa pendent del terreny, era arrossegat per l'aigua; si el temps era de secada, la rel no el podia absorbir. És per això que per als olivers els pagesos prefereixen fem, puix que l'acció física d'aquests es manifestava per igual a la seva acció nutritiva.

Hi ha, però, un altre fet curiós. No és pas estrany veure oliveres no adobades de molts anys que produeixen en un terreny que sembla idèntic més olives que els altres arbres veïns ben fèmats i ben conreats. Això únicament pot provenir de què el terreny d'aquells arbres és més fons, o bé que el terreny rocós té algunes esquerdes per on s'infiltrin les rels, esquerdes que solen acabar en veritables dipòsits d'aigua. Aquesta contradicció aparent respecte la vegetació i producció de les oliveres ha estat la causa de l'escepticisme regnant respecte aquests arbres i de què molts pagesos no es preocupessin de proporcionar-los-hi els elements nutritius necessaris, deixant-los orfes de tota mena d'adobs.

L'olivera és un arbre que, com tots, deu ésser ben tractat i conreat racionalment; la seva pro-

ducció remunera a bastament les treballades, els adobs i el lloguer de la terra.

Però, les coses per a fer-les bé, primer s'han de comprendre. Cal explicar com és l'olivera i quina és la seva manera de vegetar.

Les rels de l'olivera no es disposen pas a la terra en una espècie de xarxa de radixelles i de pèls absorbents, com succeeix en les plantes herbàcees i en la vinya; trossos de terra d'extensió regular no són aprofitats per les rels de l'olivera, i per aquesta raó hem preferit aconsellar adobs menys rics i més voluminosos que el nitrat de sosa, com són els fems, enterrades de lleguminoses verdes, turtós i sulfat d'amoníac, els quals adobs a cada treballada escampen més i més els elements nutritius que contenen.

L'olivera té pràcticament una fructificació bisanual, és a dir, que en un any les seves branques donen naixença a branquillons que fructificaran l'any següent. Però aquesta fructificació no és forçosament d'any per altre, puix que nosaltres obtenim amb adobades racionals i amb esporgades anyals una producció d'olives cada any. Hi ha ací una excepció. Si la comarca és massa calenta, és a dir, que la collita d'olives es practiqui encara per l'abril, resulta impossible que l'arbre doni naixença a branquillons, puix que la saba és totalment absorbida per les olives que es van collint.

En la pràctica cada dos anys es poden les oliveres o bé s'han d'esporgar any per altre, i aquesta feina es realitza després de la collita (febrer, març, abril). Durant l'any, l'arbre farà branquillons que no portaran fruits fins a l'any següent. No obstant, en l'arbre hi ha branquillons de totes edats i cada any les oliveres poden donar més o menys fruit, però és principalment l'any següent al de la poda que s'obtenen les collites abundants.

Les treballades no podent-se realitzar abans i durant la collita (novembre-abril), és forçosament després de la collita que es poden practicar les treballades i per consegüent escampar l'adob abans de llaurar. Això explica la preferència que hem donat als adobs de descomposició lenta, puix que hem tingut por que aplicant-lo arran de la florida causés la destrucció de les flors.

Les flors de l'olivera avorten per la causa més fútil. La boira, el vent fred o massa calent són prou per a fer matar o fer caure les flors. Aquest fet farà comprendre per què hem preferit els

adobs de descomposició lenta, puix que les adobades, a causa de l'especial vegetació de l'olivera, s'han de fer poc temps abans de la florida. Els anys que les oliveres no porten fruit, el perill assenyalat no existeix, però amb tot, les nostres preferències eren pel sulfat d'amoníac i no pel sulfat de sosa.

Aquest últim adob ha estat objecte d'experiments particulars, els quals descriurem resumidament.

El camp d'experiment era un oliverar de 74 arbres, el qual fou dividit en quatre parts de 20, 19, 17 i 18 arbres respectivament. Aquest camp era de terreny calcari, i els arbres havien estat maltractats pel temps i pels homes i abandonat des de feia molts anys.

Els adobs utilitzats pel primer tros de 20 arbres foren :

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Superfosfat | 2'500 quilos per arbre |
| Clorur de potassa | 1'250 » » » |
| Nitrat de sosa | 1'500 » » » |

Segon tros de 19 arbres :

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Superfosfat | 2'500 quilos per arbre |
| Clorur de potassa | 1'250 » » » |
| Nitrat de sosa | 2'000 » » » |

Tercer tros de 17 arbres :

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Superfosfat | 2'500 quilos per arbre |
| Clorur de potassa | 1'250 » » » |
| Nitrat de sosa | 2'500 » » » |

Quart tros de 18 arbres :

| | |
|--------------------------|------------------------|
| Superfosfat | 2'500 quilos per arbre |
| Clorur de potassa | 1'250 » » » |
| Nitrat de sosa | 3'000 » » » |

Els adobs foren escampats el 3 de març i colgats per una llaurada de 20 centímetres de fons.

En els terrenys pendents creiem necessari colgar tots els adobs, inclòs el nitrat de sosa, a una gran profunditat, tractant-se d'un vegetal del sistema radicular de l'olivera.

Els resultats obtinguts són de dues menes : primer, en la vegetació, i segon, en la fructificació.

Aquests arbres havent estat tan abandonats, es varen haver d'esporgar seriosament en la tardor de 1926, i no hi havia possibilitat, per consegüent, d'obtenir una collita, a pesar de l'existència de nombrosos branquillons d'un i dos anys. La vegetació prengué gran ufana a l'estiu de 1927 ; els branquillons s'estiraren molt, el color de les fu-

lles prengué un to verd fosc i l'olivet enter canvià d'aspecte.

Durant l'any hem visitat cinc vegades l'olivet i cada vegada hem estat contents de la marxa del mateix.

Si des del punt de vista de la vegetació estàvem sorpresos de la influència ràpida dels adobs, pel que afecta a la fructificació quedàrem parats, puix que, com hem dit, no esperàvem que els



Oliveres mallorquines

arbres llevessin, i obtinguérem, malgrat la nostra suposició, la següent collita per arbre :

Parcel·la testimoni, amb 2'500 quilos de superfosfat i 1'250 de clorur de potassa, però sense nitrat, 2'800 quilos d'olives per arbre.

Parcel·la núm. 1, amb adob complet, del qual 1'500 quilos de nitrat de sosa, 0'510 quilos d'olives per arbre.

Parcel·la núm. 2, amb adob complet, del qual 2 quilos de nitrat de sosa, 2'630 quilos d'olives per arbre.

Parcel·la núm. 3, amb adob complet, del qual

2'500 quilos de nitrat de sosa, 6'580 quilos d'olives per arbre.

Parcel·la núm. 4, amb adob complet, del qual 3 quilos de nitrat de sosa, 7'220 quilos d'olives per arbre.

Els efectes del nitrat de sosa són prou demostratius per a què hàgim de fer cap consideració. Calculi's només el benefici que es pot treure

solament per hectàrea, la qual compta, almenys la d'experiment, de 180 a 200 arbres.

No em cal sinó seguir l'experiment a fi de veure si els adobs químics en forta proporció durant dos anys seguits, alteren la fructificació de l'olivera.

J. BONET

PROF. D'OLEICULTURA

ORIENTACIONS

Es un fet indubtable que la nostra agricultura marca un pas avant, i d'això els que tenim el cor-robotat per les coses del camp, ens sentim joiosos.

Vaig tan sols a parlar-vos un xic de l'Urgell, que és la nostra comarca, i veureu com no somio en veure l'increment que en tots sentits pren el conreu de la terra.

En matèria d'adobs, avui es consum una quantitat fabulosa de tones, tant de superfosfat, nitrats i sulfat amònic, com de potassa, quantitat deu vegades més grossa que abans de la guerra.

L'exportació d'alfals és també extraordinària, comptant-se per milers els vagons que d'un cap d'any a l'altre surten de les diferents estacions de la comarca.

En matèria de conreus és un fet eloqüent el que hi hagi esbargits per l'Urgell més de 150 tractors, quan cinc anys enrera parlar de maquinària de llaurar era parlar de la lluna.

En el que afecta a ramaderia, cal que us digui que el ramat boví ha augmentat considerablement i especialment la producció de llet fresca, destinada als grans centres consumidors.

Molt hi ha a fer encara en aquest sentit. Caldria procurar que ni un sol bri d'alfals sortís de la comarca en bales, sinó que s'hauria d'intensificar el consum a la mateixa finca mitjançant bestiar d'engreix, producció de vaques lleteres per a abastar les grans vaqueries de ciutat i també, com ja es comença a fer en certa escala, la producció de llet per al consum de les grans urbs.

No s'hauria pas de negligir l'engreix i cria del bestiar de llana en prats artificials i naturals, que segurament donaria excel·lents rendiments.

Altres explotacions ramaderes, com l'engreix del porc, seguint per la cria i producció del conill de races de bona carn i bon pelatge, de l'aviram

a l'engròs, tant de gallines i pollastres com d'ànecs i oques, podria donar resultats sorprenents.

Mireu, si us voleu convèncer, la riquesa de certes comarques com l'Empordà i el Penedès, on la riquesa de les mateixes prové en bona part de la intensificació dels animals de corral. I a l'Urgell s'hauria de fer com a Bèlgica, on no trobareu cap masia sense un bell ramat d'oques, de gallines, d'ànecs i de conills, animals que s'esforça a criar i millorar la dona de pagès amb tota la tècnica i amor de què és capaç una bona mestressa. Aquests animals de corral, per la riquesa que representen i per la bondat dels mateixos, han donat celebritat a algunes comarques, com per exemple Craou pels seus magnífics porcs; Tolosa per les seves superbes oques; Rouen, pels seus ànecs molt productius; Flandres, Champagne, Vendée, etc., pels seus conills famosos.

Molt s'ha fet a l'Urgell en aquest sentit, puix que aquestes activitats de la dona de pagès han pres gran increment. Ara el que cal és intensificar i sobretot millorar aquests assaigs i procurar que, com a l'estranger, les nostres comarques esdevinguin famoses per llurs productes.

D'aquestes planes estant, tots els qui sentim amor per la terra us ajudarem de grat, sobretot ara que la revista genuïna de l'agricultura catalana porta amb molt d'encert el doble apellatiu d'AGRICULTURA I RAMADERIA.

A tots els coneixedors de les diferents branques i activitats ramaderes fem la crida, a fi que tots hi aportin llurs coneixements, per tal que els nostres pagesos, que són el més legítim orgull de la nostra terra, trobin el gra ja garbellat de la palla i puguin beneficiar-se d'una manera efectiva dels coneixements que s'esborgeixen arreu pel mitjà d'aquesta Revista.

LLUÍS TICÓ

ENGINYER AGRÍCOLA

La clorosi de la vinya

QUAN a l'estiu les fulles de la vinya tenen un color pàllid, més o menys groc, és que són anèmiques. La clorosi pot ésser causada per diversos motius; un dels més freqüents és l'excés de calç del terreny i la mala adaptació de la planta empeltada.

Les vinyes clorosades o anèmiques necessàriament s'han de tractar per a conservar la capacitat productiva, cosa impossible si estan malaltes.

El tractament específic contra la clorosi és, com se sap, el ferro, però la manera d'aplicar-lo té la seva importància. Rassiguier aconsella regar les soques i totes les parts de la planta que presentin ferides consegüents a la poda amb una solució de sulfat de ferro al 30 o 40 per 100. El tractament es deu fer a la tardor per a obtenir el màxim de bons resultats. La solució ferrosa ha de penetrar en els teixits el més profundament possible i pròxima als brots que naixeran a la primavera, originant els joves sarments. És per això que la millor estació per al tractament és la tardor, per la raó que en aquest temps es realitza l'emigració de principis útils de les fulles en les altres parts de la planta. En el cos de la soca es produeix llavors una mena d'aspiració de dalt a baix, determinant una depressió interior que afavoreix la penetració de tot el líquid dipositat en les ferides; aquesta depressió arriba al seu màxim a la caiguda de les fulles, disminuint després progressivament durant l'hivern.

A la primavera succeeix el contrari: la pressió s'exerceix de baix a dalt, i per consegüent la penetració de líquids a l'interior dels teixits esdevé impossible, de forma que l'eficàcia del tractament depèn de l'època en què es realitzi.

A Catalunya el tractament es pot practicar durant tot el mes de novembre i part de desembre, però sempre és millor que l'aplicació del líquid de la solució de sulfat de ferro es practiqui immediatament després de l'esporga, però si no es vol esporgar fins a la primavera, llavors es pot recórrer a l'esporga preliminar, operació que consisteix a escursar tots els sarments a 20 o 25 centímetres de longitud, cosa que permet aplicar el tractament de la mateixa manera com si s'hagués esporgat.

La solució ferrosa es prepara fent dissoldre de 30 a 40 quilos de sulfat de ferro en 100 litres d'aigua. S'aplica amb un pinzell o amb una bola de drap muntada al cap d'un bastó, o bé amb un polvoritzador. És convenient mullar no solament les ferides, sinó també tota la soca. Cas de servir-se d'un polvoritzador, s'ha de tenir present que el sulfat de ferro ataca el coure. Per consegüent, si s'utilitza el polvoritzador es procurarà que el sulfat de ferro estigui dintre l'aparell el menor temps possible, i després es rentarà el polvoritzador amb força aigua.

AMADEU LLAVERIES I POL

El «dry-farming» o conreu de secà

EL *dry-farming* o conreu secaner es defineix amb les següents paraules: les collites obtingudes en les regions on cau menys de 50 centímetres d'aigua. Quan el total de la pluja anual és inferior a 50 centímetres, els mètodes del *dry-farming* són indispensables. Quan la pluja és superior a 75 centímetres, es practiquen els conreus propis de les regions humides.

En 1912, Widtsoe publicà un manual del *dry-farming*, obra que ha esdevingut clàssica. Els principis fundamentals del *dry-farming*, tal com els exposa el citat autor, es poden resumir en

poques paraules: «Cap planta no pot viure i créixer sense tenir a la seva disposició una quantitat suficient d'aigua. El *dry-farming* solament es pot practicar comptant amb 25 centímetres almenys de pluja; més amunt d'aquesta quantitat i fins a una precipitació de 50 centímetres tot el treball consisteix a conservar i distribuir assenyadament l'aigua caiguda.

»Els problemes fundamentals del *dry-farming* són, doncs, emmagatzemar en la terra les poques pluges anuals; conservar aquesta humitat en el terreny fins que sigui utilitzada per les plantes;

impedir l'evaporació de l'aigua de la terra durant el període de vegetació; regularitzar l'absorció de l'aigua per les plantes; escollir cultius apropiats a les condicions àrides; realitzar les treballades convenients als conreus; experimentar quines són les plantes susceptibles de vegetar amb menys quantitat d'aigua.»

Els experiments han demostrat que a la profunditat d'un metre, la terra absorbeix una quantitat d'aigua representant una precipitació pluviomètrica de 20 centímetres. Per consegüent, el sòl emmagatzema fins a la profunditat de tres metres una caiguda d'aigua de 60 centímetres, és a dir, superior a la que s'indica per al sistema *dry-farming*.

És evident que una gran part d'aquestes precipitacions caient en un sòl degudament preparat, sigui a l'hivern o a l'estiu, roman depositada a la terra fins que l'evaporació l'obliga a sortir. La possibilitat de fer descendir l'aigua a profunditats relativament grans, fora de l'acció immediata del sol i dels vents constiuieix el principi fundamental del *dry-farming*.

Aquest resultat es pot obtenir per mitjà del goret blanc cultivat i de les llaurades profundes. Així, mentre persisteix el goret tota l'aigua que cau serà aprofitada per les plantes que es sembraran. Per a què aquesta aigua es quedi en la terra és necessari que el goret es conreï, o sigui, que no hi vegeti cap planta. Els goret plens d'herba equivalen a què la pròxima collita sigui miserable.

L'objecte del goret és de retenir l'aigua en el terreny en quantitat determinada, puix que quan més abundant és la pluja menys necessitat hi ha de practicar el goret. Un pluviòmetre de 25 a 37 centímetres indica que el goret és útil any per altre; un pluviòmetre de 37 a 50' val per un goret cada tres o quatre anys.

Per a què l'aigua s'enfonsi, escapant així de l'acció del sol i dels vents, és convenient que la terra sigui flonja, és a dir, llaurada i rastellada. Les llaurades profundes a 20 centímetres estan completament indicades. Aquestes llaurades s'han de fer a la tardor, per tal de recollir les pluges d'hivern.

La superfície del terreny està sotmesa a una evaporació important. Les profunditats del terreny determinen la pèrdua també d'aigua, la qual puja per capilaritat d'una profunditat de tres metres aproximadament fins a la superfície. Les esquerdes del terreny afavoreixen l'evaporació, i un bon agricultor no ha de permetre llur existència.

Quan la superfície del terreny s'asseca ràpidament, la capa superficial forma una pantalla natural i impedeix la pujada de l'aigua per ca-

pilaritat, i per consegüent el terreny es protegeix automàticament. El conreu produeix igual resultat, formant també una pantalla protectora; una capa de terra tova de 25 centímetres atura per complet l'evaporació.

La conclusió s'imposa per si sola. Per a impedir que l'aigua desapareixi del terreny per evaporació directa cal mantenir la terra sempre llaurada.

L'ombra atura així mateix l'evaporació. Així que la planta creix, protegint amb la seva ombra la superfície del terreny, l'evaporació disminueix.

L'evaporació no és pas solament la causa de l'assecament de la terra. Una altra causa més important, la transpiració o respiració de les plantes, representa una despesa d'aigua doble de la que es perd per evaporació directa. Les rels xucen l'aigua, la qual, a través de la tija, arriba a les fulles, òrgans en els quals es practica l'evaporació. Quan l'evaporació de la fulla disminueix la quantitat d'aigua aspirada per les rels disminueix també. El fenomen de la transpiració de la planta és encara mal conegut, però se sap positivament que quant més fèrtil és el terreny menys aigua la planta necessita per a créixer.

CULTIUS APROPIATS AL «DRY-FARMING»

El blat és el cultiu essencial del *dry-farming*. El blat de moro o morenc resisteix també els terrenys àrids, malgrat les creences generals contràries. La meuca o sorgo també va bé. L'al·fals, a causa de les seves profundes arrels, no va malament. Les altres lleguminoses, faves i pèsols, principalment, es conreen bé.

Els cultius arborescents, olivers, garrofers, avellaners i alguns altres, es troben plenament indicats.

PROCEDIMENTS DE CULTIU

Pel que s'ha dit fins ara, es pot deduir la classe de cultiu convenient de *dry-farming*.

Aquests poden resumir-se així:

1. Llaurades profundes realitzades abans de les pluges.
2. Treballades contínues i apropiades, destinades a produir una capa de terra flonja en la superfície del camp.
3. Goret blanc any per altre, quan l'aigua ploguda equival de 25 a 37 centímetres; un any de goret per tres o quatre de conreu si l'aigua caiguda és de 37 a 50 centímetres.
4. Escollir els conreus apropiats i les varietats de llavors adaptades a la regió.
5. Sembrar per la tardor a la profunditat de

10 centímetres. Sembrar clar i amb la sembradora.

6. Fer als cultius les mateixes treballades que es practiquen en terres humides o frescals.

FERTILITAT DELS TERRENYS DE «DRY-FARMING»

La planta pren a la terra una gran part dels seus elements constitutius. Cal, doncs, retornar a la terra el que se li pren, o sigui pràcticament la potassa, l'àcid fosfòric i l'azot.

Hi ha, però, un fenomen curiós; els terrenys de *dry-farming*, als quals no se'ls restitueix cap element, en comptes d'esgotar-se, produeixen collites cada vegada més abundants. Widtsoe explica aquesta aparent anomalia per les següents raons:

Primera: l'alta fertilitat intrínseca dels sòls àrids. Segona: l'espessor de la capa de terra en la qual les rels molt desenrotllades en els conreus del *dry-farming* poden anar a cercar el nodriment. Tercera: la concentració de les capes superiors de les substàncies nutritives repartides en tot el terreny, concentració deguda al moviment ascendent de la humitat emmagatzemada en el terreny. Quarta: els mètodes culturals del *dry-farming*, que permeten als agents atmosfèrics obrar enèrgicament, posant fàcilment en llibertat les substàncies nutritives contingudes en les partícules terroses. Quinta: els dèbils rendiments anuals. Sisena: l'activitat de les bactèries que aprofiten l'azot de l'aire.

Tenint en compte els rendiments anyals que caracteritzen el *dry-farming*, no és pas impossible que els factors que s'acaben d'enumerar, si són convenientment utilitzats, posin en llibertat una quantitat suficient de substàncies nutritives

latents i captin tot l'azot necessari a les plantes. Un semblant equilibri, de poder-se establir, continuarà probablement durant llarg temps, però no podrà mantenir-se indefinidament, puix, sots pena de posar en dubte els principis fundamentals de la ciència agrícola moderna, vindrà forçosament una baixa de rendiment, de continuar practicant cultius sense restituir al terreny una part dels elements nutritius que se n'extreuen.

Per tal d'operar aquesta restitució caldrà portar a la terra fems, adobs químics o colgar lleguminoses prèviament sembrades. En alguns països practiquen la següent rotació: goret cultivat amb adob químic; blat d'hivern; patates; blat de primavera; goret d'estiu; sègol d'hivern; fajol o lleguminosa anual; civada.

En resum, les terres que reben cada any 500 mil·límetres d'aigua de pluja són terres prou humides per a tota mena de conreus. Les terres on l'aigua no arriba a 250 mm., són terres pobres, i difícilment s'hi pot practicar cap cultiu remunerador. El *dry-farming* és aplicable en les comarques on la quantitat de pluja oscilla entre 250 i 500 mil·límetres.

En el *dry-farming* és fundamental: a) les llaurades profundes abans de la temporada de les pluges; b) un cultiu perfecte i continu; c) el goret any per altre o dos de conreu per un de repòs; d) practicar els conreus adaptats al clima i al terreny.

Finalment, la monocultura és un error econòmic. A tot arreu on hi ha plantes cal que existeixin diversitat de conreus. El bestiar, sigui de la mena que es vulgui, en terres de secà és un complement de l'agricultura.

CANDI REDÓ

La conservació de granes

No sempre és convenient vendre les granes en el moment de la collita. L'agricultor que no en té una necessitat absoluta troba de vegades un major rendiment venent-les al cap d'uns quants mesos.

Alguns pagesos no poden servir tot o part de la collita per la senzilla raó de no disposar d'un graner apropiat, d'un local que per les seves condicions permeti una bona conservació de les granes.

El local que es destini a graner haurà d'estar ben ventilat i les finestres en totes direccions, per a acomodar la ventilació a la ràpida desseca-

ció de les granes, principal condició per a què es conservin en bon estat. Les finestres estaran tapades amb tela metàl·lica espessa, per a evitar la penetració de ròsegaires, rates principalment, i de diversos paràsits, en especial determinats insectes.

El paviment encimentat, les portes que ajustin bé i el no haver-hi gens d'humitat completen les condicions. També es deu tenir present que els graners no deuen estar damunt dels estables, per tal de no escalfar les granes.

Els cercals s'hauran de ventilar de tant en tant, i la millor manera és la de canviar de lloc les

piles a cops de pala. La humitat que porten les granes, si el local és ben airejat la van perdre poc a poc. Per a afavorir aquesta qualitat és necessari que les piles de cereals o d'altres granes, el primer mes que segueix la collita, no siguin més espesses de 40 centímetres, podent arribar a 80 al cap de sis o set mesos, augmentant la gruixària de la pila poc a poc.

Amb aquestes senzilles regles n'hi hauria prou per a conservar les granes d'una collita per altra. Però les granes tenen altres enemics, i aquests són els paràsits.

Un d'ells és una papallona crepuscular, de 5 a 6 mil·límetres de llarg i de color gris groguenc, coneguda amb el nom de *tinya del blat*. Les papallones posen els ous en les espigues, ous vermellorsos que al cap de vuit dies donen naixença a cuques, les quals penetren en les granes, i quan aquestes arriben al graner encara hi són. Dintre el graner mateix es repeteix una altra generació.

Un altre paràsit és el gorgoll, petit coleòpter que posa un ou a cada grana i la larva que origina es menja la farina, tot respectant la pellofa. Aquest paràsit és molt temible; passa l'estat adult amagat entre les esquerdes de la paret o de les fustes. Ataca el blat, el segle o sègol, el morenc o blat de moro, i a vegades l'ordi i la civada.

La lluita contra aquests paràsits, si no es practica amb rigor, no condueix a resultats pràctics. S'ha de començar per emblanquinar totes les parets, finestres, sostre, fustam, és a dir, que no quedi ni una sola part del local sense sofrir l'ac-

ció de la calç. Aquesta operació té per objecte matar o destruir els paràsits que hi hagi a les esquerdes o senzillament adherits a les parets, bigues, portes, paviment, etc.

Després es tanquen hermèticament totes les obertures i la desinfecció de les granes es realitzarà cremant llucet de sofre a raó de 60 grams per metre cúbic de la capacitat del local.

Però la desinfecció seria encara incompleta. Els vapors de sofre mataran únicament els paràsits de les granes que es troben en la superfície de la pila. Les granes de la meitat per avall de la pila no hauran pas sofert l'acció dels vapors desinfectants. És per això que serà necessari palejar un parell de vegades la pila o estendre les granes en poca gruixària, per tal que el sofre les afecti, ço que equival a dir que l'operació s'haurà de repetir una o dues vegades més.

La destrucció dels paràsits de les granes també pot fer-se d'una altra manera. Es fan piles en forma de piràmide i al damunt de tot es col·loca un sac xopat de sulfur de carboni. Damunt d'aquest sac es posarà una vela de carro per tal d'evitar que el desinfectant s'evapori. Al cap de vint-i-quatre hores els paràsits són morts.

L'únic inconvenient que té aquest procediment és el de què el sulfur de carboni és inflamable. Per consegüent, mentre duri aquesta operació ni es podrà fumar, ni encendre cap llumí. En canvi té l'avantatge d'ésser més enèrgic que els vapors de sofre i de no haver de palejar les granes.

G. BOFILL

Per la mestressa

FUGINT de la calor que a Barcelona es feia gairebé insuportable, vaig anar a parar a la formosa muntanya de Font-Romeu, on es fruïa d'una deliciosa temperatura, i allí, sota dels pins flairosos, vaig fer un xic de cura de repòs, que tanta falta ens fa als que vivim en ciutats populoses, on el viure és febrós i ple de neguit.

Anar a la Cerdanya o al Rosselló és com no moure's de casa nostra. La gent parla en català com nosaltres, i a la Capella de Font-Romeu els goigs de la Verge es canten també en català.

Tant mentre la meva estada al Santuari com en els dies que va durar una passejada que vaig fer per les muntanyes dels Pireneus, vaig veure una pila de coses que varen despertar el meu interès i la meva simpatia. A Lourdes, per exemple,

lloc on es troba gent de totes les províncies de França, es veuen moltes dones de pagès lluint les «coiffes» (còfies, que diem nosaltres), típiques de la regió llur, i no se'n donen vergonya de lluir-les, no; al contrari, les porten amb un orgull ple de dignitat que inspira respecte; perquè hom no pot menys de fer-se aquesta reflexió: La dona que estima els costums de la seva terra i els conserva, és una dona de cor, és una valenta. I no us penseu que aquestes dones que porten còfia siguin unes ignorants, unes endarrerides; res d'això, generalment són instruïdes i educades. S'han adaptat a la nova manera de viure, han implantat en la casa llur totes aquelles coses modernes que són pràctiques, que reporten avantatges i fan la vida més agradable, però han vol-

gut conservar en el trajo la característica que les distingeix de les altres províncies. En una paraula: estimen llur terra i la representen allí on van.

En preguntar-me a mi com vestien les pageses catalanes, vaig haver de respondre amb pena. El trajo de la pagesa catalana és molt bonic, però ja fa temps que les catalanes l'han arreuconat, s'han d'escorcollar arques i calaixeres per a trobar-ne algun, si no, sols se'n veuen per Carnaval. En aquesta qüestió han estat més constants els homes. Encara es veuen algunes barretines, que acabaran per desaparèixer, substituïdes per l'antiestètica gorra, que no té pàtria.

Les ciutats modernes totes s'assemblen, ja ho sabem, però el dia que els habitants dels cims de les muntanyes i els dels fons de les valls arreuconin llurs trajos, llurs dances i llurs cançons, els pobles hauran perdut tot caràcter, tota fesomia pròpia; serà com si no tinguessin passat.

Estem en el temps de les fruites. Serà bo pensar en la faisó de conservar-ne, pels dies en què no és fàcil de trobar-ne.

Els préssecs poden conservar-se durant alguns mesos de la manera següent: Es trien préssecs que siguin ben sans i s'emholiquen amb paper fi, després es submergeixen ràpidament dins d'un bany de cera groga fosa. D'aquesta manera, preservats del contacte de l'aire, es colloquen da-

munt de prestatges en un lloc sec. El mateix procediment pot emprar-se pels albercocs.

Les pomès es conserven molt bé ficant-les entremig de sorra fina. S'eixuguen bé i es colloquen en una capsula de fusta ben seca, posant un sostre de pomès i un sostre de sorra (que no sigui gens humida). Es tanca la caixa i es posa en un lloc fresc.

Les peres són més delicades, però es conserven bé tenint cura de collir-les de l'arbre deixant-les-hi la cua el més llarga possible. Tot seguit s'unta la part tallada amb lacre fos, i es figuren dintre de bosses de paper, que es tanquen també amb lacre, deixant-ne sortir la cua, a la qual es lliga un cordill per a poder-les penjar.

I finalment, indicarem dues maneres de conservar raïm: En una capsula folrada de paper es posa un sostre de 3 cm. de gruix de sorra fina i seca, es colloca al damunt del raïm, procurant que no es toquin els uns amb els altres, es tapen amb un sostre de sorra i així consecutivament, procurant que el darrer sostre de sorra tingui uns 4 cms. de gruix.

L'altra faisó és posar en un lloc sec filferro de banda a banda, en els quals es penja, valent-se d'un altre filferro en forma de S, el raïm, posant la cua cap per avall perquè així els grans queden separats i no es poden fer malbé.

Naturalment, cal escollir el raïm bonic i madur i treure els grans fets malbé, picats o aixafats.

M. T. G.

L'agricultura i les màquines

L'any passat morí a París el professor d'Economia rural de l'Escola Nacional d'Agricultura de Grignon, Mr. D. Zolla. Mr. D. Zolla era un dels economistes més prestigiosos de França. Ningú com ell havia tractat amb tanta envergadura els problemes d'economia agrícola. El seu nom figurava en quasi totes les colleccions de llibres agrícoles i en les biblioteques econòmiques. Cada setmana apareixia un treball seu en el diari *Journal des Debats*, de París, que és un dels quotidians més seriosos del món.

A continuació publiquem la traducció del seu darrer article, amb el qual pretenim rendir homenatge al savi que durant molts anys ha estat el guia d'enginyers agrícoles i de tota mena de pagesos intel·ligents.

El lector apreciarà amb quina justesa i amb quina profunditat tracta d'una qüestió que quasi podríem anomenar-la de caràcter permanent.

Veus ací l'article:

«Quan el públic crida que vol la vida barata, en realitat el que desitja és poder comprar més coses i en particular més productes agrícoles amb els ingressos de què disposa. És aquesta una qüestió de poder de compra, i tots els compradors es troben en el mateix cas: tots voldrien posseir millor benestar pel mitjà de la baixa de preus que permetés augmentar la quantitat de coses comprades amb els recursos provinents de llur treball. En el fons no hi ha res més que això.

Però, totes les persones de sentit comú adme-

tran que per a *comprar més* cal, en primer lloc, que s'hagi *produït més*. Per altra part, si la baixa de preus resulta d'una disposició arbitrària i violenta, com, per exemple, les prohibicions d'exportació o les taxes, el benefici del productor queda reduït i el pagès es descoratja de tal manera, que produeix bon xic menys que abans. En endavant, ningú pot consumir més pel sol fet de què la quantitat de mercaderia a vendre és inferior a la que existia abans.

* * *

Però els partidaris de la vida barata repliquen que la baixa de preus deu ésser la conseqüència d'una reducció de despeses de producció i de la utilització d'una tècnica millor.

És aquesta una veritat que ningú no desconeix, i els agricultors la saben tan bé com llurs consellers. Totes les millores culturals, tots els progressos realitzats en matèria de cria de bestiar o de la seva alimentació, tenen precisament per objecte reduir les despeses i augmentar els beneficis. Faria molt de temps que els preus s'haurien abaixat, desenrotllant la producció, si aquesta transformació hagués estat possible i lucrativa a tot arreu.

* * *

Però, s'objecta, l'agricultor deuria seguir l'exemple que li donen els industrials i servir-se de les màquines! Aquest és el retret principal que es fa a l'agricultor: les *màquines*. Veritablement, sembla que l'utilitat mecànica estigui encarregat de produir *directament* les granes, els farratges, la carn, els raïms, els ous, les olives i la llana!

Tot això són afirmacions sense proves, manifestacions que tradueixen una ignorància inconcebible de realitats. L'eina de l'agricultor obra sempre indirectament en la producció, puix que els agents veritables de la transformació industrial estan representats no per «màquines», sinó per la mateixa terra, per les plantes i pels animals. Els treballs culturals *preparatoris*, les collites, la preparació dels aliments del bestiar són, indubta-

blement facilitats i amb menors despeses per un utilitat enginyós i potent. No hi ha ningú que contradigui aquesta veritat, i els pagesos la coneixen millor que llurs detractors injustos i apassionats. Però el braç de l'home és encara necessari pertot i en quasi totes les ocasions. Per a poder disposar de la mà d'obra indispensable tan a l'interior com a l'exterior de la propietat o hisenda en el moment oportú, l'agricultor es veu obligat a conservar el seu personal i no sols conservar-lo, sinó utilitzar-lo. Si l'agricultor no oferís als mossos un sou o treball tot l'any, quan els necessitaria no en podria disposar, i aquest fet per si sol obliga en mantes ocasions a prescindir de certes màquines.

La divisió de la propietat i la divisió dels conreus amb els seus límits impassables per a les màquines de forts rendiments, constitueix un obstacle invencible per a la utilització d'aquests «poderosos instruments» dels quals parlen llurs entusiastes més admiradors que aciençats.

La divisió del sòl en valls, reguerons, parets, truanes, etc., que encerquen les parcelles, tenen els seus avantatges i no reconèixer-ho equival a desconèixer la realitat. La transformació del nostre territori i la constitució general d'immensos camps ha d'ésser obra del temps, i encara llavors, caldrà saber si la supressió d'aquestes divisions serà benefactora, principalment des del punt de vista social.

* * *

En el fons, els que parlen de maquinisme agrícola no coneixen pas la veritable acció de la màquina en l'explotació rural. Aquests individus comparen la producció agrícola amb la producció industrial, la qual utilitza *únicament* màquines transformadores de les matèries primes.

No està pas en el poder dels agricultors fabricar blat, cànem o patates amb les màquines. L'agricultor fa servir la màquina *allà i en les coses on és possible*.

¡Pretendre una altra cosa és senzillament estúpid!

Z. ZOLLA»

**BASCULES
ARQUES PER
A CABALS**

PIBERNAT

**PARLAMENT, 9 y 11
BARCELONA**

La coccidiosi, ventre gros o fetge empedreït del conill

EN TRE les afeccions parasitàries que delmen els conillers, una de les més importants és la coccidiosi o malaltia del ventre gros.

La malaltia és causada per un protozoari de transformacions múltiples que s'allotja en l'interior de les cèl·lules dels canals biliars i de l'epiteli dels budells. En el fetge determina petits abscessos que a manera d'esquitxos s'escampen per tota la glàndula hepàtica.

La coccidiosi ataca de preferència els conills joves entre quatre i set setmanes. La infecció es realitza pels aliments que en contacte amb els excrements de la mare o d'altres conills adhereixen el paràsit, el qual així que arriba als òrgans indicats més amunt, origina la infecció.

El conill atacat no demostra estar malalt fins que la infecció assoleix ple desenrotlló, és a dir, quan l'animal està molt flac i el ventre és molt gros. Amb aquests senyals la diarrea, si no existeix, no trigarà gaire a aparèixer.

Segons la intensitat de la infecció, els conills suporten la malaltia millor o pitjor. Per regla general, la mortalitat és molt crescuda en els joves; els conills adults solen resistir-la. Però aquests conills que resisteixen la malaltia són precisament els que l'encomanen als joves. Les lludrigades no estan pas mai infectades; la infecció comença quan els conillets estan desmats, i mengen aliments que s'han embrutat amb la femta dels conills atacats de la malaltia, però aparentment en bona salut.

Coneguda la causa i manera d'infecció de la coccidiosi, parlem, ara, dels remeis. Els gèrmens de la malaltia, com hem vist, són en primer lloc dintre el cos de l'animal i després en els excrements. Per consegüent, caldrà fer una doble desinfecció: la de l'animal atacat i la del coniller.

Pels animals que es troben en el coniller, sigui el que sigui el seu estat de salut, s'han de considerar infectats. Més val tractar un conill sa

per malalt, que deixar de fer-ho, puix que un sol conill infectat és més que suficient per a encomanar la malaltia a dotzenes de conills.

Tots els animals del coniller seran, doncs, medicats de la següent manera. Durant cinc dies a cada conill se li farà prendre 25 centígrams d'extracte eteri de rel de falguera mascle barrejats amb 4 grams d'oli, o sigui en total i per conill 1'25 grams d'extracte eteri i 20 grams d'oli. Això pels conills joves i adults.

Pels conillets que comencen a menjar, el tractament serà el preconitzat pel professor Moussu. A les quatre setmanes es donarà per cada cinc conillets i per dia, dues cullerades per a cafè d'oli timolat al 10 per 100. Aquesta medicina es barreja amb segó humitejat amb una mica d'aigua tèbia i ben barrejat.

Si alguns conillets han manifestat símptomes de coccidiosi, al cap de vuit dies de repòs es recomença el tractament.

L'oli timolat és bon preservatriu contra moltes malalties parasitàries, de manera que fins en els conillers on no hi ha malaltia de cap mena, a títol de previsió, cada mes es podria donar a tots els animals una o dues culleradetes d'aquest medicament.

Però en els conillers on d'una manera regular es dona als animals julivert, branquillons de saule, cerfull, beç i altres plantes que gaudeixen de propietats antisèptiques del budell, el tractament preventiu de l'oli de timol o farigola és innecessari.

Simultàniament a la desinfecció de l'interior del cos dels animals s'ha de practicar la desinfecció del coniller. Tot el coniller es renta ben bé amb aigua sabonosa calenta i quan és ben net es frega amb una solució de lisol al 5 per 100. Aquesta operació es repeteix dues vegades en quatre dies.

F. DELMAS



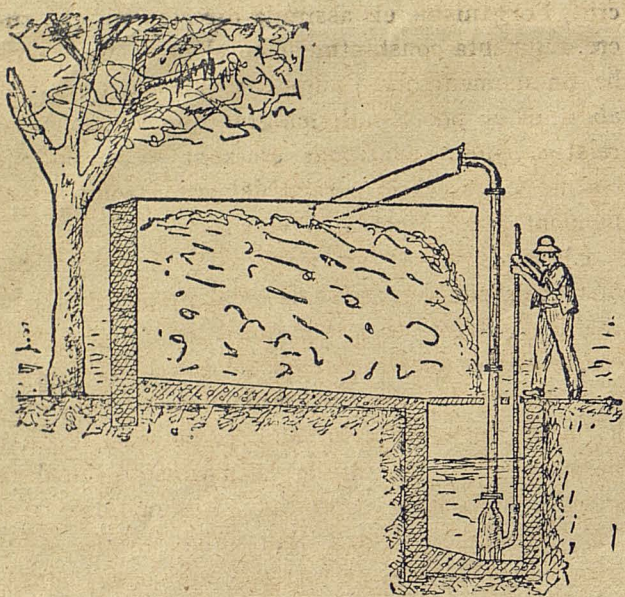
URALITA

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

La conservació dels fems

ELS fems segueixen constituint la base de la fertilitat de tota mena de conreus. En cada estable hi ha una fàbrica d'adobs, però aquests adobs, si no són degudament conservats, es fan malbé. El lloc de conservació dels fems és el femer.

Encara hi ha una gran part de masies on els



Un femer senzillament construït

fems els apilen a la intempèrie, on els vents, el sol i la pluja els faran perdre dues terceres parts de llur valor. En altres masies encara les habitacions de bestiar es desfemen de tard en tard i el suc s'escorre a l'exterior, amb pèrdua total de la riquesa fertilitzant més grossa.

Els fems abandonats a sol i serena, la pèrdua d'azot o nitràt s'eleva als 3/5 i la de la potassa pot arribar a la meitat. Això en termes econòmics se'n diu llençar pessetes. Aquest mateix pa-

gès que ha deixat perdre grosses quantitats de nitràt i de potassa després anirà al mercat i tornarà amb sacs del mateix adob que ell ha menyspreat.

Totes les masies indispensablement haurien de tenir un femer. Els millors femers són els construïts dalt d'una plataforma on el sòl de la mateixa sigui al nivell per mor de poder-la carregar amb facilitat. Continuant el paviment del femer i fora de la plataforma, s'hi fa un dipòsit per als suc que s'escorri de la massa de fems. Les parets de la plataforma hauran d'ésser gruixudes i ben encimentades, com igualment el dipòsit per als suc. Una teulada protegirà els fems contra el sol i la pluja, dues parets o tres de la banda dels vents dominants impediran que els fems es ventegin. La instal·lació d'una bomba per a pujar el suc i regar els fems és necessària, puix del contrari la floridura se n'apoderaria i els fems florits, com se sap, no valen res.

Aquest seria un femer ideal, però les disponibilitats econòmiques no són les mateixes en totes les cases. El femer es pot emplaçar en forma de fosa, i si la terra és argilosa ni tan sols cal revestir la fosa de parets. Però aquesta forma de construcció, aparentment barata, resulta molt cara, pel fet del cost de jornals per a carregar els carros.

Un femer molt senzill i pràctic seria el construït arran de terra mateix, amb paviment i parets encimentades i amb dipòsit per als suc. Al voltant del femer es planten arbres per a protegir els fems dels raigs del sol. Aquesta construcció és molt barata, està bastant protegida contra els fems i el sol, i el carregar les carretes només és costós des de la part més baixa del femer.

El cost d'un femer d'aquesta mena és aviat amortitzat pels beneficis que reporta.

A. ELIES

FEU QUE LA RACIÓ SIGUI COMPLETA I NUTRITIVA AFEGINT-HI UNS GRAMS DE
“NITROGINA” i obtindreu un engrèix ràpid dels porcs i una gran producció d'ous en les gallines

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

Els efectes higiènic i curatius dels raïms

EN el Congrés de Viticultura de Montpeller, del juny de l'any passat, el professor de la Facultat de Medicina de la capital del Languadoc, doctor Vivés, presentà una comunicació del títol d'aquest article, de la qual en copiem els següents capítols.

I

Anàlisi química dels raïms frescos, dels mostos i dels raïms secs amb llur valor fisiològic i energètic.

Un raïm està format de dues parts: la *rafa* i el *gra*.

La *rafa* és el peduncle floral més o menys lignificat durant el curs de la vegetació de l'estiu. Està composta d'aigua, àcids lliures, màlic, tàrtric i oxàlic; de tartre, taní, matèries minerals, cel·lulosa, matèries azotades i, segons Jacquemin, d'un glucòsid particular que determinaria per fermentació el *bouquet* autònom personal, específic.

El gra de raïm comprèn la *polpa*, els *granets* i la *pell*.

La pell està constituïda per una sèrie de cèl·lules aplanades i es troba revestida per una mena de cera, la *pruïna* o *bruïna*. És en la *pruïna* on hi ha els gèrmens i ferments dels microbis.

La composició química de la pel·lícula varia segons el grau de maturació del raïm. S'hi troba àcid tartàric, àcid màlic, crèmor tartrà, taní i matèries oloroses.

Les matèries olorants apareixen en els primers dies de la maturació. Constitueixen el bouquet del cepatge, bouquet foxé en els cepatges americans com el Noah i l'Otelo, i moscat en els cepatges dits muscats. Les matèries oloroses poden desaparèixer per la influència de floridures en els grans i en la fermentació. Aquestes matèries es troben en els mostos frescos i persisteixen en els mostos calents en la verema. Els recalentaments successius les fan desaparèixer, mentre que el refredament permet de persistir i transformar-se en una olor que recorda la de gerd.

Els *granets* són en nombre variable, segons els ceps i els resultats de la fecundació. Contenen un albumen oliós i un embrió, recobert per un epidermis compost de cèl·lules planes i plenes de taní. Segons Jacquemin, el granet contindria una

matèria azotada soluble en l'aigua, de gran valor alimentici.

La *polpa* està formada per un conjunt de cèl·lules sostingudes per vasos nutritius; compon el most en la proporció del 90 per 100; la polpa madura conté sucres, àcids, matèries azotades, matèries minerals, matèries colorants i matèries indeterminades. Els sucres són la dextrosa i la levulosa, en quantitats quasi iguals, i ambdós sucres, l'organisme els assimila directament. El sucre augmenta constantment en el raïm, però arriba un moment que l'augment diari en quantitat absoluta és poc o nul, malgrat que la proporció relativa pugui continuar creixent a conseqüència de la dessecació parcial del gra. Aquest és el moment propici per a la verema.

Els *àcids* són el tartàric i màlic lliures i el bitartrat de potassa, amb una dèbil proporció d'àcid racílic, glicòlic, etc., els quals en el gra verd existeixen primerament, en estat d'àcids lliures, però degut a la saba, es combinen de seguida amb les bases, principalment amb la potassa, de manera que en l'instant de la maturitat l'acidesa inicial queda molt disminuïda. Les matèries *azotades* hi són en forma d'albuminoides poc solubles, de peptones i de matèries amilàcees, aquestes últimes solubles. Les matèries *minerals* són els sulfats, els fosfats, els clorurs combinats amb potassa, calç, sosa, manganès, albúmina i ferro.

Les *matèries no azotades* contenen gomes, mucíl·lags i matèries pèctiques.

Les *matèries colorants* existeixen tan sols en els suc dels cepatges fortament colorats i es troben principalment en la pel·lícula.

La maturitat fisiològica és diferent de la maturitat industrial o de la verema. Aquesta coincideix amb el màxim d'acumulacions de principis utilitzables, és a dir, dels sucres. El sucre que més tard donarà l'alcohol, és l'element més important a considerar.

Es creu que la maturitat és suficient quan esdevé estacionària, i es constata fàcilment collint en la vinya, cada dos o tres dies, alguns raïms, els quals es pressen i es pren la densitat del suc.

El most de raïm presenta des del punt de vista químic una complexitat tan considerable com la del raïm madur. Veus ací la llista de substàncies que conté, segons Sémichou:

AIGUA. — *Substàncies transformades per fermentació*: glucosa, levulosa, sucres diversos i su-

eres invertits, matèries pèptiques, gomes i dex-
trines, matèries grasses i ferruginoses, matèries
colorants, matèries astringents i taní, matèries
azotades o albuminoides. — *Productes essencials* :
àcid màlic, tàrtric, racèmic, cítric, làctic i altres ;
sulfats, fosfats, azotats, silicats, clorurs, bro-
murs, iodurs, fluorurs, àcid carbònic, potassa,
sosa, magnèsia, litina, manganès, alumini, amo-
níac i amoníac compostat.

Ross establí el quadro següent de les *matèries*
que es troben dissoltes en el most de raïm :

Azot : matèries albuminoides, sals amoniacals,
amides.

Acid fosfòric i magnèsia : fosfats de potassa,
fosfats de calç ; fosfats amoníaco-magnèsics.

Potassa : sals orgàniques de potassa (bitrar-
trat, malat) ; fosfat de potassa ; sulfat de potassa.

Sucres : glucosa i levulosa, parts iguals en ma-
turitat.

Diversos : àcids orgànics, tàrtrics, màlics, tà-
nics ; cossos pèctics ; gomes ; indicis de ferro,
alumini, silici i manganès.

Els raïms frescos, segons Armand Gautier, tin-
drien :

Aigua : 77 a 81 per 100.

Albuminoides : 60 centígrams.

Sucres : 14 a 22 grams.

Cendres i pectosa : 53 centígrams.

Cellulosa : 0'25 a 1'50 grams.

Els raïms secs contenen més poca quantitat
d'aigua, però més sucre i matèries extractives.
Segons l'autor que s'acaba d'anomenar, la com-
posició seria :

Aigua : 19'80 per 100

Matèries azotades : 45 centígrams.

Matèries sucrades : 67-70.

Matèries extractives i cellulosa : 1'85.

(Seguirà.)

CALENDARI

SETEMBRE - OCTUBRE

Vinya i vi. — El material vínic s'ha de pre-
parar de forma que el botam sigui ben net, pro-
cedint de la manera com es deia l'any passat per
aquest temps en un article del senyor Tomàs
Via.

Després de la verema caldrà arrencar les vi-
nyes velles, les improductives i clorosades i fer
els clots per a plantar els nous ceps.

Així que les fulles hagin caigut es dóna a la
soca i branques una aspersion de brou bordelès i
immediatament la primera llaurada.

Caldrà no oblidar de resseguir les bótes durant
un mes, afegint-hi el vi que sigui necessari, fins
a emplenar-les bé, per tal d'evitar que el vi es
torni agre.

Terra campa. — Es preparen les terres per a
rebre més enllà la sement. La quantitat de fems
que es sol posar és de 20 a 25.000 quilos per hec-
tàrea. Les terres que han estat femades i que
s'han cobert d'herbes es llauren novament.

Es sega el fajol i mill, es cull el moresc o blat
de moro, fesols, canem i trufes.

Es sembra veça, segle o sègol, civada, pèsols,
llobins, ers, naps i lleguminoses, per a colgar a fi
d'hivern.

Remolatxa o bledarave sucrera. — Quan les

fulles de la base es taquen de roig i s'esgroguei-
xen, la maturació ha començat. Les fulles, que
verdes no s'han d'arrencar de la planta, tampoc
deu fer-se en aquest moment que semblen mig
mortes. Hi hauria una pèrdua de sucre que no
compensaria el valor farratger de les fulles.

En arrencar les remolatxes s'ha d'anar en
compte a no ferir la rel.

El coll es talla immediatament dessota de les
fulles inferiors. Els colls de remolatxa es poden
fer consumir a seguit pel bestiar, o es poden en-
sitjar.

Així que s'ha collit la remolatxa es dóna una
llaurada de 15 a 20 centímetres. El camp queda
molt a propòsit per a sembrar-hi blat.

Arbres fruiters. — Es procedeix a la collita
de figues, nous, castanyes, pomes, etc. Es fan els
clots per a plantar arbres nous. S'aparien els
peus de les oliveres per a femar-les.

Horta. — Es planten o sembren pèsols i pata-
tes primerenques, espinacs, cols, ensiam, carxo-
feres, cebes, créixems, cols faves, raves i pasta-
nagues.

Animals. — És en aquesta temporada que so-
len aparèixer les epizootics, sigui pel canvi de
temperatura, o pel canvi de règim alimentici (ani-
mals de pastura que s'estableixen), o per les im-
portacions i fires.

Això exigeix una major cura en la higiene i obliga a practicar les vacunes que donen bon resultat.

Caldrà desinfectar les gallines i galliners per tal de destruir ous i larves dels insectes que durant tot l'hivern les amoïnarien. Serà qüestió de vigilar la pell dels conills, principalment les ore-

lles i les potes, per mor de la ronya. S'haurà de vacunar contra el mal roig, si les corralines o la comarca és tocada d'aquest mal dels porcs. També s'haurà de pensar que les vaques poden ésser emmalaltides de mal de perdiu, i, finalment, els poltres i mulets s'hauran de vacunar contra les galteres o borm.

NOTICIARI

LA CREMA DE BOSCOS

La crema dels boscos ha estat una veritable catàstrofe econòmica, i sort encara que no hi ha hagut desgràcies personals. S'han cremat tan sols en el mes d'agost una quarantena de boscos, alguns, com el de les Gavarres, d'una extensió de 150 quilòmetres quadrats, foc, potser, el més gros que hi ha hagut a Catalunya.

Tota la premsa catalana ha comentat els incendis forestals i gran nombre de les millors plomes han escrit pàgines de condol.

Amb molt de gust copiaríem els articles que s'han escrit referent la qüestió dels incendis, però ens ho priva la manca d'espai.

No obstant, donarem íntegrament l'article del més gran prosista, el Mestre Ruyra, precisament molt perjudicat per la crema dels seus boscos.

Més avall també donem una relació dels incendis durant el mes d'agost, relació segurament incompleta, puix molts deuran ésser els boscos cremats dels quals no en tenim notícies.

Veus ací l'article del Mestre Ruyra, aparegut a *La Veu de Catalunya*:

EL FOC DE MONTNEGRE DE LA SELVA

Aquest foc, que tot just ara ha pogut ésser deturat, és un dels més horrorosos que s'hagin vist mai a Catalunya, tant per la seva violència com per la seva extensió, que es calcula ésser de cent cinquanta quilòmetres quadrats. Va iniciar-se fa pocs dies a la font de can Barreres de Santa Pelaia i tot seguit va formar dos grans rius de flames, un que es dirigí al llarg de la serra cap a Sant Mateu, i un altre que saltà, en cascada, muntanyes avall cap a Montnegre, eixamplant-se per aquella vall boscosa i convertint-la en un infern. I l'un i l'altre riu de flames, ja fets una mar, escalaren la muntanya de Mentigalà, i, eixint dels límits de la Selva, envairen les bosquíes de l'Empordà cap a Madramanya i la gran serralada de la Mare de Déu dels Angels.

Són moltes les propietats destruïdes, entre elles les que jo posseïa a Montnegre, on se m'han cremat, no sols els boscos, sinó fins i tot el suro de la collita d'enguany, el qual tenia estivat prop dels meus masos Sàbat i Casagran. Aquestes dues cases, situades a la falda del turó de Montnegre, que estava abrandat de foc, sembla que s'han salvat, bé que no pas

íntegrament. Menys afortunades han estat les de dalt del dit turó, les quals, juntament amb l'antiga esglesiola que el coronava, han estat destruïdes per les flames. Així mateix han estat destruïdes altres cases d'altres indrets i part del Santuari dels Angels.

Dintre la vall de Montnegre, la vida havia de fer-se difícil a les persones i bèsties a causa de la gran xarador, la qual havia d'ésser irresistible àdhuc en les petites feixes de conreu on les flames no es podien estendre per no haver-hi matèries combustibles. Allà on n'hi havia, el foc hi saltava tot seguit, perquè detonava contínuament i engegava a grans distàncies enormes masses ablamades, a manera de bombes incendiàries. Això feia que resultessin il·lusòries les esperances que la gent fundava en una carretera o en un erm considerant-los com a espais que el foc no podria salvar. Si a l'altra banda hi havia boscos, tot seguit les bombes incendiàries que hi queien axecaven ací i allà nous incendis que era impossible prevenir i més impossible encara extingir després d'iniciats.

El desastre ha estat espantós i nombroses les famílies pageses que estan en la més gran misèria, en mig d'un país cendros i carbonitzat, sense un bri d'herba verda, ni un branc de rama per a donar al bestiar. Jo, també força empobrit pel desastre, no sé com ho hauré de fer per auxiliar els meus masovers i veïns; i això em neguiteja més que la meua pròpia desgràcia; però espero que Nostre Senyor ens obrirà algun camí.

Si digués que la pèrdua que he sofert no m'ha afligit, mentiria. Aquelles famoses suredes de Montnegre, jo me les estimava en tanta de manera, que no me les vaig voler vendre quan, durant la guerra, me n'oferriren un dineral. Ara no són més que fum i cendra, i, contra mi, un senyal de l'enuig de Déu.

Sigui com sigui, no vull pecar d'ingrat. Acceptin, doncs, el meu fervorós agraïment, els caritatius veïns de Montnegre, Sant Martí, Madramanya, Santa Pelaia i Cassà de la Selva, que han fet esforços per aturar el terrible incendi, així com també els bombers i el senyor governador de Girona, que zelosament hi han intervingut. — J. RUYRA.

També s'han ocupat de la crema dels boscos, al citat diari, a *La Publicitat* o a *La Nau*, els següents escriptors: Carles Soldevila, Joan Sacs, Pol, Joan Llongueres, Martí Monteys, Carles Rahola, Víctor Arnoc i altres.

Veus ací una petita relació dels incendis ocorreguts:

El de les Gavarres (Gironès i Selva)

L'incendi ha devastat els termes de Madremanya, Sant Martí Vell, Santa Pelaia i Sant Mateu.

Han calgut enormes esforços per tal d'evitar que es cremessin les cases de pagès i els masos encerclats pel foc.

Han pogut ésser salvats els masos Merla i Charroques, per on el foc hi va passar fregant. Al mas Roure les flames arribaren a llepar els porxos i cremaren la palla. A Can Joan de la Cisa es van encendre les portes; els masovers pogueren salvar-se, però moriren alguns caps de bestiar. L'ermita del Montnegre ha cremat de dalt a baix, i àdhuc han caigut les campanes; la casa de l'Escolà, immediata a l'ermita, està totalment esfondrada. L'Estiballa de Sant Mateu ha cremat així mateix tota, com també el mas Vinyoles.

El foc ha destruït les immenses sureres de Sant Mateu i Montnegre, al massís dels Angels.

El foc ha saltat les carreteres per abrandar els boscos de l'altra banda, de manera que aquesta vegada el que podia estimar-se una barrera no ho ha estat.

Ha quedat totalment destruïda la propietat del senyor Vidal, de Madremanya; la del senyor Llach, dels Angels; la de Muntal, al terme de Castellar, i la del senyor Bertran. En aquesta darrera els seus habitants hagueren de fugir a tota pressa; abans obriren les corts i estables.

Així mateix s'han cremat les propietats del senyor Joaquim Ruyra, el culte prosista.

De Cassà de la Selva es va contribuir a auxiliar els veïns dels termes incendiats, que han estat lluitant aferridassament durant dos dies.

Són uns quants quilòmetres els sinistrats.

El santuari dels Angels també ha cremat totalment, tot i que semblava que se l'havia deixat aïllat.

A Lloret de Mar (Gironès i Selva)

En el bosc anomenat «Angel», del terme municipal de Lloret de Mar, propietat de Na Francesca Sales Parés, d'En Josep Antoni Joan i d'En Mateu Sala, es cremaren unes 70 vessanes de bosc d'alzines sureres i alguns pins. Hom calcula les pèrdues en unes sis mil pessetes.

Fou detingut com a suposat autor d'aquest incendi Jaume Termes Torres, de 54 anys.

Hi ha hagut un altre bosc cremat a Lloret de Mar. Es tracta del bosc propietat de Pius Cabanyes, proper al Santuari de Nostra Dona de Gràcia. S'han cremat unes quantes vessanes de pineda i algunes sureres.

A Argelaguer (Garrotxa)

A Argelaguer s'ha cremat part del bosc Bergúcies, propietat del senyor Bernedes. Sembla que el causant de l'incendi ha estat Pere Corcoll. Les pèrdues es calculen en 1.300 pessetes.

A Garrigàs (Alt Empordà)

En un bosc propietat d'En Mateu Massó i Llach i d'En Miquel Ordis i Pagès, veïns de Borrassà i de Crespià, es cremaren unes 70 vessanes de pineda i una quantitat important de pins, valorat tot plegat en unes 6.000 pessetes.

Com a presumpte autor del sinistre fou detingut Martí Batlle i Clos, de 60 anys, veí d'Arenys de l'Empordà.

A Celrà (Baix Empordà)

Al bosc «Coto de Cors», del terme municipal de Celrà, s'incendiaren 32 hectàrees de matoll. Les pèrdues es calculen en unes 15.000 pessetes.

Els propietaris del bosc són els senyors Lluís Ponç Tusquets i Pere Pagans Lledó.

A Olesa de Montserrat (Alt Vallès)

S'ha calat foc a un bosc del terme de Can Tobella, d'Olesa de Montserrat. El foc adquirí als pocs moments enormes proporcions, i no pogué ésser apagat fins al cap de catorze hores, gràcies als esforços dels veïns de Monistrol i d'Olesa.

L'extensió de bosc incendiat és de 200 a 300 quarteres. Les pèrdues són importants.

A Santa Cristina d'Aro (Gironès i Selva)

Al bosc de can «Provençals», del terme municipal de Santa Cristina d'Aro, propietat dels senyors Joaquim i Narcís Provençals Vinyaïs, el foc ha destruït una arbreda per valor de 12 a 15.000 pessetes.

A Sant Julià de Ramis (Gironès i Selva)

Al bosc de N'Agustí Riera, del terme municipal de Sant Julià de Ramis, es declarà un violent incendi, que es propagà a les propietats immediates dels senyors Encesa, de Girona; Falgueres, de Sant Feliu de Guíxols; Manuel Llach, de Sant Martí Vell, i Parés Salesians, de Pont Major.

Les pèrdues es calculen en unes 25.000 pessetes.

A Amer (Gironès i Selva)

S'ha calat foc a un bosc del terme de Sant Climent, demarcació d'Amer.

Les pèrdues es calculen en unes 15.000 pessetes.

El bosc cremat és dels senyors Josep Maria Bonmatí i Francesc Capella.

URALITA

**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

A Sant Privat de Bas (Garrotxa)

S'han cremat els boscos «Puig de Vilanova» i «Torallas», del terme municipal de Sant Privat de Bas. Han quedat destruïdes unes setze hectàrees, valorades en 20.000 pessetes.

A Porqueres (Gironès i Selva)

En els boscos «Closas», «Torres Delcas» i «Frigola», del terme municipal de Porqueres, es cremaren unes 40 vessanes de bosc. Han estat detinguts com a presumptes autors del sinistre Jaume Casals, de 34 anys i Manuel Juncà Ricard, de 39.

Entre Tous i Clariana (Sagarra)

S'ha calat foc al lloc anomenat Bosc Negre, antigament propietat del senyor Aguilera (Oranies), entre Tous i Clariana. Han contribuït amb èxit al sufocament del foc els obrers que treballen a la carretera de Tous a Clariana, per la qual cosa s'han fet mereixedors d'elogis.

Les pèrdues són de molta consideració. S'ha hagut de fer un vall perquè el foc no es propagués a altres indrets.

Monistrol de Montserrat (Pla de Bages)

S'ha calat foc a la brosta d'una muntanya del terme municipal de Monistrol de Montserrat, per la part que dóna al riu.

El foc va propagar-se a l'altra banda del riu, on es cremaren gran quantitat d'arbres.

Ha durat tot un dia.

Sembla que el foc es va iniciar amb una guspira del Cremallera.

A Vacarisses (Alt Vallès)

Se saben els següents detalls de l'incendi de Vacarisses.

L'incendi va declarar-se en les propietats «El Bolet», «Can Terrella» i «El Palà», d'aquell terme.

Com que el foc prenia unes proporcions enormes, va organitzar-se una brigada d'uns cent homes de Vacarisses i d'Olesa, que després d'arriscats i costosos treballs, pogué dominar el foc, que amenaçava destruir la frondositat d'aquelles muntanyes.

A les nou del vespre encara es treballava per a evitar que es reproduís. Les pèrdues es calculen en 20.000 pessetes. La propietat més perjudicada fou la del «Bolet», de la qual varen cremar-se unes quarteres d'olivar i també molts pins.

Al Pont de Vilumara (Pla de Bages)

Al Pont de Vilumara hi ha hagut un incendi en un local propietat del senyor Martí Torres.

El foc ha destruït uns corrals on hi havia bon nombre de caps de bestiar, que han mort cremats.

A les Guilleries (Tordera)

Ens diuen d'Hostalric que el foc devastà dos boscos. A Raminyo, en cremà un onze hores, i a Olzi-

nelles, un altre. Les pèrdues sofertes per llurs propietaris són de consideració.

A Terrades (Alt Empordà)

En els boscos de la casa de camp «Palomeres de Dalt», del terme municipal de Terrades, propietat del senyor Martí Planes, el foc destruï 100 hectàrees de terreny i 27 càrregues d'escorça de pi, tot plegat valorat en unes 6.000 pessetes.

A Olius (Solsonès)

En els boscos Casanova, propietat de Josep Reig i altres veïns de la parròquia d'Olius, s'ha declarat un formidable incendi i han cremat 166 hectàrees de terreny. Les pèrdues es calculen en 25.000 pessetes.

A Agullana (Alt Empordà)

A muntanya, vora d'Agullana, varen cremarse diverses hectàrees de terreny, propietat d'En Joan Torrent Boschdemont, d'En Jaume Vilaseca i dels hereus d'En Joaquim Bech de Careda. Hom ignora les causes del sinistre. Les pèrdues sembla que són de força importància.

A Pontós (Alt Empordà)

En una arbreda de les vores del Fluvià, terme municipal de Pontós, va calar-se foc, quedant destruïdes 10 hectàrees d'arbres polls, propietat d'En Joan Salvà Gustà i d'En Miquel Sans Viñas, calculant-se les pèrdues en unes 7.000 pessetes. Com autor imprudent d'aquest foc fou detingut Jaume Simon Arnau, de 27 anys, natural de Cistella.

A Riudarenes (Gironès i Selva)

S'ha declarat un incendi en un bosc, prop de la masia de l'Esparra, de Riudarenes, propietat de la senyora Mas. El foc es va propagar a la propietat del senyor Bascos.

Les pèrdues es calculen en 50.000 pessetes.

A Vilopriu (Gironès i Selva)

S'ha declarat un incendi en la pineda propietat de Josep Pibernat, a Vilopriu.

Les pèrdues puguen a 3.000 pessetes.

A Riells (Gironès i Selva)

S'ha calat foc en uns boscos del terme de Riells, propietat del senyor Callís. S'han cremat pins i alzines per valor de 6.000 pessetes.

A Viella (Vall d'Aran)

En la partida anomenada Palas de Malpa i a la muntanya anomenada Dreta i Esquerra del riu Negre, al terme de Viella, es declarà un incendi.

Hi acudí la guàrdia civil, els carrabiners i molts veïns, els quals, després de grans esforços, pel vent que feia, aconseguiren sufocar el sinistre. Es cremaren tres hectàrees d'herba i 50 arbres, en llur majoria pins.

A Porqueres i Sant Vicents de Camós (Gironès i Selva)

S'ha calat foc en uns boscos dels termes municipals de Porqueres i Sant Vicents de Camós, que ha estat sufocat gràcies a l'ajut prestat per la guàrdia civil i nombrosos veïns que s'han traslladat al lloc del sinistre. Les pèrdues són molt importants.

A Guils (Cerdanya)

El foc que va declarar-se en un bosc de Guils, propietat del Municipi, i lloc conegut per «La Riba», distant uns 60 metres de la frontera francesa, ha destruït dues hectàrees, aproximadament, de pineda.

A Sant Coloma de Farnés (Gironès i Selva)

Va declarar-se un incendi a les muntanyes del Mas Agregat i Mas Agustí, del terme de Santa Coloma de Farnés.

Afortunadament s'aconseguí apagar-lo, gràcies als esforços de gran nombre de veïns que es traslladaren al lloc del succés. Les pèrdues són de força consideració.

A Rubí (Vallès)

S'ha reproduït el foc al bosc de Can Ferran, a tocar el terme de Rubí, pel cantó de Sant Quirze de Terrassa. Pogué ésser dominat a la poca estona.

A Sabadell (Vallès)

S'inicià un foc a la part alta del bosc de Can Feu, arran mateix del camí de Sant Quirze.

Immediatament de produït l'incendi foren advertits els bombers de Sabadell, els quals ràpidament s'hi personaren i treballant esforçadament pogueren sufocar el foc, que amenaçava apoderar-se de tot el bosc, puix cremava aquella banda amb una gran impetuositat.

Amb una hora de treball, els bombers isolaren completament el sinistre, i evitaren tot perill per a la resta del bosc.

Més focs a les Guillerries

En pocs dies hi ha hagut alguns incendis en els boscos de Les Guillerries, estribacions del Montseny. El de major extensió (uns 5 quilòmetres quadrats), fou a Sabatés, propietat del senyor Valls, de Vilatorrada. Els últims han estat a la parròquia de Sant Sadurní d'Osormort (a la Verneda i per damunt de la Cantina). Pogueren extingir-se ràpidament per escaure's en ple dia i acudir-hi la gent de la rodalia.

Gent agafada

Amb motiu dels incendis ocorreguts, la guàrdia civil ha fet les següents detencions:

A Banyoles: Jaume Casals i Darner i Manuel Junca i Ricart, com a presumptes autors per imprudència de l'incendi del bosc del mas Closa.

A Breda: Joan Costa i Manaletas, qui, mentre feia carbó, calà foc als boscos del Turó de Martí Vell i causà pèrdues per més de 23.000 pessetes.

A Canet de Mar: Jaume Termes i Torras, qui en encendre foc per escalfar el menjar, produí un incendi a la muntanya dels Angels.

A Caldes de Malavella: Pere Ramionet i Bosch, convingut i confès d'haver ocasionat un incendi de bosc en aquell terme.

A Bàscara: Martí Batlle i Clos, com a suposat autor d'un incendi que destruï una pineda al terme de Garrigàs. Jaume Simón, com autor, per imprudència, d'un incendi a una finca situada a la vora del riu Fluvià, al terme municipal de Pontós.

A Tortellà: Pere Coscoll i Planas, per l'incendi d'un bosc situat al terme d'Argelaguer.

A Breda: Bartomeu i Joan Blanchet, com autors presumptes de l'incendi d'uns boscos l'aquell terme.

També han estat detinguts, com a presumptes autors dels incendis ocorreguts dies enrera en els boscos anomenats «Turó de Palomeres» i «Casa Nova del Bosc», del terme municipal de Riells, Bartomeu Sánchez, de 65 anys, i Joan Clauxets, de 28, que foren posats a disposició del senyor jutge de l'esmentat terme municipal.

El que diu l'Institut de Sant Isidre

La calor extraordinària d'enguany, i la persistent sequera que delma els cuitius, han contribuït indubtablement a créixer aquesta temporada, en relació amb les anteriors, els incendis de boscos.

L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, que abans que comencessin aquests sinistres — en 26 de juny — s'havia adreçat ja als governadors de les províncies catalanes i al ministre de la Governació, cridant-los l'atenció respecte del perill que s'apropava, i preguntant-los que prenguessin mesures encaminades a evitar la iniciació d'incendis forestals, castigant en el seu cas els culpables de llur provocació, va veure amb satisfacció com, per part dels governadors de Girona i Barcelona, es dictaven circulars encaminades a protegir el patrimoni forestal, recomanant la vigilància més extremada a les forces que tenen a les seves ordres.

A la província de Girona, el seu governador ha aconseguit detenir fins a deu presumptes incendiàries, i aquesta mesura sens dubte ha de contribuir a posar en guàrdia a quants amb malícia o sense, d'ara endavant poguessin provocar semblants sinistres. Amb aquest motiu, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre ha felicitat efusivament el governador de la província esmentada.

Per la seva part, el ministre de la Governació, acedint a indicacions de l'Institut, ha ordenat a la Direcció de la guàrdia civil que dicti les oportunes instruccions a la força del cos, amb l'objecte d'evitar els incendis de boscos, i perseguir i detenir en el seu cas als autors; i, per la seva banda, últimament el governador de Tarragona ha dictat una circular recomanant a les autoritats la major activitat, zel i vigilància per a evitar aquests sinistres.

Cal esperar que la llista dels paorosos incendis que durant aquest estiu han vingut delmant els nostres boscos, no seguirà nodrint-se diàriament, com fins ara, gràcies a les disposicions adoptades, i que en el seu cas el pes de la llei caurà sobre els incendiàries.

A FAVOR DELS DAMNIFICATS

S'ha iniciat una subscripció a favor dels propietaris i masovers danyats pels incendis forestals, per les masies i altres béns.

AGRICULTURA I RAMADERIA es posa en tot i per tot al costat dels iniciadors d'aquesta acció reparadora.

LA TAXA DE RODATGE I ELS CARROS DELS AGRICULTORS

Dictada en 2 de març proppassat una disposició d'acord amb el que havia sol·licitat l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, exceptuant de satisfer la «taxa de rodatge» tots els agricultors propietaris de carros que els dediquessin exclusivament al transport de llurs conreus, mentre la contribució rústica que paguessin fos inferior a 500 pessetes, i ratificada en R. O. de 2 de juny, amb l'aclariment, però, que la dita exempció no tenia efectes retroactius, i que, per tant, els carros agrícoles no podien excusar-se de pagar la taxa de rodatge de 1927, que ara se'ls cobrava retrassada, i posteriorment, per R. O. de 21 del corrent, apareguda a la «Gaseta de Madrid» del 22 amb el número 184, es diu que «com sigui que per no ajustar-se els procediments del cobrament de la dita taxa al preceptuat en la R. O. del 2 de juny passat, han sorgit reclamacions en part justificades», es disposa «que quedi en suspens el cobrament de la taxa corresponent a l'any 1927 dels carros agrícoles», fins que es dicti una disposició complementària que de manera precisa determinarà

L'ASSEMBLEA ARROSSERA DE CATARROJA (VALENCIA)

A l'assemblea arrossera que s'ha celebrat a Catarroja s'acordà, a proposta de l'enginyer director de la granja de Lureca, demanar que s'assenyali el preu mínim de 35 pessetes, però si el consorci trobés dificultats per a l'aplicació del límit arrosser que es sol·liciti l'associació forçosa dels agricultors per decret, per tal que l'organisme que es formi s'encarregui de l'arros existent i de la seva venda a un preu superior a 35 pessetes.

L'opinió més generalitzada és contrària a aquest monopoli que es vol implantar, i prefereix el règim de llibertat de venda.

EL CUC DE L'OLIVERA

Com sigui que s'ha presentat una forta invasió de mosca de l'olivera «Dacus Oleae», productora del cuc de les oliveres, deguda als insectes perfectes que sur-

ten aquests dies procedents de la primera generació, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre recomana a tots aquells olivicultors que tracten les seves oliveres contra el funest dípter, que no deixin de fer el tractament daquicida sense pèrdua de temps, amb l'objecte de poder salvar llur collita dels atacs de la mosca, que en pondre els ous en les olives, produeix el cuc, puix que si no ho fan així serà nulla completament llur collita.

ERRADES

En el número anterior les signatures dels nostres distingits col·laboradors Joan Salom i R. Malés deien Joan Salams i R. Halés.

LA MORT DEL SENYOR ELIES DE MOLINS

Víctima d'una infecció gastro-intestinal, el president de la Junta de Reintegració al Camp, senyor Elies de Molins, morí a la vila de Blanes.

Fill d'una distingida família barcelonina, reunia altes qualitats morals i un modèlic entusiasme pel treball. Hom pot ben dir que gairebé tota la seva vida estigué consagrada al millorament de les seves classes, en pro del progrés agrícola.

Darrerament, sembla que la seva actuació com a president de la Junta de Reintegració al Camp, li proporcionà un treball excessiu, el qual, indubtablement, ha contribuït al fatal desenllaç.

Advocat de nota, gaudia de molta consideració.

Havia estat diputat provincial i a Corts, senador, Comissari regi de Foment de Tarragona, fundador i president honorari i efectiu de nombroses entitats agràries i periodista. Fou qui fundà el diari *La Producció Nacional*, de Barcelona; orador clar i persuasiu; autor de *El crédito agrícola y las clases rurales*, *Balmes y su tiempo*, *La obrera en Cataluña, en la ciudad y en el campo*, *El sentimiento del honor en el teatro de Calderón*, *Apostolado y propaganda de las asociaciones y sindicatos agrícolas*, etc., etc.

La mort del senyor Elies de Molins representa una baixa sensible en les activitats de la política agro-social catalana.

(D. E. P.)

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

Farina de peix fresc "Hèrcules"

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

Farina de carn "Hèrcules"

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

Ostres granulades i en pols per a l'aviram

Fosfarina o farina fosfatada

Fostat de calç. 70 a 72%

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

Fàbrica de teixits metàl·lics i sunyers

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

Nicanor Arqués

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

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

EL MERCAT

ULTIMES COTITZACIONS

| ADOBES | UNITAT | PESSETES | CEREALS | UNITAT | PESSETES |
|---|------------|----------|---------------------------|------------|---------------|
| Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ... | 100 quilos | 16'50 | <i>Blat</i> | | |
| Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ... | » | 11'— | Froment de Castella ... | 100 quilos | |
| Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ... | » | 10'— | Xeixa 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. | » | 53'— | 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 còrnica 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'— | Cruixer ... | » | 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 |
| SOFRES | | | <i>Ordi</i> | | |
| Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ... | 40 quilos | 15'50 | Extremadura ... | » | |
| Id. id., 98-100 id., extra fi ... | » | 17'50 | Manxa ... | » | |
| Sofre gris o precipitat ... | » | 9'— | Urgell ... | » | 35'50 a 36'— |
| Flor de sofre o sofre sublimat ... | 50 quilos | 24'50 | Sagarrà ... | » | 30'50 a 31'— |
| Sofre de terròs ... | » | 35'— | Aragó ... | » | 40'50 a 41'— |
| Sofre en pans, refinat ... | » | 42'— | Castella ... | » | 41'— a 42'— |
| Sofre de canó ... | » | 49'— | Comarca ... | » | 40'— a 40'50 |
| | | | <i>Moresc</i> | | |
| PRODUCTES ENOLÒGICS | | | Plata, intervingut ... | » | 36'50 |
| Metabisulfid de potassa classe 55-56 ... | 100 quilos | 216'— | Id., mercat lliure ... | » | 42'— a 42'50 |
| Id. Classe extra blanc 56 ... | » | 237'60 | <i>Mill</i> | | |
| Clarificador Tête de bœuf ... | 1 quilo | 3'15 | Estranger ... | » | 45'— a 46'— |
| Adhesol líquid en bidons de 10 litres ... | » | 1'35 | Comarca ... | » | 49'— a 50'— |
| Id. en pols ... | » | 2'90 | <i>Arròs</i> | | |
| Brou Billault ... | » | 4'40 | Benlloc, zero ... | » | 58'— a 59'— |
| Id. Montpellier ... | » | 1'38 | Idem, mitjà ... | » | 69'— a 70'— |
| Tetracuprita ... | » | 0'44 | Idem, selecte ... | » | 72'— |
| Pirafollfol ... | » | 0'38 | Matisat, ordinari ... | » | 61'— a 63'— |
| Anhidrid sulfurós ... | » | 1'30 | Idem, selecte ... | » | 67'— a 68'— |
| Acid cítric ... | 100 quilos | 560'— | Bomba, ordinari ... | » | 105'— a 110'— |
| Acid tartàric ... | » | 465'— | Idem, superior ... | » | 110'— a 115'— |
| Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ... | » | 84'50 | Idem, extra ... | » | 120'— a 130'— |
| Id. id., cristalls petits ... | » | 82'50 | 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'— |
| | | | Italianos ... | » | 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 |

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

FLIT

MARCA REGISTRADA

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

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

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

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

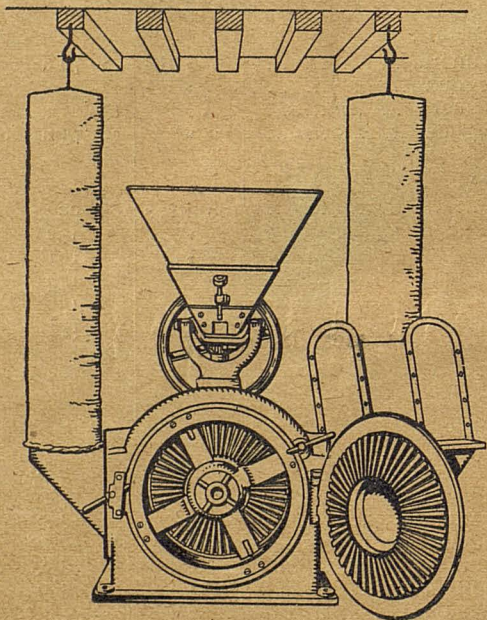
Una vaqueria sense mosques a la tardor està quasi preservada de malalties infeccioses.

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

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

MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11 - BARCELONA
TELÈFON 1201



MOLÍ TRITURADOR "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

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

EMILIO DE OBESO

FABRICANTE DE HARINAS

RIOSECO

26 de Enero de 1926

(VALLADOLID)



Sr. D.

Marcos Torres
B A R C E L O N A

Muy sr mio: 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 cónjinetes 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 mas sensibles las trepidaciones, apenas al tiempo 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 si bien en lo pulverizado se reduce bastante, todavía rinde mas que una piedra haciéndolo mucho mejor y triturando infinitamente mas que todos los aparatos hasta hoy conocidos.

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

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

Emilio de Obeso

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

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

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

Societat Anònima Clausolles

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

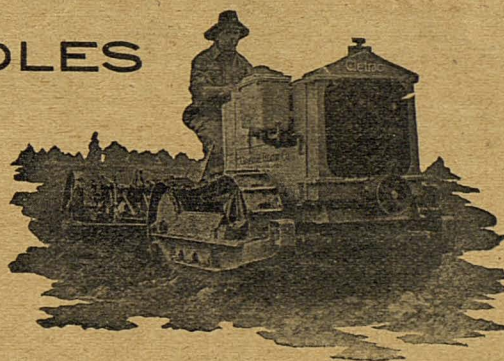
CASA CENTRAL:
RAMBLA DE CATALUNYA, 8

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

FÀBRICA A SANT MARTÍ DE PROVENÇALS

TRACTORS AGRICOLES

“CLETRAC”



TIPUS TANC

Reconeguts pels tècnics com el de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el

“CLETRAC”

Tipus W 12/20 HP. per a tota classe de cultius PESSETES: 12.000

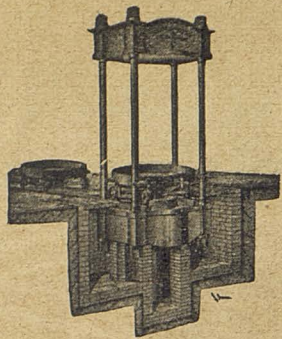
Tipus K. 20/30 HP. per a grans extensions PESSETES: 15.000

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

Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts.

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

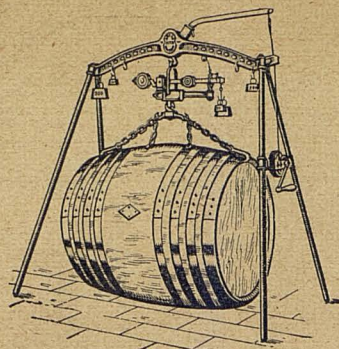
AUTOMÓBIL SALÓ TRAFALGAR, 52
BARCELONA



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.



Bàscules ARISO

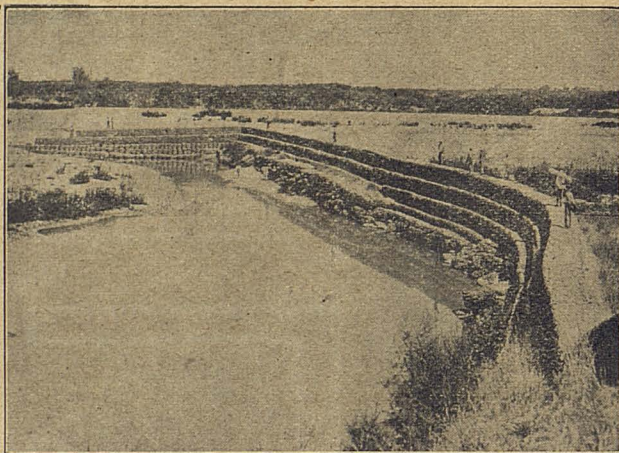
SANS, 12 :: :: BARCELONA

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

Caixes d'acer per a valors amb clau i sense

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

Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus



A. Bianchini, Ing. S. A.

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

"GAVIONES"
encofrados y enfaginados metálicos para
DEFENSAS FLUVIALES
y demás aplicaciones
(Sistemas patentados)

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

Soliciten nuestro folleto que les será remitido gratis



VERITABLE NO MÉS FOC
NO MÉS SENYALS A LA PELL

LINIMENT ALONSO OJEA

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

DIPOSITARIS:
J. Uriach y C.^{ia}
S. A.
BRUCH, 49
BARCELONA

LLIBRERIA CATALONIA

LLIBRES DE
TOTES CLASSES

P. CATALUNYA, 17 :: BARCELONA



COMPAREU EL RESULTAT OBTINGUT EMPRANT LA **PROVENDINE**

Els efectes de la "PROVENDINE" no triguen a manifestar-se. Des que els porcs estan sotmesos al règim de la "PROVENDINE" creixen i engreixen a ultrança.

No s'atura la creixença; la gana és sempre constant; l'engreix és ràpid amb força satisfacció del ramader.

La despesa inicial és a bastament compensada pels resultats que s'obtenen. Centenars de testimonis ho comproven.

Imiteu, doncs, el ramader zelós del seu negoci i comenceu des d'avui a fer servir la "PROVENDINE"; quedareu meravellats.

Exigiu del venedor la marca "PROVENDINE"; refuseu qualsevol altre producte.

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
Rda. Atocha, 23

SEVILLA
María Auxiliadora

BILBAO
Apartat 432

VALENCIA
Martí, 4 i 6

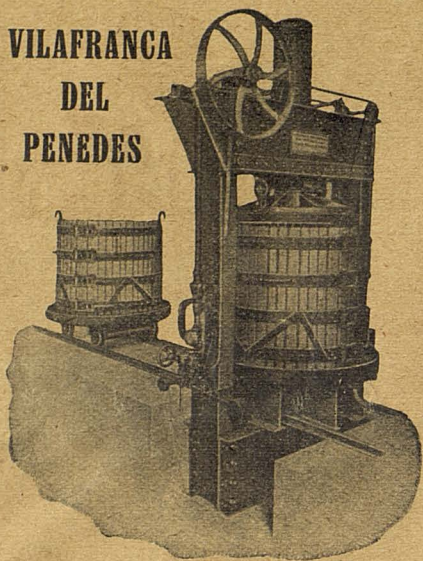
VIGO
García Barbon, 43

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 Xerec 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

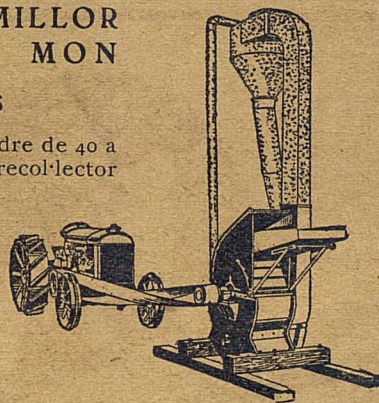
Els molins "JAY BEE" es fabriquen en nou tamanys diferents, capaços per a moldre de 40 a 900 Kgs. per hora. Qualsevol dels models està equipat usualment amb aspirador i recol·lector de pols, amb això resulta una instal·lació completa. Únic molí que mòlt perfectament alfals i farratges secs, productes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

Construït per The Bossert Corporation, Utica - New-York

Agent exclusiu per a
Espanya i Portugal:

JOSEP ILLA

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



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
FÀBRICUES a LA POBLA DE LILLET i MONTCADA (Barcelona)
VILLALUENGA DE LA SAGRA (Toledo) - BILBAO

PRODUCCIÓ ANYAL 300.000 TONES

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 ECONÓMICS 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

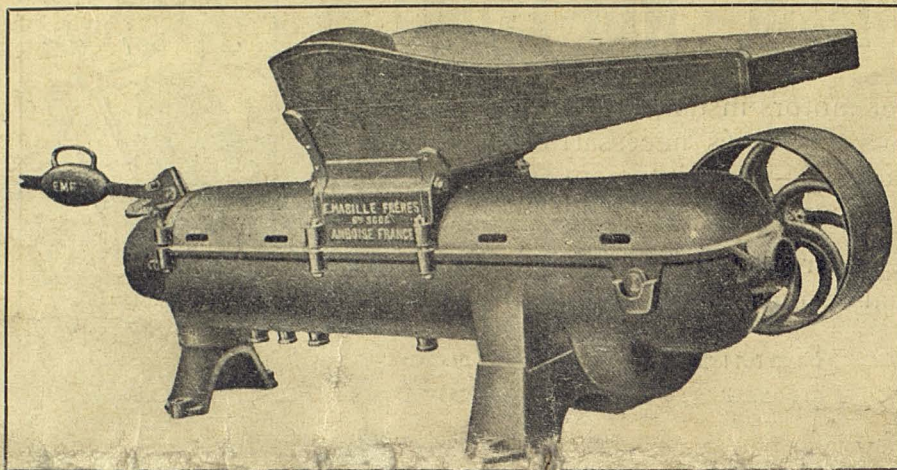
La llet condensada marca EL NIÑO amb tota la seva crema i elaborada d'acord amb procediments novíssims de fabricació, reuneix els majors avantatges desitjats per tot consumidor.

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

Sol·liciteu mostra i fascicles gratis
 "SOCIEDAD LECHERA MONTAÑESA, 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

Viticultors! Colliters!



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

MODEL 1928

EL MAJOR MATERIAL
EL MÉS BAIX PREU
EL MÁXIM DE
RENDIMENT

//

**PREMSA
CONTINUA
"COLIN"**

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

AGENT EXCLUSIU PER A ESPANYA:

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

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

VICENS VILA CLOSA - PASSEIG DE GRACIA, 88 - **Barcelona**
Telèf. G. 1338 - Dir. Teleg.: KEGVIL

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

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demanen catàlegs i pressupostos a

MELCIOR CAÑARDO - Aragó, 252 - **Barcelona**
(entr. R. Catalunya i P. nes)

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**

