

AGRICULTURA



La Vall d'Aran en les últimes nevades

SUMARI:

Excm. Sr. Joan Maluquer i Viladot.—De Fructicultura. Les pruneres japoneses, per Ramon Sala. — La fecunditat dels ametllers de l'Urgell, per Joan Salom. — Oportunitats que l'avicultura casolana ofereix a les mestresses, per M. A. R. — La producció anyal de l'olivera, per P. Cardona. — La indústria del fetge gras, per M. Cabré. — La intervenció del tècnic en les empreses agrícoles, per A. Quixal. — La degeneració del presseguer, per Sebastià Puig i Mir. — Herència i variació, per G. Carré. — Els efectes higiènics i curatius dels raïms. Noticiari. — El mercat.

I RAMADERIA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

publicada sots la direcció de G. WERY

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

VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). G. André (2^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.
Vinificación. P. Pacottet (2^a edició) — 14 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. P. Cagny y R. Gouin (2^a edició). — 14 ptes.
Avicultura. C. Voittellier (2^a edició). — 14 ptes.
Abonos. C. V. Garola (2^a edició). 2 volums. — 24 ptes.
Cereales. C. V. Garola. — 14 ptes.
Riegos y Drenajes. Risler y Wery. — 14 ptes.
Las Conservas de frutas. A. Rolet. — En premsa n. e.
Alimentación racional de los Animales domésticos. R. Gouin. — 14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. G. Guenau. — 14 ptes.
Enfermedades parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 12 ptes.
Enfermedades no parasitarias de las plantas cultivadas. P. Delacroix. — 12 ptes.
Lechería. C. Martin. — 12 ptes.
Arboricultura frutal. L. Bussard y J. Duval. — 14 ptes.
Material vitícola. R. Brunet. — 12 ptes.
Material vinícola. R. Brunet. — 14 ptes.
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. Koyser. 2 volums. — 24 ptes.
Ganado lanar. P. Diffloth. — 12 ptes.
Silvicultura. A. Fron. — 14 ptes.
Razas bovinas. P. Diffloth. — 15 ptes.

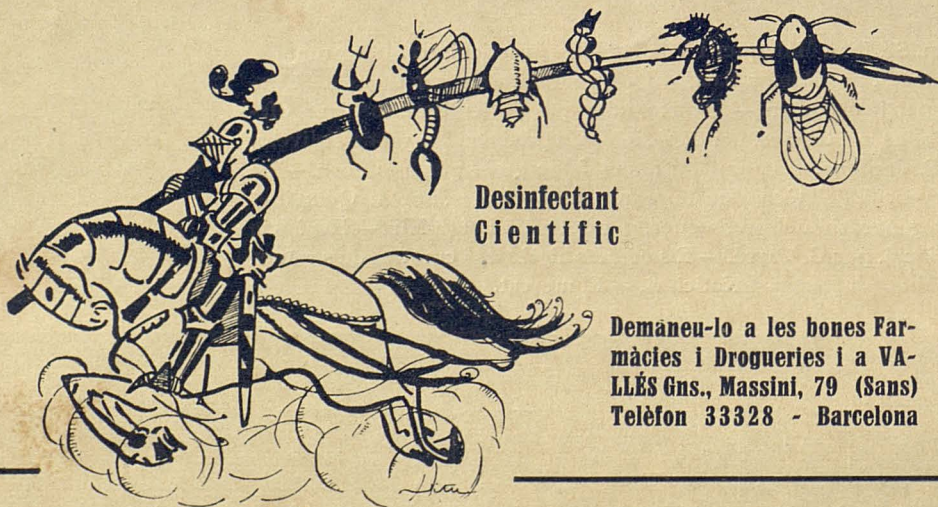
Aguardientes y Vinagres. P. Pacottet. — Tela, 14 pessetes.
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. A. Rolet. — 12 ptes.
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. E. Sallard. — 17 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. C. Pluvigne. — 14 ptes.
Construcciones rurales. J. Danguy. — 14 ptes.
Economía rural. E. Jouzier. — 14 ptes.
Compendio de Agricultura. C. Seltensperger. — 14 ptes.
Explotación de un dominio agrícola. R. Vuigner. — 15 ptes.
Apicultura. R. Hommel. — 14 ptes.
Cultivo hortícola. L. Bussard. — 12 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. P. Diffloth. — 12 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. C. Warcollier. — 15 ptes.
Sericultura. P. Vieil. — 12 ptes.
Hidrología agrícola. F. 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. Piovost y Rolley. — 12 ptes.
Máquinas de labranza. G. Coupan. — 14 ptes.
Razas caballares. P. Diffloth. — 14 ptes.
Análisis agrícolas. R. Guillin. — 12 ptes.
Agricultura general. P. Diffloth (2^a edició). 4 volums.
I. 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. Guittouneau.

Destilería agrícola e industrial. E. Boullanger. 2 volums.
Electricidad agrícola. A. Petit.
El libro de la campesina. O. Russart.

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



Desinfectant
Científic

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

LISOL

VALLÈS G.^{NS}

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

OLIVERS ERBEQUINS



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

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

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

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

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

Es recomana especialment aquest oliver:

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

PREUS:

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

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

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

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



Arbres forestals de gran pervindre

Espècies forestals les més apreciades i que durant aquests darrers anys han meregut l'elogi dels principals repobladors i enginyers:

	PTES. EL MILLER
PI Alerce d'Europa, de 2 anys, de 30 a 35 cms.	100
PI Alerce del Japó, de 2 anys, de 35 a 40 cms.	125
PI Halepensis, de 2 anys, de 30 a 40 cms.	75
PI Insignis, de 2 anys, de 35 a 45 cms.	75
PI Laricio Austria, de 2 anys, de 20 a 25 cms.	70
PI Laricio Calàbria, de 2 anys, de 20 a 25 cms.	60
PI Laricio Còrsega, de 2 anys, de 20 a 25 cms.	75
PI Maritim de Corté, de 2 anys, de 30 a 35 cms.	75
PI Montana, de 2 anys, de 20 a 25 cms.	75
PI Pinyoner, de 2 anys, de 25 a 30 cms.	100
PI Silvestre Escòcia, de 2 anys, de 20 a 25 cms.	60
PI Silvestre de Riga, de 2 anys, de 25 a 30 cms.	60
AVET de Douglas, de 2 anys, de 30 a 35 cms.	150
AVET Excelsa, de 2 anys, de 15 a 20 cms.	100
BEÇ comú, de 2 anys, de 60 a 70 cms.	140
ACACIA comú, de 2 anys, de 35 a 40 cms.	75
AURÓ Negundo, de 1 any, de 15 a 20 cms.	60
CASTANYER comú, de 2 anys, de 30 a 40 cms.	110
CASTANYER de les Índies, de 1 any, de 17 a 25 cms.	75
CASTANYER del Japó, de 2 anys, de 40 a 50 cms.	150
CEDRE del Líban, de 2 anys, de 30 a 35 cms.	125
XIPRER Macrocarpa, de 2 anys, de 30 a 35 cms.	120
XOPS, de 1'200 a 1'800 metres	350
XOPS, estaquetes, de 1 a 1'400 m.	125
ARÇ Albar, per a valles, de 2 anys, de 25 a 30 cms.	75
EUCALIPTUS Glòbul, de 2 anys, de 50 a 60 cms.	125
EUCALIPTUS Rostrata, de 1 any, de 15 a 20 cms.	75
FREIXE Americà, de 2 anys, de 50 a 60 cms.	75
FREIXE comú, de 2 anys, de 25 a 30 cms.	75
FAIG comú, de 2 anys, de 30 a 40 cms.	80
MORERES blanques, de 1'70 metres tronc	1.500
NOGUER comú, de 1 any	350
OLM comú, de 2 anys, de 25 a 35 cms.	60
PLATANA, de 2 metres, de 7 a 8 cms. de circumferència	1.000
ROURE roig americà, de 2 anys, de 25 a 30 centímetres	100
THUYA del Canadà, de 2 anys, de 20 a 30 cms.	200
TRUANA o Aligustre, de 2 anys	250

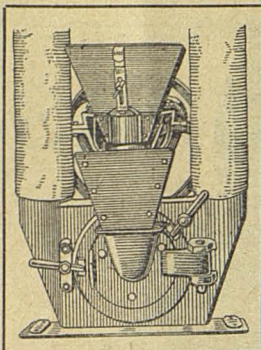
Planter per a formació de viviers

ALBERCOQUERS	200
AVELLANERS	200
CIRERERS Santa Llúcia	125
PRUNER Myrobolan	125
PRESSEGUERS	200
CODONYERS	125
POMERES Silvestres, de 2 anys	90
NOGUERS, de 2 anys	350
PERER Silvestre	125

Partida mínima que servim, 500 plançons de cada espècie. Demaneu el catàleg general d'arbres fruiters, forestals i llavors.

EL CULTIVADOR MODERNO

Trafalgar, 76. Telf. 18744. Apartat 625. Barcelona



Molins trituradors
"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

Medalla d'or en l'Exposició de
 Maquinària Agrícola de Barce-
 lona, Juny de 1927



El més avançat en molins per a l'elaboració de pinsos per a l'alimentació del ramat, sucre, canyella, pebre, calç, guix, alfals, palla, carbó, ossos, xufra, etc. etc. — Demanin referència :: :: i detalls del darrer model a :: ::

MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11
 Telèfon 16884

Barcelona

**Voleu saber per
 què la bomba de
 pistó "Neptuno"
 va acreditant-se
 cada dia més com
 a la millor de
 totes?**



Perquè té sempre una aplicació indicada siga el que es vulga el cas de què es tracti i perquè ademés d'ésser construïda amb els millors materials té una veritable superioritat mecànica que li permet de donar un servei molt més pràctic, segur i econòmic.

Tipus econòmics des de 300 pessetes.

Molins de vent

Lloguer de bombes per a profunditzar pous
 Vendes a llarg termini

CONSTRUCTORS:

Bombes "NEPTUNO" S. A.
 Passeig, 7
 TERRASSA



LLET CONDENSADA
"EL NIÑO"

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

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

FARINA LACTEADA "EL NIÑO"

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

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

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

TRACTORS AGRICOLES

"CLETRAC"



TIPUS TANC

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

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

"CLETRAC"

Tipus W 12/20 HP. per a tota classe de cultius PESSETES: 10.000

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

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

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

Demandar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ

TRAFALGAR, 52
BARCELONA

Màquines i útils

per a
Lleteria

**Cebo
animal**

per a l'engreixement
d'animals desnutrits

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

Apartat Correus 358 - Passeig de Gràcia, 94

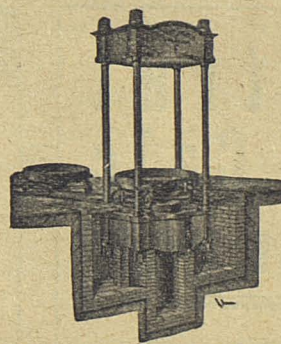
BARCELONA

Motors miamé

d'olis pesats i demés
combustibles
líquids

Màquines

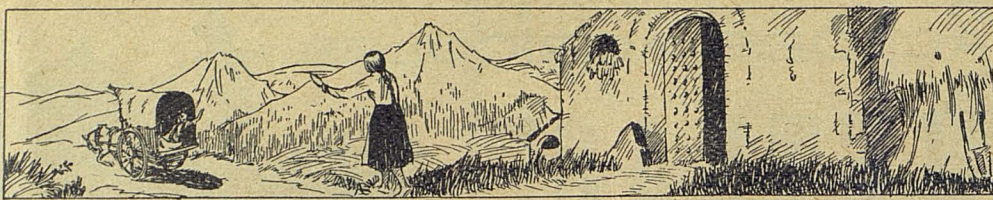
de rentar, omplir,
tapar i etiquetar ampolles



TALLERS PFEIFFER

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

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



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



A l'hivern quan amb la tallada de boscos i poda d'arbres, o treballs casolans de fusteria, hi ha tanta propensió a tallar-se, és bo tenir sempre a mà la **DERMOSA CUSÍ ANTISEPTICA "DERCUSAN"** per a evitar una infecció que pot ocasionar conseqüències greus.

Dermosa Cusí Antisèptica "Dercusan" Antisèptic enèrgic i cicatritzant ràpid per al tractament de Grans, clivelles, FERIDES (recents o infectades), paràsits, pústules de la verola, CREMADES, penellons ulcerats, SUPURACIONS, ULCERES de les cames, tòrpides o antigues.

Màxima eficàcia. Innocuïtat absoluta. Aplicació senzilla. Envasat còmode. Cicatrització ràpida.
 Cures sense dolor. Conservació indefinida. No taca ni destrueix la roba o els teixits sans.

S'EMPLEA TANT EN MEDICINA HUMANA COM EN VETERINÀRIA

DE VENDA EN LES FARMACIES:

Tub petit a ptes. 1'60. Tub gran a ptes. 3'65. Tub especial per a Veterinària a ptes. 7'70

DEMANEU UNA MOSTRA
 ENVIANT AQUEST ANUNCI

Laboratoris del Nord d'Espanya - Masnou - Barcelona

Nitrat de Calc B A S F

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

De venda a les prin-
cipals cases d'adobs

Per a informes, mostres
i detalls:

Consultori Agronòmic
de la
**Unión Química
y Lluch, S. A.**



Apartat de correus 462
BARCELONA

Nitrat de Leuna B A S F

(Nitro-sulfat d'amoniac)

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

AVANTATGE: El nitro-
gen nític constitueix per a
les plantes un element assi-
milable di-ponible des del
primer moment, mentres
que el nitrogen amoniacal
constitueix una reserva de
efecte lent i permanent.

AGRICULTURA I RAMADERIA

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

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

ELS NOSTRES PAGESOS



Excm. Sr. Joan Maluquer i Viladot

El senyor Joan Maluquer i Viladot nasqué a Barcelona en 3 de setembre de 1856; estudià en el Col·legi de Terrassa, on fou deixeble del doctor Cadevall, qui l'inicià en l'estudi de la Història Natural i de l'Agricultura, encomanant-li una afició que encara li perdura i que ha compartit amb la jurisprudència i la política.

Cursà la carrera de L·leis a la Universitat de Barcelona, essent advocat als dinou anys. D'idees francament liberals, col·laborà en «La Renaixença», i fou secretari del primer Congrés Catalanista en 1880.

Ha estat moltes vegades diputat per Terrassa i per Solsona, i senador per Lleida. Com a diputat per Terrassa, fregué una part molt activa en la discussió del Codi Civil espanyol, so-

bretot contra l'article 15, valent-li aquella campanya un homenatge signat per 37.000 catalans.

Els viatges, la Història Natural, la caça, la pesca i l'agricultura són les seves més grans aficions, les quals en la seva gran activitat, ha compartit sempre amb la política i amb l'exercici de la seva carrera.

Ha estat president de l'Acadèmia de Jurisprudència i Legislació i Degà del Col·legi d'Advocats en èpoques memorables, sabent mantenir el prestigi de la institució, com també essent Fiscal del Suprem amb el Govern primer de Maura, sabé imposar el fur de les lleis civils i del dret.

Nét d'un dels fundadors del Canal d'Urgell i fill d'un dels seus més antics directors, intervingué des de molt jove en la Societat, com a advocat assessor, primer, després, durant anys, com a director, i finalment, com a President del Consell d'Administració, càrrec que actualment desempunya.

Aquesta etapa de la seva actuació, remarcable per l'empenta i prosperitat que sots el seu govern adquirí el Canal, fou coronada per la seva actuació en els moments difícils en què per haver-se fet càrrec la Confederació Hidrològica de l'Ebre de la majoria d'accions, corria el perill que interessos antagònics es manifestessin en lluita, en perjudici dels regants i del país d'Urgell. El seu tacte i el seu prestigi en el país en aquelles circumstàncies, li valgueren el que per unanimitat fos elegit Vice-President de la Comissió Permanent de l'esmentada Confederació.

En ordre a l'agricultura, directament fou un dels primers que plantà ceps americans en les comarques del Segre, on radica el seu patrimoni, quan la invasió de la fil·loxera, ha estat gran propagador del conreu dels arbres fruiters i ha in-

roduït en la comarca el conreu dels avellaners.

També, pel que a la Zootècnia i Piscicultura es refereix, ha propagat l'afició al cultiu de les carpes i les tenques, i els crancs d'aigua dolça, havent assolit amb èxit l'aclimatació de les gallines de Guinea en la seva finca de la Peixera, prop d'Artesa de Segre, per on campen enterament lliures.

El senyor Maluquer Viladot presidí una de les sessions més interessants del Congràs de Recs d'ara fa dos anys, i avui, amb l'activitat d'un jove, se'l troba molt sovint per l'Urgell dedicat quasi exclusivament, com a President del Canal i Vice-president primer de la Confederació, a tot allò que pugui beneficiar tan formosa comarca.

De fructicultura

Les pruneres japoneses

CAP qüestió no és tan viva entre els fructicultors del nostre país i els pagesos que intentin dedicar-se al conreu de fruiters, com la de les pruneres japoneses. A la Plana del Llobregat s'ha aixecat la brama, i d'allí s'estén per Catalunya tota, i terres endins d'Espanya.

Avui, a la mateixa Plana del Llobregat, i molt més fora d'aquesta comarca, tots els pagesos estan entusiasmats per les «japoneses», de les quals a vegades no han fet més que sentir-ne a parlar, i creuen d'elles resultats que no poden donar.

El pagès és fàcilment creient a qualsevol propaganda d'una nova planta que resol totes les seves necessitats o desigs; però que després, en la pràctica, no li resol res. Ara s'està en el període que el pagès fruitaire accepta qualsevol propaganda que es faci de les pruneres japoneses.

Deixeu-nos parlar una mica, doncs, de les «japoneses».

Els botànics han classificat la pruna japonesa originària en una espècie diferent de la pruna del país o europea (*Prunus domestica*, o *P. Sativa*). Els botànics classifiquen les «japoneses» de *Prunus Simonii*, o *P. Triflora*, o *P. Salicina*.

És a dir, li diuen pruna, però no és pas ben bé el mateix arbre que coneixem a Europa amb el mateix nom.

En lloc d'exposar diferències estrictament botàniques, en volem assenyalar unes quantes de caràcter més aviat pomològic o horticultural, que entenem que serviran millor per a diferenciar-les en la pensa del pagès fruitaire que ens llegeixi.

Diferències horticulturals

Les similituds de vegetació de les «japoneses» són més afines a les del presseguer que no pas

a les de les pruneres. La fulla és de forma més similar a la del presseguer o ametller (encara que no siguin iguals de color ni aspecte), que a la fulla de cap altre fruiter. En les «japoneses» pures, les fulles són allargades sense gens d'eixamplament o panxa, com en les pruneres europees. Tenen demés un color verd més clar, o vermell a vegades, que les europees. La fusta també és normalment més vermella, o més verdosa. És a dir, el color negrós de les europees no es troba en la fusta de les «japoneses».

La diferència més important, però, i la més precisa, és que les «japoneses» fructifiquen, és a dir, porten flor, tant o més en les brotades d'un any, que en els dards, que, com és sabut, és en aquests essencialment que lleven la flor les pruneres europees, del tipus de la Clàudia Reina, per exemple.

Aquesta diferència fa que les «japoneses» en fusta de tres anys d'edat, puguin dur una collita que esqueixi les branques, i que una prunera europea no pugui ni tan sols fer flor al tercer any.

Aquesta mateixa raó explica—cal que en això es fixin bé els pagesos fruitaires, ja que ho desconeixen, i sembla que ho vulguin ignorar—, que les «japoneses» tinguin una vida curta, més aviat semblant a la del presseguer, que no pas a la de les pruneres del país. Cal que estiguin preparats els que planten «japoneses» per a renovar les seves plantades, potser abans dels vint anys.

Una altra característica semblant al presseguer és, encara, que les «japoneses» són d'un port petit, més reduït que el de les nostres pruneres. Encara que es facin més grosses que els presseguers, és difícil que arribin a les corpu-

lències de pruneres indígenes velles que tots hem vist.

Les «japoneses» floreixen considerablement més que les europees. En cada ull de flor hi tenen més d'una flor—usualment tres—, mentre que les europees sols hi solen tenir una flor. En les «japoneses» les flors són molt més espesses en la branca. Encara una altra diferència: aquestes floreixen més aviat, pot dir-se que simultàniament amb els albercoquers.

Diferències pomològiques

Les «japoneses» es caracteritzen per tenir les prunes en forma de cor. No coneixem cap prunera europea pura, que doni la fruita en aquesta forma. La forma, però, més corrent en les «japoneses» és la forma rodona. En aquestes, mentre no siguin híbrides amb altres espècies, no hi coneixem la forma oval més o menys allargada, més o menys en forma de «pruna», que és la més usual en les prunes indígenes europees.

Carn. Les «japoneses» han dut també la coloració roja en les prunes, que no era coneguda en la carn de les europees. N'hi ha algunes de «japoneses», la Satsuma, per exemple, que és roja de color de fetge.

Pinyol. El pinyol el solen tenir notablement de proporció més petita que les europees.

Pell. De «japoneses» n'hi ha de tots colors de pell, i si alguna diferència pot establir-se, és la de què abunden més els colors vermells que no pas en les europees.

Dolçor. El gust de les «japoneses» és definitivament diferent de les nostres indígenes. Aquelles no són tan dolces, i això fa que no hi hagi ni una varietat que serveixi per assecar. Són d'un aroma tan diferent que en lloc de recordar el gust de pruna, més aviat constitueix una barreja de banana, pruna, pera i albercoc. És una característica ben constant aquesta de la complexa aroma de les prunes japoneses. Demés, i això la nostra gent ho consideren un defecte, al revés de la gent dels països del Nord, que més aviat se'n plauen, les «japoneses» tenen pell i pinyol, és a dir, la carn immediatament anexa, amb una forta aspror o acidesa.

La consistència i duresa d'aquestes fruites sol ésser superior a la de les prunes indígenes, qualitat apreciable per a ésser transportades, ultra que ja en l'arbre solen ésser més boniques.

Breument, i reduint: les «japoneses», com a característica general, produeixen des de més joves, i ho solen fer més abundantment que no pas les europees.

Llur fruita sol ésser més bonica i en general sol aguantar millor el transport, que no pas la de les pruneres indígenes.

Història

Foren introduïdes en la civilització occidental i procedents del Japó l'any 1870, per Mr. Hough, i un militar, Mr. J. Kelsey, al qual es deuen les primeres introduccions a Califòrnia, on les bones varietats del Japó començaren a conrear-se. Algunes es mantenen amb el nom japonès original—la Satsuma—i altres es bategen de nou—la Kelsey—amb el nom de l'introduïdor.

Tot seguit començaren a fer-se sembres de pinyols per tal d'obtenir noves varietats i practicar hibridacions.

El famós Burbank, el gran americà, dedicat tota la seva vida a fer varietats noves de flors i fruites, treballà molt amb les japoneses. Sembrà milers i milers de pinyols, féu hibridacions, principalment la *P. Americana* i la *P. Domestica*, i del seu treball en roman la majoria de les actuals bones varietats de «japoneses», moltes d'elles, hibridacions o barreges de diverses espècies.

De Califòrnia segurament degueren passar a França, i dels viveristes francesos ens han arribat aquí per les importacions dels viveristes locals.

Quan es féu la introducció a Catalunya? Sols podem respondre que en catàlegs de viveristes de l'any 1915—els més vells de què disposem—ja en veiem d'anunciades. Entre elles alguna de valor comercial i moltes d'altres sense cap interès. Això ens fa pensar que a França també es degueren dedicar a sembrar-ne llavors per a obtenir-ne varietats noves, però que no tenint l'empenta de Burbank—qui sembrava milers de plantes i les arribava a fruitar totalment per a aprofitar-ne una sola o a vegades cap—posaren en venda varietats que no tenen cap valor més que el de curiositat d'*amateur*.

El fet cert és, que les varietats d'origen californià constitueixen la majoria de les varietats importants que es planten en totes les àrees fruiteres del món.

Encara a l'any 1925 consultant catàlegs de viveristes del nostre país, no podem trobar-ne un que contingui totes les varietats importants que avui es planten aquí, i que són de veritable interès, però entre tots els catàlegs totes, i en un sol no s'hi troben. I algun n'hi ha que en classifica alguna japonesa com a pruna europea.

És, doncs, cosa dels nostres dies la introducció de les «japoneses», puix que s'està fent ara, i falta molt per a conèixer les varietats existents.

Varietats

De varietats de «japoneses» n'hi ha moltes. Nosaltres en tenim en estudi més de vint-i-cinc varietats que són d'importància comercial, i que podran ésser adaptades al nostre país. Ara parlarem només d'unes quantes que ja són qui-sap-lo esteses, i deixarem per una altra ocasió, si ve bé, el parlar de varietats que encara no estan en el comerç.

Golden Japan. Al Llobregat la coneixem amb el nom genèric de «japonesa», i és la més estesa, i la que ha aixecat la brama de les bones qualitats de les «japoneses». La creiem d'origen francès, i entenem que es deu a En Dot, el crèdit d'haver-la introduïda. Va estar molts anys considerant-se una raresa de jardiner, o bonica per fer flor, abans que els pagesos del Llobregat es decidissin a veure les bones condicions per a dedicar-la al comerç. Avui, al Llobregat, és sens dubte la varietat que més milers d'arbres suma.

És un arbre de creixença ràpida i vigorosa, de port més aviat obert que no pas afusat o abrinat. Les branques tendeixen a allargar-se sense forçar-se. Floreix tard entre les «japoneses».

Fructifica abundantment. Fruit gros. Si és una mica clar amb facilitat pot passar cada fruit dels 100 grams de pes. Forma, entre esfèrica i oval pell blanc-groga-perlada, carn groga molt fonent a la maduració. Fruit excellent. No tan dura com altres japoneses.

Burbank. Aquesta pruna de tipus japonès pur, fou introduïda del Japó a Califòrnia, per En Luther Burbank, i el professor pomòleg americà Van Deman la va batejar amb el nom de l'introduïdor. Amb el mateix nom se la coneix aquí, a Austràlia, Califòrnia i Sud d'Àfrica. Aquest nom és homenatge que tots els colliters reten a l'introduïdor de tan valuosa varietat.

No és pas coneguda de temps—almenys estesa—al Llobregat. Nosaltres vàrem donar-ne empetls a l'any 1924, al fruitaire de Santa Coloma de Cervelló En M. Pasqual, on era desconeguda, i des d'on ha pres una gran embranzida per tot el Llobregat amb el nom de «japonesa roja».

És un arbre de port molt obert, amb branques penjant, sobretot als anys joves. Vegetació rigorosa. Brostes gruixudes i de color roig terrós. Floreix aviat entre les japoneses i dona l'aspecte d'una flor blanc verdosa degut a unes fulletes—mena de bractees—abundoses que en-

volten la poncella en obrir-se. Segons estudis d'A. H. Hendrickson, pomòleg del Servei d'Agricultura de Califòrnia, la Burbank és autoestèril, i necessita fecundació creuada per a sen-
tar fruit. Aquesta cosa cal tenir-la en compte al fer-ne grans plantades.

Possiblement és la veritat que més abundantment fructifica, fent-se-li indispensable l'aclarida de fruita. Tamany encara més gros que la Golden Japan si les condicions de vegetació són aptes. Forma completament esfèrica. Pell vermella, marbrada amb roig-groc. Carn groc fort, taronja gairebé, molt dura, bona. Fruit de presentació superior.

És ben madura a Balaguer cap al 25 o fi de juliol, i poca diferència s'hi durà en el Llobregat.

Santa Rosa. És una japonesa d'origen californià, produïda per En Burbank i nomenada en homenatge a la vila de Califòrnia dita de Santa Rosa, pàtria adoptiva de l'originador, en la que hi va viure i produir la major part de les seves interessants creacions.

És possiblement la més universalment extesa i admirada. Els anglesos i la gent del seu gust la troben la pruna insuperada per cap altre en qualitat. Veritablement una Santa Rosa ben madura, fresca, té una carn tan líquescent, tan justament al punt d'endolcida, tal barreja d'aromes i sabors de fruites, que hom subscscientment vol recordar quina beguda refrescant, ben elaborada, havia pres, que només feia que imitar-la en aquesta pruna que s'està engolint. El cert és que als mercats anglesos té un sobrepreu.

Malgrat tot, al Llobregat no hi és pas encara extesa. N'hi ha algunes plantades de fa molt pocs anys—dues o tres només, i sembla que no crida pas l'atenció dels pagesos, amb tot i posseir les condicions dites.

És arbre de port afusat o abrinat, amb branques i brostes primes molt abundantment forçades. Color de la fusta jove d'un verd de salze desmai, amb la brosta de la qual té moltes similituds a la vista. L'ur floració s'encavalca amb la de la Golden Japan, però li és una mica avançada. Té les flors més clares que no pas amb les pures japoneses dites abans. Segons En A. H. Hendrickson, abans citat, és pràcticament autofèrtil, i és bona polinitzadora de les altres varietats amb les que coincideix o encavalca el temps de floració.

Tamany de fruita, gros. Forma d'oliva mentre és verda, que es canvia completament en esfèrica en anar madurant. Pell verd-morada, amb copiosa sera lila. Carn fortament estriada de vermell-vinós, tant fonent, que el nom que li escau és líquescent. Malgrat això la fruita sencera és

de molta consistència. Aquest acoblament de qualitats no es troba en cap altra pruna. Gust molt especial. Fructificació bona, però no pas tan abundosa com en la Burbank.

A Balaguer madura al mateix temps que la Golden Japan, potser sensiblement uns dies més tard.

Kelsey. És la pruna originària de les introduccions japoneses. Possiblement és la que compta més arbres en els Estats Units. La raó d'això més que res és la d'haver estat la primera a conèixer-se i ésser una bona fruita. També és estesa per tot el món.

Aquí la tenim de molts anys, però no sabem enlloc cap plantada gran d'ordre comercial. No passa de l'àrea del jardí i de la collecció de l'aficionat.

És arbre de port afusat, no tant en això com la Santa Rosa, però d'aspecte de fusta una mica semblant. No és pas molt vigorosa la seva vegetació. Floració primerenca entre les japoneses, cap al temps de la Burbank. Flor petita i de cua molt curta. Segons l'observador citat, és auto-estèril.

Tamany de fruita enormíssim, notablement més gros que en la Burbank. Forma netament de cor. Pell groc-vermella amb pintes de color d'aram per la banda del sol. Carn groc-verdosa, de sabor especial, potser donant la sensació d'amarg. Bonica i consistent. Fructificació regular.

A Balaguer madura cap a mig setembre.

Satsuma. També és originàriament introduïda del Japó. Se li ha conservat el nom japonès, que vol dir «de color de sang».

És extesa per tot el món, i al Llobregat també és coneguda d'anys com la Kelsey, trobant-se en igual estat de distribució.

Arbre de mitjana vegetació i port ben obert. Aspecte de la fusta vermella roja, i fulles que donen també aquesta sensació. Floreix més aviat que cap altra de les japoneses que coneixem, al-

guns anys a Balaguer n'han tingut de florides a finals de febrer. Molta abundància de flor, intensament blanca. També auto-estèril.

Tamany de fruita, gros com una Burbank. Forma esfèric-acordada. Pell de color roig de xocolota-vinós brut. Carn vermell de fetge o de color de remolatxa de taula. Carn molt dura, agradable, amb consistència de carn de poma. Molt resistent al transport, i fins a conservar-se.

Molta producció, amb tendència a alternar les collites.

A Balaguer madura cap al 10 d'agost.

Aquesta pruna té condicions per a ésser de profit comercial, malgrat que aquí no la planti ningú.

Ordre de valors. Totes són bones, i hem procurat segons la nostra experiència donar-ne les característiques. N'hi ha d'altres que encara les avantatgen, però hem volgut parlar només de les conegudes més o menys en el país.

En un congrés celebrat a Califòrnia a l'any 1924, es promogué la qüestió de quines eren les varietats de prunes aconsellables de entre les cinquanta varietats més importants que es conreen en aquell país.

Hom va nomenar un comitè de pomòlegs i colliters que dictaminessin quines eren les que tenien més valor comercial. *Valor comercial* volia dir per ells la suma de condicions intrínseques de la varietat que feien rendir més al capital esmerçat en la plantació. El mateix temps les posaren per ordre de major importància. De entre disset varietats que n'escolliren com aconsellables de plantar-se n'hi ha deu que són japoneses. Les varietats que anteriorment hem descrit ocupen els següents llocs:

El 2.^{on}, la Kelsey.

El 10.^{on}, la Burbank.

El 11.^{on}, la Santa Rosa.

El 15.^{on}, la Satsuma.

RAMON SALA

Balaguer, gener de 1929



CAMISERIA, CORBATERIA,
MITGERIA, GENERES DE PUNT

MAS I ROCA
CAMISERS

CASES ESPECIALITZADES PER A LA MIDA

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

BARCELONA

La fecunditat dels ametllers de l'Urgell

PER una sèrie de cartes de bons amics nostres, ametllicultors de l'Urgell, ens assabentem dels bons resultats que estan donant els ametllers «desmai» en interposar entre ells altres varietats, a fi d'afavorir la fecundació. Vet aquí un paràgraf d'una de les mencionades cartes, que cal comentar: «...Alguns han estat més radicals, puix en lloc d'empeltar un ametller que altre, han posat dues i fins tres classes a cada arbre, i fins ara està donant un resultat esplèndid. Hi ha finca que volien arrencar els ametllers, i aquest any hi havia rames trencades de tanta de collita.» Segueix el paràgraf donant-nos les gràcies per haver estat l'introduïdor d'aquest sistema, amb paraules que la nostra modèstia ens priva de transcriure.

Sí, senyors, ametllicultors de l'Urgell, recordem perfectament l'atenció amb què eren escoltades les conferències que sota els auspicis de la difunta Mancomunitat de Catalunya, donàrem pels pobles urgellenes, parlant d'aquest tema. En el nostre fullet, *Un factor primordial en la producció de l'ametller*, de les *Publicacions divulgadores dels Serveis Tècnics d'Agricultura*, l'any 1922, resumíem tot el que llavors sabíem per investigació personal i amb l'ajuda del que s'havia fet a l'estranger, principalment a Califòrnia, amb altres espècies fruiteres i amb el mateix ametller. L'any 23, en el llibre *L'Ametller*, ja concretàvem un xic més. I en aquesta mateixa revista parlàrem en diferents articles de la mateixa qüestió. Un parell d'articles publicats a començament d'any en aquestes mateixes planes, demostren que endinsant el mateix estudi, hem trobat derivacions, si no útils, de moment, almenys molt curioses. Però, devem posar les coses en llur veritable lloc, i donar a cadascú el que li pertoca. Això és el que principalment ens ha mogut a escriure aquestes ratlles.

Realment, vàrem tenir la sort de predicar la bona nova a les regions on els ametllers estan formats per una sola varietat, però els estudis i bons encerts són deguts a la forta intelligència i grans coneixements agrícoles del d'aleshores cap dels Serveis de arbres fruiters, Dr. August Matons, i a l'ajuda perseverant del nostre estimat i malaguanyat company l'enginyer agrícola senyor Vicens Nubiola, i a les notícies fresques que va portar-nos dels Estats Units el senyor Sala i Roqueta, enginyer agrícola que l'Escola Superior d'Agricultura va comissionar per a es-

tudiar allà les innovacions fruiteres. Una partida d'ametllicultors, amb les seves atinades observacions, contribuïren fermament a arribar als bons resultats obtinguts. A tots aquests senyors heu de donar les gràcies, amics de l'Urgell; nosaltres no les mereixem, al capdavant no férem més que de portaveu.

Ara, perdut el contacte científic amb els savis abans esmentats, no podrem seguir fent de portaveu llur, però, ens permetrem de fer unes observacions que estic gairebé segur que ells aprovaran.

Es deuen interposar varietats fecundadores entremig de la varietat dominant, buscant-ne les que millor les fecundin. En els treballs que havem esmentat, es troben les millors interpolacions a fer, sense perjudici de provar-ne de noves.

No creiem necessari ni prudent empeltar un mateix peu amb varietats diferents. No ho creiem necessari perquè està ben comprovat que el pol·len — element masculí — d'un ametller té un radi d'acció de centenars de metres, sobretot si a la seva difusió hi ajuden l'aire i els insectes. No ho creiem prudent, perquè cada varietat té un poder de desenrotllament diferent de les altres, i és ben segur que si posem dues o més varietats sobre un mateix peu, per mitjà de l'empelt, la més vigorosa es menjarà les altres, desequilibrant l'arbre amb perill de la seva vida.

Hi ha, demés, una qüestió que més aviat que agronòmica és comercial, però que interessa sobremanera. No introduïu massa varietats. Agrícolament pot ésser un avantatge, ja que a més de la qüestió de fecundació, cada una té avantatges d'adaptació al clima, a la terra de conreu, etcètera, però comercialment és un desastre que repercuteix amb minva d'ingressos al conreador. Un tipus d'ametlló com el «llarguet», l'«esperança», el «planet»; l'ametlla sencera com la «mollar de Tarragona» o d'«Eivissa», anomenada mundialment «Tarragona»; a la «Princesa» i la «Tita», constitueixen anomenats tipus comercials, que són fets a còpia de constància i forta quantitat, ben uniformada en presentar-la als mercats. Totes aquestes varietats convé sempre que se presentin per separat i ben definides. Però un galimatias de varietats, com tenim per exemple a Mallorca, que per regla general, van barrejades i passen de 300 varietats, comercialment és un desastre. Totes plegades les compren

amb el nom de «Propietari», i després el comerç les tria per tipus, mai uniformes i per tant de poca acceptació, i el pitjor del cas, que alguna d'entre tantes varietats, l'ametlló s'assembla als ametllons dels pinyois de pruna d'albercoc i de préssec. No volem ésser maliciosos, però, ¿qui sap si s'hi barregen? Mallorca no produeix ametlla amarga, i no obstant, hem rebut queixes de què l'ametlló mallorquí conté el 30 per 100 d'amarg. On l'ha agafat? Anem a saber... Si d'aquí sortís un o varis tipus formats per una sola varietat cada un, tot això no passaria.

Així és que al fugir d'un error agrícola com és el conreador, una sola varietat hem de pro-

curar no caure de ple en l'error comercial de presentar masses varietats al mercat. Hem de tenir compte que al parlar del mercat de l'ametlla parlem del mercat mundial en els que els competidors són cada vegada més i millor preparats per a la lluita, i en el qual no s'hi volen aranzels proteccionistes.

Busqueu, urgelsesos, un parell o tres varietats que fecundin la *desmai llargueta*, però no en poseu massa, i menys sobre un mateix peu.

JOAN SALOM

Son Pizà, Palma de Mallorca.

Oportunitats que l'avicultura casolana

ofereix a les mestresses

Hi han moltes mares de família a les ciutats i als pobles que estan desitjoses d'augmentar els ingressos, però amb la condició de no moure's de casa.

Aquestes mares senten que el seu deure és estar al costat dels seus fillets, i estar a casa quan ells arriben de l'escola i conèixer els seus amics i les seves diversions. És en aquestes mares que recomanem l'avicultura d'eixida com una bona oportunitat per a augmentar els seus ingressos.

L'avicultura d'eixida és una branca molt important de la indústria avícola. El valor de l'aviram i ous que surt dels gallinerets de l'eixida, del jardí o de l'hort, ascendeix a una xifra anual que no coneixem exactament, però que ha d'ésser formidable. Si es poguessin saber per exemple els milers de caps d'aviram que hi han a Barcelona, a dins de la ciutat i en els jardins i horts dels suburbis! En quasi tots els pobles de Catalunya l'avicultura d'eixida és fins avui més important que l'avicultura industrial i quasi tant com la de pagès.

El ramat, per regla general, no sobrepassa de 20 a 25 gallines. En molts casos es compon de vuit o deu caps i algunes vegades de tres o qua-

tre. El número de caps depèn de l'espai i de la quantitat de sobres de menjar de que hom pugui disposar.

El fi que persegueixen els avicultors d'eixida és produir ous i aviram pel consum particular. No obstant, seria una equivocació voler tenir les bèsties atapeïdes, ja que s'obtenen millors resultats quan es disposa de poc espai, tenint poques gallines que moltes. No és, però, aconsellable tenir-ne menys de vuit o deu, ja que poca feina més donaran un nombre inferior i els beneficis seran més grans.

Per més estalviadora que sigui la mestressa, en una casa sempre hi han residus de cuina, molles i rosegons de pa, etc., coses d'alta valor nutritiva, que van a les escombraries. Les gallines convertiran aquestes sobres en aliment saníto i nutritiu en forma d'ous i de carn. La despesa per queviures quedarà, naturalment, reduïda i amb la gran avantatge de què la taula de casa estarà proveïda amb ous i aviram de qualitat i frescor, de vegades difícils de trobar al mercat i si hi ha mainada o vells podran incloure en la seva dieta aquest aliment de gran poder nutritiu, que és l'ou.

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

Demanin referències i preus a: FRANCESC ESPINAS - J. A. Clavé, 17 - Telèfon 12.202 - Barcelona

Res hi ha tan universalment celebrat com un dinar de pollastre i els anys no ens esborraran mai de la memòria la joia que hi havia a casa quan érem nois i la mare ens anunciava «demà menjarem pollastre per dinar».

Els nois i les nenes de la casa poden interessar-se en la cura del galliner. A més d'ocupar-se en una feina molt sana, agradable, lucrativa i d'estímul pel treball, fan un aprenentatge que pot valdre'ls-hi molt quan es facin més grans. Els homes de la família són també sovint els que a estones perdudes curen de les gallines i ho fan a gust perquè aquesta feina els ofereix una oportunitat per a sortir a l'aire lliure i d'enrolar-se en un treball que és saludable, plaent i profitós.

Moltes granges avícoles industrials han tingut i tindran aquest origen. El petit galliner donà l'ocasió d'aprendre la part pràctica de l'avicultura i aquests coneixements són el fonament per a emprendre després el negoci en gran escala.

I un galliner d'eixida pel seu poc cost es pot dir que està a l'abast de tothom. El galliner es pot construir amb fustes aventureres i un mateix pot fer-se les menjadores i acondicionar-se els abeuradors. Amb aquestes condicions un gallineret per a unes quantes gallines surt molt barat.

Quan un galliner és construït d'una manera pràctica i la neteja li és fàcil de fer, el treball de menar-lo és molt petit. L'aviram i ous que ens produïm ens poden sortir a molt bon preu ja que el cost d'alimentació queda considerablement reduït amb l'aprofitament de les sobres, complementades amb aliments usuals, com explicarem més endavant.

Algunes dificultats de tenir gallines a ciutat

Les famílies de ciutat que a l'estiu poden gaudir d'uns dies de vacances i passen aquests dies fora de casa seva, sovint es demanen: Com ho farem per les gallines quan volguem deixar la casa per uns quants dies? Aquesta dificultat pot ésser fàcilment solventada si es troba algun veí que vulgui donar el menjar i el beure a les bèsties mentres la família és a estiuajar. La molèstia pot ésser pagada regalant-li els ous produïts durant l'estiu. Si la família pensa estar a fora per una temporada llarga, el millor serà vendre les gallines i per la tardor comprar polles a punt de pondre o en posta. No cal que es mantinguin un gall amb les gallines, al menys que es porti la intenció de guardar ous per a incubar, i si és així, tan de prompte com hagi passat la temporada d'incubació es treurà el gall, puix que no solament ens estalviarem l'aliment que consu-

miria, sinó que ens treurem una nosa. Els ous sense gallardura o infèrtils es conserven millor.

Els galliners i parquets s'han de tenir en condicions sanitàries, i les dejeccions s'escombraran diàriament si es volen evitar les males olors.

Quina classe de gallines escollirem

Els posseïdors de galliners d'eixida no solen donar cap importància a la classe de gallines. Tenen el galliner amb totes les barreges imaginables perquè pensen que per a tenir ous i pollastre pel consum particular, tan bona és una raça de gallines com una altra. I això és una equivocació, tan com hom pugui que tingui una raça pura. Els resultats econòmics seran més satisfactoris i en l'explotació de l'aviram seleccionada s'hi trobarà un plaer molt més complet. A més poden fer-se alguns diners amb la venda d'ous per a incubar i de reproductors. La raça o varietat a escollir depèn de la finalitat que es busqui. Si es volen molts ous i grossos, i carn bona, la raça Prat Rossa és la indiscutible campiona per a casa nostra. Si algú té el caprici de tenir els ous en promig més petits que els de tany normal del país, i els pollastres de més mal mastegar que els corrents de la terra, li recomanem la raça Leghorn Blanca, perquè entre altres coses és la raça generalment preferida en les explotacions avícoles industrials dels Estats Units i té robat el cor a tants senyors rics que a Catalunya fan avicultura com a negoci secundari. Bé és veritat que s'ha de reconèixer que si la Leghorn fa l'ou més petit tampoc menja tant, i per consegüent la despesa d'alimentació és inferior a la Prat. De totes maneres, sospesant avantatges i inconvenients cal ésser orb per a preferir la Leghorn. La nostra Prat és la gallina ideal. Els que tinguin Leghorns ja cal que tinguin també uns filats ben alts, perquè degut a llur gran lleugeresa és una raça extraordinàriament voladora. Sovint cal tallar-los-hi les plomes voladores, per a evitar que s'escapin del galliner.

La compra del bestiar

L'octubre serà el millor temps per a l'avicultor de ciutat de comprar el bestiar. Polles ben desenrotllades que comencin a pondre abans dels fredes forts són preferibles a gallines que ja hagin fet una posta. També poden comprar-se pollets d'un dia o ous per a incubar a la primavera, quan hi hagi alguna lloca, però pels que no vulguin tenir tanta feina o no tinguin el lloc apropiat, els serà més convenient comprar les po-

lles a la tardor ja ben desenrotllades. Quan es volen polles per la tardor, el millor és entendre's amb anticipació amb alguna granja de confiança per tal que a un preu i data determinats remeti les polles de l'edat fixada.

Construcció i equipament del galliner

El bestiar ha d'estar confortablement acondicionat, i això no vol dir que el galliner ni l'equipament s'hagin de fer amb materials cars. Una caixa de piano, una caixa d'auto o algunes caixes de tabac poden ésser convertides en un galliner bo i barat per qualsevol que estigui una mica familiaritzat amb les eines de fuster. Hi ha d'haver espai suficient perquè les gallines no estiguin atapeïdes. El galliner ha d'ésser sec i sense corrents d'aire. Es procurarà que tingui ventilació i que abrigui tant com sigui possible l'aviram dels excessos de calor i de fred. Serà convenient que sigui de fàcil netejar i que estigui lliure de rates i de polls. Si és possible el galliner s'acabarà al migdia, així el sol hi penetrarà el màxim d'hores.

Les tramuges de barreja seca poden ésser comprades o fetes a casa, l'abeurador es col·locarà sobre una plataforma elevada a 40 cm. de terra. Així la palla de la llitera no podrà embrutar mai l'aigua. S'hi tindrà una caixa de terra per tal que puguin espolsar-s'hi, i un ponedor per cada quatre o cinc gallines.

El parquet o pati

Com més gran sigui el parquet millor hi estaran les gallines. Un pati gran dona l'ocasió de fer més exercici, i es pot mantenir sempre més net i herbejat. Però, el cas més freqüent és que es disposa d'un pati petit. Llavors s'ha de cavar o llaurar amb freqüència si no es volen tenir males olors. El pati treballat absorbeix les dejeccions i les gallines beneficien d'una terra neta.

Els patis dobles són molt desitjables quan es disposa d'un espai suficient; quan es disposa de dos patis es pot fer créixer el verd en un pati mentre es tenen les gallines a l'altre. I el conreu de la terra no solament té l'avantatge de proveir-nos de part de l'aliment verd, sinó que manté la terra neta i sana i la preserva d'esdevenir contaminada, cosa que en molts casos és la causa d'estats malaltissos dels ramats. Quan només es disposa d'un pati, també poden obtenir-se els beneficis del conreu i sembra de la terra, usant un bastiment de fusta de 5 a 10 centímetres d'alçada cobert amb tela metàl·lica. Un bastiment de 2 metres de llarg per 1 metre d'am-

ple fet de llata d'uns 5 x 10 cms., amb una llata travessera al centre per a aguantar el filat quan les gallines hi pugen a sobre, serà molt apropiat per un pati petit.

Una part del pati del tamany del bastiment escavada i sembrada de qualsevol aliment verd i el bastiment col·locat a sobre. Quan els brins de verd creixen prou i arriben al filat, les gallines comencen a picar-los. No poden menjar-se'l fins a l'arrel perquè el filat els ho priva, així els brins creixen contínuament i proporcionen un assortiment constant d'aliment verd. Les diferents parts del pati poden ésser així cultivades movent el bastiment d'un cantó a l'altre.

L'alimentació

La base d'una alimentació barata són les sobres de la taula, els residus de la cuina, els rosegons de pa, els residus vegetals, peles de patata i de meló, etc., que constitueixen un excellent aliment. Les coses en estat de descomposició o florides no s'han d'aprofitar mai, ja que poden causar a les bèsties serioses indigestions i emmetzinaments. La llet agra és un aliment immillorable, per això totes les sobres de llet han d'ésser aprofitades i donades a les bèsties. A vegades hi ha veïns que no tenen aviram i hom pot procurar-se les seves sobres.

Les dones ja saben que la manera de fer aquests productes apetitosos és donar-los amassats amb segó o farina de morenc, humitejat amb aigua si és massa sec i donant-ho en un estat pastós. Després de dinar és el millor moment per a donar aquest pinso. També se'ls donarà gra, uns 60 grams per cap, entre matí i vespre, que se'ls escamparà per la palla del jaç, per a obligar les bèsties a fer exercici per trobar-lo, la qual cosa els és molt beneficiosa. Un bon gra per donar-los-hi consisteix en una barreja de parts iguals de morenc trencat, blat i civada.

Ultra el gra i les sobres, les gallines tindran sempre a llur disposició una tramuja amb barreja seca. A la barreja seca es farà entrar com a cosa del 20 per 100 de farina de carn, o altra proteïna animal. La composició d'aquesta barreja seca depèn de la quantitat i qualitat de les sobres que es donin a les gallines, variant segons la seva edat o el seu estat, si es vol practicar l'alimentació racional.

Verd, aigua neta, carbó d'alzina, sorra i closca d'ostra triturada, tampoc no han de faltar mai a la disposició de les gallines de l'eixida.

M. A. R.

La producció anyal de l'olivera

Hi ha la creència general que l'olivera és l'arbre de terrenys pobres, que no necessita adobs ni cura de cap mena.

En els olivets millenaris hi ha molt a fer per a que el conreu sigui remunerador. A vegades les plantacions hi són fetes sens ordre i els branques massa espessos tradueixen que la poda és practicada sens ordre i sovint oblidada, és a dir, que els arbres es deixen vegetar tal com la naturalesa imposa.

L'olivera és àvida de sol i de llum, i això exigeix una poda racional. Quan el sol i la llum no toquen bé totes les fulles l'arbre creix i vegeta desmesuradament en alçada, els paràsits se n'apoderen, la fructificació és magre o manca per complet. Pel contrari, si l'olivera es poda racionalment, la sava es reparteix millor i la producció es regularitza.

És molt comú sentir a dir que l'olivera tan sols produeix any per altre i que no és necessari podar cada any, sinó cada dos. Cal revisar aquesta creència a la llum dels fets.

L'olivera darà els seus fruits en els branquillons de dos anys i els branquillons que han fructificat no en donen pas una segona vegada, i és precisament aquest fet el que determina la creència de que la producció és bisanual.

L'escursament de branquillons és una operació indispensable, si es vol evitar un allargament repetit. Si es practica cada any s'obtindrà una collita anyal, mentre que si es realitza cada dos anys, l'arbre no produirà fruits en l'any que produirà fusta.

En veritat, no és pas una poda forta el que pròpiament necessita l'arbre, sinó una esporgada lleugera cada any. Amb aquesta esporgada i amb els adobs i treballades que li calen, l'olivera cada any donarà fruit.

Hem vist uns arbres de quinze anys els quals havien produït solament algunes olives, arribar a una producció abundant degut a bones adobades.

L'experiència ha demostrat que és convenient esporgar les oliveres cada any en la forma que acabem d'indicar.

Vers al sisè o setè any hi haurà una collita quasi nula; serà precisament llavors que caldrà practicar una poda radical i així el cicle de la producció recomençarà.

Els resultats obtinguts en el centre d'experimentació oleícola de Lédénou en el departament de Gard, Llenguadoc, durant un període de sis anys, són molt conclonants. Veus-els ací.

	QUILOS PER ARBRE	
	Esporga anual	Esporga bisanual
1921	12'390	14'900
1922	2'080	1'230
1923	11'800	2'800
1924	16'600	11'100
1925	27'700	20'800
1926	0'000	10'150
Totals	70'570	60'980
Mitja per any ...	11'750	10'160

A La Fara (Provença) els resultats foren també conclouents :

	QUILOS PER ARBRE	
	Esporga anual	Esporga bisanual
1921	12'800	9'400
1922	4'060	2'010
1923	10'940	8'230
1924	2'700	1'500
1925	4'400	1'400
1926	5'000	6'050
Totals	39'900	28'590
Mitjana per any		
i arbre	6'650	4'765

La producció, com es pot veure, és favorable a l'aclarida de cada any. El temps o mà d'obra que es necessita per a esporgar cada any ve a ésser la meitat del que cal cada dos anys.

P. CARDONA



**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

La indústria del fetge gras

ALSÀCIA és la pàtria del fetge gras (*foie gras*) i és allí on la fabricació d'aquest producte té més importància. Alsàcia posseeix els dos elements essencials per a la pasta del fetge gras, els quals són les tòfones, que produeix en abundància el bosc de Hardt, i l'oca alsaciana. Però les tòfones d'Alsàcia, com igualment les oques, no són pas les millors. Les tòfones més saboroses són les del Perigord, i les oques més fines les de Tolosa, països ambdós de llengua d'oc, els quals poden considerar-se una perllongació de les terres catalanes.

No obstant, caldria establir una comparació entre les tòfones de Catalunya (vegi's el n.º 1 d'AGRICULTURA I RAMADERIA de l'any passat, l'article del Dr. Font i Quer), amb les de més fama del món, puix que el sabor i el perfum de les nostres tòfones és en veritat excellent. No estaria de més que les oques de raça catalana es comparessin també amb les d'altres races, per a saber quina és la situació gustativa d'aquests dos factors del de les tòfones i de les oques.

El nombre d'oques a Alsàcia, segons les últimes estadístiques, és força important, puix no baixa de 110.000 caps, els quals produeixen, terme mig, 50.000 quilos de fetges grassos.

L'oca produeix el fetge gras de la manera següent. Mentre l'alimentació és normal, composta de molt verd i pocs aliments concentrats (farines, granes, turtós, etc.), el fetge té el seu volum normal. Però, si es canvia el règim alimentici de l'animal, posant-lo en repòs absolut, donant-li gran quantitat d'aliments concentrats i obligant-lo a menjar més del que l'animal naturalment engoliria, el fetge, en virtut d'aquesta superalimentació, creix, s'hipertrofia, que diuen els fisiòlegs, fins al punt que de durar massa temps aquest règim alimentici forçat, el fetge degeneraria. És per això que l'alimentació forçada té un límit i aquest és l'instant en què el fetge carregat de grassa i molt gros cauria malalt. Llavors el fetge està madur.

Així que les oques han acabat la creixença, pot començar el règim especial de produir el fetge

gras. Aquesta producció és una indústria familiar. La majoria de masies alsacianes la practiquen, puix que el material és ben senzill: pot ésser un senzill embut, com el de fer botifarres, o l'aparell d'enguierajar. Que l'enguierament es realitzi en una o altra forma, la pràctica d'aquesta indústria comença per una preparació, que sol durar una setmana, d'un règim exclusiu de pastanagues. Passat aquest temps, les oques reben una ració composta de farina d'ordi, de moresc o d'altres cereals i patates cuites amassades amb residus de llet provinent de mantegueries o formatgeries. El moresc o blat de moro es prefereix blanc i vell per dues raons, la primera perquè el moresc vermell o molt groc dona un color massa fosc al fetge, i la segona, perquè les diastases en el moresc vells són menys actives i les indigestions no alteren la marxa forçada de l'engreixament.

En les comarques on no existeixen indústries de la llet, la ració per a les oques d'engreixament podria compondre-se de la següent forma:

Farina d'ordi	1 part
— de moresc	1 »
Farinassa d'arròs	1 »
Turtó de coco	1 »

O també:

Farina de sègol	1 part
— fajol	1 »
Segones	1 »

L'engreixament dura, poc més poc menys, uns quaranta dies.

Els pesos dels fetges grassos de les oques d'Alsàcia, se calcula que per cada 100 oques hi ha 50 fetges que pesen de 500 a 700 grams, 25, de 300 a 500 grams, i 25, que són encara de pes més petit.

El fetge gras apreciat pel mercat és el de consistència ferma, de color rosat i no carregat excessivament de grassa. Aquests fetges són els que millor es presten a la confecció de la prin-

**BASCULES
ARQUES PER
A CABALS**

PIBERNAT

**PARLAMENT, 9 y 11
BARCELONA**

cipal especialitat d'Estrasburg, la pasta en cros-ta, destinada a ésser consumida durant els primers vuit dies d'ésser elaborada.

També es fabriquen pastes en pots de terrissa, que es conserven un parell de mesos, o en pots de llauna, soldats convenientment, per tal de conservar la pasta anys enters.

La indústria alsaciana de fetge gras consum de 125 a 150.000 quilos de fetges. La producció local essent insuficient, Alsàcia rep d'Hongria i de Xecoeslovàquia la quantitat de fetges que manquen a la indústria. El Migdia de França, a causa del llarg temps que dura el viatge a Alsàcia, no poden enviar-hi fetges, mentre que els

països susdits, per mitjà de vagon frigorífics i en trens ràpids, els fetges grassos arriben a Alsàcia en perfecte estat de conservació.

La indústria alsaciana del fetge gras està en plena prosperitat. El Congrés de la Federació de les societats avícoles alsacianes, celebrat darre-rament, ha manifestat el desig que per perso-nes competents s'emprenguin experiències a l'ob-jecte de determinar quines són les substàncies ali-mentícies i les condicions d'allotjament més fa-vorables a l'obtenció del fetge gras de qualitat superior.

M. CABRÉ

La intervenció del tècnic en les empreses agrícoles

PARIAR de la necessitat que les explotacions agrícoles vinguin dirigides per una perso-na tècnica, és encara avui dia un xic atrevit; tot-hom troba molt natural que es consulti un en-ginyer per a muntar una fàbrica, i que una nau ha de manar-la un bon mariner.

Però, són molts pocs els agricultors que s'ha-gin preocupat de la direcció tècnica de les fin-ques, senzillament perquè troben natural que les pomes tinguin el cuc, que els ametllers tinguin poca producció, que el vi a l'estiu s'apunti, que l'oli es torni àcid, el pugó de les faves, etc., etc. Molts agricultors ignoren l'existència d'una in-finitat de problemes extensament estudiats i per-fectament resolts; és més, desconeixen que hi hagi algú que seriosament se n'hagi preocupat.

És, doncs, en aquest sentit inapreciable el va-lor d'una revista agrícola-ramadera, tota vegada que va constantment assenyalant i posant en re-lleu totes aquelles noves troballes agrícoles i ra-maderes que per llur naturalesa puguin interes-sar el nostre país, contribuint d'aquesta manera

a donar a l'agricultor una visió molt més ampla dels seus propis assumptes.

Però si bé és cert que l'agricultor pot trobar en la lectura constant de la revista resolts bona part dels problemes que poden interessar-li, tam-bé és cert que n'hi ha d'altres no menys impor-tants, que per llur complicació tècnica no es pres-ten a ésser divulgats en una revista. Per conse-güent, crec que l'agricultor tindria en molts ca-sos d'aconsellar-se del tècnic. En els Sindicats especialment l'acció del tècnic podria ésser-hi ma-nifesta, no sols intervenint-hi directament, sinó sota forma de consultes o conferències pels asso-ciats, les quals podrien reportar-los-hi beneficis extraordinàriament considerables.

Però l'agricultor fa el sord als bons consells i segueix impetèrrit els costums i pràctiques cultu-rals dels seus besavis, treballant molt i produint poc, no obstant i poder comprovar els progressos portats a cap en la indústria moderna de produir més amb menys esforç.

A. QUIXAL

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

(PER A CADA RAMA LA SEVA
QUALITAT CORRESPONENT)

Salmite's

MARCA REGISTRADA

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

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

FABRICA A BADALONA - SANT PERE, 33

La degeneració del presseguer

El presseguer és un arbre delicat i exigeix treballs molt acurats. És una excepció veure presseguers vells que es portin bé, i encara aquests vegeten en un terreny privilegiat, terreny que no és esgotat, ni infectat per un persistent conreu.

Per regla general, el presseguer al cap de pocs anys és víctima de misèria fisiològica: el marfugament de les fulles, que esdevenen rogenques, els polls i altres insectes, la goma, la podridura de les rels i altres malalties fan que el brancatge empobreixi, que les branques principals esdevinguin estèrils i que en la part superior unes tiges primes, les quals sembla que només tinguin vida llurs extremitats, i per això incapaces de resistir les ventades i trencant-se moltes vegades abans que els fruits madurin.

Contra la creença general, un presseguer pot viure vint anys i més, sempre que sigui ben atès i no, nou o deu anys, i menys encara, com succeeix sovint.

El principal defecte del presseguer és la tendència a florir alt i migrar-se en la part inferior.

A la poda d'hivern les branques s'han d'escapar prop de llur suport, per tal que puguin néixer noves tiges frutíferes, puix que, com és sabut, els préssecs es formen en els branquillons de l'any, els quals essent de més edat ja no lleven més. Però, la poda seca de l'hivern no s'ha pas generalitzat.

Per a mantenir un presseguer en bones condicions, s'ha de començar en la mateixa plantació, és a dir, s'han de seguir les regles que no ignora qualsevol arboricultor, essent la més important de totes, la de femar els arbres cada dos anys.

Cada any es practica un tractament de sulfat de coure contra la *cloque* (*Exoascus deformans*), o amb nicotina o piretra, per a combatre el pugó; la clorosi es combat mitjançant irrigacions de sul-

fat de ferro. A l'hivern, com hem dit, la poda seca, i a l'estiu les corresponents regades, esbrotament, aclariment dels fruits i desfullatge.

Els treballs d'estiu ajuden molt a la formació dels arbres joves, fent brotar el que serà el brancam necessari. En els arbres fets, aquests treballs regularitzen la vegetació, equilibren la saba, afavoreixen la branca més dèbil i moderen, pel contrari, la desmesurada ufana d'una altra; determinen la formació de nous branquillons i faciliten la substitució de branques esgotades, de manera que el presseguer es troba sempre en disposició òptima de produir.

Aquestes operacions preparen la fructificació regular, sense excés, companejant així la vitalitat de l'arbre i afavoreixen els préssecs grossos; la floració es realitza en els branquillons més prop de la base, i la supressió de certes parts verdes fa desaparèixer gran nombre de pugons i fulles atacades, com també facilita el tractament contra tota mena de paràsits. Els arbres sans, com tothom sap, són menys exposats a les malalties que els raquítics. La sanitat dels arbres depèn en gran part de l'aire i de la llum que penetra a l'interior del brancatge.

Hi ha, però, alguns arboricultors que pretenen que tots els treballs susdits són útils tan sols als arbres de vegetació molt exuberant i de fructificació nulla. En realitat, tan convenientes són a aquests com als arbres que pugen miserablement. Als arbres ufanosos cal obligar-los a un règim de vegetació normal i principalment impedir-los que els seus baixos perdin vitalitat.

Tingui's present que els arbres massa vigorosos, portant gens o pocs fruits, han d'ésser podats severament en verd i se'ls ha de suprimir els adobs azotats, femant-los, pel contrari, amb àcid fosfòric i potassa.

SEBASTIÀ PUIG I MIR



LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO

Herència i variació

TOTHOM sap que una espècie vegetal igual que una espècie animal, es transforma, i que els fills s'assemblen a llurs pares.

No obstant, ni tots els animals ni totes les plantes d'una mateixa espècie posseeixen absolutament els mateixos caràcters, puix que la semblança no és mai perfecta, inclús entre els individus d'una mateixa família. Aquests fets de dissemblança s'anomenen *variacions*.

El nou ésser té una tendència a semblar-se als seus pares, però també pot presentar alguns caràcters de llurs passats. D'això se'n diu *atavisme*.

Si els caràcters dels pares són pareguts als dels passats, els fills no són tampoc diferents. Però, si pel contrari, els pares posseeixen caràcters nous, aquests poden ésser transmesos integralment o no a la descendència. Segons les observacions, l'*herència directa*, és a dir, la transmissió de les aptituds dels pares als fills, és la més poderosa. Però a vegades l'*atavisme* és més vigorós, i quan és així els descendents adopten les formes ancestrals o dels passats.

Un exemple aclarirà la qüestió. Una gossa de raça conillera muntada per un gos perdiguer produeix cadells que s'assemblen uns al pare i altres a la mare, i altres, en fi, que posseeixen caràcters intermediaris entre les dues races. Si s'uneix un gos amb totes les aparences de coniller amb una gossa de la mateixa raça, és probable que entre els cadells n'hi hagi pocs o molts que no siguin de raça conillera, i això serà degut a què el mascle era un animal no de pura raça, sinó més o menys mescalt.

Per tal d'evitar el retorn als avis o passats més antics, solament s'utilitzen reproductors de *pura raça*, i és per això que s'utilitzen els *llibres genealògics* o llibres registres de la raça.

Moltes vegades l'agricultor té necessitat d'aprofitar les variacions que ofereixen certes plantes. Quan en un camp es troba una mata de blat que és diferent de les altres i presenta caràcters avantatjosos com són la de gran producció, més resistència al fred, a la seca, a les malalties, a

bolcar-se, etc., les llavors d'aquesta mata es cultiven a part. Dues coses poden succeir: una, que les llavors no donin plantes de les mateixes propietats de la planta de què procedeix, o bé, que les llavors donin un blat igual al de la planta original. En aquest últim cas, es diu que la variació està fixada.

A vegades la variació no afecta pas totalment la planta o arbre, sinó una part de la mateixa, una branca per exemple, portant flors o fulles especials. Si es sembra la grana d'aquesta branca, l'arbre no donarà pas exclusivament branques d'aquesta mena, sinó que en el cas més favorable, produirà una repetició de l'arbre enter de què procedeix la llavor.

És per aquest motiu que es recorre a l'empeltament i operacions similars, per tal de mantenir i propagar la conservació. Aquesta manera de procedir és la que ha determinat les innombrables varietats d'arbres, arbustos, plantes lenyoses i herbàcees de fullatge i floració de forma i colors molt diferents; de llegums de rels més o menys carnosos, precoces o tardanes, de fruites voluminoses i saboroses.

En veritat, les grans variacions fixades per jardiners, hortolans i arboricultors contrasta amb la poca quantitat de variacions fixades de què disposen els pagesos, conreadors de terra campa. Això és degut sens dubte a què l'agricultor no es troba pas en bones condicions d'observar, puix que les plantes dels camps estan sembrades en terrenys molt diferents i estan relativament poc temps a la terra. Demés, la majoria de variacions registrades pels jardiners i hortolans afecten la forma de les fulles, de les flors i dels fruits. Aquestes variacions, algunes de les quals tants d'èxits han assolit en els floricultors principalment, no tenen cap utilitat pel pagès. A l'agricultor en general, sols l'interessa una gran producció, i les variacions són menys freqüents quant a l'augment de producció, que en la forma de la planta i dels fruits.

G. CARRÉ

Els efectes higiènics i curatius dels raïms

VI

Els antics donaven begudes ensucrades als enfebrats i tenien el sucre com l'aliment més important. Encara avui es dona hidrats de carbó als tifòidics, escarlatinosos, als reumàtics articulars aguts, tant en la malaltia com en la convalescència.

En les dispèpsies els sucres tenen una acció enèrgica, diurètica i antitòxica. En certes malalties cròniques, en els picòpats, neurastènics, depressius i dèbils, en certs alienats, el sucre pot realitzar una veritable cura d'engreixement. El doctor Toulouse ha observat que alguns neuròpats absorbeixen de 50 a 300 grams diaris de sucre, obtenint-se augments de pes molt considerables. Els anglesos que consumeixen molt sucre, llur estadística de tuberculosos acusa una xifra molt reduïda. En els sanatoris on es practica la cura a l'aire lliure i on la temperatura no sol ésser gaire alta, el sucre hi és considerat no com un condiment, sinó com un aliment. Els treballs dels alemanys mostren, d'acord amb els vells autors francesos, que el sucre té un gran valor alimentici.

En les malalties cròniques i en els síndromes anatomoclínic que es tradueixen per la insuficiència del ronyó, del fetge i del cor, els sucres estan molt indicats. Per consegüent seran receptats als nefrítics, als ascítics hepàtics i en tots els malalts portadors d'edemes, anasarques i altres factors etiològics depenent d'insuficiència renal.

En la gota i reumatisme crònic, el valor alimentici del mal permet disminuir la quantitat d'albuminoides i grasses, o siguin els aliments xantropurines generadors de la gota i del reumatisme.

Seixanta anys enrera es donava sucre als diabètics per les següents raons: 1.ª, perquè l'organisme perdent molt de sucre era lògic compensar aquesta pèrdua; 2.ª, perquè l'experiència clínica mostrava que en alguns malalts diabètics l'addició de 100 a 125 grams de sucre no solament no augmentava la quantitat de sucre de l'orina, sinó que moltes vegades la quantitat de sucre eliminat baixava. Després nous raona-

ments determinaren suprimir el sucre als diabètics. Però, vegem de fixar el nostre criteri. Avui dia se sap que el diabètic com tota altra persona sana ha de produir un cert nombre de calories, de 2.500 a 3.000 en vint-i-quatre hores. Si es suprimeix el sucre de la ració, el diabètic el manllvarà als albuminoides i a les grasses. Per altra part el diabètic no pot pas digerir una forta quantitat de grasses i és ensems perillós de donar-li albuminoides en gran quantitat. Els albuminoides que han sofert la digestió gàstrica, mal carburats, originaran els cossos acetònics, o sigui productes molt nocius i tòxics.

En els diabètics no es pot suprimir en absolut els hidrats de carbó. Aquesta supressió per ésser nociva pels efectes acetònics, no pot ésser més que circumstancial, és a dir, de poca durada.

Avui dia sabem—i Lépine ens ho havia ensenyat—que excepte els diabètics molt avançats, tots els altres poden i deuen consumir una quantitat d'hidrat de carbó.

Així, doncs, cal posar aquesta qüestió. ¿Quina és per cada malalt la quantitat de sucre que se li ha de donar? ¿Quin és el sucre que millor tolerarà?

VII

Per regla general, en l'alimentació, el pa és el gran proveïdor dels hidrats de carbó. Ompliríem un volum per a descriure les varietats de pa recomanades als diabètics. Uns autors prescriuen la crosta, altres la molla. Determinada classe de pans són més rics en feculents que altres.

El sucre més mal utilitzat pel diabètic és la glucosa, i cal privar-li, però la majoria de feculents, especialment el pa, donen glucosa. Seria aquest un aliment que caldria també limitar. S'ha tractat de substituir el pa per les trufes, però les patates contenen del 16 al 22 per 100 de midó, és a dir, que 100 grams de patates daran en últim terme 50 o 70 grams de sucre.

Les fruites, per regla general, són prescrites de l'alimentació, i això és un tort no sols perquè les fruites són agradables al gust, sinó perquè contenen un poc de sucre. Les taronges, ben madures, contenen però molt poc sucre, i

són necessaris 240 grams de taronges pelades per a tenir un sucre el seu equivalent a 10 grams de pa. En canvi el raïm de totes les fruites és la més rica en sucre i en conseqüència del diabètic. Però el raïm conté dues varietats de sucre, la glucosa i la levulosa. La levulosa és quasi completament assimilada pel diabètic, i hi han diabètics que prenent de 20 a 100 grams de levulosa no augmentava la quantitat de sucre secretal; en alguns, però, l'augment és passatger, i en altres s'han obtingut bons efectes donant la levulosa a petita dosi.

Segons els recents treballs de Desgrez, Bierry i Rathery, en la diabeti simple és necessari restablir el coeficient d'assimilació especial per a cada pacient, donant la quantitat d'hidrats de carbó adequada a aquest coeficient. Aquesta quantitat d'hidrats de carbó representa el mínim d'hidrats de carbó indispensable per a que pugui fer-se l'assimilació de la proteïna i de les grasses indispensables a la ració de manteniment individual. Per consegüent retornem a l'antiga fórmula de Bouchardon: doneu als diabètics el màxim d'hidrats de carbó que puguin assimilar. Adoptant aquesta fórmula es posa el diabètic a l'abric dels accidents de l'acidosi, procurant-li una ració de manteniment suficient. En la diabetis consumptiva gran el coeficient d'assimilació hidro-carbònic és poc elevat, però la quantitat d'hidrats de carbó que el subjecte pot assimilar és tal, que no és possible donar al malalt una dosi de grassa i de proteïna suficient per a assegurar la ració de manteniment. En aquesta gravetat, hi ha el perill a cada moment de rompre l'equilibri i que aparegui l'acidosi.

Contra la diabeti, dos mètodes terapèutics han estat proposats. El primer es basa en el tractament d'abstinència alternant amb la restricció molt marcada de les albúmines i de les grasses: és el mètode americà, perillós sens dubte, puix que si bé l'acidosi no es produeix, l'amagriment del malalt és progressiu i comporta una debilitat física que origina accidents intercurrents o els de la mateixa inanició.

El segon mètode, que és el mètode francès, té per objecte determinar les quantitats exactes d'hidrats de carbó, de proteïna i de grasses que donaran un mínim d'excrecions acetòniques. En tots els malalts existeix un règim òptim pel qual la ració de manteniment essent suficient hi ha un mínim d'excreció de cossos acetònics. La levulosa es tolera millor que els altres sucres, raó per la qual l'administració d'aquest sucre provoca sovint una baixa de la glucosúria. Els raïms contenen levulosa i per consegüent es troben indicats en l'alimentació dels diabètics.

Els fosfats i la vitamina B milloren a vegades el coeficient d'assimilació hidrocarbònic. Degrez, Bierry i Rathery aconsellen l'ús d'aquestes substàncies, substàncies que estan precisament contingudes en els raïms.

Khulz i Worn Muller han observat que la inulina generadora de la levulosa ingerida per diabètics no augmenta pas la glucosúria. Minkowski, en el gos despancreat ha trobat que la levulosa fabrica encara glucogen, mentre que la glucosa ha deixat de fer-ne.

Diversos autors, vistos els ben fets de la levulosa, aconsellen donar-la als diabètics a la dosi fraccionada de 30 grams diaris, vigilant, però, els orins, de manera que es disminueixin, si cal, els altres hidrats de carbó, formadors de glucosa.

Els raïms són bons també per a evitar moltes malalties en subjectes susceptibles d'haver-les heretat dels seus passats. La cura dels raïms és avui força estesa. Per cura de raïms s'ha d'entendre l'absorció metòdica i raonada de raïms frescos, com aliment únic o principal, durant un temps suficientment llarg per tal que en el cos es puguin realitzar modificacions d'ordre humoral i dinàmic.

VIII I ÚLTIM

Quins raïms han de menjar els malalts? Els raïms negres passen per més bons que els roigs i blancs. Per regla general, els millors raïms són els que produeixen els vins generosos.

La quantitat de raïms que s'ha de menjar diàriament oscilla entre 500 grams i 4 quilos, començant poc a poc i augmentant les dosis progressivament.

És convenient recordar que no cal abusar de la quantitat de raïms, o sinó l'apetit s'esmusa, i per tal que els raïms produeixin tots els seus efectes, no convé fer-se'n un tip, sinó deixar-se'n amb gana.

El raïm fresc, moll de rosada, és millor que el collit el dia abans o a sol batent. Si el raïm es consum per un malalt allitat, no per això es deixarà de constatar els efectes terapèutics. S'observarà que si bé l'efecte diurètic i purgant serà menor, en canvi, es notarà que la pell es cobreix de suor, cosa que indicarà una transpiració més fàcil i abundant.

La pell i els granets no s'han pas de llençar, sinó que deuen menjar-se, excepte en els casos en què al malalt no li és convenient pel seu estómac fatigat. Però, en general, la pell i els granets determinen moviments més actius dels budells i per tant les digestions són més completes i ràpides.

Els raïms val més menjar-los tot passejant que assegut o ajagut. En moltes localitats de Suïssa i d'Alemanya es veuen gent passejant amb un cistellet a la mà portant raïms. Són gent que fan la cura de raïms.

Els passeigs matinals, llevat pels tuberculo-

sos, són els més convenients per a practicar la cura de raïms. Però, tant si la cura de raïms es fa passejant com a casa, la quantitat que diàriament es consumeixi serà repartida en tres àpats: al matí, a l'endejú; al migdia, abans de dinar, i el vespre abans de sopar.

NOTICIARI

REUNIO GENERAL A L'INSTITUT CATALA DE SANT ISIDRE

Amb nombrosa assistència de socis va celebrar reunió general l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre.

Oberta la sessió pel president senyor baró d'Esponellà, el vocal tresorer En Francesc Xavier de Ros i de Dalmases va llegir el balanç d'ingressos i despeses de l'exercici darrer i el pressupost per a l'any corrent, que foren aprovats.

Seguidament el secretari general, En Jaume Maspons i Camarassa, va llegir la Memòria dels treballs realitzats durant l'any 1928 per l'entitat.

Destaquen en aquesta Memòria com a problemes que més intensament han donat ocasió d'actuar a l'Institut, entre altres, els següents:

- Les gestions ací i a Madrid amb motiu d'una proposta que no va arribar a prosperar, de la Junta d'Acció Social Agrària, que tendia a la redempció de «rabassa morta»; la revisió aranzelària, amb les seves assemblees preparatòries per a tractar de les fustes, dels carbons vegetals i dels vins; la seva constant intervenció, amb l'obtenció dels positius avantatges, en tot allò que es refereix a la tributació dels vehicles dels agricultors, així com aconseguir esvair dificultats sorgides amb motiu de freqüents disposicions dictades pel Poder públic, no solament en matèria tributària, sinó també pel que fa a la circulació dels dits vehicles; la campanya que va iniciar l'Institut en començar l'estiu demanant determinades mesures de previsió contra els incendis de boscos, campanya que va prosseguir quan arribaren les calor estivals i els incendis devastaren considerables extensions de zones forestals, així com els estudis que segueix practicant en aquesta matèria per a posar de relleu davant del Govern i del país la necessitat de vetllar amb més eficàcia que fins al present per la incalculable riquesa que cada any es perd per causa d'incendi.

La Memòria esmentada recalca alguns aspectes de diversos problemes que l'agricultura té plantejats, que són de transcendència extraordinària, com per exemple l'organització corporativa agrària decretada pel ministeri del Treball, l'exode rural i la tributació de les cases de pagès. Enumera les conferències que pel president i altres representants de l'Institut s'han donat a l'estatge social i en diverses localitats, així com les que a càrrec de la mateixa entitat es donen tots

els diumenges per radiotelefonía. Donà compte així mateix de la col·laboració de l'Institut a l'Exposició de Barcelona, de la part activa que ha pres en l'Exposició Agrícola de Lleida i de la seva intervenció en diversos actes de cultura agrària celebrats a Vilafranca, Granollers i altres localitats. En acabar el senyor Maspons la lectura de la Memòria fou molt aplaudit.

Com sigui que s'havia de procedir a la renovació parcial de la Junta directiva, foren elegits per unanimitat per entrar-hi a formar part, els senyors següents: doctor Josep Bach i Escofet, Antoni Barata i Rocafort, marquès de Dou, Pau Juny i Viles, Manuel Mas Pecero i comte de la Vall de Canet.

Seguidament feren manifestacions d'agraïment a la Junta directiva i d'una manera especial al seu president, els senyors Josep Seculi, Josep Maria Vidal de Llobatera, doctor Josep Bach i Escofet i Francesc Xavier de Ros.

El president senyor baró d'Esponellà va dir que la Memòria que havia estat llegida posava de relleu amb l'eloqüència dels fets l'improba tasca que l'Institut realitza per tal d'atendre els molts i complexos problemes que constantment es presenten en l'agricultura. L'Institut—va dir—gaudeix cada dia més de la confiança i l'adhesió dels agricultors, i això ens anima a continuar les nostres tasques, que tan evidents i positius avantatges en l'ordre moral i en l'econòmic reporten als agricultors.

El baró d'Esponellà acabà fent un sentit elogi dels companys que deixaven de pertànyer a la Junta directiva, i felicità els que havien estat elegits per a substituir-los. Va escoltar molts aplaudiments.

LA CONFEDERACIO DE VITICULTURA

Amb assistència de les Unions de Viticultors de Llevant, Catalunya, Aragó, Rioja i Mancha, s'ha reunit el Consell en ple de la Confederació Nacional de Viticultors.

S'ha aprovat la gestió que l'entitat ha realitzat durant l'any passat i que ha estat molt intensa.

Respecte al problema alcoholer s'ha pres l'acord de prosseguir les gestions perquè no s'autoritzi la importació d'alcohols ni la destil·lació del morenc.

Es publicarà un butlletí mensual de mercats i de l'actuació de la nostra viticultura i s'intensificarà amb la creació de bodegues cooperatives.

A més s'han sotmès a la deliberació del Ple d'altres assumptes de menys interès.

ELS CONSELLS DE FOMENT

Ha sortit un Reial decret modificant la constitució dels Consells provincials d'Economia, els quals d'ara endavant cobraran les subvencions per material i personal que cobrava el Consell de Foment de la Diputació. Com no s'ha determinat d'una manera expressa la seva dissolució, queda l'esmentat organisme en situació ben difícil. Sembla que va acordar-se en Consell de Ministres, demés, que la missió que tenien els Consells de Foment en quant a les plagues del camp passaria a les Cambres Agrícoles provincials, però com no ha aparegut encara a la «Gaceta» aquesta disposició, no se sap què passarà, encara que s'endevina la forta lluita que deuen lliurar els elements tècnics que volen eludir tota intervenció en l'aplicació del pressupost de plagues, i els elements agrícoles que la vénen demanant. De totes maneres, els Consells de Foment passaran a la història.

PRIMER CONGRES INTERNACIONAL DE PRODUCTORS, EXPORTADORS I IMPORTADORS DE FRUITES D'ESPANYA

Es procedeix amb la major activitat als treballs preparatoris d'organització del Primer Congrés Internacional de Productors, Exportadors i Importadors de Fruites d'Espanya (fruites fresques, de clofolla i seques, i fruites hortícoles primerenques), la celebració del qual ha estat fixada per als dies 10 al 25 de setembre vinent a Barcelona.

La constitució del Comitè organitzador ha quedat formada així:

President, Baró d'Esponellà; vice-presidents, Rafael Llopard i Josep Carcereny; comptador-tresorer, Lluís Matutano; vocals: Vicents Clavel, Ramon Ribes Ribot, Jaume Vidal, Rafael Jaimez, Josep M. Condemines, Eugeni Ponç Ferrer, Epifani de Fortuny, Josep Otín, Ignasi S. de Lamadrid; secretari general Manuel Noguereda.

Per al millor comès de llurs funcions han estat creades les Comissions de Propaganda, Festes i esbarjos, Hisenda i Concursos i conferències, constituïdes en la forma següent:

Comissió de Propaganda: Vicents Clavel, Jaume Vidal, Eugeni Ramon, Rafael Jaimez.

Comissió de Festes i esbarjos: Vicents Coma, Ignasi S. de Lamadrid, Ignasi Ponç Ferrer.

Comissió d'Hisenda: Rafael Llopard, Lluís Matutano, Josep M. Condemines.

Comissió de Concursos i conferències: Josep Carcereny, Ramon Ribes Ribot, Josep Otín, Epifani de Fortuny.

La Secretaria del Congrés ha quedat instal·lada al local que posseeix al carrer de la Porta Ferrissa, 21, l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, on podran dirigir-se totes les consultes i adhesions.

L'ORGANITZACIO CORPORATIVA AGRARIA

El dia 28 del mes proppassat es va celebrar a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre l'Assemblea d'Associacions Agrícoles de Catalunya per a tractat del decret-llei de 12 de maig darrer establint l'organització corporativa agrària.

Hi assistiren els presidents o secretaris de les Associacions Agrícoles de Linyola, Bellvís, Olesa de Mont-

serrat, Arbúcies, Amposta, Puiggròs, Tàrraga, Sant Climent de Llobregat, Sant Joan Despí, Vilafranca del Penedès, Mataró, Vilassar de Mar, Sant Pol de Mar, Molins de Rei, Masnou, Terrassa, Sant Sadurní de Noya, Sant Jaume Sesoliveres, Premià de Mar, Caldes de Montbui, Poal, Sampedor, Alella, Sabadell, Pal·lejà, Montcada, Castellbisbal, Alcover, Montreal, Malda, Granollers, i hi eren representades algunes altres associacions en nombre de més de cinquanta.

No va poder assistir a l'acte el president de l'Institut, baró d'Esponellà, per trobar-se lleugerament malalt.

En Jaume de Riba, representant de l'Institut a la Comissió Permanent encarregada de proposar els procediments d'implantació del decret-llei esmentat, va manifestar que essent l'únic agricultor de Catalunya que forma part de la Comissió i un dels cinc que l'agricultura d'Espanya té a la mateixa Comissió, tota vegada que aquesta es disposava a activar la implantació del dit decret, es creia en el deure de consultar les representacions dels organismes agraris de Catalunya.

Després de fer-se ressò dels propòsits del ministre del Treball i del president de la Comissió, d'anar paulatinament a l'organització corporativa agrària, féu una síntesi del decret-llei que la planteja, i explicà les moltes dificultats que es presenten en la pràctica, així com la importància extraordinària dels organismes que es van crear.

El senyor Riba va demostrar l'alta conveniència de què, encara que de moment solament es creïn les Comissions arbitral de les indústries agrícoles i potser els Comitès paritaris provincials, intervinguin quant sigui possible en llur constitució i funcionament els agricultors conscients de llurs drets. Digué que era per això que l'Institut no havia dubtat a convocar-los, per creure que era de gran conveniència llur intervenció i esperava que així mateix les associacions agrícoles l'ajudarien en tan delicada tasca, ço que fa creure que, com sempre que es tracta d'agricultors que no persegueixen finalitats estranyes a l'agricultura, es resoldran dins la més perfecta harmonia les qüestions plantejades.

Diversos dels concurrents expressaren llur complaença per l'actitud que havia adoptat l'Institut, i per la manera com s'havia produït el seu representant.

De seguida es va iniciar una extensa deliberació sobre alguns dels principals extrems del decret-llei esmentat.

Els presidents dels Sindicats Agrícoles de Bellvís, Poal i Linyola, senyors Barri, Espinet i Reig, explicaren les males condicions en què es troben en el moment de vendre la remolatxa sucrera, i expressaren llur desig de què es creï la Comissió arbitral de la indústria sucrera remolatxera de l'Urgell.

El senyor Barri i En Joan Riba preconitzaren que per a l'organització corporativa que es pretén crear, serveixin de base les actuals organitzacions agrícoles.

El senyor Casamada, president del Sindicat Agrícola de Montcada, digué que si bé el Decret-llei fixa un màxim de contribució que pagaran el propietari i l'arrendatari, per al sosteniment de l'organització corporativa, hauria d'establir-se que el tipus que s'imposi sigui igual per a l'un i per a l'altre, i que hauria d'ésser variable segons els cultius.

El president de la Cambra Agrícola del Baix Llobregat, En Joan Angel i Genís, excità els reunits per tal que estudiïn els complexos problemes que planteja el Decret-llei esmentat, i que en futures reunions exposi cadascú l'opinió que li mereixin.

El baró d'Abella, president de l'Associació Agro-Pecüària de la Conca de l'Ebre, tractà, entre altres qüestions, de la solvència i responsabilitat dels individus subjectes a les decisions dels organismes a crear.

En representació del Centre Agrícola de Maldà parlà el senyor Gayà, per a demanar que es procuri el major respecte a l'existència de les Associacions que lliurement vulguin constituir els agricultors.

El senyor Marrugat, en representació de diverses Associacions de la Comarca del Noia, proposà diverses normes per a obtenir una simplificació en els tràmits dels Comitès paritaris i Comissions arbitralis.

El president del Centre Agrícola de Vilafranca del Penedès, senyor Masdeu, i el senyor Lleó, exposaren que en moltes localitats no podrà fer-se el cens d'obriers, perquè no hi ha ni el d'arrendataris, puix que aquests seran ensems propietaris.

En Pere J. Girona féu un anàlisi de les atribucions que pel text del Decret-llei es dedueix que van a tenir els Comitès i Comissions arbitralis, i detallà els aclariments que s'imposa es facin.

En Jaume de Riba expressà el seu agraïment per l'interès amb què havia estat acollida la crida de l'Institut, i digué que tenia l'esperança de poder atendre totes les observacions que li havien estat fetes.

La reunió, que havia començat a les deu del matí, acabà més enllà de migdia.

CONSTITUCIO DE LA COMISSIO DE CORPORACIONS AGRICOLES

A Madrid, el dia 17 del mes passat, es constituí en el saló d'actes del ministeri del Treball, amb caràcter definitiu, la Comissió Permanent de Corporacions agrícoles, encarregada de redactar el reglament pel qual han de regir-se.

Com que en la reunió que celebrà el ple de la comissió interina s'acordà, en nomenar president el general Vallespinosa, atorgar-li un vot de confiança perquè designés lliurement els membres que havien de formar la Comissió Permanent, el general Vallespinosa donà compte a la sessió d'aquesta tarda de la forma en què queda constituïda, que és la següent:

President, general Vallespinosa; vice-president, don Tomàs Elorrieta; vocals: senyor Maceda, de la Confederació Nacional Catòlica-agrària; senyor Martínez Gil, de la Casa del Poble; senyor Rivas, de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre; marquès de Ruchena, per les Cambres Agrícoles; senyor Bernard, per l'Associació de llauradors de Saragossa, i senyor Matesanza, de l'Associació d'Agricultors...

Entre els de lliure nomenament han estat designats don Innocenci Gómez, don Marcellí Arana, don Antoni Zurita i sots-directors d'Acció Social i Corporacions.

A la reunió no hi han assistit ni el ministre del Treball ni el director general de Corporacions.

En començar la sessió, el general Vallespinosa pronuncià un breu discurs per a explicar la missió confiada a la Comissió, i expressà el sentiment per la mort del comte de Montornès, ocorreguda fa uns dies, que figurava entre els vocals de l'esmentat organisme.

La Comissió estigué reunida durant bastant de temps planejant les bases que serviran de guia per a la redacció del reglament.

ACONDICIONAMENT AGRICOLA INTERPROVINCIAL

La Cambra Oficial de la Propietat Urbana, desitjosa de contribuir a assegurar el proveïment d'aquesta ciutat durant la pròxima Exposició i normalitzar-lo en l'esdevenidor, ha ofert les seves oficines al Comitè gestor que s'ha constituït per a gestionar l'estabilitat de l'acondicionament agrícola interprovincial i designat el seu vice-president, En Joan Mas Yebra, per a representar-la.

EXHIBICIONS DE LA PRODUCCIO OLEICOLA

La «Gaceta» del 22 del mes passat publica una real ordre de l'Economia Nacional disposant que es constitueixi un Comitè per a organitzar a l'Exposició Internacional de Barcelona una exhibició de la nostra riquesa oleícola, sota la presidència de Lluís de Ibarra, president de la Federació d'Exportadors d'oli d'oliva d'Espanya, amb facultat per a delegar en el vice-president de la dita Federació i integrada pels següents vocals: Pere Sensat, en representació de l'Agrupació d'Exportadors d'oli d'oliva de Barcelona i de l'Associació Gremial de negociants d'oli de la dita província; Josep Cànovas del Castillo, conseller de l'Associació Nacional d'Olivares d'Espanya; un representant de l'Exposició Internacional de Barcelona, designat pel director; Joan Catchot, en representació de la Comissió mixta d'oli; Enric Fontans, en representació del Sindicat d'Exportadors d'Oli d'oliva, d'Urgell i Camp de Tarragona; Bartomeu Amengual, en representació de la Cambra de Comerç de Barcelona.

Actuarà com a secretari el vocal que acordi el propi Comitè.

La missió i atribucions d'aquest Comitè seran les mateixes que s'assenyalen en la real ordre de 14 de desembre de 1920, quant es refereix a exhibició de productes.

Per la Comissió Mixta d'Oli es posaran a disposició del Comitè 300.000 pessetes, pel que es relacioni amb l'Exposició Ibero-Americana, i 50.000 més per a atendre les despeses que ocasioni el primer Congrés Nacional de l'Oli d'Oliva, i per a concórrer a l'Exposició Internacional de Barcelona disposarà la dita Comissió Mixta de l'Oli de 150.000 pessetes, a disposició del Comitè que per aquesta real ordre es crea.

LLIBRES, REVISTES, CORRESPONDENCIA

Hem rebut de la casa Hjalmar Hartmann, de Copenhague, el llibre jubileu, editat luxosament, fent història dels començaments d'aquesta important casa de llavors, potser la més important del món, quant a verdures.

L'obra va il·lustrada amb molts gravats dels camps destinats a sembradura per a llavors, figures de les verdures obtingudes, principalment bròquil, florícol, pastanagues, naps, bledarave i cols.

Els nostres horticultors no perdrien de posar-se en contacte amb dita casa. La seva adreça és: Eon-gangsstrade, 20. Copenhague, Dinamarca.

Consignem amb gust que *Gaseta de Vilafranca* publicà el número de desembre dedicat a l'agricultura, amb el següent sumari:

El mercat de Vilafranca. — La raça de gallines del Penedès, per M. Rossell i Vilà. — Alimentació de gallines. — La nota verda del planter, per Salvador Pagès. — El senyor Jaume Sabaté. — L'all: història, medicina i folklore. — La nota groga: els alls, per Rafael Nubiola. — La nota blanca-rosa: els ous, per Josep Godall. — Nota policroma, per Robert Escriu. — Paraules de Brillant-Savarin. — Geroni, per S. Soler i Forment. — Retorn al camp, per A. M. Gener. — El mercat dels magatzemistes, per J. Vallés Sitges. — La peste o còlera del porc, per P. Casanoves. — Dels primers anys del segle XIX. — Tot venent alls. — Nit de Nadal, per Gerau de Liost.

Sota la direcció de don Manuel Alvarez Ugena, acaba de sortir a Madrid una nova revista titulada *Agricultura*. Saludem el nou col·lega, i queda establert el canvi.

Hem rebut *Index Critico-Litterarius*, revista trimestral de documentació que es publica a Tarragona, en la Biblioteca Antoni Agustín, Sant Pau, 14.

És una revista nova en el gènere. El lector pot obtenir per ella una relació dels principals articles i llibres apareguts cada trimestre.

ELS PATRONATS PROVINCIALS D'ACCIO SOCIAL AGRARIA

La «Gaseta» publica el següent decret del ministeri del Treball:

Article primer. A partir de la publicació d'aquest decret-llei els patronats provincials d'Acció Social Agrària, creats pel meu decret del 7 de gener de 1927 e: denominaran respectivament Patronats Provincials d'Acció Social i Emigració i patronats locals d'Acció Social i Emigració i n'ha les funcions i serveis encomanats o delegats que avui tenen tindran els que els atorga aquest decret-llei, els que en el successiu els encomani o delegui la Direcció general d'Acció Social i Emigració.

Article segon. A mesura que es vagin organitzant els comitès paritaris provincial del Treball rural i els comitès paritaris interprovincials de la Propietat rústica, llurs presidents i els dos vocals que hagin obtingut major votació dels que siguin elegits en cada representació formaran part com a vocals dels Patronats provincials d'Acció Social i Emigració, i cessaran en aquests els vocals designats com a propietaris de finques rústiques que les explotessin directament, com a arrendataris de finca o finques rústiques que les cultivin per si mateixos o com a obrers agrícoles.

Si hi hagués hagut empat en l'elecció per al comitè paritari es farà la designació per sorteig entre els empats.

Article tercer. A mesura que es constitueixin els comitès paritaris locals i interlocals del treball rural i comitès paritaris interlocals de la propietat rústica,

els presidents i vocals de cada representació que haguessin obtingut major votació en ésser designats, formaran part com a vocals del patronat local d'Acció Social i Emigració respectivament, i cessaran en l'esmentat càrrec els designats com a propietaris de finques agrícoles que les explotin directament com a obres agrícoles i com a arrendataris de finques rústiques que les cultivin per si mateixos. Si hi hagués hagut empat en l'elecció, es farà la designació per sorteig entre els empats.

Article quart. En la localitat on hi hagués una o més juntes arbitrals de la indústria agrícola, cada una d'elles designarà un vocal per a cada representació, els quals formaran part com a vocals del Patronat d'Acció Social i Emigració de la localitat.

Article cinquè. On existeixin patronats provincials d'Acció Social i Emigració aquests assumiran les funcions del patronat local, no constituint-se aquests.

Article sisè. Se suprimeixen les juntes provincials d'emigració que funcionaven als ports habilitats per a l'embarcament d'emigrants espanyols.

Article setè. Les funcions encarregades a les juntes locals d'emigració, a tenor dels articles 12 de la llei i 32 del reglament (text refós de 1924), passaran a ésser exercides pels patronats provincials d'Acció Social i Emigració en els ports habilitats que siguin capitals de província i pels patronats locals en els altres ports habilitats.

Els d'ets Patronats augmentaran llurs vocals en un representant de l'autoritat militar de la regió, comandant de Marina del port o el seu representant i el cap de sanitat exterior.

Article vuitè. No intervindran els Patronats als quals passin les funcions de les juntes locals en els expedients sobre multes i sobre aplicació en casos concrets de les disposicions vigents, llevat quan els inspectors d'emigració creguin convenient oir el seu parer.

Article novè. Se suprimeixen les oficines d'informació i despatx de bitllets d'emigrants, el funcionament de les quals autoritzen els articles 36 de la llei i 64 del reglament d'emigració.

Article 10. Els Patronats provincials i els Patronats locals d'Acció social i emigració queden encarregats de la formació i tutela dels emigrants de llurs localitats i vigilància i prohibició de les reclutes en la forma que dicti la Direcció general.

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

Farina de peix fresc "Hèrcules"

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

Farina de carn "Hèrcules"

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

Ostres granulades i en pols per a l'aviram

Fosfarina o farina fosfatada

Fosfat de calç. 70 a 72%

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

COMITES PARITARIS ALS POBLES I AL CAMP

A la reunió de les corporacions agràries en Madrid s'acordà la creació, a les capitals de província, d'una Junta encarregada de dirigir la creació de comitès paritaris als pobles i al camp.

També s'acordà que s'estenguin a tota Espanya les comissions d'indústries agrícoles anàlogues a les que existeixen per als remolatxers de la Rioja i Aragó, per tal que puguin formar-se aquestes agrupacions amb el vi, l'oli, etc.

ACONDICIONAMENT INTERPROVINCIAL DE PRODUCTES DEL CAMP

A la Cambra Oficial de la Propietat Urbana es reuniren els representants de les Entitats interessades en el projecte d'establir en aquesta ciutat uns magatzems d'Acondicionament de productes agrícoles.

El baró d'Abella, autor del projecte, llegí les importants adhesions rebudes que posen de manifest el general sentir de la conveniència d'eliminar els intermediaris de mala fe causants del perjudici a productors i consumidors, amb veritable trastorn per a la indústria i Comerç lícits d'elements indispensables a l'Agricultura.

El representant de la Cambra provincial Agrícola de Jaén observà la conveniència que el règim d'Acondicionament es fes extensiu a les altres capitals que ho interessessin, i es farà constar així en l'escrit que

es dirigirà al govern i que fou aprovat per unanimitat pels assistents.

A proposta del delegat de la Cambra Oficial Hotelera, fou designada una comissió per a visitar el Director de l'Exposició, senyor marquès de Foronda, per a obtenir l'ajut del Comitè executiu, a l'objecte d'assegurar el subministre de tota mena d'articles de primera necessitat durant el període del pròxim Certamen.

El vice-president de la Cambra, senyor Mas i Yebra, donà les gràcies als assistents per llur cooperació, que demostra el favorable acolliment que s'ha dispensat al projecte iniciat.

J. P., Manresa.—El costum de tots els periòdics és de no retornar els originals, àdhuc que no es publiquin.

M. J. V., Tortosa.—L'èxit obtingut per vostè amb la *Dermosa Cusí* en la ràpida cicatrització de la ferida de la seva mula no ens estranya. Aquest és el fet corrent. Però no és a la Revista on havia de dirigir-se, sinó a la casa productora, puix que encara que nosaltres publiquem l'anunci, això no significa que haguem de registrar els seus èxits.

A. C., Barcelona.—El projecte que vostè exposa no és realitzable per una Revista. Això competeix a les corporacions públiques o a organismes socials de gran empena.

P. B., Rubí.—Es farà tal com vostè indica .Mercès.

A la **LLIBRERIA CATALONIA**, Plaça Catalunya, 17, trobareu tota mena de llibres de Agricultura. Es servirà gratuïtament als qui ho sol·licitin, una llista d'obres referents a conreu dels camps, ramaderia, etc., etc.

EL MERCAT

UTIMES COTITZACIONS

ADOBES	UNITAT	PESSETES	CEREALS	UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	16'—	<i>Blat</i>		
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	10'50	Froment de Castella ...	100 quilos	52'— a 53'—
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	9'50	Xeixa de la Manxa ...	»	00'— a 00'—
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble ...	»	8'50	Froment de la Manxa ...	»	51'50 a 52'50
Sulfat d'amoníac, 20-21 per 100 de nitrogen ...	»	36'—	Aragó ...	»	52'— a 53'—
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen ...	»	32'50	Navarra ...	»	52'— a 53'—
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	»	33'—	Urgell i Vallès ...	»	53'—
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura ...	»	25'—	Comarca ...	»	00'00
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric ...	»	34'—	Extremadura, blanquet ...	»	00'— a 00'—
Guano Sant Jordi, 7-8 per 100 de nitrogen i 9-11 per 100 d'àcid fosfòric i 5-6 per 100 de potassa ...	70 quilos	18'—	Cruxer ...	»	53
Sulfat de ferro en gra ...	100 quilos	12'—	Lleida ...	»	
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç ...	»	30'50	<i>Civada</i>		
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç ...	»	29'—	Extremadura ...	»	43'— a 43'50
			Manxa ...	»	43'— a 43'50
			Aragó ...	»	00'00
<i>SOFRES</i>			<i>Ordi</i>		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra ...	40 quilos	15'50	Extremadura ...	»	00'00
Id. íd., 98-100 íd., extra fi ...	»	17'50	Manxa ...	»	00'00
Sofre gris o precipitat ...	»	9'—	Urgell ...	»	44'50 a 45'—
Flor de sofre o sofre sublimat ...	50 quilos	24'50	Sagarrà ...	»	00'00
Sofre de terròs ...	»	35'—	Aragó ...	»	00'00
Sofre en pans, refinat ...	»	40'—	Castella ...	»	00'00 a 00'00
Sofre de canó ...	»	48'—	Comarca ...	»	44'50 a 45'—
<i>PRODUCTES ENOLÒGICS</i>			<i>Moresc</i>		
Metabisulfit de potassa classe 55-56 ...	100 quilos	216'—	Plata, intervingut ...	»	43'— a 43'50
Id. Classe extra blanc 56 ...	»	237'60	Caixal. ...	»	41'50 a 42'—
Clarificador Tête de bœuf ...	1 quilo	3'15	<i>Mill</i>		
Adhesol líquid en bidons de 10 litres ...	»	1'35	Estranger ...	»	48'— a 49'—
Id. en pols ...	»	2'90	Comarca ...	»	49'— a 50'—
Brou Billault ...	»	4'40	<i>Arròs</i>		
Id. Montpeller ...	»	1'38	Benlloc, zero ...	»	61'— a 62'—
Tetracuprita ...	»	0'44	Idem, mitjà ...	»	62'— a 63'—
Pirafolliol ...	»	0'38	Idem, selecte ...	»	65'— a 66'—
Anhidrid sulfurós ...	»	1'30	Matisat, ordinari ...	»	63'— a 65'—
Acid cítric ...	100 quilos	560'—	Idem, selecte ...	»	67'— a 68'—
Acid tartàric ...	»	465'—	Bomba, ordinari ...	»	110'— a 120'—
Sulfat de coure, 98-99, cristalls grossos ...	»	84'50	Idem, superior ...	»	130'— a 135'—
Id. íd., cristalls petits ...	»	82'50	Idem, extra ...	»	135'— a 140'—
			<i>LLEGUMS</i>		
			<i>Faves</i>		
			Extremadura ...	»	44'— a 45'—
			Itàlia ...	»	42'— a 43'—
			Tunis ...	»	43'— a 43'50
			Oran, ...	»	43'— a 43'50
			Valencianes, ...	»	00'— a 00'00
			Prat ...	»	43'— a 44'—
			<i>Favons</i>		
			Sevilla ...	»	45'— a 46'—
			Xereç ...	»	49'50
			Marroc ...	»	46'— a 46'50
			Italians ...	»	46'50
			Anglesos ...	»	00'00 a 00'00
			<i>Garrofes</i>		
			Vinaroç ...	42 quilos	42'5 a 43 rals
			Roges ...	»	40 a 40'5 »
			Mallorca ...	»	33 a 33'5 »
			Eivissa ...	»	34 a 34'5 »
			Matafera ...	»	41'5 a 42 »

	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
València	42 quilos	00'00	<i>Nous</i>		
Xipre	»	00'00	Selectes	100 quilos	90'—
<i>Veces</i>			<i>Alls</i>		
Navarra	»	00'—	Cappares	12 forcs	36'—
Romania	»	00'— a 00'—			
Calaf	»		VINS		
Màlaga	»	45'— a 45'50	Penedès, blanc	Grau i hectòlitre	2'35
<i>Mongetes</i>			Camp de Tarragona, blanc.	»	2'50
València Pinet	»	121'— a 122'—	Priorat, negre	»	2'70
Monquillines	»	118'— a 120'—	Martorell, blanc	»	2'50
Trinquillon	»	119'— a 120'—	Manxa, blanc	»	2'50
Mallorca	»	119'— a 120'—	Mistela blanca	»	2'90
Itàlia	»	00'— a 00'—	Idem negra	»	3'05
Hongria	»	00'— a 00'—	Moscatei	»	3'25
Romania	»	00'—			
País, novès	»	120'— a 125'—	ALCOHOLS		
<i>Altres llegums</i>			Destilat de vi 94-95 graus ...	100 litres	
Ers	»	44'50 a 45'—	Rectificat, residus vínics 96	»	255'—
Titus	»	43'50 a 44'—	97 graus	»	165'—
Guixes	»	43'— a 44'—	Rectificat industrial 96 a 97	»	145'—
Llenties	»	100'— a 125'—	graus	»	200'—
Cigrans pelons	»	102'— a 103'—	Desnaturalitzat, 88 a 89 graus.		
Idem blancs	»	120'— a 140'—	Aiguardent de canya, 74 a 75		
			graus	»	
FARINES I DESPULLES					
Extra blanca superior	»	75'— a 80'—	BOTAM		
Idem ordinària	»	69'— a 70'—	Barrils de 14 a 15 litres ...	Un	12'—
Flequera	»		Idem de 30 ídem	»	18'—
Número 3	»	47'— a 50'—	Idem de 60 ídem	»	34'—
Número 4	»	39'— a 42'—	Quarteroles 120 ídem	»	75'—
Segones	»	35'— a 37'—	Pipa de 480 ídem	»	200'—
Terceres	»	34'50 a 35'—	Bocoi de 600 a 650 ídem ...	»	250'—
Quartres	»	32'— a 33'—			
Segó	100 litres	4'85	OLIS		
Segonet	»	4'75	<i>Oliva</i>		
Farinassa d'arròs	70 quilos	23'—	Ordinari	100 quilos	234'50
Morret	»	38'—	Superior	»	243'50
Farina de manioc	100 »	34'—	Fi	»	252'20
			Extra	»	260'90
FARRATGES I PINSOS			<i>De pinyola</i>		
Alfals	40 quilos	9'— a 9'50	Verd, primera	»	139'— a 143'—
Palla llargueta	»	3'— a 3'50	Idem, segona	»	00'—
Polpa de remolatxa, estran-	100 quilos	38'— a 38'50	Groc, primera	»	143'40 a 147'85
gera	»	29'— a 30'—	Idem, segona	»	121'75 a 126'10
Idem, país	»	36'—			
Turtó de coco	»	37'—	<i>Exòtics</i>		
Idem de cacauet	»	55'— a 75'—	Cacauet	100 litres	000'—
Farina de turtó de llinosa .	»	90'— a 110'—	Coco, blanc	»	145'—
Farina de carn	»	35'— a 40'—	Idem, Cochin	»	155'—
Farina de peix	»		Idem, Palma	»	170'—
Farina d'ossos	»		Llinosa, cuit	»	158'—
			Idem, incolor	»	180'—
FRUITES SEQUES			ANIMALS I LLURS		
<i>Ametlles</i>			PRODUCTES		
Mallorca	»	480'—	<i>Animals</i>		
Esperança, primera	»	500'—	Bous del país	1 quilo	2'65
Tarragona	»	490'—	Vaques ídem	»	2'65 a 2'80
Mollar amb closca	»	170'—	Vedelles ídem	»	3'50 a 3'60
<i>Avellanes</i>			Ovelles ídem	»	3'40
Ordinària amb clofolla	»	115'—	Xais ídem amb llana	»	4'75 a 5'25
Negreta	»	130'—	Idem esquilats	»	0'00
Sense clofolla, primera	»	280'—	Cabres ídem	»	2'25
» segona	»	250'—	Cabrits ídem	»	6 a 7
<i>Figues</i>			Porcs blancs del país, de	»	
Fraga	10 quilos	9'50	110 quilos net	»	3'50
Idem extra	»		Idem, molt grassos	»	3'25 a 3'35
Mallorca	»		Idem íd. valencians, íd. ...	»	0'00 a 0'00
Idem negres	»		Idem mallorquins	»	3'00 a 3'15
Burriana	»				
Albunyal	»	850'—			
<i>Pinyons</i>	100 quilos	470'—			

VOLCK

Potent insecticida agrícola
dividit en tres productes

VOLCK TARONGERS
PLUGONS
HIVERN

Gran Premi de la Reial Societat
d'Horticultura d'Anglaterra

Medalla d'Or a la Gran Setmana
de Tours, maig de 1928

VENDES I INFORMACIÓ:

Busquets Germans i C.^{ia}

CORTS, 587 - BARCELONA

L'EXPERIENCIA

ha demostrat en l'ordre tècnic i en l'ordre
pràctic, l'eficàcia dels productes VOLCK
per a combatre les plagues agrícoles

El VOLCK és l'insecticida científic que l'ex-
periència us aconsellarà sempre utilitzar per
tractar els fruiters, olivers, la vinya, i flors.

El tractament d'hivern en els fruiters

emprant el

VOLCK - HIVERN

dóna excel·lent resultat i assegura una colli-
ta exuberant i la bona qualitat de la fruita.

Adoptant el VOLCK - HIVERN en els frui-
ters, abans de la floració, deixareu els arbres
completament nets de paràsits i salvareu el
perill de les plagues de la primavera i estiu.

Per emprar el VOLCK adopteu els nostres
aparells polvoritzadors que us permetran fer
els tractaments de la manera més perfecta.

Els POLVORITZADORS VOLCK
són de construcció resistent, de funciona-
ment molt senzill i de preu econòmic.

AMETLLERS

Bones existències de les
Arbequina i Verdiell

FRUITERS

Olivers de 0'70 mts. alt a 70%

OLIVERS

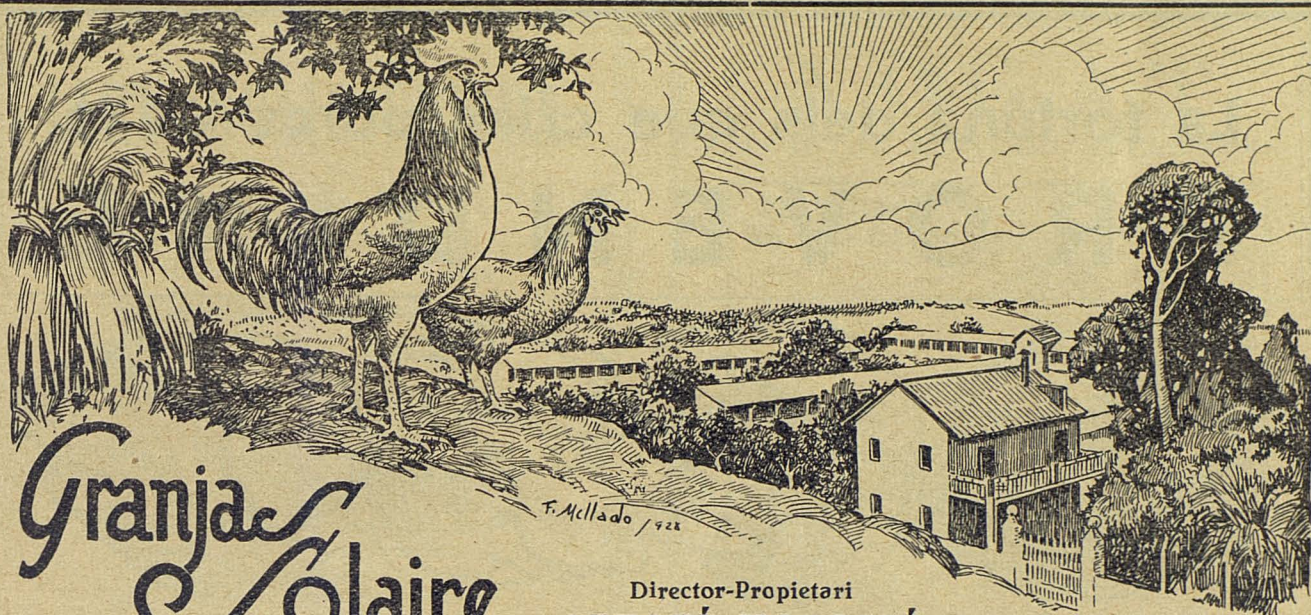
„ „ 1'50 „ „ „ 1'30%

RAMON SALA

VIVERS CLOS BLAU
BALAGUER

Subscriuiu-vos a

AGRICULTURA I RAMADERIA



Granja Solaire

Director-Propietari
ANTONÍ MARGELÍ

TORTOSA

Especialització exclusiva en la raça **Prat rossa o lleonada**. — Molt acreditada pel vigor dels **Pollets** i la vitalitat dels **Ous**. — L'especialització d'aquests Establiments data de 1916. — **Prat lleonada seleccionada** durant dotze anys. — La selecció es basa en nius registradors, dels quals n'hi ha **Dos mil** per a ponedores, **Tres mil** per a cria i cria i cria = **Mil** per lots. — Producció anual: **Quaranta mil pollets**. — Secció de cria a la Granja de Tortosa. Despatx: Carretera de València, núm. 65. — Secció de posta i reproducció en la sucursal de Roquetes, a mitja hora de Tortosa, en la carretera del Port — Per a visitar les granges dirigir-se al Director, qualsevol tarda, en les granges de Tortosa.

Ous - Pollets recent nascuts - Polleria per a cria - Pollades i Reproductors

Demaneu preus i Catàleg il·lustrat al nostre agent exclusiu

HANS JOHANSSON - PÉRIT AVÍCOLA

Consell de Cent, 303

Teléf. 12.005

Barcelona

CREDIT I DOCKS DE BARCELONA

COMPANYIA DE CRÈDIT I DE MAGATZEMS GENERALS

FUNDADA L'ANY 1881



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

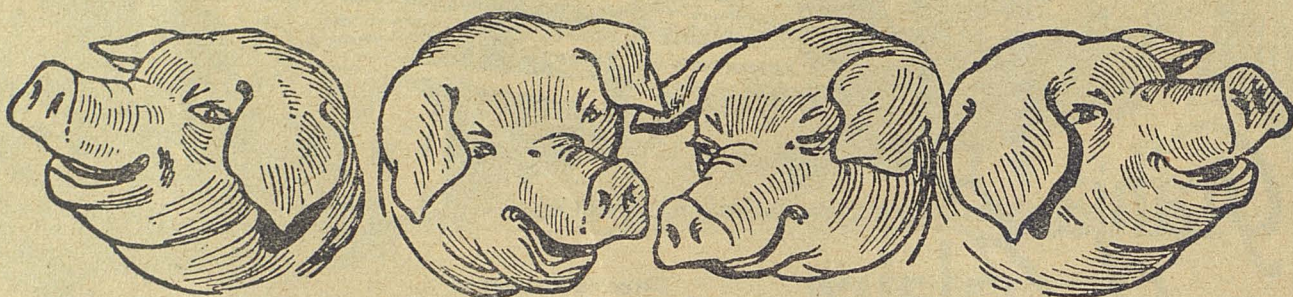
Préstecs sobre cereals, fruits i primeres matèries
Obertura de crèdits

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

Cambra cuirassada amb compartiments de lloguer

PASSATGE DEL COMERÇ, 7 — Apartat de Correus 661

La fortuna dels que crien porcs és la **PROVENDINE**



Per a engreixar ràpidament els porcs és indispensable:

- 1.^{er} Mantenir-los-hi una bona gana.
- 2.^{on} Evitar-los-hi les malalties, principalment el raquitisme, mal de potes.
- 3.^{er} Donar-los-hi una alimentació que afavoreixi l'alimentació de l'animal.

Qué s'ha de fer per aconseguir-ho? Emprar la

PROVENDINE

el, per excel·lència, aliment complementari dels porcs

Els resultats meravellosos de la PROVENDINE sorprendran els més incréduls.

La PROVENDINE és un producte que conté fosfats i vitamines superactivades per l'acció dels raigs ultra-violeta.

Envï aquest cupó a

Busquets Germans i C.^{ia}

Corts, 587 — Barcelona

Sr.

Domicili

Població

Província

i rebrà una mostra gratis amb tota classe de detalls

Es suficient afegir-la en petites dosis en la ració habitual dels porcs.

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

LLET SOLIDIFICADA

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

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

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

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

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

CASA TEIXIER

MASNOU (prop Barcelona)

NOGAT

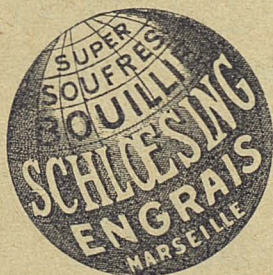
PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



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

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

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



AGRICULTORS!

assortiu-
vos de

BROU BORDELES SCHLÖESING

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

SOFRES TÈCNICS SCHLÖESING

De positius resultats - Propis per comba-
tre conjuntament OIDIUM i MILDIU

PYRALION SCHLÖESING

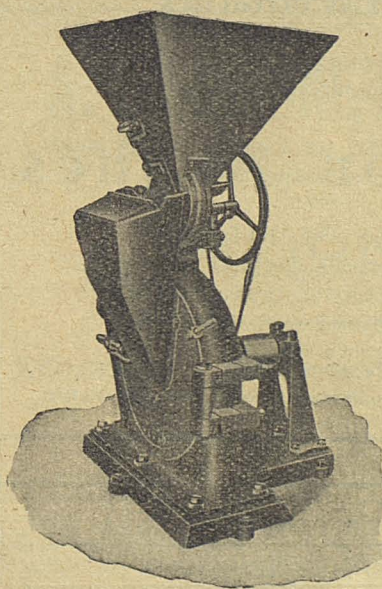
Poderós insecticida - Emprat en hivern defensa la
vinya tot l'any - Combat el LLAMPAT o FERIDURA

Informacions,
Consultes,
Impresos,
Condicions

J. DORGE BRAY

Via Laletana, 19
BARCELONA

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



MOLI
"ALFA"

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

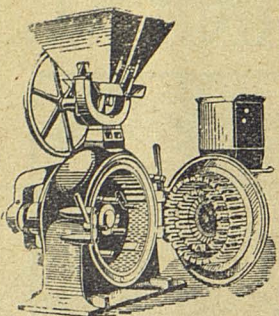
ANDREU MORROS

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

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

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

TRES ARTICLES DE FAMA MUNDIAL



"ROYAL TRIUMPH"

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

No rescalfa el producte. (Garantizada)

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"

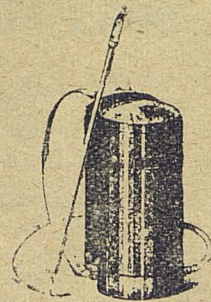
Pulveritzador per aire comprimit, alta pressió contínua

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



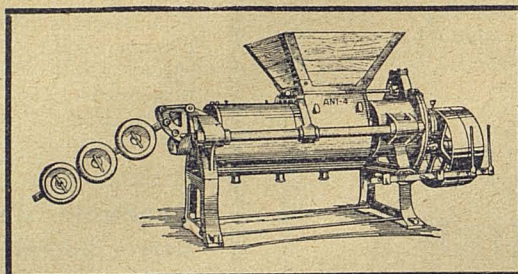
PREMSES CONTÍNUES DUCHSCHER AMB POTES O SOBRE RODES

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

Fàbrica de teixits metàl·lics

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

Nicanor Arqués

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

Jaume Giralt, 5 - Telèfon 15070 - BARCELONÀ
(Travessia del carrer Carders i Sant Pere més Baix)



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

EL "CENTRE VITÍCOLA DEL PENEDÈS"

DE

Jaume Sabaté

FUNDAT EN L'ANY 1889

ACCEPTA COMANDES
PER A LA CAMPA-
NYA 1929-1930, EN

ARRELATS,
EMPELTS I
ESTAQUES

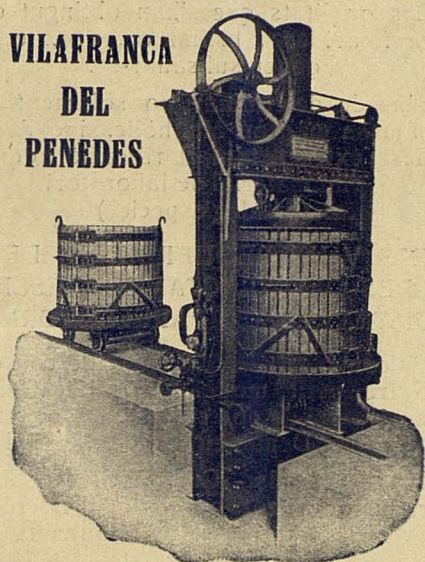
VILAFRANCA DEL PENEDÈS
BARCELONA

EXPORTACIÓ
DEMANEU CATÀLEGS

ADREÇA:
SABATÉ

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDES



Sucursals a Reus, Criptana i Xerec de la Frontera

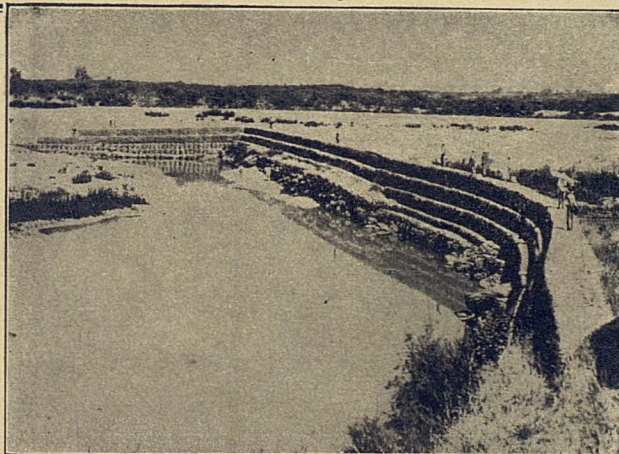
TREPITJADORES, PREMSES, BOMBES I
TOTA CLASSE DE MAQUINARIA VINÍ-
COLA : MOTORS I TRANSMISSIONS :
MANGUERES, RACORDS I AIXETES :
MATERIAL PER A BOTELLERIA

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

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

DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos



A. Bianchini, Ing. S. A.

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

"GAVIONES"
encontrados y enmaginados metálicos para
DEFENSAS FLUVIALES
y demás aplicaciones
(Sistemas patentados)

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

Soliciten nuestro folleto que les será remitido gratis

INVESTIGACIONES SUBTERRANIES

DOMÈNEC PALET i BARBA
Geòleg-Prospector

Auxiliar:
MIQUEL PALET MARTÍ (fill)
Enginyer

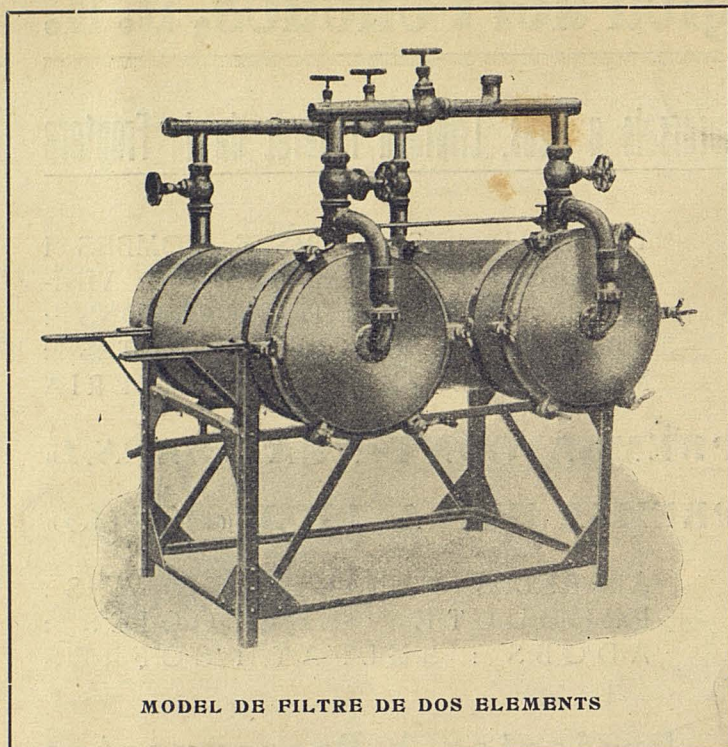
RASA, 29. - Telèf. 404
TERRASSA

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

TECNICA CIENTIFICA :-: METODE RAPID

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

COLLITERS! CUIDEU ELS VOSTRES VINS



MODEL DE FILTRE DE DOS ELEMENTS

Les qualitats que s'han obtingut en taní, acidesa, brillantor, etc., etc. deuen subsanar-se.

S'ha de determinar no solament la riquesa en grau alcohòlic, sinó l'acidesa, extracte taní, clarificació, adquirint material de laboratori (catàleg especial)

ELS VINS REQUEREIXEN, DESPRÉS DEL TRACTAMENT, ÉSSER FILTRATS AMB APARELLS TORMO

Es construeixen, d'un a cinc cossos. Filtre petit model vertical i model horitzontal de dos cossos per a petits assaigs. Demaneu catàleg especial.

Tanins - Acids - Clarificants - Colorants autoritzats per les lleis - Decolorants - Antiferments - Bouquets Fosfats, etc., etc.

VICENS VILA CLOSA - PASSEIG DE GRACIA, 88 - Barcelona
Telèf. 72095 - Dir. Teleg.: KEGEVILA

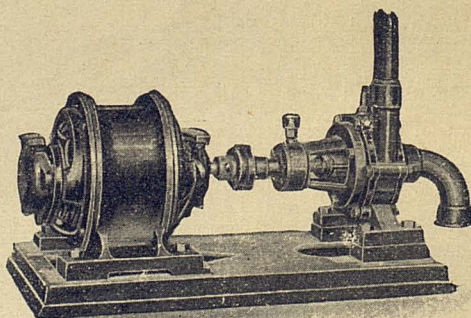
Propietaris! Quan necessiten elevar aigua recorden-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demaneu catàlegs i pressupostos a

MELCIOR CAÑARDO - Aragó, 252 - Barcelona
(entre R. Catalunya i Balmes)



L'ADOB AZOAT MÉS BARAT I AVANTATJÓS

Cianamida

19/20% DE NITROGENO Y 60% DE CAL

FACILITA DETALLS I ASSAIGS GRATUITS EL

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

A. LÓPEZ LLASÚAS, IMP., DIPUTACIÓ 95

