

AGRICULTURA



L'incendi de les Gavarres (Calonge) aquest estiu

SUMARI:

Els nostres pagesos: El senyor Lluís Mir i Vaireda. — De Fructicultura, Un exemple estimulant, per R. Sala. — La centrifugació del vi, per Paul Pfitzinger. — ¿Les granes s'han de donar triturades o en farina?, per M. Rossell i Vilà. — El noguer, per L. Guyot. — El galliner i el seu mobiliari, per L. Gallinat. — La conservació del ous, per P. N. V. — Els conreus més apropiats a les terres calcàries, per Joan Monfort. — Desinfecció i desinfectants, per Climent Roig. — El guix i la vinya, per Bernard Alavern. — Una mica de tot. —

Noticiari. — El mercat.

I RAMADERIA

ENCICLOPEDIA AGRÍCOLA

publicada sota la direcció de G. WERY

VOLUMS PUBLICATS

Química agrícola (Química del suelo). *G. André* (2.^a edició). Dos volums.—Tela, 24 pessetes.
Química agrícola (Química vegetal). *G. André* (2.^a edició). Dos volums.—24 ptes.
Viticultura. *P. Pacottet* (2.^a edició).—15 ptes.
Vinificación. *P. Pacottet* (2.^a edició).—14 ptes.
Higiene y Enfermedades del ganado. *P. Cagny y R. Gouin* (2.^a edició).—14 ptes.
Avicultura. *Voitellier* (2.^a edició).—14 ptes.
Abonos. *C. V. Garola* (2.^a edició). Dos volums.—24 ptes.
Cereales. *C. V. Garola*.—14 ptes.
Riegos y Drenajes. *E. Risler y G. Wéry*.—14 ptes.
Las Conservas de frutas. *A. Rolet* (2.^a edició).—14 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.
Alimentación racional de los Animales domésticos. *Gouin*.—14 ptes.
Entomología y Parasitología agrícolas. *Guénaux*.—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* (2.^a edició).—12 ptes.
Arboricultura frutal. *Bussard y Duval* (2.^a edició).—14 ptes.
Material vitícola. *R. Brunet*.—12 ptes.
Material vinícola. *R. Brunet*.—14 ptes.
Prados y Plantas forrajeras. *C. V. Garola*.—15 ptes.
Botánica agrícola. *E. Schribaux y J. Nanot*.—12 ptes.
Zootecnia general. *P. Diffloth*. 2 volums.—27 ptes.
Microbiología agrícola. *E. Kayser*. 2 volums.—24 ptes.

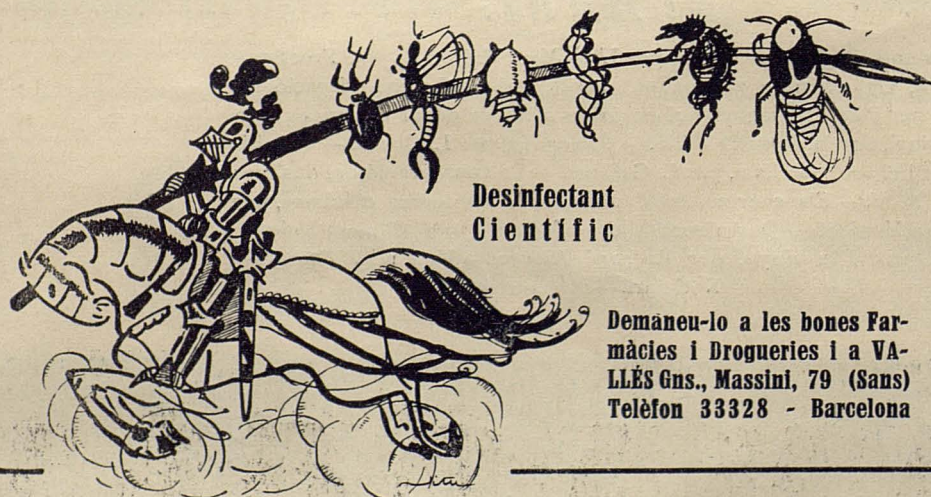
Ganado lanar. *P. Diffloth*.—12 ptes.
Silvicultura. *A. Fron*.—14 ptes.
Razas bovinas. *P. Diffloth*.—15 ptes.
Aguardientes y Vinagres. *P. Pacottet*.—14 ptes.
Las Conservas de Legumbres. Carnes, productos del corral y de la lechería. *A. Rolet*.—12 ptes.
La remolacha y la fabricación del azúcar de remolacha. *Saillard*.—17 ptes.
Industria y comercio de los Abonos. *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. Hommell*.—14 ptes.
Cultivo hortícola. *L. Bussard*.—12 ptes.
Cabras, cerdos, conejos. *P. Diffloth*.—12 ptes.
El Manzano de sidra y la Sidrería. *Warcollier*.—15 ptes.
Sericultura. *P. Vieil*.—12 ptes.
Hidrología agrícola. *F. Diénert*.—12 ptes.
Higiene de la Granja. *Regnard y Porter*.—12 ptes.
La Mimbrera (Cultivo y aplicaciones). *E. Leroux*.—12 ptes.
Prácticas de Ingeniería rural. *Provost y Ro'ley*.—12 ptes.
Máquinas de labranza. *G. Coupan*.—14 ptes.
Razas caballares. *P. Diffloth*.—14 ptes.
Análisis agrícolas. *R. Guillin*.—12 ptes.
Producción y doma del caballo. *J. Bonnefont*.—12 ptes.
Meteo ología y Física agrícolas. *Klein y Sanson*.—12 ptes.
Electricidad agrícola. *A. P. t. t.*.—14 ptes.
El libro de la campesina. *O. Bussard*.—12 ptes.
Topografía agrícola. *C. Muret*.—12 ptes.
Destilería agrícola e industrial. *Boullanger*. Dos volums. Publicat el primer.—12 ptes.
Vinos de Champaña y Vinos espumosos. *Pacottet y Guitttonneau*.—12 ptes.

VOLUMS EN PREMPSA

Destilería agrícola e industrial. *E. Boullanger* Volum II
Plantas de escarda. *H. Hittler*.
Previsión del tiempo. *Sanson*.

Cultivos meridionales. *Rivière y Lecq*. 2 volums.
Piscicultura. *G. Guénaux*.
Geología agrícola. *Cord*.

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



LISOL

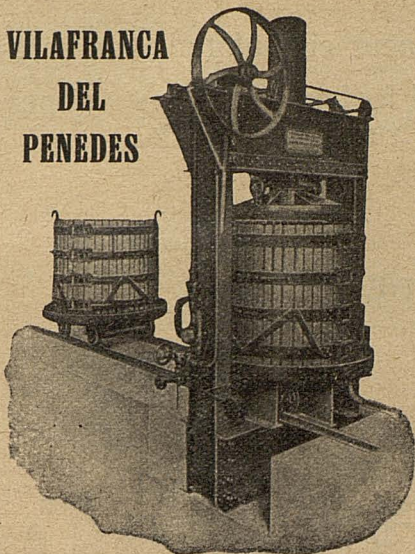
VALLÈS G.^{NS}

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

Demaneu-lo a les bones Farmàcies i Drogueries i a VALLÈS Gns., Massini, 79 (Sans)
Telèfon 33328 - Barcelona

Societat Enològica del Penedès, S. A.

VILAFRANCA
DEL
PENEDES



Sucursals a Reus, Criptana i Xerè de la Frontera

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

PREMSA CONTINUA «SEPSA»

PREMSA HIDRAULICA «ATLAS»

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

DEMANEU Estudis, Projectes i Pressupostos

RAMADERS! AGRICULTORS!

Assolireu un rendi-
ment superior a tot
càlcul sotmetent el
ramat i les aus domèstiques al règim ali-
mentici de ferments làctics amb el

YOGHOURAT CONDAL

(FARINA LACTEADA AMB FERMENTS)
assolireu el màxim de vitalitat i el mínim de
mortalitat. Els evitareu i combatreu tota
classe de diarrees.

Demanin-lo a totes les graneries i drogueries i cases material avícola
Literatura i mostres: PASSEIG DE MARAGALL, 16. - 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 - BARCELONA
(Travessia del carrer Carders i Sant Pere més Baix)

Ous de Naftalina

Patentats i model Industrial Registrat

Maten el poll.-Desinfecten els ponadors.-Eviten en les gallines el
vici de menjar-se els ous.-Serveixen d'ou ponador.-Maten l'arna

Preus franc envàs estació Barcelona:

Una dotzena: 6 ptes. una - Una grossa: 5 ptes. la dot.^{na}

DE VENDA A LES PRINCIPALS DROGUERIES I A LA
Comercial de Productes Refinats del Quitrà, S. A.
RAMBLA DE CATALUNYA, 66, 1.ER LLETRA G. :: BARCELONA



VERITABLE NO MÉS FOC
NO MÉS SENYALS A LA PELL

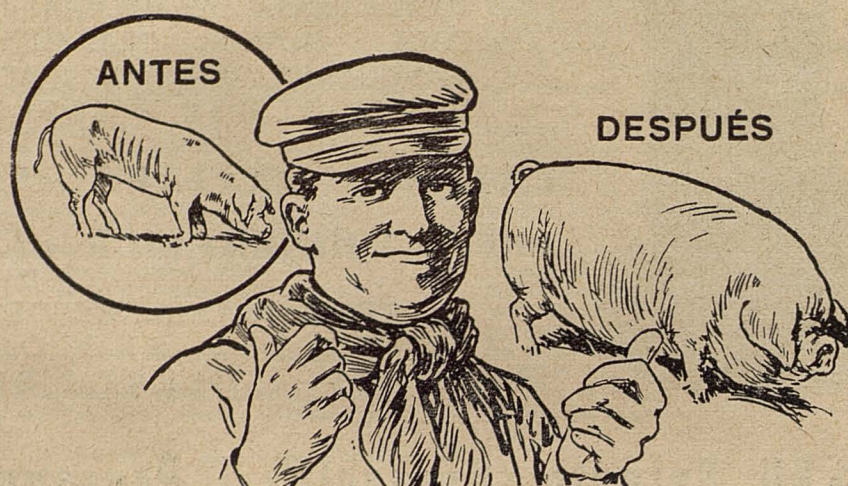
LINIMENT ALONSO OJEA

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

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

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

Es suficient afegir-la en petites quantitats a l'alimentació habitual dels porcs
La **PROVENDINE** és un producte que conté fosfats i vitamines super-activades per l'acció del raigs ultra-violeta



Compareu els resultats obtinguts abans i després d'usar

P R O V E N D I N E

Per experiments fets per persones competents en el bestiar porquí, s'ha demostrat que els cereals (blat, civada, etc.), manquen de proteïnes, pròpies per a la creixença. No obstant, n'hi ha prou amb afegir a aquests aliments el que els falta o sigui elements minerals, per a convertir-los en productes nutritius de primer ordre. Precisament aquests són els productes que conté la

P R O V E N D I N E

Deu doncs, **PROVENDINE**
als vostres porcs:

- 1.ª Perquè tinguin bona gana
- 2.ª Perquè s'engreixin ràpidament.
- 3.ª Perquè no pateixin de raquitisme.

Envïi aquest cupó a

Busquets Germans i C.^{ia}

Corts, 587 — Barcelona

Sr.

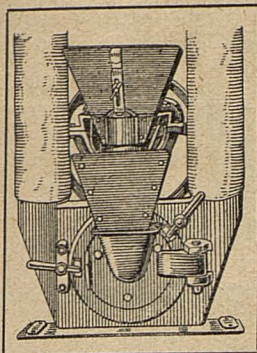
Domicili

Població

Província

i rebrà una mostra gratis amb tota classe de detalls

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



Molins trituradors
"El Campeón Universal"

Patent n.º 91267

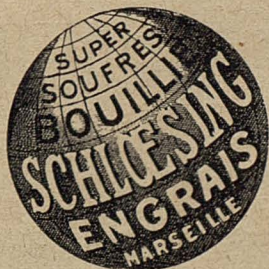
Medalla d'or en l'Exposició de
 Maquinària Agrícola de Barce-
 lona, Juny de 1927

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

MARC TORRES

Riereta, 15 i Aurora, 11
 Telèfon 16884

Barcelona



La Vitrioline Schlœsing

immunitza els cereals contra la
CARIES i el **CARBO** amb la
 més gran senzillesa i economia



La casa J. DORGEGRAY, Laletana, 19-Barcelona,
 importadora exclusiva dels productes de la Socie-
 tat «Usines Schlœsing Frères & C.ª», posa sempre
 gratuïtament el seu Servei tècnic a la disposició dels
 Srs. Agricultors per respondre a les consultes que
 siguin fetes referents a malures de les plantes.

**Ja teniu a la vostra finca tot el
 regadiu que podrieu tenir**

No teniu dret a re-
 fusar els avantat-
 ges i profit que us
 ofereix el progrés

La Bomba de pistó

"Neptuno"



és sempre accionada per motors instal·lats a la
 superfície. No porta cuiros ni premsa-estopes. No
 cal encervar-la. Funciona sols per tracció i és abso-
 lutament silenciosa i econòmica. Construïm models
 per a tots els caudals i elevacions, així com per a
 qualsevol classe de força motriu.

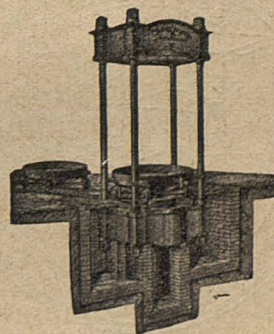
Tipus econòmics des de 300 pessetes.
 Molins de vent
 Lloguer de bombes per a profunditzar pous
 Vendes a llarg termini

CONSTRUCTORS:

Bombes "NEPTUNO" S. A.

Passeig, 7

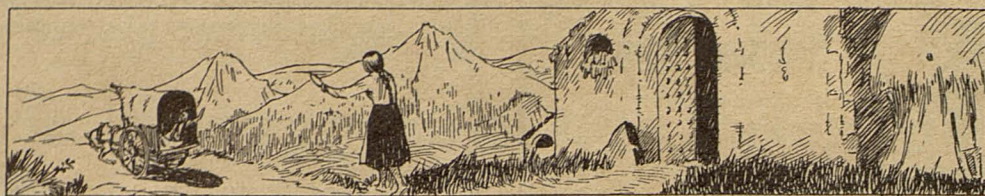
TERRASSA



TALLERS PFEIFFER

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

Fundició i construcció de maquinària
 en general - Especialitat en maqui-
 nària per a elevació d'aigües - Fabri-
 cació d'olis - Elaboració de vins -
 Bombes de pistó per a totes les
 aplicacions - Premses i bombes hi-
 dràuliques - 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 manca.



En els dies de tardor, quan la recollida dels fruits i collites requereixen una feina aclaparadora, deuen evitar-se possibles contratemps, i procurar a l'ensem, portar amb les eines un tub de «DERCUSAN» (DERMOSA CUSÍ ANTISÈPTICA). Es l'època del any en que «el temps es or», i s'ha d'assegurar la salut en lo possible protegint les ferides contra la infecció.

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. Innocuitat absoluta. Aplicació senzilla. Envasat còmode. Cicatrització ràpida. Cures sense dolor. Conservació indefinida. No taca ni destrueix la roba o els telixits 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



Marca Registrada

Higiénic -
 Econòmic
 - Perpetu

Pràctic -
 Transportable -
 Estètic

La darrera paraula en la colombicultura

El criador desmuntable per a coloms

"COLOMCRIA"
 PATENTAT

És indispensable en el seu colomar
 si vol treure profit i trobar
 plaer en la cria de coloms

Demaneu informes i catàlegs a:

T. GAZA I COSTA - R. da St. Pere, 47-Barcelona

Concessionari exclusiu de les Patents Fornaguera del

"COLOMCRIA"

Visitar el pabelló que tenim en el pati del Palau d'Agricultura de l'EX-
 POSICIÓ INTERNACIONAL DE BARCELONA

LLET SOLIDIFICADA

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

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

El que no saben encara molts pa-
 gesos és que amb la LLET SOLI-
 DIFICADA el deslletament passa
 desapercbut 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 aug-
 menta ràpidament el pes dels animals

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

CASA TEIXIER

MASNOU (prop Barcelona)

AGRICULTURA I RAMADERIA

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

DIRECTOR:
M. ROSSELL I VILÀ

S'IBSCRIPCIÓ: BARCELONA, ANY: Ptes. 9
FORA: Ptes. 10 ESTRANGER: Ptes. 11

ELS NOSTRES PAGESOS



El Senyor Lluís Mir i Vaireda

La gent que té afluijats els ressorts de les virtuts cíviques per romandre indiferent davant els múltiples paranys que la vida moderna oposa al curs inexorable dels afers materials com espirituals, s'estranya que hi hagi una altra mena de gent que s'escarrassi a mantenir constantment en tensió les seves facultats anímiques a profit llur i d'altri.

Aquesta gent troba molt més natural que un

propietari faci de propietari i disfruti illimitadament d'una plàcida benestança, sense que ni una espurna de dinamisme neguitegi el voraviu de la seva sensibilitat.

Hi ha una certa analogia—han vingut a dir els fisiògrafs—entre els elements naturals i els elements humans dels paisatges. Si el paisatge és el rostre del tros de terra que el sosté, i l'expressió externa de la seva fesomia, la gent ho és, per analogia, de la rel ètnica i de la personalitat específica del mateix tros.

Les comarques naturals de Catalunya ens ofereixen, encara, bells exemples d'aquestes analogies. Els que voldran historiar, temps a venir, la història de l'Agricultura de la comarca olotina i escorcollar les causes del seu desenvolupament i evolució, no podran pas prescindir, entre els pagesos d'ara, del distingit perit agrícola senyor Lluís Mir i Vaireda, el nom del qual honora avui aquestes pàgines.

Nat al camp i pujat al camp en un plàcid i sanitós ambient pairal que només el camp pot oferir, el seu rostre té un caient de serenitat i bonomia d'home que ha respirat només que els aires purs saturats de bondat i de noblesa que traspuen d'aquella terra amarada de llum i de verdor.

Franc, obert, expansiu, dotat d'una sòlida cultura agrícola i d'una visió justa i intelligent dels problemes agrícoles i pecuaris que afecten els interessos comarcals, el senyor Mir ha aportat sempre generosament i destrament el seu valuós concurs a totes les manifestacions i institucions que poguessin reportar un positiu profit a la vida agrícola de la comarca.

La seva actuació al Sindicat Agrícola d'Olot, a la Cambra de la Propietat d'Olot, de la qual és actualment president, a la Tenència de Foment del Consistori i al Cos de Sometents, del qual és actualment caporal de partit, en són una bella mostra.

A l'acròpolis majestuosa dels pagesos catalans que tan escaientment s'està aixecant damunt aquestes pàgines, no podia manca un representant tan autèntic i genuí de la terra de les fonts i les verdures, els volcans i les fajoleres.

DE FRUCTICULTURA

Un exemple estimulant

VOLEM fer uns comentaris al marge de la campanya que actualment ve desenvolupant-se al Estats Units per tal d'exterminar de soca rel, la mosca de la fruita, que aquest hivern passat hi havia pres peu.

Tots els que ens llegiu sabeu bé de sobres què és la mosca de la fruita. A Catalunya, i més encara a les regions més calentes, s'està acostumat a veure aquestes fastigoses cuques dels préssecs, que hi són a dotzenes, les quals no són altra cosa que les larves de la tan perjudicial mosca que, entre altres noms, se la coneix amb el de «mosca mediterrània de la fruita».

Aquesta mosca sembla originària de l'Àfrica Tropical, i se la troba descrita i classificada des de l'any 1824. A l'any 1842, Breme la constata a Espanya, i nosaltres entràrem en coneixement directe amb ella l'any 1926, quan la forta embranzida que la va introduir en la Catalunya interior, és a dir, Urgell i comarques de condicions semblants, on era desconeguda, malgrat que feia molts anys que s'aguantava per la Catalunya litoral.

Com totes les pestes, té tongades — anys — de fortíssima intensitat, però malgrat els períodes de relativa calma, hom veu que va estenent-se arreu del món, no quedant-ne actualment altra gran àrea fruitera lliure que no siguin els Estats Units.

El constituir aquesta mosca una malura, contra la qual no es coneix cap remei que sigui ni de mitjana eficàcia pràctica, fa comprendre perfectament les ganes que tindrien els Estats Units de romandre en aquest estat d'excepció, privilegi per a la seva producció fruitera. Això explica senzillament el rebombori produït ara fa uns quatre anys—tots ho recordareu bé—, quan els Estats Units van interdir l'entrada de raïms d'Almeria, per tal d'evitar la invasió de la mosca en qüestió, que anava amb els raïms atacats. Va constituir una pedra tirada dins la bassa d'aigües tranquil·les de la vida agrícola almeriana, tant l'oficial com la ciutadana. Queixes i penjaments dels pagesos, olímpica ironia dels elements directors, converses diplomàtiques i consulars, amenaces de represàlies duaneres, tot

fou fet menys el que era verament pràctic, o sigui, procurar d'evitar l'extensió de la malura, i procurar fer remeses sense mosca, amb la qual garantia els Estats Units estaven i estan disposats a prendre raïm d'Almeria. Resultat: Almeria ha hagut de preocupar-se d'enviar el raïm a un altre lloc, i els Estats Units s'han mantingut fermes en la seva prohibició d'admetre raïm infectat.

Els Estats Units tenen a les fronteres, en les Duanes, un servei d'inspecció fitopatològic, però no nominal, com el tenim aquí, sinó verament efectiu. Malgrat aquesta intensa i estricta vigilància per a barrar el pas a tota mena de malures estrangeres, de sobte es troben amb la mosca dins de casa. Diuen que els ha passat de contraband, amb algun carregament d'alcohòlics, puix que el contraban es realitza en gran escala. De què la mosca hagi entrat de contraban els humits en fan nou allegat contra la llei seca.

Un bon dia del mes d'abril passat, el 6, mentre un inspector d'agricultura de l'Estat de Florida estava preparant-se a menjar uns pomelos (el cítric de moda aquí al nostre país), troba a dins unes cuques que l'estranyen i li fan témer que siguin les de la mosca. El dia 10 les larves o cuques ja han estat observades al laboratori central de Washington, i confirmen que pertanyen a la mosca. Al mateix temps han precisat ja d'on havien vingut els pomelos, i de primera impressió han vist que hi ha una zona afectada d'uns 12 quilòmetres en quadro, centrada per la població d'Orland. El dia 22 és votada i feta efectiva pel Govern federal la suma de 4.250.000 dòlars (equivalents a 25 milions de pessetes), i a seguit es posen en plena campanya d'exterminació d'aquesta plaga.

És interessant de constatar la rapidesa d'actuació. Una decisió radical els impulsa a exterminar la plaga destruint les cuques que trobin vives i a la vegada aniquilant la plaga treient-li tot fruit en el qual pugui fer la cria.

I és interessant també de constatar la fina sensibilitat ciutadana, que adonant-se perfectament del perill (si no s'actua enèrgicament al comen-

çament, tard o d'hora infectarà tot el país), ha donat la màxima adhesió a la campanya, donant facilitats i procurant-se diners particulars d'altres Estats, ben apartats del lloc d'infecció, per a col·laborar en la campanya d'extermini.

La zona afectada, i una vasta zona de protecció a l'entorn, s'han vist obligades a destruir les fruites hàbils per a la cria de la mosca i sense valor comercial, i les de possible valoració, col·lides—moltes prematurament—a fi de llevar-li l'estatge. Això en els cítrics, fruita d'una enorme importància comercial en la zona afectada, ha produït una sobreoferta en els mercats, que envilint els preus notablement, ha afectat els Estats veïns i els no veïns (com és ara Califòrnia) que eren productors de cítrics. Tot s'ha pres a bé, per tal que es pugui eliminar la temuda mosca.

Sabent que això és una cosa difícilíssima, fan el que poden, i si ho aconsegueixen hauran donat una mostra d'energia que admirarà tot hom, començant pels tècnics d'allà mateix. Consideri's que una mosca pot pondre sobre 500 ous, i que el cicle d'evolució de l'insecte no passa de vint dies en climes calents, cosa que dóna un formidable poder d'extensió molt difícil de controlar.

Exposat el fet, sobre ell es poden fer una colla de consideracions.

Compari's:

Com deu considerar-se la riquesa fruitera d'aquell país que faci mobilitzar tal quantitat de diner i mogui l'atenció de tot el país, per tal de salvar-la d'un perill, enfront de la mesquina importància que aquí es dóna a la nostra actual i possible riquesa fruitera, que ningú no ha curat de traduir en xifres, en la que no s'hi creu, i que tant se val que l'amenacin perills com que no.

Com és de desperta i vigilant l'activitat dels tècnics governamentals de l'agricultura d'aquell país, enfront del constant enlleïment dels d'aquí, que fins ara, en ple període, diuen, de revira-

ment general, ha de fer queixar-se els diaris més governamentals de Madrid.

Com és de distant la nostra situació per a produir fruita bona i selecta, que es paga, l'única que ha d'interessar produir, i l'única que coneixen els americans. Aquí tot just comença a desvetllar-se el sentiment general que les malures han d'ésser controlades individualment i col·lectivament, i allà individualment ningú no se'n descuida, i sap que és l'única manera d'anar endavant, i a la vegada per la collectivitat, que és engranatge que mai falla per tal que aquesta compleixi.

Com estem de desemparats per a combatre malures, sense un guiatge públic solvent i desinteressat, havent d'anar a parar fatalment i com a únic remei a mans dels comerciants d'específics, «cúralotodo», ignorants del tot—més que els mateixos pagesos—del que ofereixen, per què serveix i per què volen que serveixi; però que no deixen d'aprofitar-se de l'estat d'angúnia en què es troba el pagès, per a vendre el remei a fort preu.

Cregueu, fructicultors! No tenim remei, des-
emparats com estem d'una eficient tutela directiva de govern en la lluita comercial, que la perfecta producció estrangera ens va enfrontant de mica en mica en tots els mercats, fins en el de casa nostra, si no ens sabem organitzar per a la nostra defensa. No tinguen pas esperança que us resolguin cap dels vostres problemes, ni us facilitin la vostra tasca, aquells que no hi són directament interessats en la vostra producció.

Cregueu, que si voleu millorar la vostra tècnica i atesos els nous problemes que es vagin presentant, tenir col·lectivament organitzada la total producció a fi d'aguantar amb èxit la competència, mantenir els actuals preus de bon negoci, cal que estiguem organitzats, i que nosaltres mateixos curem de resoldre totes les nostres dificultats, que si no, ens quedaran per resoldre, com fins ara va succeint.

R. SALA



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 centrifugació del vi

AMB el propòsit de suprimir l'ús dels filtres, els inconvenients dels quals són nombrosos, malgrat els perfeccionaments aportats a aquests aparells, i per tal d'obtenir un procediment d'esterilització en fred, molts constructors han inventat aparells capaços d'eliminar per la força centrífuga les partícules sòlides en suspensió en els mostos i en els vins.

Malvazin, en 1922, recomençà les recerques que havia començat quinze anys abans amb aparells menys perfeccionats, els resultats dels quals no convingueren a la indústria vinícola. Una part d'aquests assaigs fou comunicada al Congrés de química industrial. D'aquesta comunicació, nosaltres en recollim el següent extrem:

«Des del punt de vista químic, poc canvi, principalment amb el vi que ha estat poc temps en el bol... Els vins, per dissort, molt límpids en sortir del centrifugador, sembla que immediatament prenen el negal bru (casse)...; seria convenient obtenir un dispositiu evitant tot contacte amb l'aire per tal de prevenir el negal bru (casse) subsegüent. Obtenint aquest resultat, no sembla pas exagerat pensar que, en certs casos, la centrifugació podria trobar algunes aplicacions enotècniques.»

En 1925 nosaltres fórem encarregats d'investigar, amb el mateix aparell, les aplicacions possibles de la centrifugació en la indústria dels vins, i les nostres recerques ens han portat a conclusions anàlogues a les que s'acaben d'esmentar.

Podem afirmar que fins i tot un vi centrifugat i equilibrat prèviament no és clarificat d'una manera perfecta i duradora, puix que l'estat de clarificació és lluny d'igualar la brillantor obtinguda per filtració. Per raons que exposarem més avall, la durada de la clarificació no va més enllà de vint-i-quatre hores. L'extracte sec augmenta notablement i si el vi tractat no és pas

rigorosament exempt de gèrmens microbians, la seva acidesa volàtil augmenta després de cada centrifugació.

En fi, l'esterilització, és a dir, l'eliminació de gèrmens microbians tan sols ha estat observada amb l'aparell del laboratori i en casos especials amb l'aparell industrial.

Les centrifugacions en atmosferes rarificades donaren caràcters qualitius i analítics semblants, però atenuats. Assaigs realitzats en gasos inerts permeten constatar la constància de l'acidesa volàtil i una constància aparent de l'extracte sec dosimètric. Per dissort aquesta manera d'operar no evità que aparegués un lleuger enterboliment amb formació d'un dipòsit al cap d'alguns dies, cosa que no confirmà les esperances formulades precedentment per M. Malvezin.

¿Què és el que es produeix en l'aparell per a impedir l'obtenció d'una clarificació duradora?

Sense entrar en detalls de la construcció de l'aparell, diem, solament, que el líquid en sortir del «rotor» és violentament projectat a l'estat de boira en la peça receptiva, havent-hi contacte íntim amb l'atmosfera, d'on resulta una violenta oxidació. En el vi tractat hi ha incorporació d'oxigen i els tanoides oxidats es transformen en matèries resinoses insolubles que produeixen l'enterboliment.

Si, centrifugant en gas inert hem constatat enterboliment, és que amb els aparells actuals és pràcticament impossible operar en una atmosfera rigorosament exempta d'oxigen. Notem que l'oxidació és més grossa com més ric és el vi en oxidassa, és a dir, susceptible de negal bru, i que les dosis legals d'anhídrid sulfurós són impotents per a protegir-lo.

Considerem ara la centrifugació des del punt de mira de l'esterilització.

Hem dit que tan sols una vegada hem constatat en el celler l'esterilització completa d'un vi blanc novell. Sabem que un procediment me-

cànic d'esterilització serà impossible en la pràctica. Un procediment per l'estil, tindria l'enorme avantatge de suprimir l'ús d'antisèptics, però per això caldria operar en una atmosfera estèril, posar el vi en recipients estèrils i impermeables a l'aire a l'objecte d'evitar noves sembres microbianes. Per aquestes raons l'esterilització per aquest procediment roman encara una illusió.

Alguns constructors pensaren que l'oxidació constatada era deguda a l'escuma abundant, que sovint triga molt a fondre's, resultant de la forta emulsió d'aire. Amb l'intent de destruir l'escuma s'ha construït un aparell bastant diferent. Des del punt de mira mecànic, la seva concepció és seductora, i presenta, comparat amb els seus predecessors, nombrosos avantatges, dels quals parlarem més avall, però la seva acció oxidant no resta per això suprimida.

La particularitat d'aquest aparell consisteix en què el líquid centrifugat, sortint fortament emulsionat del «rotor» o «bol», es projecta a una tela—filtre guarnint una secadora—separadora que volta concèntricament a una velocitat convenient. Per consegüent, el vi surt de l'aparell completament clarificat, i des d'aquest punt de mira pot semblar superior al que nosaltres hem practicat les investigacions. Però aquesta superioritat no és més que aparent; l'oxidació existeix igualment i si el vi surt brillant no triga pas a enterbolir-se.

Diguem quatre paraules dels mostos. S'ha parlat de la clarificació ràpida d'aquests vins amb aparells centrífugs. S'ha de revisar de quina manera han obrat aquests aparells.

Tothom sap que la viscositat d'aquests vins fa que es filtrin amb molta dificultat i que llur clarificació per decantació és lenta i necessita nombroses trasbalsades. Es podria pensar que aquests vins són clarificats gràcies a la gran força centrífuga obtinguda, a la qual la més petita partícula sòlida no podria resistir. No; la força centrífuga no hi compta per res. La viscositat del líquid s'oposa a la precipitació de les impureses alleugerides en les parets del «rotor»; algunes d'aquestes partícules, menys denses que el líquid, tanmateix hi queden. La centrifugació d'una mateixa quantitat de most durant al-

gunes hores no produeix cap millora a la clarificació i no permet d'obtenir en el «bol» més que una quantitat de sediment insignificant. L'experiència permet solament de constatar que un vi d'aquesta mena es clarifica ràpidament, disminuint en grans proporcions el nombre de trasbalsades i que a més el vi pren l'aspecte de ranci, qualitat corresponent a la vellesa d'alguns anys.

De tot això se'n desprèn que únicament l'oxigen de l'aire és el que ha actuat amb exclusió d'altres elements. Existeixen aparells més senzills i menys costosos, especialment destinats a aquest objecte.

Al començament d'aquest article hem dit que en la recerca d'utilització de les possibilitats de la força centrífuga per a clarificar els vins, preteníem la supressió de filtres, els inconvenients dels quals són encara nombrosos. L'ús d'aparells centrífugs presenta en comparació dels filtres els següents avantatges: supressió de teles, les quals deuen curar-se constantment; millor rendiment en el sentit que el pòsit recollit és molt més sec que el dels filtres de tela; possibilitat de tractar amb el mateix aparell els vins negres i blancs, mentre que amb els filtres ordinaris s'ha de menester un doble joc; possibilitat de clarificar els vins difícils de filtrar, com són els vins grassos, vins generosos, de licor, etc. En resum, economia apreciable de temps i notable disminució de despeses. També és just considerar el poc volum d'aquests aparells.

En la pràctica els aparells de clarificació presenten dos inconvenients fonamentals. Un d'ells, l'acció oxidant exercida en llur funcionament; l'altre, del qual anem a fer a seguit algunes consideracions, el rendiment.

Amb l'aparell que hem experimentat, els vins novells, negres o blancs, tracten 12 hectolitres per hora. La capacitat del «bol» per al pòsit és de 6 quilos aproximadament, però cal aturar l'aparell cada hora i mitja per a reemplaçar el «bol» ple per un altre de buit. Per a clarificar els vins de premsa contínua, l'aturada és de rigor cada quart, cosa que determina la presència constant d'un obrer. Un model d'última hora permet doblar totes aquestes xifres, però aleshores apareix un altre inconvenient: el pes del

«bol», no menyspreable quan és buit, s'augmenta de 10 a 12 quilos de pòsit i fa el treball molt pesat per a l'obrer encarregat del funcionament de l'aparell.

Hem dit que un aparell de concepció diferent presentava, comparat amb el que acabem de parlar, certs avantatges quant a treball i capacitat en pòsit. Aquest clarificador és susceptible de recollir uns 20 quilos d'impureses que fàcilment es poden treure dels «rotors». La producció varia de 15 a 25 hectolitres per hora. Aquestes xifres comencen d'ésser interessants, però no suficients per a permetre la generalització del seu ús.

En resum, aquests aparells tenen un dèbil rendiment, considerant el rendiment d'un filtre del mateix preu. Mentre que els filtres funcionen dia i nit sense vigilància, els aparells centrífugs no poden funcionar més que durant el

dia, llur funcionament necessita la presència d'un obrer per a canviar els «bols» i per a netejar l'aparell quan és ple. En fi, la violenta oxidació produïda fa que aquests aparells siguin impropis per a la clarificació de vins, i quan l'oxigen és útil resulta preferible usar aparells menys costosos.

Els constructors han de crear un aparell adaptant-se a una necessitat i tenint una superioritat innegable als existents. Sembla que es trigarà molt temps a superar la brillantor i el rendiment obtingut amb els filtres. Tan sols una disminució notable de mà d'obra i de despeses podran cridar l'atenció del comprador. Els aparells centrífugs podran satisfer aquesta proposició el dia que podran obtenir vins brillants, sense negal bru o «cassee» ulterior, i que siguin de gran rendiment.

PAUL PFITZINGER

Les granes s'han de donar triturades o en farina?

Es aquest un problema que per la seva importància voldria una sèrie d'experiències. D'una manera certa, s'ignora si els animals que consumeixen els grans en farines els aprofiten més que estant esmicolats.

La immensa majoria de ramaders es decanten per la farina; pocs, molt pocs, són partidaris d'una farina grossera i potser no se'n trobaria cap que volgués el morenc o blat de moro dividit tan sols en quatre o cinc trossos. Els primers, en examinar la femta us faran observar que no s'hi veu farina i en canvi, en els excrements dels animals que mengen el gra esbocinat o en farina grossera s'hi veuen trossos de gra, sense pair. Els ramaders que són d'opinió de no donar la farina massa fina, sinó grossera, us diran que els animals la mengen amb més facilitat i que per altra part, es fa un estalvi del cost de moldre.

Aquesta qüestió té tota l'aparença d'ésser un problema senzill i en realitat és força complicat. En primer lloc, cal considerar l'espècie i a seguit l'edat i la naturalesa de la ració.

La primera fase de la digestió es realitza a la boca, i és en aquesta cavitat on el midó que conté l'aliment, sofreix el primer atac per ferments

que poden convertir-lo en sucre. Tothom sap que la digestió bucal es practica quasi a la perfecció en els remugants, no tant en el bestiar de peu rodó, menys encara en els porcs i absolutament nulla en les gallines. Si es dona blat de moro esmicolat a vaques, mules i porcs, en els dos primers grups d'animals la vista no observarà trossos de morenc a la femta, però sí en els excrements del porc. La golafreria del porc no deixa ensalivar els aliments a la boca i el midó o fécula no té temps d'ésser transformat. Les granes de blat de moro contenint set vegades més de midó que de tots els altres principis nutritius en no ésser ensalivades, ni després al llarg del tub digestiu atacades amb prou quantitat de ferments, una part del midó que no s'ha digerit apareix en la femta. Veus ací un factor del problema que podríem concretar-lo en poques paraules: les espècies animals alimentades amb cereals esmicolats, que no ensaliven bé els animals, o que a l'estómac i budells són insuficientment atacats pels ferments digestius, en llur femta es troben sense pair certa quantitat de trossos de granes.

Tractem, ara, el cas de les granes convertides

en farina. ¿El midó que porten els aliments, quan és donat en farina en lloc de trossos més o menys grans es digereix per complet? A judicar per la vista, en les espècies herbívores (peu rodó i remugants) sembla que sí; també ho sembla en el porc. Però en aquest últim animal la digestió segurament que no és completa, puix el fet que el sòl de les corralines sigui tan farinós, principalment durant l'últim període de l'engreixament, sembla demostrar que la digestió del midó és imperfecta.

Pel demés la vista no és sempre un jutge competent. ¿Com podran els ulls veure si els sucres, els nitrogenats, les grasses i la cellulosa estan ben o mal païts? És evident que sols l'anàlisi químic comparatiu de la femta pot denunciar si les digestions són o no ben acabades.

L'edat té una influència marcada en els processos digestius. El pàncrees és una glàndula que no entra en funció fins després del temps de l'alletament normal. Per consegüent el midó en els mamellons no pot ésser digerit totalment malgrat se li doni en farina i bullit. En els animals vells, de queixals gastats o dolents, si bé els aliments esmicolats que arriben al païdor es digereixen bé, no succeeix així amb les granes enteres o mal aixafades. Es calcula que els cavalls vells deixen de mastegar 150 grams per quilo de civada o ordi, és a dir, per a una ració de 10 quilos de gra en perden 1'5, el qual en forma de granes enteres es troba a la femta.

La proporció amb la qual els principis nutritius (nitrogenats, grasses, hidrocarbonats i cèl·lula) entren en la ració no és indiferent a la digestibilitat. En tota ració en què els hidrocarbonats són a la proporció de 6 o més dels nitrogenats, la digestió d'aquells és incompleta, quan el porc o altre animal es troba en període de creixença. Per exemple: un porc consumirà dos quilos de blat de moro i l'augment de pes viu serà de 500 grams; si, es disminueix la ració de mig quilo i es compensa amb altre tant de faves o altre aliment fortament nitrogenat l'augment podrà arribar a 600 grams, tot i continuant essent la ració igual en pes. La raó del major rendiment estriba en què el midó del morenc haurà estat quasi absorbit per complet, mentre que sense la matèria nitrogenada la digestibilitat és molt més baixa.

Una cosa semblant succeeix amb les grasses respecte als nitrogenats. Aquests no són absorbits en la mateixa proporció quan manca la grassa o en la ració hi està representada en quantitat insuficient. El fet és tant més albirable quant més jove és l'animal.

Demés és cosa sabuda, que les grasses tenen

un efecte saludable en la nutrició, neutralitzant la toxicitat dels albuminoides.

Els efectes de la desproporció entre els principis nutritius fou primerament observada per Hanneberg, entre la cellulosa i les fècules o midons. Sempre que un herbívor consum certa quantitat de midó, la digestibilitat de la cellulosa baixa i pel contrari, quant més mancada de midó es troba la ració, la digestibilitat de la cellulosa augmenta.

Les relacions entre els principis immediats i l'absorció per les vies digestives dels mateixos no acaben ací. Aquesta relació existeix així mateix entre els principis immediats i determinades substàncies animals. La fixació d'elements nutritius en els teixits és superior quan a les proteïnes vegetals s'afegeix una o més proteïnes d'origen animals, les quals actuen per les vitamines que contenen. Tots els criadors de porcells saben que dos lots de porcs de condicions idèntiques, alimentats amb igual quantitat i classe d'aliments, el lot que rep de més a més una poca quantitat de llet o de xerigot assoleix un desenvolupament molt més considerable del tot privat de llet o del seu xerigot. La farina de carn de peix actua en sentit anàleg.

Les matèries minerals exerceixen també una acció molt demostrativa. Els animals que reben aliments pobres en calç la seva digestibilitat és inferior d'un 20 per 100 a la dels animals ben atesos amb la dita substància.

Hi ha, finalment, una relació quantitativa. La potència digestiva dels animals de la mateixa raça i condicions no és pas igual. Els animals de petita digestibilitat excreten una quantitat més gran de principis nutritius que no pas els animals de gran potència digestiva.

No hem pas esgotat encara tots els factors que poden contribuir a la major o menor presència de principis nutritius en la femta, però sí hem esmentat els principals.

Experiències dirigides en aquest sentit nosaltres les havíem començat i feia temps que les teníem en curs, les quals experiències no pogueren continuar-se per haver estat dimitits amb altres companys del professorat de l'Escola Superior d'Agricultura.

Mentrestant, basant-nos en la lògica dels fets, seguim pensant que no val pas la pena de fer moldre les granes fins a convertir-les en farina molt fina, que mentre el gra estigui esmicolat, el de blat de moro en vuit o deu trossos, no hi ha prou per a facilitar la digestió i obtenir la màxima absorció.

M. ROSSELL I VILA

El noguer

El noguer ha estat durant aquests últims anys objecte de recerques molt nombroses i variades a causa de l'interès que mereix aquest arbre el mateix des del punt biològic que econòmic.

Origen. Els geòlegs han reconegut en el terciari antic de la regió àrtica abundants vestigis de Juglandites o noguers prototipus, els quals serien els passats del noguer actual. Llurs descendents directes es troben també a Europa en el miocèn.

Distribució geogràfica. El noguer, diu Candolle, ha estat trobat en estat salvatge a Amèrica, en la regió del migdia del Càucàs i de la mar Caspiàna, al nord de Pèrsia i en el país dels Birmans.

Segons Heldreich abundaria a l'estat salvatge en les muntanyes de Grècia i la seva existència espontània ha estat constatada al Japó, el qual fa suposar la seva presència a Xina, de manera que l'àrea actual d'aquest arbre, a part dels països on es cultiva, s'estendria des de l'Europa temperada oriental fins al Japó. Però aquesta àrea ha degut estendre's en algun temps vers l'Europa occidental, puix que s'han trobat fulles de l'espècie en temps quaternari de Provença.

Els trossos de nous més antics que s'han trobat han estat els de Parma (Itàlia) els quals no s'han de confondre amb els de l'època quaternària, puix que aquells pertanyen al VI o V segle abans de J.-C.

Biologia. El noguer no és pas un arbre que es naturalitzi fàcilment. Les seves flors es troben exposades a les gelades primerenques i nombrosos animals destrueixen els fruits, els quals conserven difícilment la facultat reproductiva. Al nord el límit de cultiu no passa gaire més enllà del conreu de la vinya i a penes arriba al migdia d'Europa. És un arbre de clima temperat.

El creixement del noguer és ràpid, i pot durar una centena d'anys. Prop l'Abadia de Barmes (Côte d'Or, França) i no gaire lluny del camp atrinxerat dels romans no fa encara molt temps que hi havia un majestuós noguer que segons el naturalista Riston, tenia uns 900 anys. La soca d'aquest arbre tenia una circumferència de 5'20 metres. Fou venut a una casa de mobles de París.

Conreu. El conreu del noguer és objecte de una gran atenció principalment per què sembla

que és un arbre destinat a desaparèixer. La seva fusta és molt sol·licitada tant per l'ebenisteria com per a la fabricació de culates dels fusells.

Alguns Estats han arribat a dictar mesures per a la conservació del noguer. A França des de després de la guerra l'exportació de troncs de noguer ha estat prohibida. A Alemanya les plantacions de noguer estan subvencionades pel govern. A Canadà, Califòrnia i altres països, les plantacions d'aquest arbre son encoratjades per entitats oficials agrícoles.

La podridura. Una greu malaltia desvasta actualment les plantacions de noguers, principalment al Pireneu. La malaltia és de naturalesa parasitària i està causada per un bolet, *Armillaria mellea* o Armillària de la mel, bolet que en temps humit surt arran de la soca de l'arbre formant claps més o menys extensos de color de mel.

L'evolució subterrània de l'*Armillaria mellea* i el seu cosmopolitisme junt amb la facultat d'atacar els vegetals més diversos, fa que aquest paràsit sigui molt difícil de combatre, puix que no es coneix cap tractament i tan sols es pot recórrer com a mal menor a utilitzar varietats més resistentes de noguers.

El noguer del nostre país és botànicament el *Juglans regia*, molt sensible al paràsit. Alguns noguers exòtics com el *Juglans nigra* i el *Juglans californica* resisteixen molt els atacs del paràsit i poden ésser empeltats en les regions perjudicades per l'*Armillaria mellea*.

Aquest bolet ubiquista adquireix en certes regions un caràcter epidèmic que motiva, que als Estats Units per exemple, sigui prohibit la plantació de *Juglans regia*, de forma que els americans per a obtenir nous com les nostres han d'empaltar en noguers americans les varietats europees.

El *Juglans nigra* o noguer negra d'Amèrica produeix una fusta molt estimada per l'ebenisteria, explotant-se'n grans quantitats a Europa. Als Estats Units aquest noguer té fama de resistir la humitat i les intempèries i aquesta qualitat fa que es destini a les construccions navals. Tampoc és atacat pels corcs. Entre els quinze i vint anys fructifica, la seva creixença és ràpida, no és atacat pels insectes i és ensemps un arbre molt ornamental.

L. GUYOT

de l'Institut d'Investigacions Agrònòmiques

El galliner i el seu mobiliari

UN avicultor intel·ligent veu a primer cop d'ull, quan visita un galliner, si el seu propietari és de l'ofici o senzillament un aprenent, o més encara un negligent.

En tot galliner s'ha de tenir respecte al seu emplaçament, orientació, capacitat i ventilació idees fundamentals. Damunt de les condicions que es consideren bàsiques l'avicultura pot actuar segons les seves conveniències econòmiques o la seva fantasia. Cosa igual succeeix amb el mobiliari. Les barres o perxes, els ponedors, menjadors i abeuradors han d'ésser objecte d'alguna atenció, sense la qual es posa de manifest que l'ús i el destí del mobiliari ha passat desapercebut per aquell que no el té disposat amb regla.

Els galliners han d'estar orientats a migdia i si aquesta orientació no pot ésser, qualsevol de les altres menys la del nord. L'emplaçament no té gaire importància si es té el propòsit d'encimentar el sòl, cosa gairebé imprescindible si es vol tenir un galliner higiènic. La ventilació ha d'ésser tinguda en compte: les finestres seran a tots costats menys de ponent, i s'obriran o es tancaran segons l'estació i temperatura del dia. L'extensió, per gran no té límit, però mai serà més reduïda de 2 metres quadrats per gallina. En fi, l'interior del galliner amb parets llises i sense recons.

Pel mobiliari caldrà observar algunes regles. Les barres o perxes no seran clavades a la paret, sinó que estaran disposades de forma que es puguin treure per a rentar-les i desinfectar-les almenys un cop cada més, amb petroli. La gruixària de les barres no serà mai més de la que té un mànec de picot o aixada. Quan les barres són més gruixudes, les gallines s'hi reposen de cos i el pit pot arribar a deformar-se.

Les menjadores poden estar formades de dues llatges d'un metre de llarg i deu centímetres d'am-

ple ajustables en angle recte. En els dos extrems de la V que resulta es clava una planxa per a que la V reposi en el terreny per la punta. Les dues planxes dels extrems s'ajunten per una barra a deu centímetres del fons per tal d'impedir que les gallines esgratinyin dintre la menjadora.

Els abeuradors deuen estar disposats de manera que les potes de les gallines no puguin mai penetrar-hi. Les cassoles, testos, pots i altres utensilis deuen ésser proscrius. El comerç avícola ofereix abeuradors en els quals les gallines solament poden tocar l'aigua amb el bec.

Els ponedors més pràctics estan construïts per una caixa de fusta de 40 centímetres de costat, fent que l'entrada sigui petita perquè dintre la caixa sigui el més fosc possible. L'entrada serà a 20 centímetres del fons de la caixa per tal que la palla no caigui a terra. Damunt la caixa s'hi farà una teulada amb el material més econòmic.

A l'hivern cada mes, a l'estiu cada vuit dies caldrà practicar una desinfecció del mobiliari. Les barres o perxes es rentaran amb aigua i després s'hi passarà un drap xop de benzina. Un cop les barres assecades es tornaran a col·locar al seu lloc. La menjadora i abeuradors després de rentar-los bé es desinfectaran amb una solució de permanganat de potassa al 3 per 1000. La benzina serà un bon desinfectant per als ponedors. Si es disposa d'un polvoritzador es gastarà menys quantitat de líquid.

Damunt del sòl encimentat serà convenient de posar-hi sorra a l'estiu i broll o serradures a l'hivern. Un sòl dur predisposa les gallines a la naixença de mules o ulls de poll de la planta dels peus, els quals són sempre molt dolorosos i fan coixejar els animals.

L. GALLINAT

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

La conservació dels ous

LS diversos procediments que es coneixen per a la conservació dels ous presenten un gran interès econòmic, i és per aquesta raó que són molts els que han experimentat la manera de poder-los conservar durant més temps, i principalment que les substàncies usades i el treball que exigeix llur aplicació resultessin a bon preu.

Procurarem donar una breu relació dels procediments de conservació que ens semblin més interessants.

Qualsevol procediment de conservació es basa en el tancament de la porositat de la closca per a evitar que entrin a l'ou gèrmens que puguin alterar el seu contingut, i a més que no deixin evaporar l'aire que naturalment contenen els ous.

Els ous per a conservar no han de tenir mai més de vuit dies, i millor que no siguin fecundats. Quan els ous no són de collita pròpia, sinó comprats i l'edat dels quals es desconeix, la frescor dels ous es coneix submergint-los en una solució d'aigua salada a raó de 100 grams de sal per un litre d'aigua. Els ous que van a fons poden considerar-se bons per a servir.

El miratge de l'ou contra un llum permet de veure l'espai ocupat per la cambra d'aire i el temps que fa que és post. El volum d'aire és tant més petit com més fresc és l'ou. Els ous clars es conserven millor que els fecundats. Quinze dies abans de voler aplegar ous per a conservar, els galls es separaran de les gallines.

Els ous per a conservar hauran de tenir la clofolla neta i sense cap esquerda.

La conservació pel fred, és un procediment molt comú a Alemanya i els Estats Units.

Les cambres de conservació es tenen a 0° centígrade i un gran higromètric de 80 per 100 i amb ventilació constant.

En aquestes condicions els ous es conserven quatre mesos.

La congelació es practica principalment amb els ous procedents de Xina i Japó. Els ous es trenquen i el rovell es separa o no de la clara. De seguida es congelen a menys de 8 graus i es conserven a 5 sota 0 en bidons de ferro de 10 a 20 quilos de capacitat.

Els restaurants i les confiteries són els consumidors d'ous congelats.

La conservació pel silicat de potassa és força corrent. La fórmula és.

Silicat de potassa 100 grams.

Aigua 1 litre.

Amb un pinzell es pinta la meitat de l'ou i es posa a secar. Un cop seca aquesta part es pinta l'altra.

Abans d'utilitzar els ous per al consum, la capa de silicat de potassa es treu amb aigua calenta.

El silicat de potassa pot ésser substituït per una solució alcohòlica de goma laca, vernís i col·lodió.

El doctor Frisles de Strickla (Saxònia) ha fet patentar un procediment que consisteix en cobrir la closca amb una solució d'àcid hidro-fluosilícic.

Els ous també es conserven untant-los amb sagí o vaselina, o posant-los a seguit dintre una caixa plena de segó, amb l'extrem gros de l'ou enlaire. Però el sagí i les grasses animals en tornar-se rànies comuniquen a l'ou la rancior.

El doctor Saack, de Neufchâtel, recomana cobrir els ous amb parafina bullent.

La glicerina no els conserva gaire temps, i té l'inconvenient d'ensucrar una mica la clara.

Els ous pintats amb goma aràbiga i després posats en pols de carbó vegetal es conserven bé i el procediment és econòmic.

També es poden conservar pintant-los amb oli de llinosa. Aquest oli en contacte de l'aire forma una pel·lícula protectora de la clofolla. Els ous es posen després colgats amb sorra fina i seca. La conservació dura aproximadament sis mesos.

Amb aigua de calç els ous agafen un gust una mica desagradable, però es conserven llarg temps. Es posen en un recipient l'extrem gros de l'ou enlaire i es cobreixen amb una solució de

Calç viva 7 grams

Aigua 1 litre

Un altre procediment és amb permanganat de potassa a l'1 per 1000. La conservació es fa molt bé. Unicament té el defecte de collorajar una mica la closca.

El procediment denominat *anglès* consisteix en submergir els ous a la següent solució :

Calç viva 10 quilos

Sal 1 »

Tartrat àcid de potassa ... 0'25 »

Aigua, quantitat suficient per a disoldre

Si els ous neden, tirar-hi més aigua.

Finalment una manera de conservació precomnitzada per la «Revue de Chimie Industrielle» consisteix en esterilitzar primer la closca de l'ou amb una solució de pluorax d'argent al 2 per mil.

Després es fa escalfar en molt poc foc les se-

güents matèries per tal de poder-les barrejar bé :

Oli de cacauet 14 grams.

Oli d'olives 20 »

Oli de coco 16 »

Sagí 47 »

Espermaceti 2 »

Trioximetilèn 1 »

Timol 0'50 »

Deixar refredar i cobrir els ous amb aquesta barreja. La durada de la conservació pot ésser de divuit mesos.

P. M. V.

Els conreus més apropiats a les terres calcàries

EN tractar de conrear terrenys calcaris, tres factors s'han de tenir en compte : la profunditat del terreny, l'orientació i la seva composició físico-química.

Les terres calcàries poden destinar-se a prats, a conreus i a boscos.

Prats i pastures. Si el terreny no és pendent, pot servir per a prat artificial. Però en els terrenys calcaris no totes les plantes farratgeres hi van bé. L'alfals, per exemple, hi creix molt pobrament. En canvi, el fenc o herba fe, algunes varietats de trefle i principalment el maragall, hi prosperen força bé.

Per a farratges també es poden sembrar morisc o blat de moro, colza, naps, fajol, veces, pèsols. Per a farratge d'hivern es pot sembrar per hectàrea una barreja de 120 quilos de veces, 30 quilos de pèsols, 30 quilos de blat o de civada d'hivern. Per a farratge de primavera 100 quilos de veces, 50 quilos de pèsols i 30 quilos de civada.

Cereals. La major part de terres calcàries solen ésser bones terres de conreu mentre se les femi convenientment i es triïn les varietats de plantes, puix que no totes hi van igualment bé.

Consignem, en primer lloc, que els cereals de tardor són menys propensos a escaldar-se que els de primavera, per la raó de què tenen més temps per a enfondir les arrels. L'ordi, és per excel·lència, el cereal de les terres calcàries. Les varietats de blat han d'ésser rústegues i precoces, com per exemple, Burdeus, Bon Fermier, Racheli, Japhet i Aliats, es sembrarà clar. Els blats

de primavera no són a propòsit per aquests terrenys. La civada d'hivern és molt sensible a les gelades ; en canvi, les varietats rústegues i precoces de primavera daran bons resultats.

Patates i remolatxa. Per al cultiu d'aquests tubèrculs i arrels serà necessari per obtenir un gran rendiment, femar el camp amb 50 mil quilos de fems de vaca o d'ovella, més 400 quilos de silvinita, i 400 quilos de superfosfat. Les remolatxes mig sucreres i les patates primerenques i precoces són les més indicades per aquestes terres.

Vinya i arbres fruiters. En costes o terrenys de pendent, en terrenys pedregosos i en feixes estretes, el conreu d'arbres i vinya és més beneficiós que no pas altres cultius.

Si un d'aquests terrenys calcaris s'ha de plantar de vinya, caldrà primer analitzar la terra, puix que segons el percentatge de calç, serà convenient plantar una o altra espècie o varietat vitícola.

Per a les terres secaneres amb un 60 per cent de calç s'han de preferir les varietats Xasselàs X, Berlandieri 41, Riparia X, Berlandieri 161.

Per a terrenys secs amb 40 per cent de calcari, plantar Berlandieri X, Riparia 420, i A de Mithardet.

Terrenys poc calcaris (25 per 100) i secs : Riparia X, Rupertris 3,309 i Condere.

Terrenys poc calcaris, profunds i pedregosos (20 per 100 de calcari). Rupertris del Lot.

Terrenys poc calcaris, frescos, fèrtils (10 per 100 de calç) : Riparia Gloria de Montpeller.

Per la plantació de vinya en aquests terrenys s'ha de defonsar fort i no posar-hi fem, o en tot cas en poca quantitat per tal d'evitar la podridura.

En canvi, pels arbres fruiters, que poden ésser pomers, presseguers, cirerers i noguers, una forta quantitat de fems en el fons del clot és indispensable.

Bosch. Tots els terrenys impropis al conreu

per ésser massa prims s'han de deixar per a fer-hi bosc. Els arbres que hi van bé són l'acàcia borda, el pi Larici, el pi silvestre, beç, faig i alzina. El noguer que prospera molt bé en terrenys calcaris, pedregosos i en pendent és susceptible de donar grans rendiments.

Bosquejar un terreny pobre és sempre molt més avantatjós que conrear-lo, puix que les despeses són insignificants i el rendiment pot ésser elevat.

JOAN MONTFORT

Desinfecció i desinfectants

LA desinfecció té per objecte destruir o inutilitzar els gèrmens causants de les malalties. Desinfecció és un concepte diferent de netedat. Un galliner, per exemple, pot ésser molt net tot i estant infectat. Tal seria el cas de rentar-lo amb aigua clara. L'aigua no destrueix els paràsits ni els microbis, però si és molt abundant, el que pot fer és emportar-se'ls, sense destruir-los. Els desinfectants, pel contrari, maten o paralitzen el desenrotllament dels microbis i paràsits, si són ben aplicats.

La desinfecció s'ha d'aplicar en primer lloc als animals. Si estan coberts de paràsits, com succeeix sovint amb l'aviram, les fumigacions de sofre practicades dintre una caixa amb l'animal dintre, però amb un forat per a poder treure el cap, el qual s'unta de petroli, per matar els paràsits que intentin fugir, dona bons resultats, i es fa net de paràsits repetint l'operació al cap de vuit dies. Està clar que també poden utilitzar-se les insuflacions de piretre fresc per entremitg de les plomes, com igualment l'aplicació de desinfectants líquids.

En els animals de pèl i llana els banys amb solucions arsenicals són molt indicats contra la ronya. Però si la ronya no està generalitzada i ocupa tan sols el coll, o les potes, o altra regió del cos, l'aplicació de pomada sofrada o amb àcid píric també acaba per guarir la malaltia, que en aquest cas equival a destruir el paràsit.

Algunes malalties microbianes que per les seves secreccions poden infectar els altres animals seran objecte de tractament desinfectant. Així, les pústules de la verola o pigota, els mocs de les galteres, les aftes de la glosopeda i els xancres del morm seran desinfectats amb líquids

enèrgics per tal d'impedir la vitalitat del germen causant de la malaltia.

Ultra el cos dels animals s'han de desinfectar tots aquells objectes on els gèrmens de la malaltia es poden haver posat. En primer lloc, caldrà mencionar les habitacions, amb els utensilis que s'han usat, com les mantes, objectes de neteja, guarniments, galledes, és a dir, tot el que directa o indirectament ha estat en contacte amb els malalts. No oblidar que les mans de l'home cada vegada que ha tocat els animals o els objectes que han estat en contacte, també deuran netejar-se.

Si els malalts han estat transportats amb un vehicle o malalts han passat pels camins de la propietat, també serà convenient netejar-los.

Les mosques i mosquits són agents transmissors dels gèrmens de les malalties. L'habitació dels malalts haurà d'ésser fosca, per a evitar l'entrada del susdits insectes. Els que hi hagi dintre es poden matar amb *Flit*.

La desinfecció es pot realitzar amb un dels desinfectants següents:

Biclorur de mercuri en solució al 1 per 1.000, addicionat d'àcid clorhídric al 5 per 1.000.

Hipoclorit de sosa comercial al 10 per 100.

Calç viva al 10 per 100.

Aigua bullent projectada en vapor i amb pressió.

Les aplicacions d'aquests desinfectants es pot realitzar amb algunes variacions, si es vol, segons la cosa a desinfectar.

Així, els jaços i femers poden desinfectar-se amb una solució de cresil al 5 per 100 o amb aigua de calç.

El sòl, si no està pavimentat, es treurà una

capa de 10 centímetres de terra i s'hi tirarà una solució cresilada i després aigua de calç. Quan el sòl és encimentat, es frega amb una solució de carbonat de sosa al 10 per 100, i després es renta amb una solució d'àcid sulfúric ordinari al 5 per 100.

Aquesta solució s'ha de preparar de manera que s'evitin els accidents que es poden produir. Per això es tira poc a poc l'àcid sulfúric a l'aigua i no l'aigua a l'àcid sulfúric.

Els locals, abans de desinfectarlos, caldrà treure els animals i airejar-los bé. Les parets es rentaran amb aigua bullent i a seguit s'hi passarà una solució cresilada al 5 per 100.

Els rastells, menjadores, òbits o còms seran tractats de forma anàloga a la precedent.

Després es tancaran el més hermèticament possible totes les obertures i es cremaran llucquets de sofre, 50 grams per metre cúbic de capacitat. L'obertura del local no es practicarà fins al cap de quatre dies. Al cap d'unes quantes hores d'haver obert s'hi entrarà, i llavors la desinfecció s'acabarà emblanquinant les parets.

Les menjadores, gavetes i abeuradors es fregaran amb raspall i es rentaran amb una solució d'àcid sulfúric al 5 per 100. Abans que el

bestiar utilitzi aquests objectes es rentaran tres o quatre vegades amb aigua clara.

Els guarniments seran rascats i ensabonats i posats quinze minuts en una solució de cresil al 5 per 100. Després posar-les a eixugar a l'ombra.

Les eines de neteja (estrijols, raspalls, carda, etc.) seran tractats de la manera que s'acaba de dir per als guarniments.

La destrucció de cadàvers, si aquests no són apropiats per algun canyet, es practicarà cavant una fossa, i damunt el cadàver es tirarà una espessa capa de calç viva.

La desinfecció el mateix serveix com a complement del tractament de la malaltia, que per a després que els animals són morts o guarits, i encara millor, com una manera preventiva.

Les pràctiques de desinfecció han de sovintejar així que es tingui notícia que prop de l'explotació pròpia hi ha alguna malaltia contagiosa.

Quant a l'aviram, sabent que cada any per la primavera i la tardor els paràsits de la pell no solen mancar, serà bo d'avançar-se a la presentació d'aquests, practicant una rigorosa desinfecció del galliner i de l'aviram.—CLIMENT REIG.

El guix i la vinya

El guix modifica les propietats físiques del sòl de la mateixa manera que la calç. Però l'acció del guix és més lenta que la de la calç en la coagulació de l'argila; no obstant, els efectes són idèntics.

En les terres argiloses i compactes el guix les torna més lleugeres. L'enguixament de terres, segons Boussingault equival al calcinament, puix que la calç del guix les plantes l'assimilen directament.

Les experiències de P. Deherain han demostrat que el guix exerceix una acció general molt favorable a les terres riques en humus, facilitant la circulació de la potassa en el sòl i dotant a aquesta última la facultat de dissoldre l'humus. En les terres pobres l'acció de l'enguixament és nulla o poc acusada.

El guix conté sofre, àcid sulfúric i calç. Aquests elements són els que intervenen en la nutrició de les plantes, sigui lliurement o combinats. Fins el present el mecanisme de l'acció dels elements que componen el guix en l'alimentació de les plantes no ha pogut establir-se d'una manera precisa.

Els efectes de l'enguixament, degut a les circumstàncies que s'acaben d'expressar depenen de la quantitat de guix que es tira a la terra i de la naturalesa del terreny. Per regla general, la quantitat de guix a escampar per la vinya en terres d'alluvió, fèrtils i poc calcàries és de 600 a 800 quilos per hectàrea i per any.

En les vinyes plantades en la maresma, o en terres de reacció àcida l'encalçament deu preferir-se a l'enguixament, si és possible adquirir la calç a un preu no gaire alt. Llavors s'hi poden tirar de 2 a 3.000 quilos per hectàrea cada tres o quatre anys.

En els terrenys rics o de fertilitat mitjana, de reacció aproximadament neutra serà avantatjós emprar el guix en raó de l'acció movilitzadora que concedeix en la potassa continguda en la terra.

Les vinyes de terrenys salats, que porten de 0'500 a 1'500 grams de clorurs per 1000 de terra, l'utilització del guix està molt indicada per a disminuir en certa manera l'acció perniciosa dels clorurs en la vegetació dels ceps.

BERNAT ALAVERN

UNA MICA DE TOT

ADOBS DE RESIDUS DE LLANA

Els residus de la llana constitueixen un adob azotat orgànic de descomposició lenta, i per aquest fet deuen incorporar-se a la terra molt abans del temps que s'espera obtenir-ne resultats. A la tardor per les plantes de primavera i a l'hivern per la fertilització de les plantes de tardor. L'acció d'aquest adob dura alguns anys.

La femada pels residus de llana es completarà, si es desitgen efectes immediats per adobs més actius, com per exemple, els nitrats i els adobs amoniacals. Els residus de llana poden constituir una bona adobada pels conreus de llarga durada: vinyes, arbres fruiters, etc...

Els efectes d'aquest adob es manifesten més esplendorosos en terrenys lleugers o calcaris que en terres argiloses, compactes i fredes.

NOVA PLANTA FARRATGERA PEL SECA

A l'Àfrica del Nord hi ha una planta que resisteix les més llargues secades, que es desenrotlla espontàniament i que el bestiar menja de gust. Els indígenes l'anomenen *qui-qui*, botànicament *Pennisetum clandestinum*.

El qui-qui és una planta les arrels de la qual s'estenen horitzontalment, vivaç com l'agram, molt ufanosa, i principalment adaptada a la seca. Les seves tiges són dretes amb fulles llargues i aplanades. Posseeix nombrosos estolons de la gruixària d'un llapis, donant a cada nus arrels i fulles, gràcies als quals un sol peu pot cobrir una superfície de més d'un metre quadrat. Plantada en un sòl dur, sense llaurar, arrela poc, però viu. En un terreny ric i humit pot assolir de 60 a 80 centímetres d'alt, formant un pa d'herba espès, a la base del qual les fulles es panseixen i moren ràpidament. Aquesta planta resisteix la pastura del bestiar gros i fins del porc.

El desenrotllament prodigiós del qui-qui, degut als seus vigorosos estolons, assegura el seu predomini damunt les altres plantes que componen les pastures, de manera que les fa desaparèixer completament. Cal fer, però, una salvetat, i és que l'alfals o userda, com alguna altra lleguminosa, creixen regularment al seu costat.

El sistema radicular del qui-qui és molt desenvolupat, condició que li permet de restar verd

a l'estiu, quan les altres plantes estan assecades i el mateix temps i per idèntica causa, a l'hivern brota primer que les altres.

El valor nutritiu del qui-qui és superior al de les plantes espontànies i força semblant al de l'alfals.

Un altre dels avantatges del qui-qui és que roman viu llarg temps fora de la terra; els estolons enviats a Amèrica i Àfrica austral han arribat vius.

El qui-qui és una planta molt apropiada per a fixar les dunes i les pendents o costes àrides i per consegüent de tots els terrenys secans.

El qui-qui no produeix granes i per consegüent s'ha de multiplicar per botons els quals es planten a la primavera, i la primavera següent ja poden ésser pasturades.

EL REBOTIMENT DELS REMUGANTS

El trefle, l'alfals i totes les altres plantes lleguminoses pasturades a l'endejú i en plena rosada són causa de meteorisme o embotiment dels remugants, o sigui bous, cabres i ovelles.

La pràctica ensenya que la millor manera d'evitar el rebotiment és no menar els animals a la pastura fins que hagin menjat un pinso de fenc o de farratge sec.

LA CONSERVACIÓ DE LES PATATES

Per conservar les patates diu que va bé escampar damunt de la pila calç viva en pols en la quantitat de 3 a 5 per 100 del pes de les trumfes. També s'assegura que la flor de sofre a la dosi de 1 a 2 quilos per cada 100 de patates exerceix una acció desinfectant molt apropiada a la conservació d'aquests tubèrcols.

CANVI DE COLOR DE LES FLORS

Les flors naturals poden canviar de color molt fàcilment. En un plat es tira una solució d'amoniac o sigui alcalí volàtil. Damunt el plat es posa un embut amb el broc enlaire i dintre del broc es posen les tiges de les flors, el color de les quals es desitja canviar.

Les flors blaves, violetes o purpurines es tornaran verdes; les flors vermelles, de carmí intens; les flors blanques, grogues.

Els canvis de color més singulars s'operen en les flors de diversos colors, puix que les línies

rogès verdegens i les blanques s'esgrogueeixen; altres flors, blanques i roges, per l'acció dels vapors amoniacals es tornen blaves, grogues i verdes. Quan les flors han canviat de color si es posen en un gerro amb aigua conserven el nou color durant algunes hores, però de mica en mica retornen al seu color primitiu.

COM S'HA DE COLLIR LA FRUITA

La fruita de tardor s'ha de collir a mà després d'evaporar-se la rosada. Per al transport s'utilitzen paneres planes amb el fons ple de papers de llana de suro o de serradures. Les fruites que s'han de servir és millor que es cullin tard, puix que es conservaran millor com més temps estiguin a l'arbre. Aquesta fruita en collir-la s'anirà en compte de no apretar-la amb els dits i abans d'entrar-la al rebost o celler per a servir-la haurà de passar un parell de dies en un local sec i ventilat per tal que la seva superfície sigui ben seca. Si la fruita ha de viatjar serà convenient collir-la alguns dies abans de la que s'ha de quedar a casa.

LES BERRUGUES DELS VEDELLS

Les berrugues surten a la part baixa del ventre, braguer, part interna de les cuixes, coll, espinada i cames.

Si no s'hi posa cura, les berrugues van creixent i poden arribar a formar aglomerats de molt volum. És més: es clivellen, supuren i fan molta pudor. L'animal sembla que no en pateix gaire. Però aquestes berrugues tenen el defecte d'encomanar-se fàcilment als altres bovins de l'estable.

Les medicines no serveixen per a guarir-les. És necessari tallar-les. L'hemorràgia que resulta es cauteritza amb un ferro roent. Això és molt millor que totes les untures i les lligades, que es puguin fer a la base de les berrugues.

LA PEPIDA

Les dones acostumen arrencar la pepida a les gallines malaltes, que tenen el fons de la gorja tota blanquinosa i coberta de tels, més o menys gruixuts. A vegades, aquestes gallines

tenen també mal d'ulls. No cal dir que aquestes bestioles no mengen i que estan molt tristes.

Seria convenient que no s'arrenqués la pepida. La pepida és un tel força gruixut que la majoria de les bèsties de ploma tenen a la llengua. És un tel completament normal.

El que cal fer en aquests casos és pintar amb tintura de iode dos cops al dia tot el fons de la gorja i llengua, és a dir, allí on hi hagi tels blanquinosos.

Demés, cada gallina dues vegades cada dia haurà de prendre una copa de llimonada.

CONTRA LES FORMIGUES

Un dels remeis que es citen com més eficients contra les formigues és l'hiposulfit de sosa, a la dosi de 20 a 30 grams per litre.

Aquesta solució tirada en un formiguer o en les processons de formigues les allunya radicalment.

El remei no és perillós per a les plantes. En canvi quan s'aplica en l'interior de les cases s'ha de tenir en compte els mobles i objectes pintats o envernissats, puix que els fa mal bé.

LA FUMAGINA DE LA FIGUERA

El tractament s'ha de fer a l'hivern. Després d'haver esporgat l'arbre, evitant tallar les branques grosses, s'aplica a la soca i a les branques la següent solució:

Sabó moll	1 quilo
Petroli... ..	4 litres
Sulfat de coure	1 quilo
Aigua... ..	100 litres

Repetir l'operació quatre o cinc vegades a intervals de vuit dies.

LA MUDA DELS CONILLS

Quan els conills muden, la pell no val res. Si el valor de la pell compta en els vostres càlculs, cal esperar matar els conills quan hagin acabat la muda. Per tal d'anar més de pressa s'aconseja de donar un gram diari de la següent barreja:

Pol de genciana... ..	9 grams
Sofre	5 "
Gengibre	3 "
Canyella	3 "



**EL MILLOR MATERIAL
PER A COBERTES**

QUAN LA CABRA NO DONA TANTA LLET

Si no és malalta i la llet ha baixat molt en comparació a l'any passat, cal repassar les condicions en què la cabra viu. S'ha d'observar si l'aigua és així mateix potable i l'abeurador net, si els aliments són sanitosos i si contenen prou matèria azotada; si té una bola de sal a la seva disposició, si menja la mateixa quantitat de verd que abans, si és que prop hi ha un gos que l'exciti.

No us contenteu pas a dir: fa menys llet que l'any passat. El que convé és trobar la causa de la disminució.

Si la disminució de llet obeeix a la pèrdua d'apetit, el millor tònic per a la cabra són els branquillons i fulles d'arbres i arbustos. Els favons li són també molt apetitosos.

ELS GRANETS DE RAÏM TORRATS, SUCEDANIS DEL CAFÈ

Els viticultors poden obtenir un nou ingrés amb la venda del granet de raïm, puix que en molts llocs s'ha començat d'utilitzar com a sucedani del cafè.

La composició química dels granets de raïm torrats correspon aproximadament a la del cafè, excepte per a la cafeïna. Els sucedanis emprats fins el present (llubí, pèsols, cigrons i estragol) no posseeixen una constitució tan semblant. La comparació entre el cafè i els granets de raïms és la següent:

	Granets torrats	Cafè torrat
Humitat	2'0	0'4 a 4
Matèries grasses	11'7	10'5 » 16'6
Matèries azotades	11'4	8'1 » 16'3
Cellulosa... ..	42'6	23'3 » 51
Cendres	2'86	4 » 5
Extractius no azotats..	30'1	
Cafeïna		0'8 » 1'8

Quan es barreja el cafè amb la meitat de granets de raïms es produeix una beguda molt semblant al cafè, tant pel gust com per l'olor. En canvi el color és força més clar.

LA BRILLANTOR DELS POTS D'ALUMINI

Fregueu els pots amb un fregall i una solució al 10 per 100 de sal d'amoníac i després amb una badana es frega novament.

LES VAQUES S'HAN DE MUNYIR TRES VEGADES

El costum exigeix que les vaques es munyeixin solament dues vegades al dia. Està provat que la

mamella segrega més llet com més vegades es munyeix. El límit a les munyides ve imposat per les despeses de la mà d'obra en relació a l'augment de la quantitat de llet. Sembla que tres munyides diàries no reclamen més personal que el necessari per a realitzar les dues munyides ordinàries i que per altra part la quantitat de llet obtinguda és força important.

Un autor holandès fa remarcar que les vaques que donen més de 20 litres diaris de llet, si no se les munyeix tres vegades, tenen una tendència a rebaixar la quantitat de litres de llet i reduir el període de lactació.

COM S'AFAVOREIXEN ELS VINS DEL PAÍS

El Comitè central de la Societat suïssa d'hostalers ha decidit recomanar als membres de la Societat, i en vistes a la solidaritat nacional econòmica, d'influir en els clients en el consum del vi embotellat del país.

Els hotels de Barcelona i altres poblacions importants haurien de recomanar a la seva clientela els nostres vins. L'oportunitat amb motiu de l'Exposició no pot ésser més avinent.

LLUITA CONTRA LA FUMAGINA

A Provença en la lluita contra la fumagina segueixen un mètode que els dona molt bons resultats.

Tots els arbres atacats es poden enèrgicament durant l'hivern, de preferència després dels freds rigorosos.

Tota la fruita i fullaraca resultat de la poda es crema immediatament.

Les oliveres es polvoritzen abundantment amb una solució composta de 10 a 12 quilos de calç per 100 litres d'aigua.

LLIMACS I CARAGOLS

Es poden caçar llimacs i caragols posant teules, rajoles o planxes velles de zinc contra la paret. Els llimacs i caragols que sempre cerquen on amagar-se van en el cau que se'ls té preparat i allí es poden matar.

ELS DEU MANAMENTS DELS BLATAIRES

Primer. Cultiveu força alfals, trefle, herba fe, trepadella i tota classe de lleguminoses; crieu molt bestiar i tingueu cura del femer.

Segon. Netegeu bé els conreus de bledarave

o remolatxa, de patates o trumfes i de moresc o blat de moro.

Tercer. A l'estiu feu perdre el gram.

Quart. Escolliu la varietat de blat seleccionat adoptat al terreny i al clima.

Cinquè. Netegeu les llavors.

Sisè. Per a evitar la càrie en les espigues que han de venir, remulleu les granes de la sement durant dos minuts en una solució de sulfat de coure al 2 per 100 o bé polvoritzar-les lleugerament amb pols cúprica.

Setè. Utilitzar el superfosfat o les escòries, els adobs azotats i potàssics i els fems corresponents, per tal de produir un esplet tupit, quasi a punt de volcar-se, però que no hi arribi.

Vuitè. Sembreu en terra flonja, un poc pitjada, fresca, amb un xic de terrossos.

Novè. Sembreu espès per a impedir que neixin i es desenrotllin males herbes.

Desè. A la primavera escampeu nitrat i després passeu el cultivador i el roieu.

MADUIXES QUE COSTEN 125 FRANCS CADA UNA

Els investigadors Truffaut i Thurneysen han presentat a l'Acadèmia de Ciències maduixes amb fullatge verd i ufanós i maduixes vermelles i oloroses, produïdes en un celler on la llum del dia no hi arribà mai.

La creixença de les maduixes, llur desenrotllament i fructificació es realitzà elèctricament. La il·luminació es féu per dues làmpares de 1.200 watts cada una, giravoltant contínuament a 1'20 metres d'alçada. La floració i maturació dels fruits es realitzà en 40 dies.

El procediment d'aquest cultiu és molt interessant, puix que per primera vegada s'obté amb llum artificial un producte que fins ara sols la llum solar havia donat.

És cert que el cost de producció, 125 francs cada maduixa, és gegantí, però la cosa principal ací, no és l'economia, sinó el fet científic.

NOTICIARI

LA SUPRESSIO DE LES CAMBRES AGRICOLES

A la «Gaceta» del dia 27 de juliol fou publicat el Reial decret referent a l'organització agropecuària, projecte que fou discutit a l'Assemblea. Aquest projecte suprimeix les Cambres Agrícoles i el Consell agronòmic. Abans foren suprimits els Consells de Foment, de manera que en poc temps els organismes oficials encarregats de vetllar pels interessos agrícoles han sofert una transformació radical.

Disposa el decret esmentat que el foment i la cura dels interessos agrícoles i ramaders estiguin a càrrec essencialment de les Diputacions. De totes maneres correspondrà a l'Estat la formació dels tècnics, el servei de laboratoris i camps d'experimentació i la inspecció dels serveis. Es constituïran Consells provincials agropecuaris, els quals seran integrats per sis vocals efectius i sis suplents designats per les Associacions locals agropecuàries que es constituïran lliurement als pobles. També formaran part del Consell provincial tres diputats, el delegat d'Hisenda, l'enginyer cap dels serveis agronòmics de la Diputació i l'inspector veterinari.

Les Associacions agropecuàries locals poden ésser mixtes o bé pures de propietaris d'arrendataris i de parcers.

Les Diputacions tindran cura de l'organització i la vigilància dels serveis d'aviicultura, floricultura, l'extinció de flagells del camp, les fires i els concursos. Crearan granges, camps d'experimentació, càtedres de demostració, laboratoris, parades i establiments d'industrialització. L'Estat abonarà a les Diputacions del 20 al 50 per 100 del pressupost que destinin a aquests serveis. Les Diputacions podran agrupar els serveis que convinguin a l'interès comú.

Les Diputacions podran assenyalar un recàrrec sobre la contribució, que no excedirà del 5 per 100. En el recàrrec hi queda inclòs el que ara es cobra per extinció de flagells. Cas que les Diputacions no complissin les funcions encomanades, l'Estat podrà incautar-se dels serveis, adminstrant els diners que hi siguin destinats.

Funcionarà sota la presidència del ministre d'Economia el Consell Naional Agropecuari integrat pels alts funcionaris del Ministeri, pels presidents de les Associacions d'Agricultors i de Ramaders i pels presidents dels Consells provincials.

El Consell Agropecuari exercirà les funcions encomanades a l'actual Consell agronòmic.

El Ministeri de l'Economia reglamentarà la propietat rural, modificarà els Sindicats i les Cooperatives agrícoles i revisarà tota l'actual organització agropecuària central, descarregant-la de despeses i dependències que siguin dables o interferents amb els serveis provincials.

L'estructuració agropecuària no ha pas satisfet els elements agricultors. Cert que la majoria de Cambres Agrícoles i de Consells de Foment tenien una vida ben migrada, però era conseqüència natural de la manca de recursos. Demés una cosa és la funció tècnica, és a dir, l'ensenyament, l'experimentació, la sanitat, etc., i l'altra és la funció econòmica. Aquesta era més indicat deixar-la a les Cambres Agrícoles o bé incorporar-la com una secció de les de comerç i indústria. El president de la Cambra Agrícola de València en unes declaracions que ha fet i que reproduïm, remarca justament aquest aspecte de la qüestió:

«He posat massa afecte, massa entusiasme en l'obra de la Cambra Oficial Agrícola com recollidora i menadora de totes les activitats agrícoles de la província, perquè estigui satisfet de la publicació del Reial decret.

El Consell Agropecuari, assessor de la Diputació provincial per a exercir les funcions que se li assignen, no és l'organisme que pot substituir la funció que avui exercia la Cambra Oficial Agrícola.

El legislador no ha tingut en compte que no consisteix tot en l'organització de granges, càtedres ambulants d'experimentació i altres serveis que s'assignen als esmentats organismes. Els problemes econòmics que porta darrera seu cada producció de la terra, l'estudi i defensa de la qual prop dels Poders públics estaven encarregats fins avui a les Cambres, no veig que sigui el Consell Agropecuari assessor de la Diputació, qui pugui substituir-les.

En la forma que s'estableix el recàrrec sobre la contribució per a pagar serveis que ha de sufragar l'Estat, ningú no hi pot estar conforme; per això paguem la contribució.

Era partidari, i ho sóc i estis disposat a defensar-la, perquè la crec necessària la quota obligatòria; però petita, modesta, com la quota de tres pessetes anuals que ara cobra, perquè tots contribueixin a la defensa de la riquesa comú, puix ja és prou que alguns posem el treball gratuïtament; però d'això a cobrar un recàrrec sobre la contribució, d'alguna importància, per a augmentar serveis que ha de pagar l'Estat, hi ha molta diferència.

La veritat, els que sentim intimament el problema agrícola en ses múltiples manifestacions, hem d'estar necessàriament condolguets en pensar que la nostra bell'ligència i representació ha d'estar reduïda a uns quants «usuaris col·laboradors dels Consells Agropecuaris de les Diputacions provincials».

Estarà bé que a les Diputacions provincials se les estimi i fins se les obligui que intervinguin amb un bon nombre de serveis agrícoles per a la província; però que siguin elles la representació que podríem dir-ne específica de l'Agricultura, en aquest punt molts no hi estarem d'acord.

No es pot evitar; la Corporació provincial sempre haurà d'ésser un organisme polític i l'organització agropecuària, tal com jo la sento, sempre ha d'apartar-se, com més millor, de la política.

Els problemes econòmics que planteja la producció agrícola han de tenir un portaveu adequat i en aquest aspecte han de coincidir molts amb mi que no ha de satisfer el Reial decret recentment publicat.

És veritablement anòmal que a la principal riquesa de la nació, que és l'Agricultura, se la despulli de la seva Cambra representativa, quan el comerç, la indústria, la mineria, la navegació, la propietat urbana, etc., la tenen i fins es creen Cambres específiques amb la protecció de l'Estat, com la del Llibre, l'Hostalera, etc.

Finalment, l'Agricultura continua éssent la que menys sort té que se li menin bé els seus variats i difícils problemes.

Però jo sóc dels que creuen que a la vida s'ha d'ésser sempre optimista. Això decretat a l'efecte, ha de fer tanmateix que es compleixi allò que diuen: que «no hi ha mal que per bé no vingui».

La Cambra Agrícola de València treient-li tot quan d'oficial tingui, amb la seva federació de productors de taronja, amb la seva unió de viticultors, amb la seva unió d'arrossers, federació de productors hortícoles i floricultors de la vega, etc., no pot desaparèixer. Són els fills ja majors d'edat que tots junts sostindran amb la mare com harmonitzadors de tots els seus interessos, perquè a la Cambra hi tenen el seu fogar, el que podem dir-ne casa pairal on manaven i disposaven, perquè era absolutament d'ells, mentre que ara...

ELS INCENDIS DE BOSCOS

El darrer número de la Revista de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre publica les conclusions d'una extensa Memòria sobre les causes que afavoreixen els incendis forestals i els procediments a aplicar per atenuar una tan gran calamitat social.

En alguna de les conclusions s'estableix la necessitat d'infiltrar en la consciència pública sentiments de respecte i de la màxima consideració als boscos, conjunt d'éssers vivents, que es ressenten de l'acció de tot agent que no vingui de la pròpia naturalesa i del tractament racional que ha de donar-los el seu propietari. Tot bosc, o els més d'ells, s'afegeix, vénen a ésser com uns sembrats i planters permanents, i consegüentment hauria de condicionar-se al trànsit per aquests de manera que es produís el menor dany possible i s'allunyés el perill de produir-lo.

Altres conclusions contenen preceptes de caràcter positiu: es demana en efecte que es prohibeixi encendre foc dins del bosc als transeünts, i sota determinades condicions als que hi treballen; que es prohibeixi així mateix fumar i portar llumins dintre del bosc; la possessió de bestiar de llana i caprí als que no gaudeixin de terres pròpies o arrendades, i el pasturatge durant uns anys, en tot bosc incendiari; l'elevació de globus aerostàtics a una distància mínima de tot bosc.

Es demana per altra part que es condicioni la caça, la mendicitat, la instal·lació i funcionament de carboneres i de tota indústria situada en les proximitats d'un bosc que empli combustibles o matèries inflamables.

També es reclamen concretes mesures de previsió per part de les Companyies de ferrocarrils pel que fa al risc del foc, de les locomotores, i per part de les Companyies d'electricitat que tenen cables estesos per entremig de les masses forestals.

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

(PER A CADA RAMA LA SEVA
QUALITAT CORRESPONENT)

Salmite

MARCA REGISTRADA

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

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

FABRICA A BADALONA - SANT PERE, 33

Tenint en compte altres aspectes dels incendis forestals, demana l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre que l'Estat col·labori per diversos mitjans a què els propietaris de boscos puguin tenir-los nets de brossa i assenyala diverses mesures preventives que aquests haurien d'adoptar.

El principal mitjà de previsió de la vigilància, però no a càrrec dels propietaris sinó de l'Estat, puix que és tasca principal d'aquest, protegir la propietat privada de tots els ciutadans.

Ha d'establir-se per tant la guarderia rural i la seva eficàcia ha de contemplar-se amb la imposició de les corresponents sancions als que no compleixin el que disposen les lleis de policia rural, castigant-se àdhuc la imprudència i la negligència, encara que per la seva causa no es produeixi dany.

L'actuació de la vigilància ha de completar-se demés amb l'organització de personal que habitualment no presti semblant servei, però que pugui ésser utilitzat en cas d'incendi, i amb diversos mitjans per a circular ràpidament la notícia del sinistre (telèfon, telègraf, ràdio, automòbils i àdhuc l'aviació) i per a combatre les flames (dipòsit d'eines a propòsit, extintors, etc.)

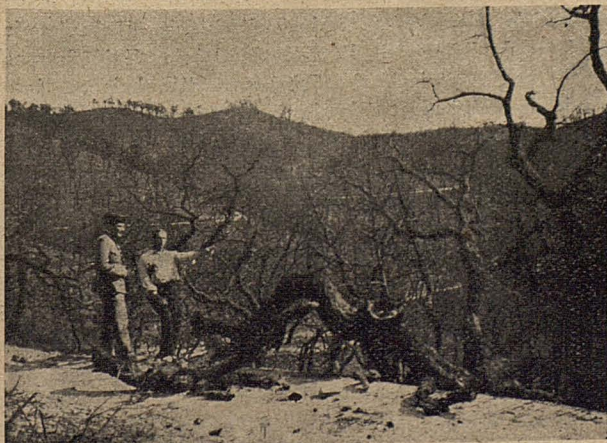
Altres conclusions es dedueixen de l'extens treball de l'Institut: patrocina que tota finca devastada per l'incendi, produeixi baixa respecte de tot impost, amb tal que es repobli, sense que mai la baixa no tingui el caràcter de a més partir entre els contribuents, i que tingui una durada llarga fins que el bosc estigui en condicions de produir.

Pel que fa a l'assegurament d'incendis de boscos, no realitzat a Espanya per Companyies mercantils, que porta en si funcions de prevenció contra semblants accidents, creu l'Institut que no seria de més la creació d'una o diverses Mútues amb l'ingrés forçós dels boscos públics, i voluntari per part dels boscos de domini privat.

Ultra la Memòria en qüestió, l'Institut ha confeccionat una minuciosa estadística dels incendis de boscos ocorreguts l'estiu passat a Catalunya. Porta registrats 159 incendis, que afecten a 409 propietaris, i comprenen una extensió superficial de 8.000 hectàrees.

Les pèrdues calculades passen la xifra de tres milions i mig de pessetes, amb unes 167.000 pessetes import de les pèrdues independentment de la producció estrictament forestal.

Per més que a causa de la poca o nul·la vigilància no es pot precisar la causa de la major part dels incendis, no obstant s'atribueixen molts a imprudències i a causes fortuïtes, evitables.



L'incendi d'aquest estiu a les Gavarres



Una nota de l'incendi de les Gavarres

Un dels ensenyaments que es desprenen de l'estadística confeccionada per l'Institut, és al seu judici, el gran percentatge d'incendis ocorreguts els diumenges i els dies festius, en relació de 2 a 1, ço que demostra que causen més incendis les imprudències d'aquells que van al bosc per passatemps que les dels que hi treballen.

Entre altres ensenyaments més, tots deplorables—diu l'Institut—que l'estadística proporciona, cal assenyalar el que poques vegades en declarar-se un incendi hi ha lloc a la formació de l'oportú atestat; i encara és més rar que es trobi l'autor o presumpte autor de l'incendi; finalment—diu—encara és més rar que es dicti sentència condemnatòria.

CONGRES INTERNACIONAL DE LA VINYA I DEL VI

Recentment constituït el Comitè Executiu del Segon Congrés Internacional de la Vinya i del Vi que amb motiu de l'Exposició ha de celebrar-se en aquesta ciutat del 22 al 30 d'octubre pròxim, aquest Comitè ha procedit al nomenament de les Comissions encarregades d'organitzar els diferents actes i festes previstos en el programa de l'esmentat Congrés.

Aqueixes comissions s'anomenen: Comissió Tècnica, Comissió d'Administració i Hisenda, Comissió de Festes i Excursions.

Formen la primera els següents senyors: Nicolau Garcia de los Salmones, Claudi Oliveras, Trinitat Cataús, Pasqual Carrión i Màrius Oliveras. Integren la segona: el senyor baró d'Esponellà, Manuel Raventós, Francesc Santacana i Faust Simó. Finalment, componen la tercera: Epifani de Fortuny, Marian Oliveras, Jaume Maspons, Pere Gironès i Raul Mir.

El nombre d'adhesions rebudes per a aquest Congrés és considerable. Figuren entre elles la d'importants viticultors de França, d'Itàlia i d'Espanya.

Ultra les projectades excursions a les zones vitícoles més caracteritzades de Catalunya, es combinen altres dues excursions: una a la Illa de Mallorca i altra a Sevilla.

Respecte al programa de festes, cal dir que hi haurà alguns números que tindran lloc al recinte del Certamen i cridaran l'atenció.

Els llocs encarregats de facilitar informacions respecte aquest Congrés són els següents:

Serveis Enològics de Catalunya, carrer de París, 120.
Institut Agrícola Català de Sant Isidre, carrer Portaferrisa, 21.

Unió Viticultors de Catalunya, carrer de Pelayo, 12. Oficines d'informació del Palau d'Agricultura de l'Exposició de Barcelona.

El Comitè Executiu del II Congrés Internacional de la Vinya i del Vi i les Comissions nomenades per a l'organització dels actes i festes que es projecten amb motiu d'aquell, s'ocupen activament en la confecció del programa, el qual, a jutjar per les impressions rebudes, promet revestir la major brillantor. En breu es donarà a conèixer detalladament l'esmentat programa.

Ultimament el Comitè Local Executiu ha quedat ampliat amb una Vice-Presidència que s'ha atorgat al President de la Federació Nacional de Criadors, Exportadors i Magatzemistes de Vins d'Espanya, don Amadeu Maristany, i amb un càrrec de vocal que s'ha concedit al Secretari de la mateixa Federació, don Jaume Gil.

En aquests últims dies el nombre d'inscripcions per a aquest Congrés ha augmentat considerablement.

Amb motiu de les Jornades d'Ona Curta i l'Exposició de l'Associació «E. A. R.» al Palau de l'Exposició, que han de tenir lloc del 15 al 17 de novembre, una corporació oficial ha pres la iniciativa d'organitzar una sèrie de conferències prop del tan ineteressant tema.

A l'efecte, la dita corporació invitarà en breu, per tal que prenguin part a elles, a una distingida personalitat francesa i a un famós tècnic madrileny, especialitzat en els estudis de ràdio-difusió.

Les aportacions rebudes per a l'Exposició «E. A. R.» que es celebraran al Palau de Projeccions, són veritablement considerables i despertaran vivíssim interès entre els «amateurs» ràdio-difusió.

Per a les Jornades són ja a centenars les adhesions rebudes a la secretaria del Comitè organitzador, al carrer de Claris, 8, pral.

HOMENATGE AL DOCTOR SANTACANA A MARTORELL

L'Ajuntament de Martorell va acordar donar el nom de Francesc Santacana a l'antic carrer d'Anoia, en premi als molts treballs que aquest il·lustre martorellenc ha fet a favor de la població, i el Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell va aprofitar aquesta avinentesa per invitar a tota la comarca a tributar-li un homenatge.

Després de la cerimònia del descobriment de les làpides que donen el seu nom a l'antic carrer, va tenir lloc en els grans locals del Sindicat un banquet de 500 coberts, on estava representat tot el que val i representa quelcom en la nostra comarca.

El banquet va descabdellar-se en un ambient de fraternitat i alegria pròpia d'antics lluitadors que es troben reunits per a retre homenatge al seu capdavanter, el qual, per la seva iniciativa, constància i generositat ha aconseguit que el Sindicat de Martorell sigui un model d'organització, que ha permès realitzar els més grans ideals que ha de perseguir una col·lectivitat.

Els brindis els va iniciar el senyor Josep Maria Vallés, enaltint els mèrits de l'homenatjat, fent constar que les lluites que ha de sostenir per a portar a cap la seva obra, fa necessària tota la seva equanimitat per no ferir més del necessari interessos que inevitablement perjudica l'actuació de tot Sindicat que ha d'anteposar el bé de la col·lectivitat a tota altra consideració.

Pal·là després el senyor Llobet, en representació del Sindicat de Pal·lès, que llegí unes quartilles en lloança a la vida del camp, i acabà dient que si tots els agricultors fossin del tremp del senyor Santacana, no quedarien deserts els camps.

A continuació parlà el senyor Vidal, gerent del Sindi-

cat de Cervera, fent ressaltar la importància d'aquestes institucions, dient que si abans els agricultors la misèria els feia desertar de la Segarra, gràcies a elles poden avui viure tots a la seva pròpia terra.

Fa ús de la paraula el representant de la Cambra Agrícola de Sant Sadurní, senyor Jaume Torres, que relata una sèrie de metàfores per a posar de relleu els avantatges de la cooperació.

El president de la Unió de Vinyaters de Catalunya, senyor Simó, fa l'història social i vitícola del doctor Santacana.

El senyor Vives, gerent del Sindicat de Vila-rodon, s'adhereix a l'acte, i proposa fer un prec al Govern, demanant que es protegeixi el consum de vins nacionals.

Tots aquests oradors foren fortament aplaudits, i acte seguit s'aixecà l'alcalde de Martorell, senyor Vicents Ros, qui, en mig d'unànimes aclamacions, demostra que els enemics de l'homenatjat no havien fundat en cap raó sòlida la lluita contra l'home que ha estat mereixedor d'aquest homenatge i que l'ànima de tot el poble reconeix en el doctor Santacana els seus dots de talent, d'activitat i d'amor intens a la vila de Martorell i al progrés.

En mig d'una xardorosa ovació que a peu dret l'tributaren tots els comensals, s'aixecà a parlar el doctor Santacana. Digué que considera germans tots els viticultors, i un germà, per molt que digui, no pot ofendre mai.

Digué que el Sindicat constitueix un màxim de conservadorisme i de comunisme en intel·ligència perfecta.

Afegí que els beneficis morals han de superar sempre als materials, essent la base la mútua comprensió, i, per fi, diu que si va acceptar l'homenatge no ho féu com a particular, sinó com a representant del Sindicat per destruir la llegenda de què els viticultors són desagrats.

Acabà oferint-se a ésser el primer signant de la instància i a fer el discurs de gràcies, sempre que qualsevol Ajuntament de Martorell cregui oportú canviar el nom del carrer per honorar un altre fill de la vila.

ELS IMPORTADORS I CONSUMIDORS DE FUSTES DE CATALUNYA

A l'estatge social de la Cambra Sindical de Fustes de Barcelona ha tingut lloc la reunió d'elements interessats en el comerç i exportació i consum de fustes de Catalunya, per tal de tractar de l'abast i orientació a seguir, a conseqüència de la disposició ministerial publicada a la «Gaceta», creant la Junta de Racionalització de la Producció de la Fusta i les seves Indústries.

La primera reunió va tenir lloc amb l'assistència i representació dels presidents del Centre de Fusters Matriculats de Barcelona, Col·legi d'Artíficis d'Ebenisteria, Societat de Fusters de l'ex-vila de Gràcia, Unió Patronal de Boters, Associació de Fabricants d'Embalatge, Associació de Fabricants d'Estoigs i Gremi de Fusters Matriculats de Sant Gervasi, a tots els quals el president de l'Associació Espanyola d'Importadors de Fustes, de Madrid, donà amplies explicacions sobre els propòsits d'aquesta entitat, que ha portat la direcció de les gestions realitzades davant del ministeri i en representació dels importadors de fustes d'Espanya. Després d'haver parlat diversos dels assistents, declararen que estaven d'acord amb l'orientació i treballs realitzats, i amb els propòsits manifestats per l'Associació Espanyola esmentada i disposats a acceptar la fórmula d'harmonia i proposta de garanties oferta a les entitats de consumidors de fustes esmentades, a reserva de l'aprovació definitiva dels elements representats, i reconèixer alguns dels assistents

que l'aspecte de l'assumpte era diferent al de la informació que abans hi havien rebut.

En la segona reunió celebrada a l'esmentat local, a la qual assistiren personalment o amb representació delegada la quasi totalitat d'importadors de fustes de Barcelona, Tarragona i Sant Feliu de Guíxols, l'esmentat president de l'Associació d'Importadors de Fustes explicà detalladament les gestions realitzades per l'Associació de la seva presidència amb relació a l'esmentada Reial Ordre, i per a evitar la desorientació dels interessats en el comerç i consum de fustes, concretà el criteri de l'Associació espanyola en els següents termes:

Primer. Que en cap ocasió els importadors de fustes d'Espanya han estat partidaris d'un monopoli de fustes, i per consegüent resulta fals que ho hagin proposat al ministeri com a una de les conclusions de la Comissió.

Segon. Que seguint l'orientació patriòtica del Govern, estan disposats a no importar ni un metre cúbic més del necessari per al consum, però també ni un metre menys de l'indispensable per a les necessitats racionals.

Tercer. Que es vol respectar tots els interessos creats normalment en el comerç i consum de fustes.

Quart. Que el promedi d'importació de fustes ha d'ésser el que les necessitats del pas aconselli en les seves diferents espècies, amb la deguda atenció per a facilitar la resolució del problema de la crisi forestal existent.

Cinquè. Que la restricció d'importació de fustes ha d'ésser solament a les espècies que tinguin substitutiu dintre del país.

Va estendre's en consideracions sobre la forma de repartiment del cup d'importació de cada port i de les garanties perquè aquests repartiments siguin justos i equitatius, i mereixé la unànime aprovació dels reunits, que emplenaven la sala d'actes de la Cambra Sindical de Fustes.

Després de fer-se constar un expressiu vot de gràcies per al president de l'esmentada Associació Espanyola d'Importadors de Fustes, per la intensa tasca realitzada a benefici de tots, es nomenaren les següents comissions: Bàltic i pi teia, senyor Blanco, Bartolí, Galindo, Ginestà i Miquel. Adriàtic i fustes fines, senyors Calvo, Dachs, Ibàñez, Le Monnier, Trullols i Xicoy. Boteria, senyors Ramoneda, Llises, Llusà i Llosa, i Pi en tronc, el senyor Ragué, els quals comissionats, prèvia consulta als pocs elements que no van assistir a la reunió i sota la presidència del senyor Arbós, concretaran les seves aspiracions per a la futura reglamentació relacionada amb la Reial Ordre de referència.

S' aixecà la sessió en mig del major entusiasme dels reunits, per la unanimitat i harmonia que havia existit en les dues reunions abans esmentades.

INCENDIS ALS BOSCOS, A LES CASES DE PAGES I ALS POBLES

S'ha declarat un violent incendi a un despoblat del terme de La Guàrdia (Lleida), on hi havia unes 15.000 garbes entre blat, ordi i civada, propietat d'En Manuel Codina, mitgè de la masia Sostres, qui havia subarrendat el novè del Canal d'Urgell.

— A Sant Genís de Vilassar detingueren els mossos d'esquadra a Antoni Prat March, que intentà per dues vegades calar foc al Mas Sala, del terme de Premià.

— S'ha calat foc a la finca de Can Font, situada entre Terrassa i Castellar, propietat de Francesc Roig. Davant la por que es propagués al mas, fou avisat el cos de bombers de Terrassa. El foc fou dominat aviat.

— A Manresa es produí un petit incendi a la vela de

la sastreria Tuneu, establerta al carrer del Born. La cosa no tingué cap importància.

— Com a presumpte autor de l'incendi ocorregut el dia 202 d'agost a l'indret conegut per El Terror, del terme municipal de Llers, la guàrdia civil ha detingut a Joan Molins Portes, de 72 anys.

— S'ha calat foc en un bosc del terme de Santa Susanna (Pineda). Va durar set hores. Les pèrdues són de molta importància. Per si l'incendi havia estat casual o intencionat, els mossos d'esquadra detingueren a Pere Mateu Vives, major d'edat el qual declarà que, per tal de netejar un camí d'herbes, encengué foc, i es propagà l'incendi, que prengué grans proporcions. Foren inútils tots els esforços que féu per apagar-lo.

LA RIQUESA AGRÍCOLA DE VALENCIA

SET MILIONS I MIG DE QUINTARS DE TARONJA EXPORTATS I MES DE 303 MILIONS DE PESSETES QUE HAN COBRAT ELS CULTIVADORS VALENCIANS.

Actualment, la taronja valenciana obté una supremacia veritable sobre la de tots els països productors i cada dia se li obren nous mercats. De l'exportació durant la finida temporada de la collita, dels milions de pessetes que han entrat a València per l'esmentat concepte i d'altres coses relacionades amb la producció de la taronja, anem a parlar en aquest reportatge.

Els tarongerars

A la regió valenciana i en tota la llargada de la costa de llevant a ponent i des de molt abans d'arribar, des de Barcelona, a Castelló de la Plana i fins més enllà de Xàtiva, s'estén una amplíssima faixa, en alguns llocs de molts quilòmetres, tota formada, en sa major part, d'hortos de tarongers.

Els pobles i termes on més intensament es cultiva la taronja i també els que, dins de la regió, tenen més anomenada són Vilarreal, Burriana i Nules, Carcaixent, Alcira i Corbera i els pobles de la comarca de Xàtiva.

A la comarca d'Alcira, per exemple, cobreixen els tarongerars tot l'horitzó visible. La impressió, des del tren, és la d'una immensa mar de verdor, amb illes nombroses, que són les torres, les cases de llauror, més blanques i clares, entre el verd fosc dels tarongers.

Es admirable l'espectacle que ofereixen els tarongerars en l'època de la floració, tots ornats amb la blanca flor i en un ambient de deliciós i encantador perfum. I després, quan el fruit d'or penja, abundós, de les branques, es contempla, amb una bella simfonia de grocs i verds, el més important tresor de la riquesa agrícola de la regió valenciana.

Per a l'economia del país, la producció i comerç de la taronja té una enorme importància, puix que no es limita al diner que cobra el cultivador; també cal esmentar el que ingressen en llurs caixes un nombre considerable d'industrials i comerciants, que viuen al voltant del negoci de les taronges.

Hi ha una indústria a Espanya, la de puntes de París, per a la confecció de caixes de taronja, ceba i altres fruits, que té en la regió valenciana el seu més important mercat consumidor.

L'exportació de taronja l'última temporada

Cada any augmenta l'exportació de la taronja a l'estranger. Durant la finida temporada les quantitats de tones exportades i de milions de pessetes importats per aquest concepte són, realment, considerables.

La Unió d'Exportació Agrícola ens facilita les dades interessants següents:

Durant la finida temporada s'han exportat 7.570,798 quintars mètriques de taronja, que al preu mitjà de 40 pessetes quintar mètric, representen un valor de 303.231,920 pessetes.

Aquestes quantitats es descomponen de la següent manera:

Exportació de la Regió valenciana:

Gran cabotatge: Primera temporada, 1.639,393 quintars mètriques; 63.575,720 pessetes.

Segona temporada, 3.002,248 quintars; 120.089,920 pessetes.

Cabotatge a França: Primera temporada, 12,000 quintars mètriques; 480,000 pessetes.

Segona temporada, 29,000; 1.160,000 pessetes.

Regió murciana: Primera temporada, 100,466 quintars mètriques; 4.018,640 pessetes.

Segona temporada, 666,821; 26.672,840 pessetes.

Regió andalusa: via marítima, 110,000 quintars mètriques; 4.400,000 pessetes.

Segona temporada, 100,000; 4.000,000 pessetes.

Via terrestre: Primera temporada, 592,500 quintars mètriques; 23.700,000 pessetes.

Segona temporada, 1.328,370 quintars mètr. 53.134,800 pessetes.

Totals: 7.570,795 quintars mètriques; 303.231,800 pessetes.

L'exportació a l'estranger de taronges i llimones

Segons les dades de la U. N. E. A., l'any 1928 es van exportar, de taronges i llimones, les quantitats següents, als països que s'esmenten:

Taronges:

Ceuta, 1,070 quintars mètriques; 32,130 pessetes.

Melilla, 47; 1,410.

Alemanya, 1.592,540; 47.776,200.

Algèria, 28; 840.

Bèlgica, 425,410; 12.762,300.

Canadà, 185; 5,550.

Cuba, 89; 2,670.

Dinamarca, 84,399; 2.531,970.

Estats Units, 5,036; 151,080.

França, 2.084,119; 62.523,520.

Finlàndia, 11,818; 35,540.

Gibraltar, 9; 270.

Gran Bretanya, 3.424,177; 102.743,310.

Holanda, 704,454; 21.133,620.

Itàlia, 4,325; 129,750.

Marroc, Z. E., 176; 5,280.

Marroc, Z. F., 457; 13,710.

Marroc, Z. I., 552; 16,560.

Noruega, 132,973; 3.989,190.

Portugal, 136; 4,080.

Suècia, 110,434; 3.319,020.

Uruguai, 3,193; 93,270.

Àfrica Francesa, 20; 600.

Totals, 8.586,164 quintars mètriques; 257.584,920 pessetes.

En aquestes dades no apareix la destinació real de les remeses i es dona el cas de mercats com els de Suïssa, Txecoslovàquia, Àustria i Hongria, que no figuren amb cap partida i és sabut que han consumit un volum de relativa importància.

Per tal de poder donar la distribució real d'aquest vo-

lum considerable de 8.586,164 quintars mètriques, han estat recollits els informes que subministren les estadístiques estrangeres sobre la importació que fan de la nostra taronja i resulten les dades següents:

Gran Bretanya, 3.424,777 quintars mètriques; Alemanya, 2.223,735; França, 1.198,192; Holanda, 690,300; Bèlgica, 415,640; Suïssa, 148,981; Noruega, 132,973; Suècia, 110,434; Dinamarca, 84,399; Txecoslovàquia, 58,360; Àustria, 43,630; Finlàndia, 15,340; Hongria, 21,738. Altres països, 7,064.

L'exportació de llimones durant el mateix any de 1928 ha estat la següent:

Canàries, 18 quintars mètriques; 540 pessetes.

Ceuta, 216; 6,480.

Alemanya, 23,354; 700,620.

Algèria, 6; 180.

Argentina, 220; 6,600.

Bèlgica, 268; 8,140.

Canadà, 12; 360.

Dinamarca, 503; 15,090.

Estats Units, 5; 150.

França, 48,048; 1.441,440.

Gran Bretanya, 38,758; 1.162,740.

Holanda, 424; 15,720.

Marroc, Z. E., 120; 3,600.

Marroc, Z. F., 98; 2,940.

Marroc, Z. I., 172; 5,160.

Noruega, 104; 3,120.

Suècia, 1,300; 39,000.

Uruguai, 125; 3,750.

Totals, 114,118 quintars mètriques; 3.423,540 pessetes.

L'exportació de taronja, especialment, pot encara augmentar molt. Suècia, Txecoslovàquia, Àustria i Hongria, poden augmentar el consum considerablement. La mateixa Alemanya pot arribar amb facilitat a la xifra de quatre milions de quintars mètriques.

Altrament, hi ha països amb els quals gairebé no es mantenen relacions comercials directes per no tenir concertat tractats de comerç; per exemple, Polònia, la U. R. S. S., Iugoslàvia, els Balcanes que, en conjunt i per llur massa de població nombrosa, ofereixen un magnífic esdevenidor al desenvolupament de l'exportació de la taronja de València.

El mercat interior

Per al consum del mercat interior fora de les comarques productores, s'han hagut de menester 17,000 vagons, aproximadament, que representen un volum d'uns 900 mil quintars mètriques.

La producció de la taronja, encara que per les noves i constants plantacions que es porten a cap a la Regió valenciana ha d'augmentar considerablement, té encara en l'exterior mercats per a explotar i poc explotats; compta amb el consum del mercat interior, que es podria millorar en gran manera, si els governs volguessin preocupar-se i protegir-la contra els acaparadors i determinades organitzacions que fan que a Barcelona, per exemple, el consumidor hagi de pagar la fruita de València més cara que no es paga a l'estranger, i té també al seu favor les derivacions industrials que prenen cada dia un més gran increment i es fan més importants i més fortes.

Realment, les famoses taronges de València són d'or per la color i pel que valen.

URALITA

LA MILLOR TUBERIA PER A
CONDUCCIONS A PRESSIO

EL MERCAT

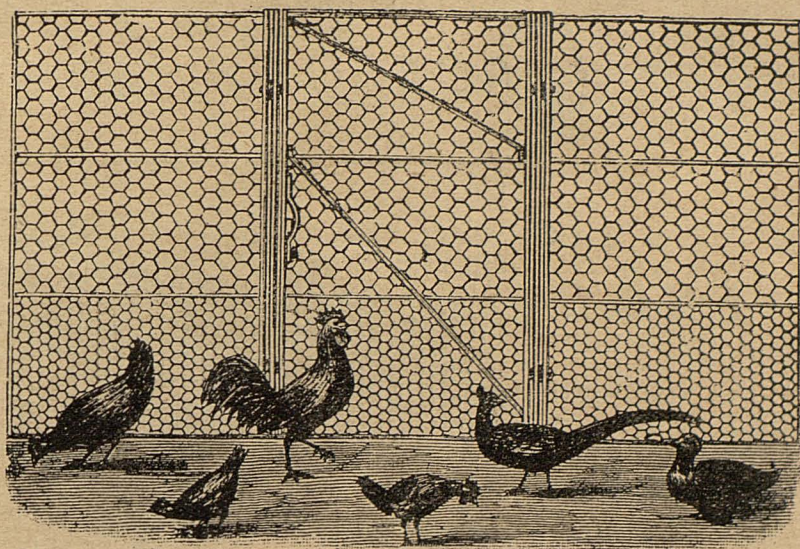
ULTIMES COTITZACIONS

ADOBES	UNITAT	PESSETES		UNITAT	PESSETES
Superfosfat d'os, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1/2 per 100 de nitrogen ...	100 quilos	15'—	Colorant Bordeus... ..	1 kilo o litre	15 a 75
Superfosfat de calç, 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble	"	11'—	Id. Caramelina.	"	15 a 75
Superfosfat de calç, 16-18 per 100 d'àcid fosfòric soluble	"	10'—	Fosfat amònic blanc de neu, en pols.	"	2'10 a 2'45
Superfosfat de calç, 13-15 per 100 d'àcid fosfòric soluble	"	9'—	Gelatina Flandes extra... ..	"	4'25
Sulfat d'amoníac, 20-21 per 100 de nitrogen	"	36'—	Id. or, plata, bronze... ..	"	8'25 — 7'25
Nitrat de sosa, 15-16 per 100 de nitrogen	"	35'50	Glicerina, pura bidestilada, 30° Enol	"	3'50
Sulfat de potassa, 90-92 per 100, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura.	"	33'—	Metabisulfít de potasa cristal·litzat	"	1'70 a 2'10
Clorur de potassa, 80-85 per 100, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura	"	27'—	Negre animal	"	1'15 a 1'45
Matèria orgànica còrnia natural, 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric	"	34'—	Nosperal (substitueix al sulfat de coure)... ..	"	1'15
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'—	Osteocila Coignet.	"	4'35
Sulfat de ferro en gra	100 quilos	12'—	Sang cristal·litzada Enol	"	3'50
Nitrat de calç 15-16 per 100 de nitrogen i 28 per 100 de calç	"	30'50	Taní al alcohol, pur... ..	"	5'65 a 10
Cianamida 19-20 per 100 de nitrogen, 60 per 100 de calç	"	29'—	Id. al éter, pur	"	10'75 a 16
			Brou Bordeles Schloesing. ...	"	1'30
SOFRES			BOTAM		
Sofre Sant Jordi, 98-100 per 100, extra	40 quilos	14'50	Barrils de 14 a 16 litres, roure	Un	7'—
Id. id, 98-100 id., extra fi ...	"	16'50	" 28 a 32 " "	"	14'—
Sofre gris o precipitat	"	9'—	" 100 litres... ..	"	30'—
Flor de sofre o sofre sublimat	50 quilos	24'—	Pipes de 240	"	50'—
Sofre de terròs	"	33'—	Bordaleses	"	52'—
Sofre en pans, refinat	"	40'—	Bocois 600	"	210'—
Sofre de canó	"	48'—			
PRODUCTES ENOLÒGICS			CEREALS		
Acid cítric cristal·litzat, pur estranjer 99°... ..	1 kilo o litre	8'25	<i>Blat</i>		
Acid tartàric id. id. id. ...	"	4'50	Froment de Castella	100 quilos	48'— a 48'25
Id. id. id. id. id.	"	4'25	Xeixa de la Manxa	"	49'—
Anhidrid sulfurós, pur francès	"	1'25	Froment de la Manxa	"	"
Sofre conglomerat en pastilles de 5 a 100 grs.	"	1'50	Aragó	"	51'—
Lluquets classe extra sense degotalls... ..	"	1'50	Navarra	"	50'— a 51'—
Id id. corrent	"	0'85	Urgell i Vallès	"	53'—
Carmel especial de sucre, classe extra... ..	"	3'75	Comarca	"	53'—
Carbó vegetal en pols fina ...	"	2'15	Extremadura, blanquet ...	"	47'—
Cel·lulosa Enol.	"	5'—	Cruxer	"	00'— a 00'—
Cola Vila.	"	2'75	lleida	"	53'—
Id. Coignet, en plaques... ..	"	3'—			
Id. xina en fideus... ..	"	35'—	<i>Civada</i>		
Cola rusa Saliausky... ..	"	45'—	Extremadura	"	38'— a 38'50
			Manxa	"	00'00 a 00'—
			Aragó	"	00'00
			<i>Ordi</i>		
			Extremadura	"	00'—
			Manxa	"	00'—
			Urgell	"	38'50 a 39'50
			Sagarra	"	38'— a 39'—
			Aragó	"	00'00
			Castella	"	37'— a 38'—
			Comarca	"	"
			<i>Moresc</i>		
			Plata, vell	"	00'— a 00'00
			Id. nou	"	36'— a 37'—
			<i>Mill</i>		
			Estranger	"	50'—
			Comarca	"	52'—
			<i>Arròs</i>		
			Benlloc, zero	"	58'— a 59'—
			Idem, mitjà	"	62'— a 63'—
			Idem, selecte	"	63'— a 66'—
			Matisat, ordinari	"	60'— a 62'—

	UNITAT	PESETES		UNITAT	PESETES
Idem, selecte	100 quilos	63' - a 64'—	Farina de peix	100 quilos	90' - a 110—
Bomba, ordinari	»	86' - a 87'—	Farina d'ossos	»	35' - a 40'—
Idem, superior	»	98' - a 99'—			
Idem, extra	»	106' - a 107'—			
LLEGUMS			FRUITES SEQUES		
<i>Faves</i>			<i>Ametlles</i>		
Extremadura	»	46' - a 47'—	Mallorca	»	465'—
Itàlia	»	42' - a 42'50	Esperança, primera	»	480'—
Tunis	»	42'50	Tarragona	»	490'—
Oran,	»	43' - a 43'50	Mollar amb closca	»	480'—
Valencianes,	»	43'50			
Prat	»		<i>Avellanes</i>		
<i>Favons</i>			Ordinària amb clofolla	»	100'—
Sevilla	»	48'—	Negreta	»	145'—
Xereç	»	49' - a 50'—	Sense clofolla, primera	»	305'—
Marroc	»	44'50	» segona	»	280'—
Italians	»	45'—			
Anglesos	»	44'50	<i>Figues</i>		
<i>Garrofes</i>			Fraga	10 quilos	9'50
Vinaroç	42 quilos	45'05 a 41'—	Idem extra	»	
Roges	»	00'—	Mallorca	»	
Mallorca	»	33'5 a 34'—	Idem negres	»	
Eivissa	»	37'50 a 38'—	Burriana	»	
Matafera	»	00'—	Albunyol	»	
València	»	00'—			
Xipre	»	00'—	<i>Pinyons</i>		
<i>Veces</i>				100 quilos	460'—
Navarra	»	00'—			
Romania	»	00' - a 00'—	VINS		
Calaf	»		Penedès, blanc	Grav i hectòlitre	2'50
Màlaga	»	41'50 a 44	Camp de Tarragona, blanc	»	2'55
<i>Mongetes</i>			Priorat, negre	»	2'70
València Pinet	»	115'— a 120'—	Martorell, blanc	»	2'50
Monquillines	»	000'—	Manxa, blanc	»	2'50
Trinquillon	»	000'—	Mistela blanca	»	2'90
Mallorca	»	110'— a 112'—	Idem negra	»	3'05
Itàlia	»	00' - a 00'—	Moscatell	»	3'25
Hongria	»	00' - a 00'—			
Romania	»	00'—	ALCOHOLS		
País, novès	»	120'— a 125'—	Destilat de vi 94-95 graus	100 litres	
<i>Altres llegums</i>			Rectificat, residus vínics 96	»	255'—
Ers	»	42'— a 42'50	97 graus	»	
Titus	»	39'— a 41'—	Rectificat industrial 96 a 97	»	114'—
Guixes	»	43'— a 44'—	graus	»	655'—
Llenties	»	105'— a 130'—	Desnaturalitzat, 88 a 89 graus	»	
Cigrons pelons	»	77'— a 83'—	Aiguardent de canya, 74 a 75	»	200'—
Idem blancs	»	80' a 185'—	graus	»	
FARINES I DESPULLES			OLIS		
Extra blanca superior	»	65'— a 77'—	<i>Oliva</i>		
Idem ordinària	»	73	Ordinari	100 quilos	213'10
Intervinguda	»	67	Superior	»	226'10
Número 3	60 quilos	27'— a 28'—	Fi	»	243'50
Número 4	»	23'— a 24'—	Extra	»	252'20
Segones	»	21'— a 22'—			
Terceres	»	18'50 a 19'—	<i>De pinyola</i>		
Quartres	»	16'50 a 17'—	Verd, primera	»	130'45 a 134'80
Segó	100 litres	5'—	Idem, segona	»	139'15 a 143'50
Segonet	»	5'—	Groc, primera	»	000'00 a 000'00
Farinassa d'arròs	70 quilos	24'—	Idem, segona	»	
Morret	»	40'—			
Farina de maniòc	100 »	34'—	<i>Exòtics</i>		
FARRATGES I PINSOS			Cacauet	100 litres	000'—
Alfals	40 quilos	8'— a 8'50	Coco, blanc	»	145'—
Palla llargueta	»	4'— a 4'50	Idem, Cochin	»	160'—
Polpa de remolatxa, estran- gera	100 quilos	38'— a 38'50	Idem, Palma	»	200'—
Idem, país	»	30'— a 31'—	Llinosa, cuit	»	177'—
Turtó de coco	»	35'— a 37'—	Idem, incolor	»	108'—
Idem de cacauet	»				
Farina de turtó de llinosa	»	37'—	ANIMALS I LLURS PRODUCTES		
Farina de carn	»	55'— a 75'—	<i>Animals</i>		
			Bous del país	1 quilo	2'70
			Vaques ídem	»	2'70
			Vedelles ídem	»	3'55
			Ovelles ídem	»	2'50
			Xais ídem amb llana	»	4'—
			Idem esquilats	»	
			Cabres ídem	»	2'25
			Cabrits ídem	»	6 a 7
			Porcs blancs del país, de	»	
			110 quilos net	»	3'65
			Idem, molt grassos	»	3'45
			Idem íd. valencians, íd.	»	
			Idem mallorquins	»	

Eliodor Orfila-Cert

Cables,
filferros,
tanques
metàl·li-
ques de
tota mena
per a cle-
des i prats



Enreixats
per a
galliners
...
Materials
d'excel·lent
qualitat.
Preus
mòdics

Consell de Cent, 588-590 - Tel. 51905 - BARCELONA



LLIBRERIA CATALÒNIA

GRAN ASSORTIT EN
LLIBRES DE TOTA MENA

PLAÇA DE CATALUNYA, 17
B A R C E L O N A

LLIBRERIA CATALONIA

PLAÇA CATALUNYA, 17

TELEFON 12456

BARCELONA

L'EXPERIÈNCIA

DEMOSTRA

QUE LES PLANTES TRACTADES AMB

VOLCK

PRODUEIXEN UNA COLLITA EXUBERANT



SENSE PARÀSITS
ELS ARBRES SANS
DONEN FRUITA
BONA I DE BON PREU

ELS ARBRES
DONARAN EL MÀXIM RENDIMENT

emprant els famosos insecticides

Volck Tarongers = Volck Plugons

Volck Hivern

Cripsan = Orutox = Pulgonil

Aparells Polvoritzadors VOLCK

de 8 i 12 litres a espatlla i de 50 litres
amb carretilla de dos models perfeccionats

Informació i venda:

Busquets Germans i Cia.
Corts, 591
BARCELONA



Visiteu els nostres fruiters

Fins a l'octubre podeu comparar les
diferents menes de prunes, podeu deter-
minar la que més convé per les vostres
condicions. Préssecs, pomes, peres i ci-
reres madures. Altres fruites interessants
podeu veure-les

RAMON SALA

VIVERS CLOS BLAU
BALAGUER

TRACTORS AGRICOLES

“CLETRAC”



TIPUS TANC

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

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

“CLETRAC”

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

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

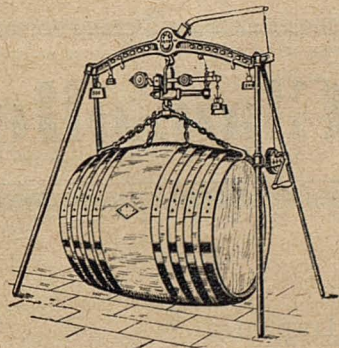
Tipus A 30/45 HP. per a treballs que requereixin més força **PESSETES: 23.000**

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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓBIL SALÓ

**TRAFALGAR, 52
BARCELONA**



Bàscules ARISO

SANS, 12 :: :: BARCELONA

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

Caixes d'acer per a valors amb clau i sense

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís INFRACURABLES, contra foc i sopleit.

Bàscula-Grua portàtil model 207
Demani dibuixos i preus

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 CATALEGS

ADREÇA:
SABATÉ

NOGAT

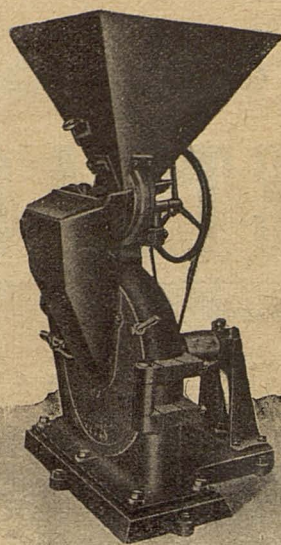
PRODUCTE ESPECIAL MATA-RATES



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 y 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, a Laboratori, a volta de correu, verifica la remesa de la comanda.



MOLI "ALFA"

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

Andreu Morros

Oficines: Avinguda del Marquès de Argentera, 21
BARCELONA

Instal·lacions i reformes de FABRIQUES DE FARINES

FABRICACIÓ NACIONAL. Sol·licitar preus i catàlegs

Societat Anònima Clausolles

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

CASA CENTRAL:
RAMBLA DE CATALUNYA, 8

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

FABRICA A SANT MARTI DE PROVENSAIS

FLIT

MARCA REGISTRADA

MATA: LES MOSQUES
MOSQUITES
ARNES
FORMIGUES
ESCARABATS
XINXES
PUCES

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

Vendes a
l'engrós

BUSQUETS GERMANS I C.

IA CORTS, 587
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 Aldea (Amposta)

Préstecs sobre cereals, fruits i primeres matèries
Obertura de crèdits

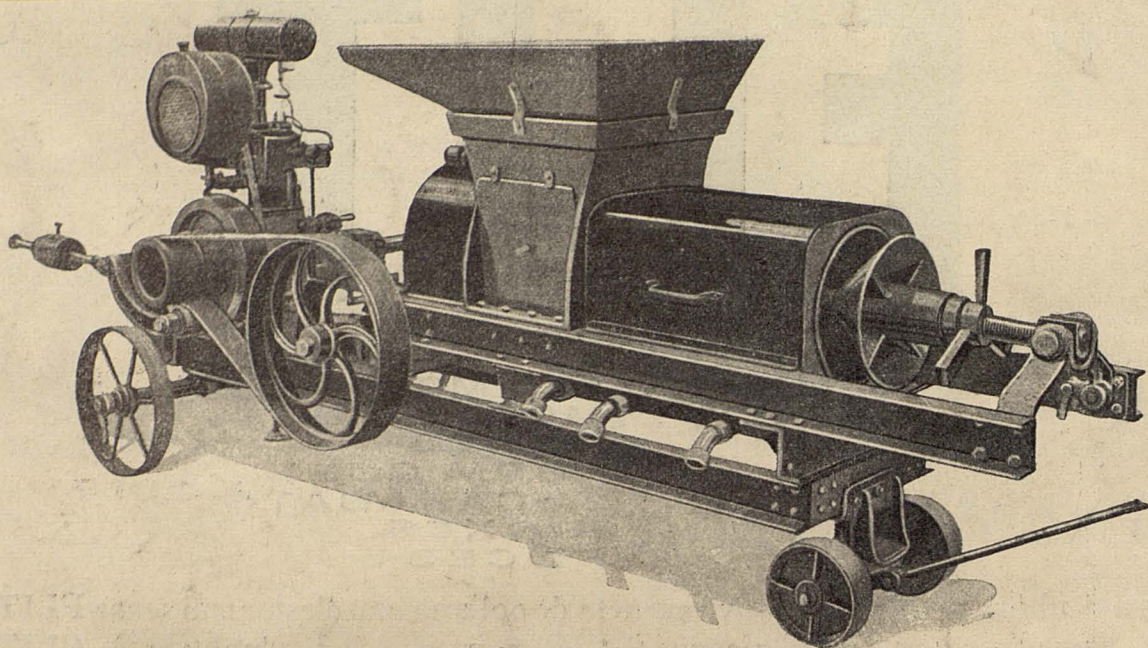
Comptes corrents a la vista i a terminis.—Comptes corrents en monedes estrangeres. — Descompte i cobrament d'efectes comercials. —
Valors. — Cupons. — Préstecs sobre títols

Cambra cuirassada amb compartiments de lloguer

PASSATGE DEL COMERÇ, 7 — Apartat de Correus 661

COLLITERS:

LES PREMSSES CONTINUES
COLIN



Són les millors fins avui :: No deixen solatge, quedant el vi sense aspror
Primer Premi i Medalla d'Or en el Concurs de Premsa a Alcázar de San Juan

Material de verema :: Productes per a l'elaboració
DEMANEU DETALLS I CATALEGS

VICENS VILA CLOSA -

PASSEIG DE GRACIA, 88
Teléf. 72095 - Dir. Teleg.: KEDEVILA

- Barcelona

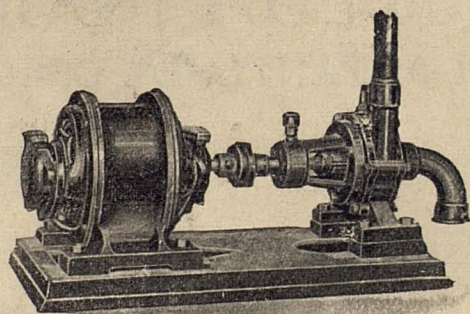
Propietaris! Quan necessiten elevar aigua
recordeu-vos sempre de la

Bomba MINERVA

que vos donarà completa satisfacció

Demanen catàlegs i pressupostos a

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



L'ADOB AZOAT MÉS BARAT I AVANTATJÓS

Cianamida

19/20% DE NITROGENO Y 60% DE CAL

FACILITA DETALLS I ASSAIGS GRATUÏTS EL

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

NAGSA.-Casanova, 212-214-BARCELONA.

