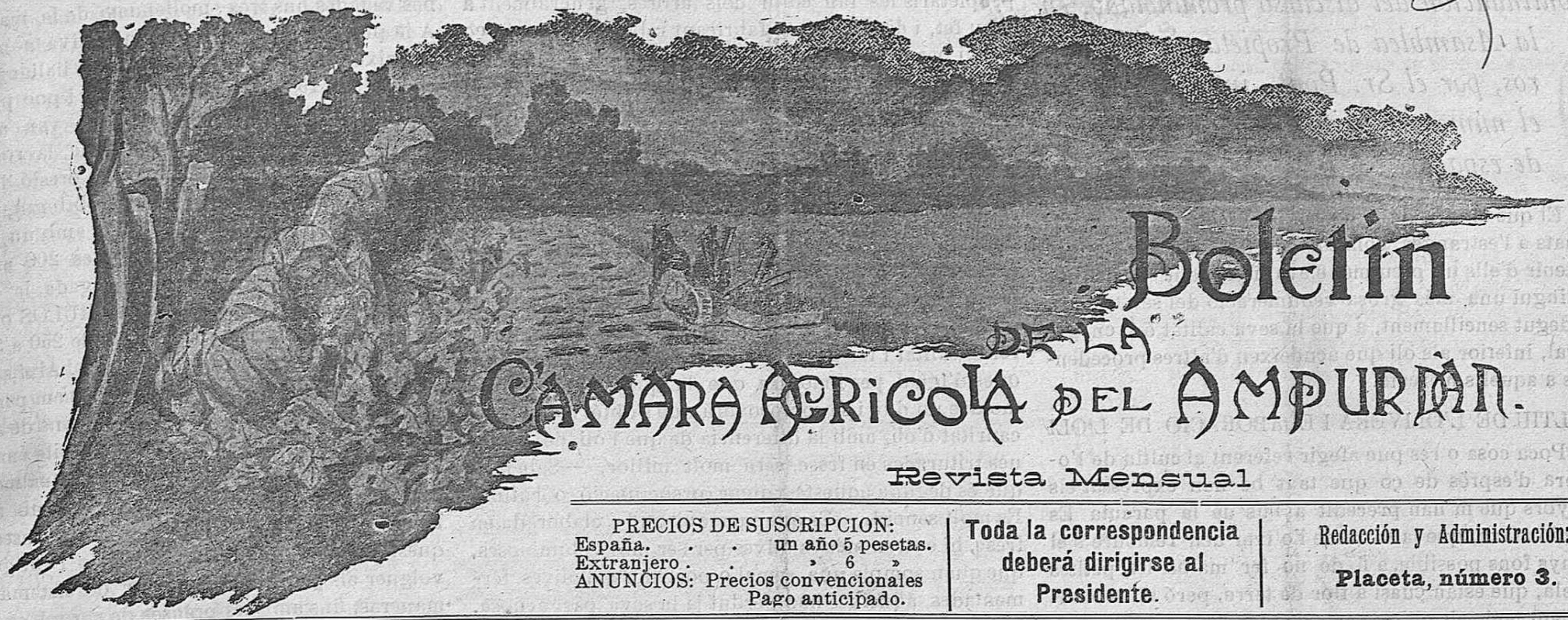


Revista Mensual
 N.º 444



Boletín DE LA CÁMARA AGRÍCOLA DEL AMPURDÁN.

Revista Mensual

PRECIOS DE SUSCRIPCIÓN:
 España. un año 5 pesetas.
 Extranjero 6 »
 ANUNCIOS: Precios convencionales
 Pago anticipado.

Toda la correspondencia
 deberá dirigirse al
 Presidente.

Redacción y Administración:
 Placeta, número 3.

Barrau y Compañía

Sucesores de Barrau Massó y Compañía

Barcelona □ Valls □ Mongat

Despacho en Barcelona:

Fusina, 6, Bajos

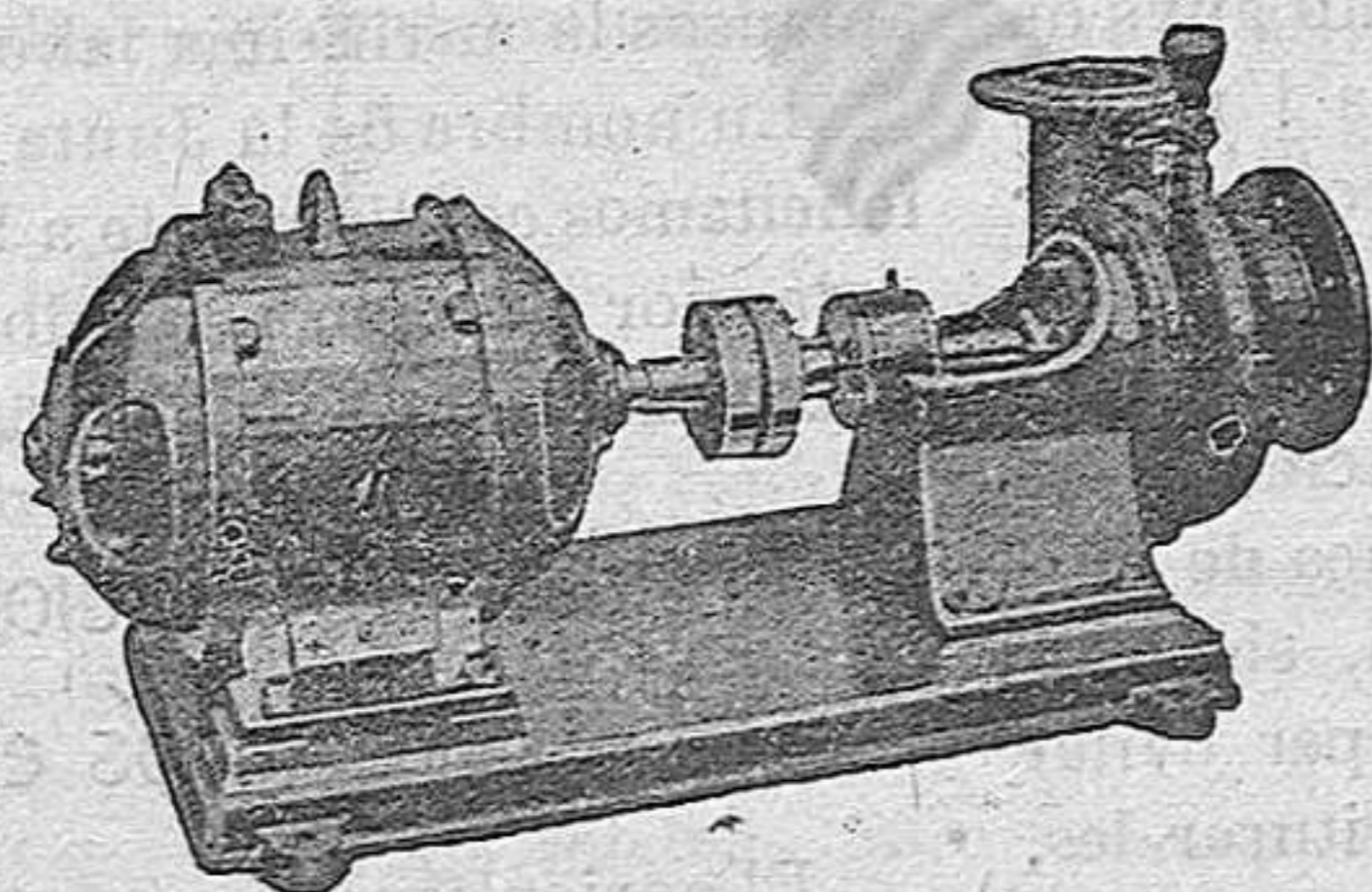


Supertosfato de cal de todas graduaciones.-Sulfato de amoníaco.-Cloruro de potasa.-Sulfato de potasa. Nitrato de sosa.-Sulfato de hierro en grano y polvo. Azufres italianos. - Sulfato de cobre, etc. etc.

Amoniaco Anhidro, para fábricas de hielo y cámaras frigoríficas.

Bombas centrífugas modernas NEOFOR

Modelo del año 1923, cuyo efecto útil alcanza un 80 por 100, ofrecen una economía de un 50 a 70 por 100 instaladas en substitución de las centrífugas ordinarias.



Servimos bombas **Neofor** para todos los usos y cualquier caudal y altura. Grandes existencias en los tipos corrientes.

Bomba de baja presión tipo 1 B con electromotor

Turbinas hidráulicas modernas COLUMBIA

Para cualquier salto, hasta los más poderosos.

Tuberías y accesorios de todas clases. Pídase presupuestos y detalles a

La Maquinaria Anglo-Americana. R. D'AULIGNAG

Dirección telegráfica: «Daulignac». **Barcelona** APARTADO, 256
 Teléfono interurbano núm. 14-76 A Calle Cortes, 557, 559 y 562

LA CATALANA

Sociedad española de seguros contra incendios a prima fija
 Fundada en 1865

Capital suscrito.	5.000'000	Pesetas
id. desembolsado.	1.500'000	
Reserva estatutaria.	1.000'000	
Reservas técnicas.	3.256'375'40	
» de previsión y garantía.	1.401 537'96	
Primas netas.	7.808'639'76	
Siniestros indemnizados hasta 31 Diciembre 1917	27.893'465'32	

Domicilio social: Rambla de Cataluña 15 y Cortes, 624
 BARCELONA

Autorizada por la Inspección de Seguros en 29 Marzo 1916
 Agencia general en FIGUERAS

Don Salvador Bosch y Roig

Périto - Profesor Mercantil
 Matadero Viejo, núm. 4, principal

Seguros incendios, vida, dotes y rentas.—Accidentes y responsabilidad civil.—Transportes (marítimos y terrestres).—Capitalización y ahorro.—Robo, inutilización y utilidades, etc., etc.

Escuela Práctico - Mercantil

Matadero Viejo, núm. 4. - FIGUERAS
 fundada en 1884 y dirigida por

D. Salvador Bosch y Roig

Périto-Profesor Mercantil—Profesor del Instituto

Enseñanza moderna, rápida y completa de Cálculo Mercantil - Teneduría de libros.—Reforma de letra.—Correspondencia y prácticas de escritorio.—Mecanografía.—Idiomas.
 Terminados los estudios y previo examen de aptitud, se expide a los alumnos el correspondiente Diploma - Título de Tenedor de Libros.
 Conferencias de las Asignaturas del Bachillerato y Magisterio y preparación para carreras especiales.

CLASES ESPECIALES PARA SEÑORITAS

Durante todo el día clases para el repaso de la primera enseñanza.
 La Escuela Práctico - Mercantil facilita colocación en el comercio a todos aquellos de sus alumnos que se distinguen por su buena conducta y aprovechamiento.

Consultas y peritaciones mercantiles, inspección, reconocimiento y redacción de documentos de comercio y arreglo de libros de contabilidad.

Cultivadores «Jean»

Agricultores: Los olivos no producen, los viñedos nos dan escasas cosechas y aún el vino se vende a bajo precio y los cereales dan poco. Entonces ¿que hacer?

AUMENTAR los rendimientos y gastar doble menos, aplicando el «Método de Cultivo Jean», que ha dado eficaces resultados a Bru (Carcassonne-Francia), durante más de 20 años que monsieur Pierre Jean, de Bru, lo practica.

Usando El Cultivador «Jean», 7 horas de labranza cada año bastan para tener en perfecto estado una «vesana» de terreno, sean olivos, viñedos, o tierra destinada al cultivo de cereales; por hectárea 30 horas de trabajo anualmente.

Con este nuevo método de cultivo, se logra gastar menos y obtener mejores cosechas, ya que este procedimiento favorece el desarrollo y trabajo máximo de los micro-bi-aerobios, permitiéndoles preparar constantemente alimentos abundantes y sanos, necesarios a las cosechas presentes y futuras.

La tierra y la atmósfera de sí mismas, tienen materias, mientras se sepan aprovechar, para obtener excelentes cosechas.

Quien desee presenciar esta clase de cultivo, se le encarece pase los viernes, de 3 a 5 tarde, por Armadás (Quinta Pagés), o pedir informes al representante MIGUEL MARISCH, por San Miguel de Fluviá. —ARMADAS (Gerona).

Constructor: **PIERRE JEAN**, Route de Toulouse, 18
 CARCASSONNE (Francia).

Continuación del discurso pronunciado, en la Asamblea de Propietarios olivereros, por el Sr. Pont, interrumpido en el número próximo pasado, por falta de espacio.

El que els olis de la nostra provincia no siguin estimats a l'estranger, com tots desitjariem, i es pugui obtenir d'ells un preu més elevat i per tant l'agricultor obtingui una més grossa remuneració del seu treball, es degut sencillament, a que la seva qualitat és, en general, inferior als oli que acudeixen d'altres procedències a aquells mercats.

CULTIU DE L'OLIVERA I ELABORACIO DE L'OLI

Poca cosa o res puc afegir referent al cultiu de l'olivera d'esprés de ço que tant bé han expressat els senyors que m'han precedit a l'us de la paraula. Es opinió meua, que la terra de l'olivar deu remoure's el menys fons possible, a fi de no fer malbé les petites arrela, que están cuasi a flor de terra, però si és convenient tenir els olivars nets de tota classe d'herbes. A fi de no fer malbé les falces, o sien les branques laterals inferiors, és necessari que els propietaris que llaurin les oliveres, deixin al voltant del tronc de l'arbre un ruedo sense llaurar. Aquesta terra se remou d'esprés amb un càbec, sense anar molt fondo, encara que l'espessor de la terra ho permeti. Tractant les oliveres d'aquesta manera, removen les terres dues vegades a l'any, abonant les degudament, sempre que sie possible amb abonos adequats, l'olivar milloraria considerablement, augmentant la producció i riquesa olivarera.

PODA (ESQUETIR) DE L'OLIVERA

En la poda de les oliveres hi ha que tenir en compte de deixar els arbres ben clars o oberts del centre, a fi de que puguin rebe bé l'aire i el sol, tallant les rames seques i les que puguen verticalment, que no produeixen fruit, sinó solsament fusta. D'un temps a aquesta par he pogut observar que els escatidors han comprés lo que era necessari tallar dels arbres, i per la meua humil opinió crec que es fa avui molt millor, sens dupte, gràcies als intel·ligents pèrits agrònoms que han actuat en aquesta provincia, senyor Aguiló i Vayreda.

Cal tenir present, senyors propietaris, tot el que tant elocuentment vos han explicat els senyors que m'han precedit en l'us de la paraula. Jo em permetré recomenau-vos que procureu tenir els olivars ben nets de llenya precedent de la poda de les oliveres. I dic aixó, perquè recorrent la nostra comarca olivarera, he vist que hi havia a alguns olivars piles de rama d'olivera, deixan-la que se sequi o pudreixi a la mateixa propietat. Aixó ja sabeu que tant el Concel Provincial de Foment com la mateixa Cámara Agrícola té insistentment recomenat que s'eviti. Teniu sempre aixó present, senyors propietaris, ja que deixant la llenya molt temps a l'olivar, la «mosca» se propaga amb molta més intensitat. S'ha de procurar l'extermini d'aquest insecte, i en la netedat dels olivars se tindrà molt de guanyat. Crec jo doncs, que la llenya s'ha de treure desseguida, i que si no se pot treure perquè no s'en pot treure empleo, sigui per falta de compradors, sigui perquè sia difícil o car el transport, se deu haver de cremar al mateix olivar. Aixó jo crec que ho hem de fer tots sense excepció, perquè de no fer-ho així, poca ço es guanyaria.

FABRICACIO O ELABORACIO DE L'OLI

El secret de la bona fabricació de l'oli esta en triturar l'oliva lo més fresca possible, aixó és, sens apilar-la en dipòsits, i moldrela al sortir de l'olivar si és possible. En la nostra comarca, no és tan fàcil aqueixa operació com en altres, per está la propietat olivarera molt dividida, i fer-se la collita en general, solsament amb el personal que cuida de la propietat, i per ço mateix, no es compte diàriament amb les olives suficients per fer algunes quilmades, però se milloraria molt la qualitat de l'oli, si eiguient l'oliva madura se collís del mateix arbre, sense deixar-se caure a terra, puig les partícules de terra que hi queden adherides, donen un gust de terra a l'oli, i per altre part, amb l'humitat, comencen a fermentar, i si el temps és sec, després l'oli té gust a fermentat o a sec. En moites regions, l'oliva es comprada pels fabricants d'oli. Els

propietaris les fan collir dels arbres, generalment a preu fet, i diàriament el fabricant reb l'oliva fresca, ço que li permet de fer l'oli anomenat o dit EXTRA FI, vigilant no obstant l'entrada dels sacs d'oliva, per si n'hi havia algun de fermentat, separar-lo, i fer junt amb altres olives defectuoses, classes inferiors.

Ja que parlem de fermentació, diré per si hi havia algun propietari que tingués la creencia de que les olives acabades de collir donen menys oli que guardant-les apilades molts dies, diré, que aqueixa creencia es sense fonament. És molt fàcil donar-se compte d'aixó, agafant dugues quilmades, per exemple, d'un olivar, barrajan-les bé per si hi havia olives de diferent qualitat i fer després una quilmada d'olives fresques d'igual pes i mesura que la que se guardi per moldre un dia, i se comprovará que s'obté la mateixa canritat d'oli, amb la diferencia de que l'oli de les olives triturades en fresc, será molt millor. —Sabeu el que és deguda aquesta vulgar preocupació o rutina? És molt sencill. —Es que una quilmada elaborada en fresc, hi entren menys olives per ser més voluminoses, que quan s'omple una semal o portadora d'olives fermentades, aqueixes han perdut ja la seva part acuosa, i per tant essent menys voluminoses entren més olives en quilmada. Dones, si com ja he dit, s'omplen dugues portadores d'oliva al sortir de l'olivar i s'en guarda una d'elles sense afegir hi més olives, el rendiment de les dues será exactament igual, amb la sola diferencia de la qualitat.

FABRICACIO O MOLTURA

Ço que primer se deu procurar és recollir el fruit madur, sense que en sigui massa, i si és possible, recollir-lo de l'arbre a mans, per no fer malver el brot de les oliveres, procurar moldre les olives el més prompte possible, de poguer ésser, el dia següent d'haver-les collides. Els molins o trulls, han d'ésser ben nets, tant els dipòsits que s'hi posen les olives, com els trituradors' prenses, cofins i dipòsits receptors de l'oli de les prenses. Al transportar l'oli a les cases dels propietaris, s'ha de procurar que els dipòsits o piles siguin ben netes, i als 8 o 10 dies trasbalsar l'oli, a fi de que els pòsits uo produeixin una fermentació, que tindria per resultat augmentar l'acidés de l'oli. Les grans fàbriques tenen dipòsits subterranis, revestits de rejola blanca, conservant així una escrupulosa netedat i al mateix temps, una mateixa temperatura. Varies nacions tenen prohibit vendre olis comestibles que passin de 5 graus d'acidés.

Els anys que l'oliva es molt corcada, és difícil de fer oli de menys de tres graus d'acidés. Però de totes maneres, fent-ho com queda dit, o bé emprant el sistema fins avui seguit, els mateixos olis canvien l'acidés disminuin-la o augmentan-la treballant bé o malament, en més de 9 graus de diferencia. A l'actual campanya, els fabricants d'oli d'Aragó, que treballen l'oliva perfectament, amb tota escrupulositat, no podran obtenir olis de 2 a 3 déimes de grau, com era usual, sinó olis de 2 a 3 graus.

PRENSES

Les prenses de cargol, que generalment s'empren a la nostra regió, tenen l'inconvenient que amb anys de mitjana collita no poden fer el treball al dia i moltes vegades els propietaris es veuen obligats, contra llur voluntat, a apilar les olives als seus dipòsits per molts temps, i naturalment, aqueixes olives fermentan i, forçosament, l'oli ha d'ésser dolent i de molta acidés.

En les comarques d'Itàlia, hon hi ha manca de molins trituradors, en els anys de molta collita, els propietaris posen les olives en dipòsits d'aigua per evitar la fermentació i dos o tres dies abans de triturar les, les fan secar. Ja veieu doncs, de quina manera se preocupen per no fer olis de molta acidés.

Es necessari que a cada localitat hi hagi bastants molins, perquè els anys de collita se puguessin moldre les olives als dos o tres dies de collides.

Referent als molins trituradors, que poden ésser de RULOS o MOLES, s'ha de tenir en compte que els moguts per motor no deuen donar més de 8 o 10 voltes per minut, a fi de que no s'escalfi la pasta. El sistema de «molienda» seguit per tots rosaltres en aqueixa comarca, no hi ha que dir que és defectuós per conseguir olis SEMI-FINS, ja que molent la pasta tota d'una vegada, l'oli agafa el gust del pinyol de l'oliva, escalfant-se poc o molt la pasta; i per aixó les fàbriques elaboren olis per l'exportació, fan dugues, i algu-

nes vegades fins tres «moliendas» de la mateixa pasta. A la primera presió, se d'eixa l'oliva a mig moldre, per aixó s'empran els molins dits italians, amb una roda d'uns 15 centímetres de gruix i poc pesanta, a fi de que els 4 hectòlitres d'oliva que van al molí, no deixin tocar, per lo menys molt poc, la roda a terra, donant a aqueixa «molienda» una presió de 80 a 100 atmósferes, i clasificant l'oli així obtingut, d'EXTRA-FI. Seguidament se remol la pasta amb un altra molí, donant-li després una presió d'unes 200 atmósferes, i per últim, se remol per tercera vegada la pasta, amb una trituradora, generalment de RULOS o conos, sometent-la en acabat a una presió de 250 a 300 admósferes, escaldant prèviament la pasta. Així se fabriquen els olis que en el comerç els denominem per primeres, segones i terceres. Aqueixes operacions de que us acaba de parlar, per fer-les bé, se necessita émprar prenses hidràuliques puix les que usem actualment, no poden precisar la presió que s'exerceix amb el torn. Si bé existeixen a l'Empordá algunes prenses hidràuliques, se veuen obligats a treballar a l'antigua per no volguer els propietaris canviar de sistema. De totes maneres, fins amb les prenses de cargol, se podria millorar molt la fabricació, al meu entendre. Aixó es conseguiria prensant fret la primera presió, que es fa sols amb la BARRA, i després remolent bé i escaldant la pasta amb l'altra prensa. Aixó, avui per avui, té lss seves dificultats, per existir en quasi tots els molins un sol triturador, i per dita operació, s'en necesiten dos, un per moldre a mitges l'oliva i l'altra per remoldrer-la completament. Podria objectar-se que amb aquest sistema resultaria més cara «molienda». No hi ha dupte, però no ho pensareu així d'esprés d'aver posat a la venta les dues classes d'oli obtingut i veureu que de l'oli de la primera presió, s'obtenen més pessetes que el de la segona.

Mentre continuem treballant amb el sistema actual no oblideu que al escaldar els cofins de la primera presió (torn), deu remoure's molt bé la pasta, perquè les partícules procedents del pinyol de l'oliva, canvien de postura i se sequi millor la pasta.

En fi, senyors, no vui cansar més la vostra atenció perquè estic convençut, que per tallar d'arrel una costum inveterada dels pobles, costa molt de temps, però si repetiré que, amb bona voluntat de tots, agricultors i moliners, pot arribar a millorar-se molt els nostres olis tenint en compte aquets tres extrems:

Primer: Procurar moldre sempre les olives el més fresques possibles.

Segon; Triturar-les amb molins ben nets, en la forma que he deixat dit.

Tercer: Procurar que tots els que vagin a moldre olives als molins les portin en bones condicions, puix del contrari, el que vagi a darrera forçosament obtindria qualitat defectuosa.

Els olis axí obtinguts, si bé no podrien clasificar-se d'EXTRA-FINS per l'exportació, al menys podrien ésser exportats com a fins o segones, augmentant així la riquesa d'aquesta comarca empordanesa.

La concurrencia al acto, premió con una salva de aplausos la meritísima labor de los señores disertantes.

En nombre de la Junta y en el de esta Redacción, felicitamos cordialmente a los Sres. Pont, Valls y Vayreda, por sus bien pensados trabajos.

Diversidad de soluciones para mejorar los cultivos en secano

El agricultor dispondrá pues, con los medios que preconizamos, (ya prefiera reducir o suprimir el barbecho, recurriendo a leguminosas y cereales de largo y corto ciclo, o a cereales sólo; a los aperos antiguos o a los modernos mecanismos), una gradación de procedimientos que habrán de permitirle pasar insensiblemente, con sus propios elementos, de las prácticas más pretéritas, al ejercicio de las últimas orientaciones.

El «método fajead» que hemos descrito, puede servir en las tierras que le son propias de puente de paso. El cultivo en líneas pareadas sin supresión del barbecho constituye igualmente un medio de transición.

METODO FAJEADO RUDIMENTARIO

El método fajead puede practicarse en su forma

más rudimentaria con sólo el arado romano y la rastra común. Las siembras se ejecutan como queda dicho, y en ellas se suprime el recubrimiento excesivo y desigual de la semilla tan corriente en las prácticas populares. Se aporca progresivamente, y se favorece así, por modo muy notable, el ahijado. Terminados los aporcados con la rastra, se dan dos binas con arado romano de hierro tirado por una sola mula y seguido. el primer pase al menos, por una labor de rastra que allane el suelo y lo deje bien mullido.

METODO FAJEADO CON COMPRESOR Y CULTIVADORES

El propio método fajeado aplicado con arado, rastra, compresor y binadora, acrece la producción, economiza la escarda a mano y parte de los abonos, que resultan más eficaces. La resistencia a la sequía aumenta considerablemente con la labor incesante de calles, y por la misma causa, la nitrificación resulta estimulada en alto grado.

SIEMBRA MECANICA EN LINEAS PAREADAS

La siembra a máquina en líneas pareadas, en surco o en llano, añade a las ventajas anteriores, las de obtener una regulación más perfecta de la simiente y un gran ahorro de ésta.

Con siembra en líneas pareadas y barbecho perfeccionado, con labor profunda anual y las superficiales indispensables, llégase en algunos casos a doblar las cosechas corrientes. Y esto sin aumentar la mano de obra ni el ganado durante el cultivo, ni tampoco la superficie de recolección.

SISTEMA DE LINEAS PAREADAS

Recurriendo a las leguminosas, es fácil reducir el barbecho. Puede comenzarse por dedicar a él sólo la cuarta parte de la explotación. Y en algunas tierras será quizás práctico y económico continuar ya así, para dar lugar a que se practique con holgura la labor profunda de subsuelo, y se meteorice perfectamente la tierra en su total extensión. Barbecho-Cebada-Leguminosa de siembra tardía (enero a febrero) y Trigo, constituyen una alternativa así orientada.

Puede aún ocurrir que se prefiera a la leguminosa de corto ciclo (guisante gris de primavera Vilmorin, guijón o guisante de Almudevar, almortas o guijas garbanzos etc.) otra de otoño (veza, algarroba, yeros, etc.). En este caso puede concertarse la rotación a base de un cereal de siembra tardía como los llamados tremesinos (Cebada Chevalier, y otros de corto ciclo, trigos tremesinos de reconocido mérito y avenas de diversos tipos, etc.), quedando así: Barbecho, — cereales de otoño, — leguminosas de otoño, — cereal de primavera. La finca dividida en cuatro campos, llevará anualmente todos los cultivos enumerados, que se sucederán en cada uno del modo indicado.

Dando entrada a la leguminosa para forrage en verde, ya es fácil la supresión total del barbecho. Ejemplo: Veza forragera, que se siega de abril a mayo y consiente después de ella proseguir el barbecho — cebada con siembra en noviembre — guisante u otra leguminosa de siembra tardía — y cereal otoño temprano o tardío.

PRADERAS DE LEGUMINOSAS

El cultivo se facilita, los rendimientos aumentan y la fertilidad de las tierras mejora con mayor rapidez, cuando parte de la finca se dedica (y es posible hacerlo en la mayor parte de los casos con cultivo adecuado) a praderas de secano con siembra a manta o en fajas (según la sequedad del clima) de mielgas, alfalfas de provenza y de Totana, esparcetas o zullas. Pueden estas praderas ocupar la tercera parte de la finca turnando con los campos de siembra anual en la forma que detallamos.

Con espaciamientos de 50 a 60 o más cms, es posible también conseguir anualmente cosechas de cereales (algunos las han conseguido con calles de menor anchura).

Por último en muchas comarcas el barbecho total está de hecho suprimido o notablemente reducido, en ellas falta sólo perfeccionar los métodos de cultivo y ese perfeccionamiento puede conseguirse haciendo compatible con las siembras, las prácticas del dry-farming y de los aporcados, por medio de los sistemas reseñados.

BARBECHO RACIONAL

Siempre que se conserve el barbecho deben tenerse muy presentes las finalidades que con él se persiguen. Almacenar el agua de las lluvias y llevar con la aración, el oxígeno vivificador a la mayor profundidad posible, porqué con él se multiplica la superficie activa se amplía el laboratorio tierra en el que trabajan, con otros agentes naturales, miriadas de bacterias que hacen útil lo que sin su concurso permaneciera inerte. Pobrísimas mieses se producen en tierras que sin ser ricas, habrán de suministrar, aún sin abonos, miles de cosechas en el transcurso de los siglos.

Los materiales, allí, y en el aire que las rodea. están. Falta sólo que esas múltiples actividades entren en juego. y el agricultor puede favorecerlas, no dejando apelmazar la tierra, procurando que con adecuados cultivos de leguminosas y enterrando altos rastrojos, aumente y no disminuye el ya mermado stock de humus y consiguiendo almacenar y conservar el agua que las precipitaciones atmosféricas suministran a la tierra.

Para que el *pantano subterráneo*, para que el depósito donde se almacenen las aguas, (inmenso sistema de intersticios capilares) sea lo mayor posible, es preciso ahuecar la tierra a la más grande profundidad que sea dable. Y esto conviene hacerlo antes de el período máximo de las lluvias tenga lugar, sin lo cual lejos de ser beneficioso puede resultar contraproducente.

Ahora bien; como no siempre es recomendable el volteo de las capas profundas del suelo, resulta ventajoso compaginar el uso de la vertedera con el de los arados de subsuelo. Pueden éstos utilizarse para ahondar los surcos abiertos por los arados de vertedera, o pueden emplearse directamente antes o después de las labores superficiales de polisurcos o cultivadores. Los arados Chatanooga que venimos utilizando desde 1915 los Bippart, el Cigüña, los Bajac, etc., sirven para el objeto, arrastrados por el ganado.

El Bisurco Bippart, que se recomienda en Austria y en Alemania, puede, arrastrado por un par de mulas y conducido por un obrero, dar labor relativamente profunda sin voltear la tierra ni producir terrones. Su trabajo es bastante rápido por la anchura que remueve.

Actualmente se preconizan los llamados en Austria «arados rompedores», sin vertedera o con ésta muy reducida, por Glanz, Topfer, Kallbmner, y otros técnicos, y en España por el distinguido Ingeniero señor Arana.

Estos arados que en esencia no son otra cosa que los corrientes, a los que se quita la vertedera y trabajan casi exclusivamente con la reja, facilitan las labores de otoño porque por la escasa resistencia que les opone el suelo, permiten imprimir cierta velocidad al trabajo y ser arrastrados por una sola caballería. Durante el estío, después de la recolección, consienten remover el suelo sin exponer a la evaporización directa los prismas de tierra.

(Continuará).

Comercio en Frutas y Hortalizas

Ajos, Cebollas y Patatas

Eusebio Tubau

Mercado Central del Borne

BARCELONA

Sección Oficial

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento de esta Cámara, el día 6 del actual mes de Enero, se constituyó la Junta Directiva para el corriente año, en la forma siguiente:

Presidente	Exmo. Sr. D. Eusebio de Puig
Vice-presidente	D. Luís M. ^a Jordi
Contador	D. Juan Gou
Tesorero	D. Carlos Jordá
Secretario general	D. José Jou
P. esidente Sección 1. ^a	D. Vicente Ros
id. id. 2. ^a	D. Paulino Geli
id. id. 3. ^a	D. Ignacio Fages
Secretario id. 1. ^a	D. Antonio Papell
id. id. 2. ^a	D. Vicente Sans
id. id. 3. ^a	D. Ignacio Grau
Vocal 1. ^o	D. Francisco Casamort
id. 2. ^o	D. Juan Torrent
id. 3. ^o	D. José de Pont
id. 4. ^o	D. José Ferrán
id. 5. ^o	D. Jaime Gorgot
id. 6. ^o	D. Bartolomé Trulls.

Se participa que, desde esta fecha, queda abierto el pago del cupón correspondiente al año corriente.

Se ruega a los señores socios que se hallan en descubierto de dos o más cuotas, tengan la bondad de ponerse al corriente de pago, de lo contrario y con todo sentimiento, tendríamos que publicar sus nombres en el BOLETIN, de conformidad con lo que previene el Reglamento.

Avecura

(Nom registrat)

l'únic preparat eficas contra el

Cólera, Pigota, Pepida,

enfemetats del fetge, de les

GALLINAS

Y DEMES AUS DE CORRAL

Engreixa i les fa més ponedores

Frascos 1/4 litro 2 pesetas

Frascos 1 litro 4'50 pesetas

Demani's en

Farmacies i Droguerías i Cámara Agrícola

Preparat per

M. PRESAS Palafrugell (Girona)

Almendros ingertos mollar extra, muy productivos y de casca dura. También avellanos barbados de la clase «Muela de Lobo», de 3 a 4 años.

Dirigirse a D. Baltasar Molar, calle Magre, 11.-Figueras

Se desea Colono o Masover para un Manso de Caldas de Malavella ofreciendo buenas condiciones.

Para informes, dirigirse a esta Cámara Agrícola

Imp. E. Casellas.—FIGUERAS

Tres Triunfos en la Medicina Veterinaria

No mas linimentos, aceites ni tópicos.
Empléese siempre solo.

Resolutivo Rojo Mata

Cura: Esparragos, Torceduras, Sobrelendones, etc etc.



Siempre cura Jamás depila

De venta en Farmacias y droguerías

Antes de usar el Resolutivo Rojo Mata

Después de usarlo

Siempre cura.—Jamás deja señal.—Mejor que el fuego.
Miles de curaciones a una sola fricción.—Cientos de certificados lo acreditan.—Hace abortar Pulmonías y Anginas en 24 horas.

Anticólico F. Mata

á base de Cloral y Stovaina

CURA: Cólicos e indigestiones en el ganado.
Rápido en su acción.—Seguro en su empleo

Cicatrizante "VELOX"

Hemostático, Cicatrizante y antiséptico poderoso.—Cura: Llagas, úlceras, rozaduras.—Todos registrados.—Exíjanse envase y etiquetas originales.

Depósitos: Andren, BARCELONA.

MADRID: Pérez Martín y Martín y Durán.

Venta: FARMACIAS Y DROGUERIAS

El autor remesa, libre de todo gasto a reembolso, desde 6 botes o frascos.

Muestra gratis a disposición de los Sres. Veterinarios.

Gonzalo F. de Mata, Farmacia - Laboratorio LA BAÑEZA (León)

Agricultores:

No olviden que la Trilladoras y Calderas construidas en Francia por la casa

Lotz Fils de l'Ainé de Nanies (Loire Inferieure)

han dado la máxima satisfacción a los señores compradores de la provincia de Gerona.

Los motores DOLO construidos en Francia por la casa

Douge de Besançon (Doubs)

son los mejores para hacer funcionar las Trilladoras porque son muy económicos y tienen la mayor regularidad en la velocidad.

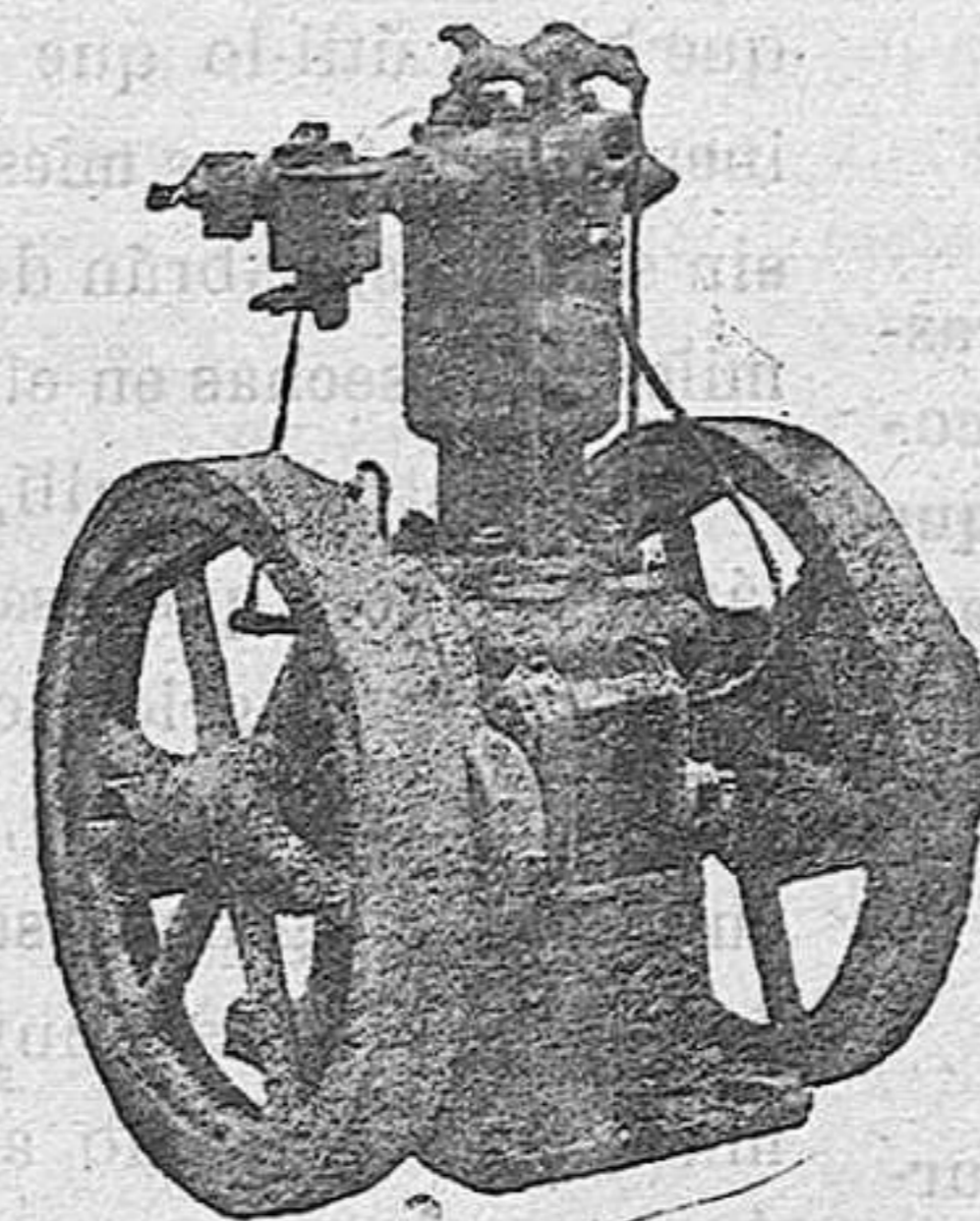
Para datos y pedidos dirigirse al representante:

Mr. Jean Cruzet

Maureillas (Pyrénées Orientales), Francia.

Motores Vellino

a gasolina, benzol, alcohol y gas
SIN COMPETENCIA PARA USOS AGRICOLAS
PEQUEÑA INDUSTRIA Y ELEVACION DE AGUA



El único motor cuyo valor práctico es acreditado por más de 3.000 clientes en España. PEDIR LA LISTA DE REFERENCIAS DE DICHS CLIENTES, ES EL PRIMER PASO QUE DEBE DAR TODO INTERESADO EN COMPRAR UN MOTOR

Se construyen tipos entre 1 $\frac{3}{4}$ y 42 caballos
Consumo garantizado no excediendo de 250 gramos de gasolina por caballo-hora.

Grupos electrógenos "Electror"

para alumbrado de fincas, casinos, conventos, etc.
Proveedor de la marina de Guerra y Ejército Español

Instalaciones completas para elevación de agua
Laboratorio VELLINO

Instalaciones completas para elevación de AGUA
Provenza, 467-Teléfono, 336-SM. **Barcelona**

PELIX JAUME GELART

HIERROS - ACEROS - FERRERIA - BATERIA COCINA - FUNDICION

MAQUINARIA AGRICOLA.



Bombas rosario accionadas por motores INTERNATIONAL

- Pulverizadores
- Torpilles
- Vermorel
- Marmitas económicas con horno
- Gradas
- Arados
- Desgranadores
- Molinos
- Trituradores
- Tractores

Se ha recibido lo más perfeccionado en estibas a petróleo, gasolina y carbón. Salamandras y estibas Tortuga.