



AGRICULTURA



REVISTA AGRICOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

DIRECTOR DELS SERVEIS TÈCNICS D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA
PROPIETARI AGRICULTOR

COL·LABORADORS

Srs. Professors dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya
Senyors Professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Director i Professors de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar
Estacions Enològiques de Catalunya
Enginyers agrònoms i agrícoles i nombrosos propietaris agrícoles

SECRETARI: JOSEP M.^a DE CUADRAS

SUMARI

Com es pot estalviar sofre, per *Josep M.^a Valls*. — L'organització de l'Agricultura catalana: La festa dels vinyaters a Martorell. — La VII Assemblea de la «U. V. C.» a Manresa. — La patata, per *P. J. Casalló*. — Conversa interessant, per *M. Rossell i Vilà*. — L'ametller a Mallorca (continuació), per *Joan Salom*. — Informació vitícola. — Informació. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

SUMARI PEL NOMBRE VINENT

Entre altres articles, contindrà: Sulfats àcids, neutres i bàsics, per *Josep M.^a Valls*. — Curiositats sobre malalties dels porcs, per *J. Sèculi*. — La qüestió del sofre; resposta a En Jaume Guimjoan president de la Secció de Patologia Agrícola del Consell Provincial d'Agricultura i Ramaderia de Barcelona. — Les instal·lacions mecàniques per a regar, per *Carles Pi Suñer*.

FORA TEXT

El castell de Santa Florentina (Vall de Canet)

Direcció i Administració: Escudellers, núm. 10 bis - BARCELONA

JOAN PONS VIDAL

Productes "PEÑARROYA"

Sulfat de coure
garantit amb una puresa
de 98/99 %.

Sulfat d'amoníac

Sulfat de ferro

Sulfat de potassa

Superfosfats



Nitrat de sosa
Sofres

Adobs compostos



De venda en els dipòsits,
sucursals i principals magatzems
d'Adobs.

Dipòsit central per a Catalunya:

Escudellers, 89, i Gignàs, 2. Telèfon A. 5040 : BARCELONA

■ VITICULTORS! ■

Salveu les vostres vinyes de la
MALURA usant SOFRE NEGRE,
amb ⁵⁵/₆₅ de riquesa garantitzada i

SENSE CIANURS

Impossible trobar-ne amb tanta graduació!
Impossible en absolut que cremi els raïms i pàmpols!

Dirigiu-vos a M. GONZÁLEZ
VALLS (Tarragona)



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fora: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

Com es pot estalviar sofre

1.^a Per l'ús de les màquines d'ensofrar, adés gastant sofre groc, adés amb sofre negre i groc barrejats, es fa un estalvi de sofre repartint-lo millor en forma de boira i estenent-lo arreu.

2.^a Afegint sofre negre com a cosa d'un quilo per portadora al sulfat de coure amb la calç corresponent. La quantitat que es pot posar de sofre negre la indicaran els polvoritzadors. Es recomana posar el sofre negre dintre un sac perquè l'aigua disolgui la part soluble i restant l'impòsit dintre el sac. Fent-se així la quantitat de sofre negre que es pot afegir al sulfat de coure és més grossa, sense tapar els polvoritzadors.

3.^a Afegint sobre groc al sulfat de coure amb la calç corresponent. Perquè el sofre groc es mulli i no nedi, s'aprofita l'escalfor de la calç quan s'amara, afegint-hi el sofre groc passat per un sedàs i remonent la barreja fins que resulti com una crema de color blanca-groga. Es poden posar de 1 a 2 quilos de sofre groc per carga.

4.^a Afegint polisulfur (sofre líquid), al sulfat de coure i la calç corresponent. La fórmula recomenada és:

Sulfat de coure.	2 quilos
Calç fins a neutralitzar (Paper blanc de fenolptaleïna passa a vermell)	
Polisulfur (Sofre líquid)	3 a 4 litres
Aigua	100 a 120 »

5.^a El polisulfur és convenient que sigui fabricat pels Sindicats Agrícoles, a fi que resulti econòmic i garantit. L'Associació, sempre necessària, ho és igualment aquí. Els vinyaters hauran de recollir-lo del Sindicat abonant el preu de cost.

6.^a Els polisulfurs hauran d'ésser guardats fora de l'aire. Bombes, gerres, botetes, bocois, són bones eines.

7.^a Els polisulfurs no es deuen barrejar al sulfat fins al moment d'usar-los.

8.^a Els tractaments fets afegint sofre negre, sofre groc o polisulfurs al sulfat, deuen arribar arreu, mullant pàmpols, sarments i sobretot els raïms. Procureu mullar la part de sota del pàmpol.

9.^a Es faran *al menys tres tractaments*. Un de primerenc al

brotar, un altre abans de florir i un altre després de florida. L'estat de la vinya ens dirà si cal fer-ne més. Jo aconsellaria fer-los a cada sulfatada, sobretot en aquells troços i en aquelles vinyes més perjudicades per l'oidium (malura vella).

10. Procureu tenir una petita reserva de sofre, per si arribant al juliol o l'agost fos necessari resseguir algun raïm, on el suc no hagués arribat. Mes, tenint la pampolada neta, molt haureu estalviat de malura i de sofre.

11. Renteu ben bé les màquines; no hi porteu mai sofre líquid, ni les deixeu plenes de suc.

12. En cas d'invasió de mildiu el tractament més eficaç és sulfat de coure sol (de sis a vuit unces per portadora de mitja carga, segons el temps) mullant sobretot el raïm. Si observeu quelcom de malura feu resseguir el fruit amb sofre groc o barreja de sofre groc i negre.

13. Com a assaig convindria que es tractessin uns ceps a cada vinya reduint el sulfat de coure a la meitat, o sia un quilo; calç fins a neutralitzar; 3 a 4 litres de sofre líquid, i aigua de 100 a 120 litres. L'economia de sulfat que això representaria ens paga sobrerament la possibilitat de perdre uns raïms en el cas que la prova no donés resultat.

14. Feu assaigs; consulteu-nos els vostres dubtes; feu-nos arribar les vostres temences. Es possible que alguns tinguin desenganys; el sofre en pols, el sulfat de coure en donen encara; ningú pensa en deixar-los, hom procura usar-los millor i més temps. Feu així amb els procediments que us recomanem, i no temeu.

JOSEP M.^a VALLS

L'ORGANITZACIÓ DE L'AGRICULTURA CATALANA

La festa dels vinyaters a Martorell

EL «Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell» inaugura el diumenge dia 28 de proppassat març una Fàbrica Cooperativa d'alcools i tartrats del Sindicat.

Amb aquest motiu foren invitades totes les entitats similars de Catalunya així com tots els viticultors de la comarca. Diversos actes foren organitzats en son honor, dels quals farem una lleugera ressenya després de donar alguns detalls de la facina del Sindicat de Martorell.

L'edifici fou començat el 15 de maig de l'any passat i s'hi començà a treballar, és a dir, a cremar brisa el dia 2 d'abril de 1918.

El capital és per accions, emeses entre els socis, i amb un em-

prèstit als establiments de crèdit, amb garantia dels individus de Junta i altres socis propietaris.

La Junta Directiva administrativa és presidida per don Francesc Santacana, qui també ho és de l'Unió de Vinyaters de Catalunya. El seu fi és recollir i aprofitar les brises de la comarca, tenint-ne ja encupats aquest any 2.300,000 quilos. Cada dia se'n cremen de divuit a vint mil, obtenint-se aproximadament uns 2,400 quilos d'alcool i gran quantitat de tartrat, el qual és venut mancomunament, distribuint-se proporcionalment els beneficis.

Els aparells de destilar i rectificar són de la casa Valls Beles, de València.

La Cooperativa ja consta de 1,500 socis, distribuïts entre les següents poblacions:

Sant Andreu de la Barca, Martorell, Gelida, Cervelló, Esparraguera, San Esteve Sasrovires, Collbató, La Beguda, Bruch, Piera, Hostalets de Pierola, Sant Llorenç d'Hortons, Abrera, Olesa de Montserrat, Masquefa, Ullastrell, Castellví de Rosanés, Sant Sadurní de Noya, Vallbona, Carrer del Suro, Pallegà, Lavern; cada població té el seu delegat que forma part de la Junta general.

Com es pot veure per les notes precedents, té gran importància el Sindicat Vitícola Comarcal, i perxò al cridar tots els pagesos de la contrada per a mostrar-los l'obra feta n'hi han acudit de per tot arreu, no solament per a pendre exemple, sinó també per a sentir la paraula d'eminents oradors i eficients tècnics, que havien de parlar en algun dels actes anunciats, que seguien aquest ordre:

A les deu, mitin en un espaiós local del poble; després visita a la fàbrica i dinar; per a l'hora del brindis havien de parlar alguns dels representants d'altres Sindicats, acabant-se la festa després d'això.

Molt abans de l'hora anunciada ja era ple el local on s'havia de celebrar el mitin, essent innombrables els que no pogueren entrar al local, la qual cosa no podia estranyar, car ja de bon matí aflueixen al poble pagesos de per tot arreu, així com nombroses representacions i altres invitats a l'arribada de tots els trens.

El mitin era presidit pel President de l'Unió de Viticultors de Catalunya, don Francesc Santacana.

L'acompanyava tota la Junta del Sindicat de Martorell, un bell nombre de coneguts propagandistes agraris i representants de gairebé totes les entitats vitícoles de Catalunya.

La Mancomunitat de Catalunya i la Diputació de Barcelona també hi eren representades.

Començà a parlar el senyor Lloret demanant fermesa als pagesos, no sols per assolir l'agremiació encara que es tingui d'apelar a la força, sinó cridant l'atenció dels governants per a que es captinguin de

la serietat—diu—de nostra obra i de la necessitat d'ésser apoiada. Es molt aplaudit.

També se senten nombrosos aplaudiments en aixecar-se a parlar el senyor Valls.

Fa notar que encara que materialment no és una mateixa cosa l'Unió de Vinyaters que la Facina Cooperativa que s'està inaugurant, no deixa d'ésser moralment una sola cosa, car la materialitat de l'obra palpable, del que tots anem a admirar, és el resultat de les incansables propagandes de l'Unió.

Diu que pensa ésser més extens en el parlament de la tarda i fa constar que el mitin que s'està celebrant és el primer organitzat en compliment d'un acord de l'Assemblea de Manresa.

Glosa la fortalèsa d'esperit i la voluntat de la pagesia catalana, que treballa la terra robant a les muntanyes el seu lloc, tenint que agafar-se als ceps moltes vegades per a no caure rostos avall.

—Vull veure—diu—l'indústria catalana immensament rica, però no amb els camps erms.

Es interromput varies vegades amb forts aplaudiments i ovacionat a l'acabar.

Parlà seguidament el diputat provincial senyor Parellada, qui posà en evidència que l'agremiació, les guies de circulació i la declaració de collita és tercet indisoluble representatiu de la prosperitat de la viticultura.

El Consell Regional de l'Unió de Viticultors té compromís d'honor d'obtenir les tals reformes.

Serà desertor qui no ajudi a la gran obra.

Tancà la sèrie de discursos el del President senyor Santacana, el qual feu notar que l'inauguració de la facina de Martorell no és més que una fita, ja que l'Unió té el compromís de formar cooperatives a tot Catalunya, àdhuc fent el sacrifici d'haver de pagar un petit tant per cent per hectolitre.

Això en realitat no serà una despesa, car aquesta serà renumera-da per la millora dels preus dels suc.

Amb tot, això no es pot fer sense estadístiques; demés els Govers han d'acceptar les corrents d'opinió; perxò haurà d'atendre nostres demandes.

Documentadíssimes dades i formoses figures coronen el bell parlament que tothom premia amb grandiosos aplaudiments.

Acabat el mitin tothom passà a visitar la fàbrica i ses dependències, en les quals no s'hi podia donar un pas de la gernació que l'invasia.

A les dues de la tarda començà el dinar, que també fou presidit pel senyor Santacana, acompanyat dels senyors Mestres, representant de la Mancomunitat de Catalunya, i Parellada, de la Diputació Provin-

cial. Altres importantíssimes personalitats acompanyaven també la Presidència.

Els comensals eren ben prop de cinccents, havent-hi representacions d'Igualada, Sant Vicents dels Horts, Hostalets de Pierola, Beguda Alta, Piera, Martorell, Masquefa, Castellbisbal, Mataró, Pobla de Claramunt, Espluga de Francolí, Manresa, Palau d'Anglesola, Alió, Artesa de Lleida, Montbrió, Cambrils, Begas, Vilaseca, Masnou, Vallmoll, Montmeló, Vilanova i Geltrú, Marsá, Castellví de Rosanés, Vallbona, Sant Esteve Sasrovires, Gelida, Pallejà, Sant Salvador de Guardiola, Bruch, Sant Llorenç d'Hortons, Sant Sadurn de Noia, Lavern, Ullastrell, Torredembarra, Sant Andreu de la Barca, Carrer del Suro, Vallirana, Collbató, Olesa de Montserrat, Esparraguera, Cervelló, Santa Coloma de Cervelló, Banyoles, etc.

Acabat el banquet, el senyor Valls, amb paraula fàcil i convincent, exposà clarament l'idea que es persegueix amb aquests actes, fent constar que aquesta vegada la festa que celebra no és idea, sinó concreció, demanant a tots voluntat per a que es repeteixin i mutipliquin les tals festes.

Altres oradors exposen les vicissituds passades per a lograr la formació dels respectius Sindicats, el qual no priva d'haver obtingut en tots els casos immillorables resultats: perxò tots són convençuts defensors de l'obra de l'Unió.

De tots els discursos en feu el resum el senyor Santacana.

Tots els oradors foren ovacionats, finalitzant l'acte en mig de gran entusiasme.

Altra vegada fou invadida la fàbrica, admirant tothom l'acurada instal·lació, que la fa una de les més importants en el seu ram.

La VII Assemblea de la "U. V. C." a Manresa

DE tots quants actes ha vingut celebrant la perfidiosa entitat des de sa fundació, exceptuant ne el del Palau de la Música Catalana, d'inoblidable recordació, ha sigut el de la VII Assemblea, tinguda a la ciutat de Manresa, un dels més remarcables.

I al dir-ho així, no fem tan sols referència pel bon aplec de gent pagesa congregada allí, que fou nombrosíssima, més principalment per la transcendència dels acords presos amb unanimitat força encoratjadora, car revelà el sentiment ben disposat dels agricultors vinyaters per a emprendre la via de l'organització, que bé prou ha costat de despertar. I diriem que en el cas present que comentem s'ha desvirtuat l'aforisme d'ésser mala consellera la necessitat.

La necessitat, sí. Ella ha empès l'acoblament de les voluntats vers les solucions armòniques d'un programa mínim que resulta vergonyós

no veure implantat en els organismes agraris. No's perdrà ara per manca de caliu entre la classe vinyatera, ja que, conjuntament amb els vots, es compromet a afegir-hi pessetes; les que siguin menester per assolir l'agregiació i les estadístiques indispensables; tot el treball i concurs que se li demani.

Els temes aprovats, diuen en llurs conclusions que és d'absoluta precisió aconseguir dels Governos la Declaració de collita i son seguici de les Guies de circulació, controladores de la primera. S'ha demanat en les conclusions l'instauració de l'Agregiació forçosa, i el mateix pel referent a un i altre tema, s'ha votat l'impost voluntari de deu cèntims — en conjunt — per hectolitre de vi collit. En el tercer tema s'estudiaren les conveniències de que en l'Associació Cooperatista, contribuís l'Estat i la Mancomunitat amb auxilis tècnics i econòmics que il·lustressin les tasques i milloressin la vida de les cooperatives.

Foren presentadors i defensors dels temes els senyors Pere J. Llorc, Fèlix Ballester, Carles Jordà i J. Parellada de Naveran, i és bona mostra de l'acert amb què procediren, els vots unànims dels assembleïstes i els abundosos aplaudiments que mereixeren.

L'actuació de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya» segueix de prop tots els problemes amb perseverància encoratjadora, i no trobariem pas millor judici a fer-hi en ço que respecta a llur Consell Regional que fer-nos ressò de la votació que reelegí als consellers que terminaven les tasques i el temps d'actuació reglamentari, valorant-la amb el nomenament del senyor Rendé, designat per a substituir la vacant del senyor Vives. La fonda commoció que sospiten alguns en el sí del valent Sindicat s'ha vist que era pur ensomni, car no és pas possible assenyalar una major compenetració entre els elements sindicats, ja que les qüestions tècniques, socials i econòmiques que el C. R. presentà foren total i unànimement acceptades.

En la sessió de clausura, celebrada el dia 21 en el teatre espaiós del Conservatori, s'hi constataren, a nostre entendre, dues coses que cal recollir. Plena de gom a gom la sala, els eloqüents parlaments dels oradors feien esclatar ovacions interminables, i això quan els elements representatius eren en menor nombre que en altres diades. Es aqueix un fet que les circumstàncies de la recentíssima obertura del Parlament justifica de sobres; més és altre fet que el nombre i vàlua de les adhesions fossin com poques voltes. Diríem que els prohoms, dolguts de llur ausència, volien enrobustir les conclusions de l'Assemblea amb efusives mostres de compenetració.

Quelcom va glosar-ne el senyor Ballvé amb calorosa verba i oportunitatíssimes advertències que ens el mostraren ferm orador i dialèctic. Altre tant conseguí el Director de l'Escola Superior d'Agricultura, En Josep M.^a Valls, qui conseguí repetides aprovacions dels

assembleïstes amb llurs pertinents exemples, i fitant el pervindre i normes a seguir, complasqué a l'auditori.

I així anà repetint-se i creixent l'entusiasme al parlar els senyors Parellada, Mestres i Fius, batlle de la ciutat i, sobremanera, al cloure l'Assemblea el president de l'«Unió», En Francesc Santacana.

La bona disposició dels assembleïstes mereixia el compromís d'honor amb que En Santacana volgué donar per finida la tasca, i aqueixa penyora, que meresqué una xardorosíssima ovació, fou feta a l'assegurar que o les conclusions acordades tindrien ben pròxima realitat, o la VIII Assemblea de 1919 no estaria presidida pel Consell Regional que s'havia nomenat.

Bé ha trigat, bé massa s'ha escatit la resolució dels punts capitals que constitueixen les fites de l'avenç vitícola; bé prou que els associats han mostrat ara la conformitat i la bona disposició per a contribuir-hi amb els sacrificis que siguin menester. Els temps de les peroracions resta moit enrrera; calen fets, proves i tasques. Creguts de que adhesions i promeses tindran, abans trigar, la sanció amb discussions i projectes legíslables, no podem per menys que felicitar-nos i felicitar a l'«U. V. C.» per llurs treballs en la VII Assemblea de Manresa, i és per això que, com al començ escrivíem, repetim ara que ha sigut ella una de les remarcables per les boníssimes conseqüències que s'apropen.

La patata

¿És convenient sembrar tubèrculs sencers, o a talls?

¿És útil deixar-los grillar prèviament?

EL cultiu de la patata ha assolit a Catalunya un gran desenrotllament, car pot assegurar-se que es fa a tot arreu: en totes les masies es cultiven patates, i en gran nombre de comarques ocupen el primer lloc entre llurs cultius. Això ens ha fet pensar a escriure aquestes ratlles, destinades principalment a divulgar entre la nostra pagesia algunes pràctiques ben experimentades, les quals, utilitzades pels nostres agricultors, els proporcionarien un notable augment de producció, ço que augmentaria també llurs beneficis i asseguraria el consum de la patata, que, com sap tothom, constitueix avui un aliment sà de primer ordre, necessari a totes les classes socials, i principalment a les classes mitjana i treballadora.

Ultra una part important de l'alimentació de l'home i d'alguns animals, la patata és la matèria prima de dues importants indústries: la feculeria i la destil·leria.

Si afegim a això que és una planta de ràpida creixença, de fàcil

cultiu i de grans rendiments, veurem clara la lògica que la patata hagi guanyat tanta preponderància en l'economia agrícola actual.

Fet aquest petit elogi a manera de pròleg, entrem a estudiar el primer enunciat: en la plantació de la patata, és convenient usar tubèrculs sencers, o a talls?

Heu's aquí una qüestió que ha estat objecte de llargues experiències i de nombroses discussions entre els agrònoms. Els uns, amb M. Aimé Girard, són partidaris de l'ús dels tubèrculs sencers, mentre altres, amb M. Berthault, es declaren francament partidaris de fer a talls els tubèrculs usats en la plantació.

M. Aimé Girard, amb les varietats Institut Beauvais, Atenes, Geganta blava, Richter's imperator i Elefant blanca, feu les següents experiències: 1.^{ra} Plantament de tubèrculs sencers. 2.^{na} Divisió dels tubèrculs en quatre talls, plantant-los tots quatre. 3.^{ra} Plantament només de dos talls dels quatre en què partia els tubèrculs. 4.^{ta} Plantament d'un sol dels esmentats talls.

Els resultats que va obtenir són els següents:

PRODUCCIÓ PER HECTÀREA

Varietat	Tubèrculs sencers	Quatre talls	Un sol tall
Institut Beauvais	27,000 quilos	27,200 quilos	16,800 quilos
Atenes.	20,000 »	10,300 »	2,900 »
Geganta blava	24,600 »	14,900 »	4,800 »
Richter's imperator	80,700 »	13,600 »	8,300 »
Elefant blanca	22,000 »	19,100 »	5,800 »

M. Aimé Girard afirmava, encara, que algunes malalties, especialment la gangrena del tronc, es presenten amb més intensitat en les plantes procedents de talls de patata.

Lògicament va deduir M. Aimé Girard que el seccionar els tubèrculs de patata per utilitzar els talls en la plantació era una operació viciosa, que havia d'ésser abandonada.

Amb tot i això, després de les experiències de M. Aimé Girard, nombrosos agrònoms emprengueren nous experiments culturals, els resultats dels quals destrueixen les conseqüències de M. Girard.

Essent interessantíssims els resultats obtinguts per M. Berthault, tant des del punt de vista pràctic com des de l'econòmic, anem a fer-ne una lleugera ressenya. M. Berthault va dirigir les seves experiències a estudiar els quatre punts següents: influència de la fragmentació dels tubèrculs sobre la marxa de la vegetació, sobre el rendiment, sobre la riquesa en fècula, i sobre la constitució general de la collita.

La primera conclusió que obtingué fou la de que la fragmentació activa la vegetació.

Més interessants per a nosaltres foren les conseqüències sobre la influència de la fragmentació en els rendiments bruts i nets.

D'una manera general, amb la fragmentació dels tubèrculs s'obté una producció més petita. Això ens portaria a proscriure la fragmentació; però no havem pas de considerar la producció total, sinó més aviat el rendiment net, entenent així la diferència entre la producció i el pas dels tubèrculs usats en la plantació. Dels seus experiments, M. Berthault va deduir que amb la fragmentació s'obté un rendiment net molt més gran que usant els tubèrculs sencers.

Considerant la qüestió des del punt de vista de les ganàncies obtingudes, expressades en pessetes, els aventatges de la fragmentació s'accentuen encara molt més, ço que s'explica ben fàcilment pel sol fet que les patates utilitzades com a llevor costen sempre un preu molt més alt que el de les patates de la collita.

En fi, les conclusions de M. Berthault són les següents:

Les patates mitjanes s'han d'utilitzar senceres. Els tubèrculs sencers produeixen collites més abundants que els tubèrculs fragmentats; però la major despesa de llavor no queda pas compensada amb l'augment de producció; de manera que es guanya més diners utilitzant talls de patata.

Quant a la riquesa en fècula, també Berthault es declara a favor de la fragmentació per a la generalitat de les varietats.

Igualment, les collites procedents de tubèrculs fraccionats estan generalment millor constituïdes que les que procedeixen de tubèrculs sencers.

Aquestes experiències de M. Berthault proven que les deduccions de M. Aimé Girard no han d'ésser considerades com a dogmes irreductibles, sinó que, al contrari, en la majoria dels casos, el cultivador guanyarà més diners utilitzant tubèrculs a talls.

Es més: es fa necessària la fragmentació dels tubèrculs en anys d'escassetesa o encariment, com és l'actual, en què els alts preus que tenen avui les patates augmenten considerablement el cost de les llavors.

Abans d'acabar aquesta part ens caldrà fer l'observació que els tubèrculs s'han de seccionar en el sentit de llur longitud, car, estant repartits els ulls de manera molt diferent en un o altre extrem, si els dividim pel través quedaran uns talls ben proveïts de nombrosos ulls forts, mentre que els altres, els corresponents a la part inferior, quedaran amb molt pocs ulls, els quals, o no germinaran, o donaran lloc a grills dèbils i raquítics.

Passem ja a estudiar l'altre extrem que havem anunciat al començament, o sigui «la germinació prèvia de les patates destinades a la plantació».

M. Berthault ha estudiat molt detingudament aquesta qüestió,

havent efectuat gran nombre d'experiències, de les quals va deduir els resultats següents:

1.^r En igualtat de condicions de clima, sol i varietat, les plantes procedents de patates germinades s'avancen al menys de deu dies a les plantes que procedeixen de patates sense prèvia germinació.

La marxa de la vegetació, segons el mateix agrònom, M. Berthault, prova que les plantes procedents de patates germinades o grillades a la llum, ultra néixer abans, vegeten més ràpidament que les altres, ço que es tradueix en una major uniformitat en el desenrotllament de les plantes. La germinació prèvia permet, doncs, un creixement més ràpid, més homogeni i més complet.

Encara aquestes aventatges s'accentuen més des del punt de vista dels rendiments, ço que és importantíssim.

La germinació prèvia augmenta sempre la producció al menys en 6,000 quilos per hectàrea en les experiències de M. Berthault.

Veiem, doncs, que la germinació prèvia de les patates dedicades a la plantació és una operació que produeix un augment de collita considerable. Què han de fer, doncs, els nostres agricultors? Creiem que en la majoria dels casos han d'assajar la prèvia germinació, sense espantar-se de les atencions que reclama; car, ultra no ésser de consideració les despeses que ocasiona, venen sobradament compensades per l'augment de collita.

Les condicions pràctiques i econòmiques que demana aquesta operació, segons M. Berthault, són les següents:

Basta disposar de campissos o lleugeres entramades de llistons de fusta, en les quals s'estenen les patates sense que s'amunteguin les unes sobre les altres, i aquests campissos són posats en un porxo o altra habitació ben airejada i assolellada. En aquestes condicions no es fa esperar gaire la grillada de les patates. S'ha de tenir compte de no malmetre els grills en transportar les patates al camp, raó per la qual és bó fer-ho amb els mateixos campissos. Això es farà quan els grills tinguin de 3 a 4 centímetres, i plantant-les seguidament.

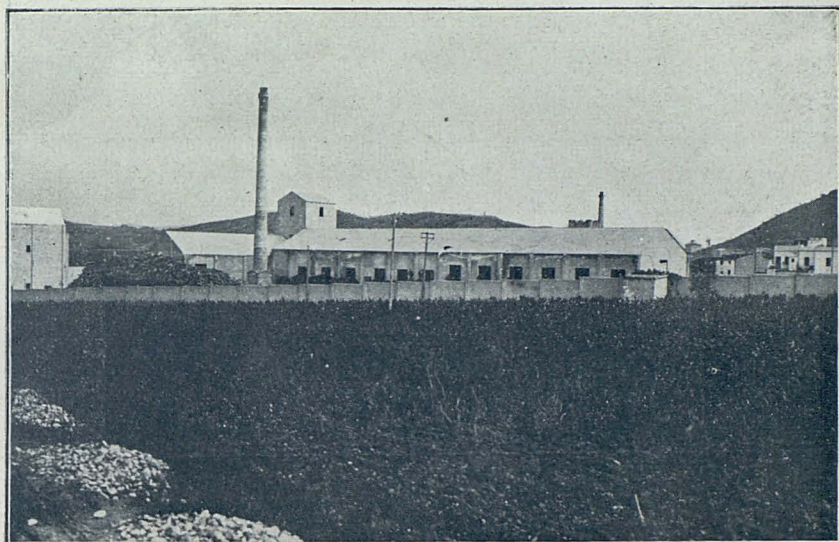
Convé, abans d'aquest transport, fer una tria, i deixar totes aquelles patates que hagin tret grills prims i dèbils, que produirien plantes raquítiques i patates no més grosses que nous.

Les patates triades per a llavor han d'ésser plantades a talls, procurant que cada un contingui dos o tres grills vigorosos.

Aquest mètode de fragmentació i germinació prèvia que havem descrit, creiem que és susceptible d'una immediata aplicació, i esperem que amb ell obtindran uns bells beneficis aquells agricultors que es decideixin a posar-los en pràctica.

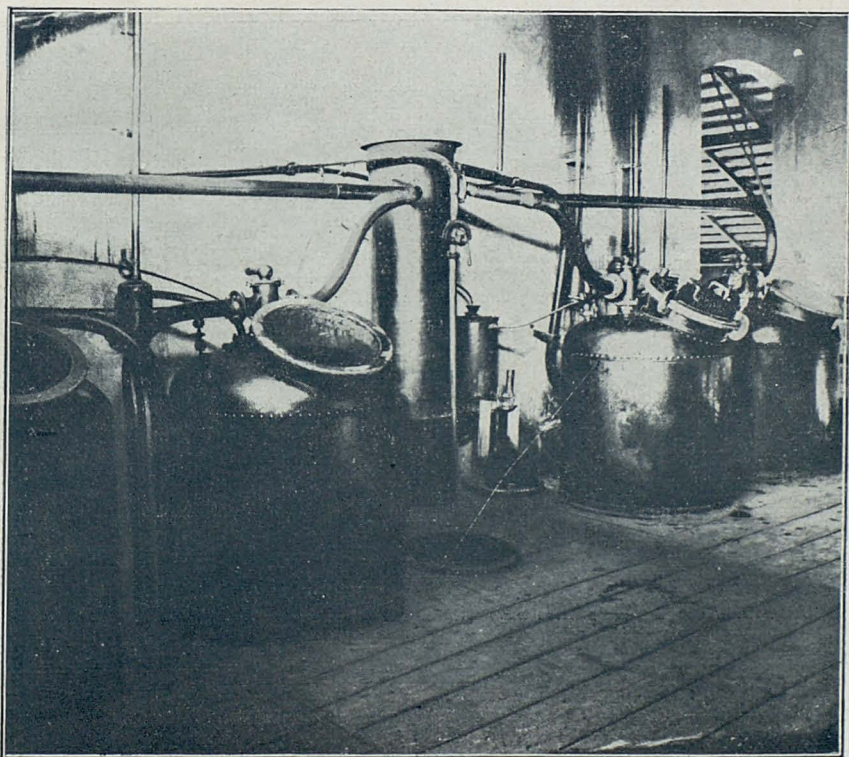
P. J. CASALLO

Fàbrica d'alcools i tartrats del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell



Vista general de la fàbrica

Fot. Castell

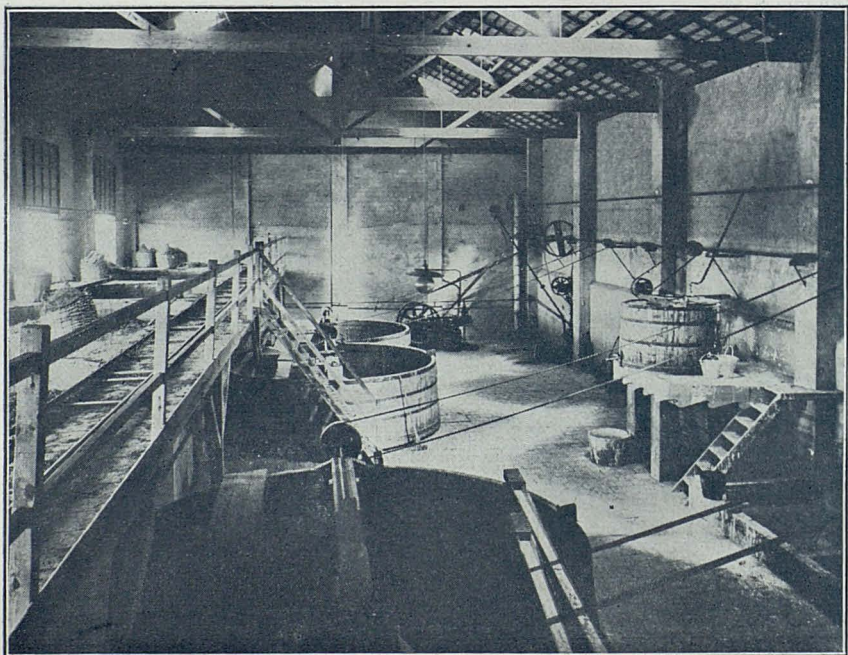


Part superior dels calderins per a l'extracció de l'alcool de les brises

Fot. Castell



Banquet en el magatzem de la fàbrica, sobre els cups on es guarda part de les brises
Fot. Castell



L'instal·lació per a extreure els tartrats

Fot. Castell



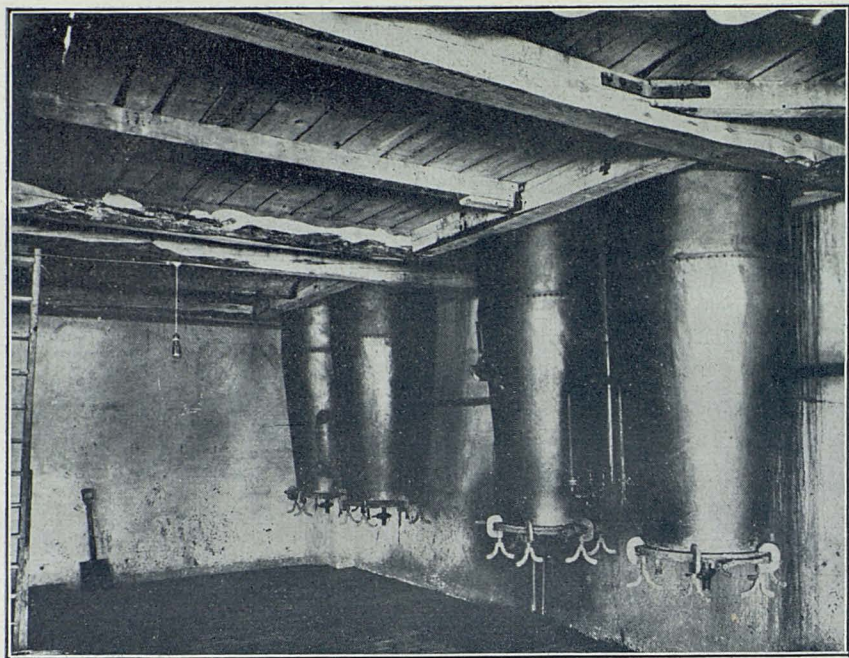
Altre aspecte del banquet en el magatzem de la fàbrica

Fot. Castell



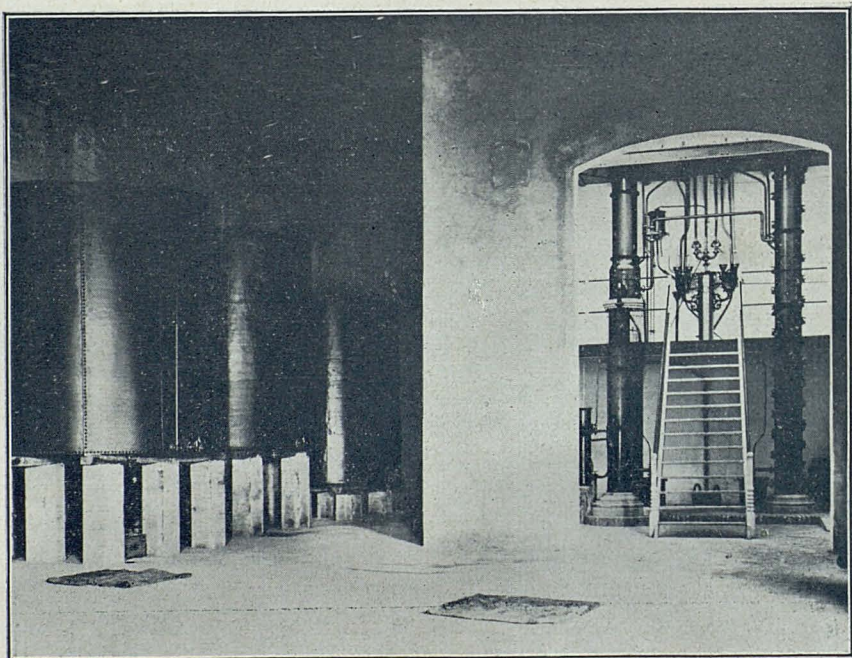
Vista parcial de la sala d'aprofitament de les brises

Fot. Castell



Part inferior dels calderins per a l'extracció de l'alcool de les brises

Fot. Castell



Dipòsits d'alcool i part inferior de la màquina rectificadora

Fot. Castell

Conversa interessant

FIGUREM-NOS que som en els temps en què les bèsties parlaven, i que els animals són també uns compradors d'aliments, igual que els comerciants de farratges i granes i els compradors de pinyolada per al sulfur. Els animals compradors seran dos, un vedell i un porc; i els homes un comerciant de farratges i granes, i un del sulfur, els quals es presenten a un mas d'Urgell per a adquirir tres productes que hi ha per a vendre i que poden ésser l'alfals, la pinyolada o rullol i el blat de moro o panís.

L'alfals ofereixen comprar-lo solament el comerciant de farratges i el vedell. Per al del sulfur i el porc, l'alfals és una mercaderia que no els convé. El pagès venedor no vol posar preu i es concreta dient que donarà l'alfals al qui en pagui més diners. El comerciant en promet 10 pessetes els 100 quilos, i el vedell pren la paraula i diu:

—De moment jo te'n prometo més.

—Bé, però *més* pot valer molt i pot valer poc. Dignes-me quant.

—Es que jo no ho puc dir de cert. Això depèn principalment de tu. Si no em dones gaire menjar, no te'l podré pagar gaire, però si m'atipes bé, llavors el preu serà molt diferent.

El pagès al trobar-se davant d'un comprador tan extraordinari, vol saber com i de quina manera el vedell li pagarà l'alfals, i li pregunta:

—Doncs, ja que tu, vedell, tens dos preus, un de baix i un d'alt, el més alt preu a quantes pessetes seria per 100 quilos, i en quina forma les pagaries?

—Jo, amic pagès, com tu saps, soc una fàbrica de carn, i aquesta carn la fabrico amb alfals i altres aliments. Jo et fabricaré la carn i després tu te la vens.

—Bé; però amb tot això jo no sé a quin preu em pagaràs l'alfals.

—Es molt fàcil de comptar. Per a fabricar un quilo de carn, pes viu, necessito 10 quilos d'alfals. 10 quilos d'alfals a 10 pessetes els 100 quilos, valen 1 pesseta, que és el preu que te'n paga el comerciant. Ara, fem els nostres comptes. Els vedells es paguen, almenys, a 1'50 pessetes el quilo, pes viu. Per consegüent, 10 quilos d'alfals te'ls pagaré a 1'50 pessetes, o el que és igual, a 15 pessetes els 100 quilos.

El comerciant, veient que les proposicions del vedell guanyen l'ànima del pagès, diu:

—Em sembla que tot i pagant l'alfals a 15 pessetes els 100 quilos, és un mal negoci, sobretot si es compara amb el que jo et proposo. El vedell, diu que te'l pagarà a 15 pessetes, però ell promet i no paga; jo pagaré tot seguit. En segon lloc, un cop fet el tracte, tu ja no t'has de recordar més de l'alfals, i si el vens, el vedell, l'hauràs

de tenir a casa teva fins que ell l'hagi consumit. I, per últim, el vedell l'hauràs de cuidar i allotjar, pot emmalaltir i morir-se.

Les raons del comerciant es veu que han fet efecte al pagès, perquè s'ha tornat pensatiu. El comerciant, que creu guanyada la partida, li diu encara quelcom més, per a acabar de convence'l. Però el pagès es revifa i respon:

—Estava rumiant, que cada vagó d'alfals, o sigui cada 10 mil quilos, venuts al vedell, em valen 100 duros més que si els venc a tu.

—Pero tu només penses amb el preu de l'alfals i no veus la feina i el risc de la cria de vedells. Si ho comptes bé, trobaràs que l'alfals l'has de vendre a mi i no al vedell.

—Jo he sentit a dir que la feina i el lloguer de l'estable, els fems ho paguen.

—I si el vedell es mor, qui te'l pagarà?

—Justament en el poble no es parla d'altra cosa que de una Mútua de segurs de vida per al bestiar. I com que les persones que s'han posat al davant són d'empenta i confiança, la Mútua d'aquí a poc temps serà un fet i per consegüent amb poques pessetes de prima, asseguro el capital.

Ara, és el comerciant qui no sap què dir, i el pagès amigablement li pregunta:

—Vols comprar-me el panís (blat de moro)?

—Prou. Però, per què—pregunta en broma el comerciant—no el vens al vedell?

—Perquè segurament tu el pagaràs millor. I com que jo, encara que no ho sembli, soc un comerciant, venc les mercaderies a qui millor les paga.

—Tens una manera de comptar ben especial.

El comerciant tal, encuriositat demana:

—Vols explicar-me els teus comptes?

—Primer fem el tracte. Quant me'n dones?

—Quant ne vols?

—A 48 pessetes els 100 quilos.

—No; a 44.

—Deixem-ho córrer.

—Explica'm els teus comptes.

—Primer compra'm panís.

—Hi afegeixo una pesseta.

—Te'n rebaixo una.

—Per últim, lliguem el tracte a 46. I llavors el pagès, complint la promesa, explica els seus càlculs.

Si donés 10 quilos de blat de moro en forma de farina al vedell, — diu el pagès, — calculo que em produiria 2'400 quilos de pes viu, que a 1'50 el quilo, em valdrien 3'60 pessetes, però com que 10 qui-

los de blat de moro, a 46 pessetes els 100 quilos, valen 4'60 pessetes, resultaria que, per cada 10 quilos de blat de moro que es menjaria el vedell, hi perdria una pesseta.

En això, el porc, que des que oí que l'amo es venia el blat de moro, no havia parat de grinyolar, diu tot somicant.

—I si us veneu el blat de moro, amb què m'engreixaré jo?

—No et mancarà menjar. Et donaré la pinyolada.

—Més m'agrada el panís.

—T'hi barrejaré garrofa.

—No sé el que és. No n'he menjat mai.

—Es un aliment més dolç que les figues.

El comerciant es despedeix quedant pel dia que se'n portarà el blat de moro. El pagès li diu, que amb el mateix fet, el carro li porti 1,000 quilos de garrofa, la qual mercaderia tracten a 26 pessetes els 100 quilos.

El pagès, venent-se blat de moro i comprant garrofa ha fet un bon negoci. El blat de moro té 82 unitats nutritives, i això vol dir, que de cada 100 quilos de blat de moro, l'animal solament n'aprofita 82. Aquests 82 quilos valen 46 pessetes, i si les dividim per 82 unitats nutritives, tindrem la valor d'una unitat nutritiva, la qual valor és 56 cèntims.

La garrofa té 72 unitats nutritives, i fent la mateixa operació, trobarem que la unitat ens resulta a 36 cèntims, és a dir, a 20 cèntims menys que el blat de moro.

Els animals no s'engreixen pas per la quantitat d'aliments que els donen, sinó pel total d'unitats nutritives que consumeixen. De la mateixa manera que tres litres de vi a 10 graus, sumen 30 graus, i que la mateixa suma de grau alcohòlic es pot obtenir amb dos litres de vi de 15 graus, així mateix amb els aliments. Dos quilos d'alfals equivalen aproximadament a un de garrofa; la garrofa, com hem dit, té 72 unitats nutritives i l'alfals 35.

Per consegüent, als animals el mateix és donar-los un aliment que un altre (mentre estigui conforme amb llur païdor); la qüestió és la suma total d'unitats nutritives. Així, mentre 82 unitats nutritives de blat de moro (que són les que contenen 100 quilos d'aquesta grana) valen 46 pessetes, 82 unitats nutritives de garrofa no ens costen sinó 29'50. Per tant, realitzem una economia de 16'50 pessetes per cada 100 quilos de blat de moro que mengi el porc.

Mentre el pagès estava fent aquests comptes, arriba el del sulfur per a comprar la pinyolada.

—Bon dia. Venia a cercar la pinyolada.

—Molt bé; però digues-me, a quin preu?

—Com mai us l'haviem pagat: a 10 pessetes els 100 quilos.

—Sí, és cert; mai n'havia donat tants diners com enguany, però jo a 10 pessetes no la vull vendre.

—I, doncs, a quant en voleu?

—A 21, i és la darrera paraula.

El del sulfur, com que a 10 pessetes sap que trobarà tanta pinyolada com vulgui, es pensa que el nostre pagès ha cercat una excusa per no vendre-li, es despedeix i fa com aquell que se'n va.

El compte del pagès fou el següent: La garrofa és un dels aliments més barats que hi ha i es paga a 26 pessetes. Una simple regla de tres ens dirà a quin preu s'ha de pagar la pinyolada, tenint aquest aliment 59 unitats nutritives. I el resultat és que comparat amb la força nutritiva de la garrofa, la pinyolada hauria de valer 21 pessetes.

—Bé—diu, retornant el del sulfur, — que me la veneu, o no?

—No; la vendré al porc.

—Vaja. Ja us ha agafat la mania d'engreixar porcs.

—Potser sí.

—No sabeu que la pinyolada fa la cansalada oliosa?

—Això rai, un mes abans de matar-lo no se n'hi dona.

—Oh! Si el podeu matar.

—Què voleu dir?

—De vegades ells es moren primer.

—No pas si se'ls vacuna.

—Què voleu que us digui! Això del bestiar fa molta pudor.

—El que fa tapar el nas no és pas la bravada dels fems, sinó les 140 pessetes que valen 100 quilos de nitrat. Això sí que tapa els esperits.

—Bé; que em veneu la pinyolada, o no?

—No; no te la vull pas vendre.

—Ja m'ho he pensat, quan m'heu gastat aquella broma de les 21 pessetes.

—I això que venent a 21 pessetes encara hi perdla.

—Que us heu tornat boig?

—No; és que ara compto. La pinyolada a 21 pessetes, encara hi ha marge per a fer el negoci que fan tots els engreixadors de porcs. Els meus porcs la pagaran a molt més de 21 pessetes. Aquest era només el preu en comparació de la valor de la garrofa. I penseu: jo he comprat garrofa per a transformar-la en carn de porc, i naturalment, no l'he pas comprat per a passar temps, sinó per a guanyar-hi diners.

—No ens entendriem pas. Quedeu-vos amb els vostres porcs, els animals més bruts que es coneixen.

—Això és una calúmnia — exclama un porc. — Heu de saber que si nosaltres som bruts la culpa no és nostra. Hi ha pagesos que no desfermarien mai les corralines. A l'istiu, quan fa aquella calor, que nosaltres no sabem on viure, que hem de menester humitat per a refrescar el nostre cos, que està cremant, no disposem d'altra humitat que del suc dels orins i el fang de la femta. ¿Hi haurà ningú capaç de recriminar l'assedegat per haver begut aigua bruta, la única que ha

trobat i també la única que l'ha privat de morir-se de set? Doncs, als porcs, els passa el mateix. Que ens posin una bassa d'aigua clara i veureu com el porc és un dels animals més nets.

—Ja veuràs, porc, com no et queixaràs de mi. Tindràs una corralina encimentada, tant les parets com el sòl, i a un recó, una bassa on podràs refrescar-te. A l'hivern estaràs calentonet; a l'estiu fresc. Tindràs bon jaç i aniràs ben tip.

M. ROSSELL I VILA

L'ametller a Mallorca

(CONTINUACIÓ)

Per nosaltres el «quid» de la qüestió seria produir molt i bo; però això no és possible en el grau que seria de desitjar. Aquesta qüestió, com totes les que originen discussions llargues i sense conclusions fixes, és que els dos principis enconstrats tots dos tenen la seva part de raó; en efecte, els que defensen el primer cas, de produir una varietat de superiors qualitats que obtingués un lloc en el mercat mundial, van molt acertats; però no hi van menys els que contraposen que totes aquestes varietats són sumament delicades (com ho ha demostrat la *pou de Felanig* que ha sigut la més atacada per l'anomenat *mal desconegut*) i que moltes altres varietats comuns en la seva major producció donen un rendiment pecuniari molt superior al que puguin donar les fines, i com que aquest rendiment pecuniari és el que deu buscar l'agricultor, d'aquí que les raons que aquests darrers alegan sien de més valor positiu que les dels primers, i d'aquí que nosaltres ens quedem amb ells, respectant sempre el criteri dels contraris, entre els que hi han figurat autoritats com don Pere Estelrich i altres no menys respectables.

ACCIDENTS DELS AMETLLERARS

Els accidents que més comunment aconsegueixen als ametllers són de diversa índole, poguent-se classificar amb accidents d'origen meteorològic i animal; d'ells ens ocuparem successivament.

ACCIDENTS D'ORIGEN METEOROLÒGIC

GELADES.—Al tractar de les condicions d'exposició i situació dels ametllers ja hem fet notar que no deuen plantar-se en llocs baixos i acanalats per a evitar les gelades; al parlar de gelades en ametllicultura no compremem solament el fenomen meteorològic anomenat gelada, sinó també qualsevol baixa de temperatura capaç d'interrompre la circulació de la sava en els brots tendres i majorment en els ametllers en llur primer període de vida; això ocorreix sempre que la temperatura es troba a 3°. Allavors vé la congestió de

les tendres cèl·lules dels teixits de les ametlles i la mort d'aquestes amb el consegüent desprendiment de la branca que les sustentava.

El temps que les ametlles estan exposades a les gelades comprèn des de que comencen a caure les envoltures florals, deixant l'ovari despullat, fins que l'ametlló té ja l'esclòvia força consistent. En el període de floració difícilment les crema, màxim si l'ametllicultor tracta de tenir varietats en tendència a florir cap avall, és a dir, en les flors girades a terra (desmai).

El període de gelar-se les ametlles a Mallorca comprèn des de principis de febrer fins a últims d'abril.

JOAN SALOM

(Continuarà)

INFORMACIÓ VITÍCOLA

Les depressions atmosfèriques, persistents en abril, terminaren amb un cicle tormentós que s'ensenyorí de les terres baixes, xopes d'aigua, per a revestir de neus les de major altitud i, consegüentment, la tèrmica s'ha mostrat variadíssima i força comprometedora per a la vegetació avençada de la vinya que presenta una brotació força discontinua. El quadrant Nort-Est ha portat dies de cruesa menaçadora i les capes arables sadollades, sols esperen bons sols per a rendir activitats.

Si els conreus de grà venen defensant-se, els de ceps pateixen per excés d'humitat i la característica és de brotació migrada i cloròtica que fa témer les fangositats i criptogàmiques, de les que ens lliurarem per miracle.

Sots aqueix aspecte, el viticultor que té embotades existències no ressent cap pressa per a vendre el vi, car no s'en promet res de bo d'una primavera que passarà a la floració i a l'istiu amb les pitjors condicions vegetatives. Això si la malura i mildiu no venen a interposar-se conjuntament amb les mostres de calamarsa i pedra que en diferents indrets han ja experimentat sense majors danys.

D'altra banda, tampoc resulta temptador el preu (?) que ofereixen desdenyosament als vins els interessats en comprar-ne, car la manca d'orientació és la característica del moment i l'exploten en el comerç amb sols mostrar-se perososos en els ajustos; transaccions tant migrades i sospesades que únicament diríem admeten els necessitats o porucs.

Predomina l'espectació per a conèixer l'alcanç dels tractats i en aquest punt estem a les fosques i en el terreny de les promeses de compliment immediat. Els exportadors sovintegen els viatges a Madrid cercant un desllorigador a llurs vins en magatzem o encara a bordo, i tampoc seria de creure en un alça de preus, malgrat les transaccions més franques amb les cases de Certe i Marsella, car no és convenient apressar-se quan podria produir-se el major preu amb repetides i persistents sol·licituts. Per tant, el comerç serà prudent i acompassat, repetint-nos males noves i guardant-se les més falagueres.

Tampoc ens és permès esperar una bona acollida als mereats francesos i bastarà tenir present l'entretoc de pessetes 30 hectolitre a que sembla volguer comprar el Govern d'allà i que tenim més per un assaig que per una oferta seriosa. De banda dels productors del Midi, és d'una eloqüència transparent l'informe de M. Jules Pastre sobre el conveni comercial franc-espanyol i que representa l'anatema i consigna de rebelió per a nostres classes similars a les llurs. Es un il·legítim sentiment de temença pel nostre concurs i reclamen el compliment de la pro-

mesa *formal d'agotar els vins francesos abans collita*, feta per M. Claveille. I això a propòsit dels transports necessaris, mes també reclamant la presència dels vins argelins com menys competidors. Resum: un estira-cabells que revela ben poc bones disposicions. Poca cosa podem dir-hi de part nostra, car permaneixen inconegudes les clàusules del tractat i, per tant, inconegudes les condicions en les que mercantilment podran desenrotllar-se les expedicions.

Això fa que siguin en idèntica proporció la curiositat i l'engoixa i que la generalitat no senti apressaments per a buidar eines i malvendre les suors de l'any. Cert que la Manxa i Aragó senten molta menor calma, i això fa que els caldos de Catalunya restin a mercè d'uns preus migrats i ruinosos que, si no errem en tot, tenim esperança de veure'ls millorar sense trigar gaire.

En definitiva diriem que som on érem la dezena passada amb variants inapreciables, raó per la qual ens atrevirem encara aconsellar una espera fins veure com quedarà l'estat dels vinyats després de la florida.

Pera finir, donem un

ESTAT COMPARATIU DE MOVIMENT VINÍCOLA

Vins catalans a Cete.—Exportació detinguda i expectant.

Negres, de 10 a 12 graus, des de francs 105 a 110 hectolitre.—Blancs, de 10 a 12 graus, des de francs 130 a 140 hectolitre.

Vins argelins a Cete.—Exportació reduïda amb forta destil·lació.

Negres, de 9'5 a 13 graus, des de francs 67 a 82 hectolitre.—Blancs, de 8 a 10 graus, des de francs 80 a 95 hectolitre.

Vins d'Itàlia.—Exportació en classes fines.—Preus port embarc.

Negres, de 12 a 13 graus, a lires 110 hectolitre.—Blancs, de 12 a 13 graus, a lires 120 hectolitre.

Vins de Portugal.—Exportació d'uns 180,000 hectolitres.

Port Marsella: Negres, de 11 a 13 graus, francs 64 a 72 hectolitre.—Port Marsella: Blancs, de 12 a 13 graus, francs 95 a 110 hectolitre.

Stock comercial a França.—Darrerries abril.

Hectolitres: 1.870,000, predominant classes blanques.

Exportació ultramarina:

De països estrangers: continguda per manca transports.

D'Espanya: la normal amb curta diferència en menys.

LL.

INFORMACIÓ

Societat Avícola de Catalunya

S'ha celebrat l'anunciada reunió per a constituir dita Societat, baix la presència de don Salvador Castelló.

Al procedir a la discussió dels Estatuts, hi hagueren algunes dificultats sobre si la Societat deuria o no formar part de la Lliga Unió Nacional d'Avicultors d'Espanya, acordant-se finalment així.

Els objectius de la Societat Avícola de Catalunya són:

Primer. Fomentar la cria d'aus domèstiques i de conills com a mamífers de corral en totes ses manifestacions, siguin industrials, rurals o deportives, especialment dintre de Catalunya i d'acord sempre amb les societats afins en quant es relacioni amb els interessos generals d'Espanya.

Segon. El millorament i divulgació de la raça catalana de gallines del Prat i dels nous tipus recomanables com a aus de producte, i dels tipus millorats que a base de la mateixa es puguin obtenir, fent-ho extensiu a les races de indiots bronzejats i oques blanques de l'Empordà.

Tercer. Extendre el coneixement de les demés races nacionals i estrangeres, aconsellant la cria de les més recomanables.

Quart. Estimular als productors per mitjà de l'organització d'exposicions i concursos populars d'avicultura.

Quint. Divulgar les modernes pràctiques avícoles per mitjà de la Premsa, de la càtedra ambulat i conferències populars d'avicultura.

Sext. Organització de la producció i venda de productes de consum a base del règim cooperatiu.

Setè. Defensar els interessos generals dels avicultors residents a Catalunya i cooperant als de la classe avícola espanyola en general.

Centre d'Agricultors de Mataró

El dia 25 del mes passat tingué lloc en el Centre d'Agricultors de Mataró i sa comarca una important reunió per a tractar del Congrés que la Federació Agrícola Catalana Balear celebrarà en dita ciutat els dies 19, 20 i 21 d'aquest mes. A més dels elements de la població concorregueren a l'acte els representants dels Sindicats agrícoles de Mataró, Vilassar de Mar i Tiana, Alcalde d'Argentona i delegats de Vilassar de Dalt, Sant Andreu de Llavaneres, Mongat i Corbera de Mataró, els que oferiren son incondicional concurs per al major èxit del Congrés.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà a totes les consultes que facin els senyors subscriptors indicant el número de subscripció

COM ES DEU TRACTAR LA GANGRENA DE LA CUA DE LES VAQUES?

Aquesta malaltia ataca especialment les vaques, i és deguda, principalment, a les condicions antihigieniques en que es tenen aquests animals, que tenint la cua en contacte, quasi sempre, amb els escrementos i orins, i estant aquests carregats de microbis, no és pas gens difícil que arribin a infectar-la. Els animals, com vedells i bous de treball que pasturen, no en solen patir d'aquesta malaltia, i si algun cop l'agafen, és aleshores deguda a ferides profundes en la cua, que han arribat interessar les vèrtebres.

Quan tot just comença la malaltia, la cua no fa cap moviment, i és tant dolorosa que l'animal sempre procura que no li toqui als garros. Compriment-la pateix molt; la pell assecant-se es desagafa de la carn; l'extrem esdevé fred, i els pels es poden arrencar amb facilitat. A mida que la malaltia es va apoderant de l'animal, la cua es cobreix tota ella de sècs transversals, i apareix una fístola de la que en surt un pus negre i de mala olor.

El primer que deu fer-se per a combatre la malaltia és tenir l'estable ben net, rentar la cua amb aigua fenicada al 4 per 100, fer tocs amb tintura de iodo a les parts gangrenades; si el xancre és a l'extremitat, el millor serà tallar-lo, el mateix que quan la gangrena és molt profunda; si no es pot fer així, la gangrena aniria pujant i a l'atacar l'espinada produiria la mort de l'animal.

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinicola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'65	1'45	1'45
Camp de Tarragona	1'65	1'45	1'45
Conca de Barbarà	1'50	1'40	1'45
Priorat	0'00	1'60	0'00
Vilanova i Geltrú	0'00	1'45	0'00
Igualada	0'00	1'45	1'45
Martorell	0'00	1'45	1'45
Aragó	0'00	0'00	0'00
Manxa	0'00	1'00	0'00
Alacant	0'00	1'50	1'50
València	0'00	1'50	1'50
Andalusia	0'00	0'00	0'00

Mistela blanca, 55 pessetes hectòlitre

Id. negra, 50 id. id.

Moscatell, 75 id. id.

Preus per grau i hectòlitre i mercaderia posada al celler del colliter.

BLAT

Pessetes

Tarragona, 100 quilos	46
Mollerusa, la quartera	26
Vich, els 100 quilos	46'75
Santa Coloma de Farnès, la quartera	26 a 28
Sant Sadurní de Noia, el quintar	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igualada, els 70 litres	24 a 25
Figueres, hectòlitre	33 a 35
Tàrrrega, els 100 quilos	47 a 48
Martorell, la quartera	26
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	47 a 48
Lleida, els 100 quilos	47
Pons, la quartera	26 a 27

CIVADA

Pons, la quartera	18 a 19
Lleida, els 100 quilos	45'50
Mollerusa, la quartera	14
Vich, els 100 quilos	43
Santa Coloma de Farnès, la quartera	14 a 15
Sant Sadurní de Noia, el quintar	12'50
Puigcerdà, els 100 quilos	51
Granollers, els 70 litres	14
Igualada, els 70 litres	15 a 16
Figueres, hectòlitre	18 a 20
Tàrrrega, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	42 a 44

ORDI

Pessetes

Pons, la quartera	19 a 19
Lleida, els 100 quilos	43
Mollerusa, la quartera	18
Vich, els 100 quilos	40'50
Santa Coloma de Farnès, la quartera	15 a 16
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igualada, els 70 litres	17
Figueres, hectòlitre	21'25
Tàrrrega, els 100 quilos	40 a 41
Martorell, la quartera	19
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	33 a 34

BLAT DE MORO

Lleida, els 100 quilos	42'50
Mollerusa, la quartera	21'50
Vich, els 100 quilos	47
Santa Coloma de Farnès, la quartera	28
Sant Sadurní de Noia, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igualada, els 70 litres	24
Figueres, hectòlitre	29
Tàrrrega, els 100 quilos	50 a 51
Martorell, la quartera	22'50
Girona, els 100 quilos	43 a 44
Pons, la quartera	22 a 23

PATATES

Lleida, els 100 quilos	20
Girona, els 100 quilos	17 a 22
Vich, els 100 quilos	16
Puigcerdà, el quintar	7'00
Mollerusa, els 70 litres	11'75
Martorell, el quintar	5'50
Granollers, els 100 quilos	15
Santa Coloma de Farnès, la quartera	11 a 12
Sant Sadurní de Noia, el quintar	6'50
Pons, la quartera	6'50 a 7

GARROFES

Girona, els 100 quilos	23 a 24
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Tarragona, els 100 quilos	24'50

FAVES

Girona, els 100 quilos	44 a 46
Vich, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Tàrrrega, els 100 quilos	46 a 47

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
Radiactiu
H. B. C.**

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR RADIACIU H. B. C., Bruch,
núm. 42 : Barcelona. — De venda en les
principals cases d'adobs d'Espanya.

Motors "REX"

DE COMBUSTIBLES LÍQUIDS
FABRICACIÓ NACIONAL

ELS MÉS SÒLIDS, SENZILLS I ECONÒMICS PER A
L'AGRICULTURA : PETITES INDÚSTRIES : LLUMI-
NÀRIES DE FINQUES : ELEVACIÓ D'AIGUA, ETC.

Vallet, Fiol & C.º, S. en .G

Telèfon 7922 : Apartat de Correus, 467 : Direcció telegràfica, VALFILO

Provença, 165 a 173 : BARCELONA

MOTORS VELLINO

AMB DUGUES VÁLVULES ACCIONADES MECÁNICAMENT
I DISPOSADES DIRECTAMENT DAMUNT DEL CILINDRE

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER A REGS
TIPUS A GASOLINA O GAS DE 1³/₄ A 21 CAVALLS

ECONOMIA DE COMBUSTIBLE, 40 a 50 per 100, obtinguda
per la disposició de les DUGUES VÁLVULES, ACCIONADES
MECÁNICAMENT i disposades directament damunt del cilindre,
unides a la perfecta construcció

FABRICACIÓ NACIONAL Demanar la llista de referències
de més de mil motors instal·lats

LABORATORI VELLINO

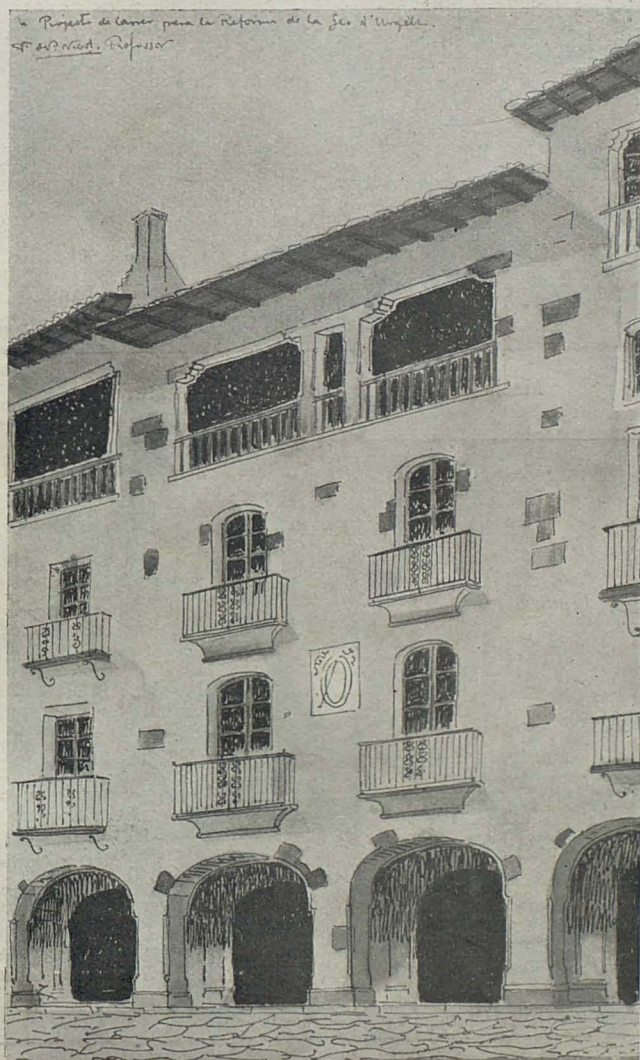
TALLER ELECTRE - MECÁNIC :

CARRER BRUCH, 127 : BARCELONA

L'ENSENYAMENT DEL DIBUIX A LA ESCOLA SUPERIOR D'AGRICULTURA

Métode seguit pel professor l'Arquitecte En Francesc de P. Nebot

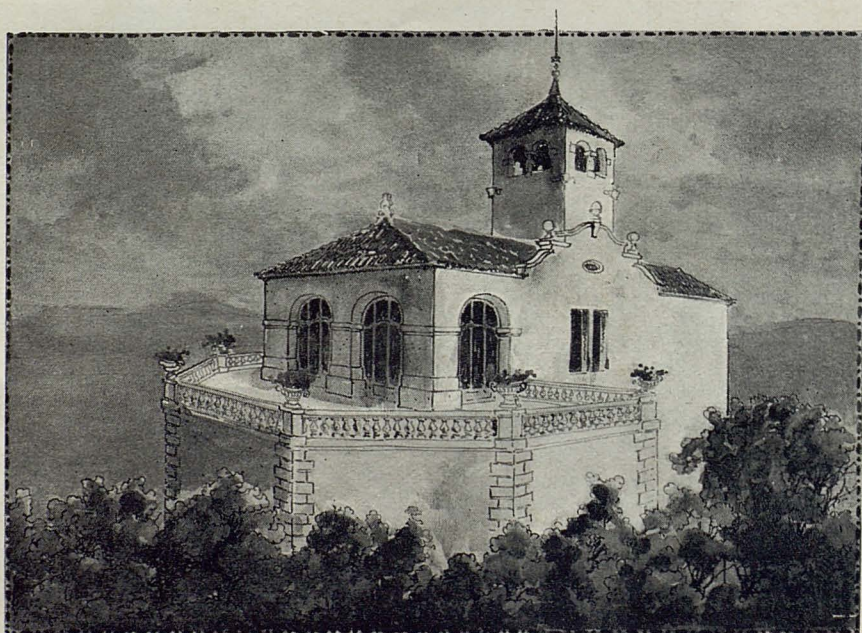
LA CASA CATALANA



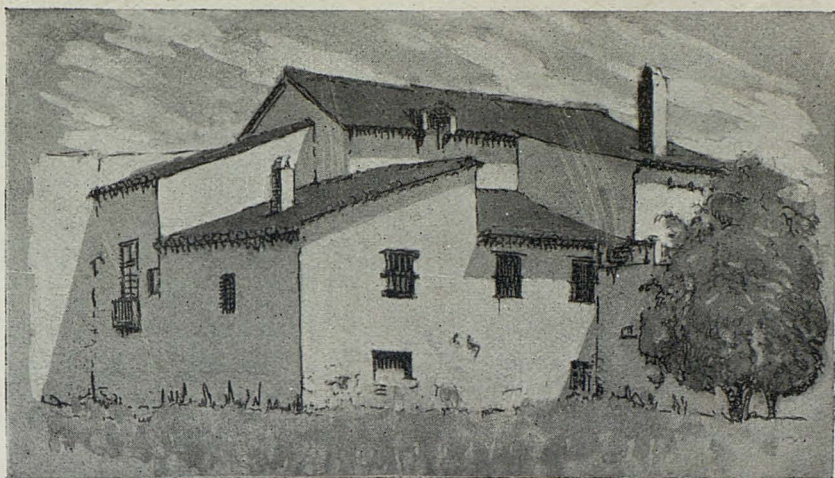
Projecte de restauració d'un carrer de la Seu d'Urgell



Masia del pla del Llobregat (del natural)



Restauració d'una masia al Penedès, torre, mirador i terrassa
(«Torra Blava», propietat de don Josep M.^a Valls)



Grup de construccions (del natural)

Monogràficament, s'han estudiat en els *Fora text* d'AGRICULTURA projectes de jardins, en el número 19, i estudis de detalls dels mateixos en el número 21, del volum corresponent a l'any passat, tots ells dibuixats pels alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. El present número és, així mateix, una continuació d'aquelles, en quant són treballs executats per alumnes de l'indicat Centre d'ensenyament; però, ensems, ho és del que publicarem en el del 20 de maig d'enguany, donant una sèrie de documents per a fer ulteriors estudis de «L'Arquitectura en la Masia Catalana».



Masia a la costa (del natural)



Capelleta al pla de Barcelona (del natural)

Indicàvem allí i reiterem avui, que tan interessant estudi ha de me-
rèixer nostres fervors i preferències. Per això ens és altament agradable
oferir avui aquests treballs que tenen doble valor documental.

Són variadíssims els punts d'albir que es poden pendre en plasmar
assumptes agrícoles. Un d'ells queda anteriorment ben definit.



Masia al pla de Barcelona (del natural)

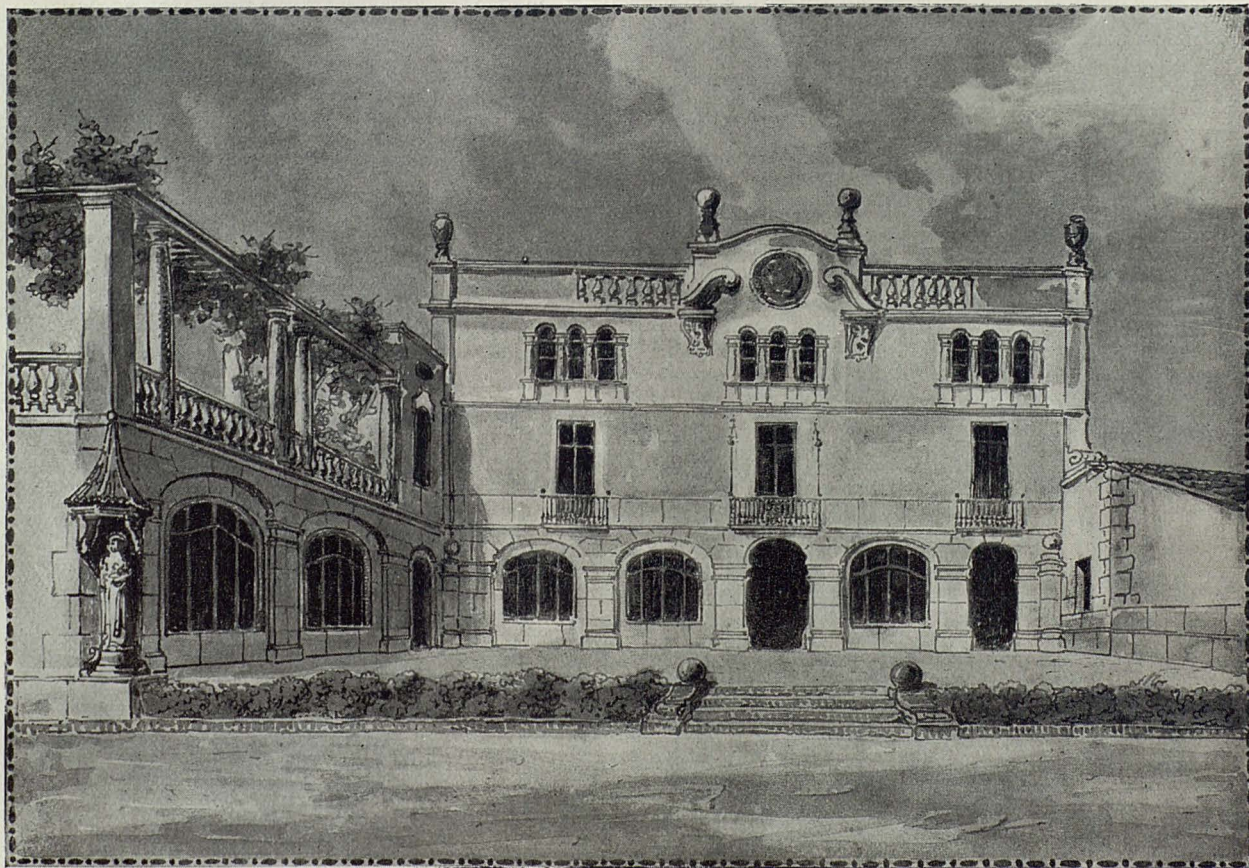


Galeria anexa a una masia (del natural)

Altres dels aspectes del dibuix subordinat al treball agrícola és el que es refereix a l'estudi de la Casa Catalana, estudi que comprèn la còpia del natural d'exemplars típics de cases, ja en conjunt, ja en detall, i l'execució de projecte de les mateixes, així com també de restauracions per a adaptar-les a les necessitats de la vida moderna o per a lliurar-les d'addicions fetes posteriorment i en molts casos sense consciència, que portin a la construcció l'esperit racional que ha de regir en son origen.



Masia al pla de Barcelona (del natural)



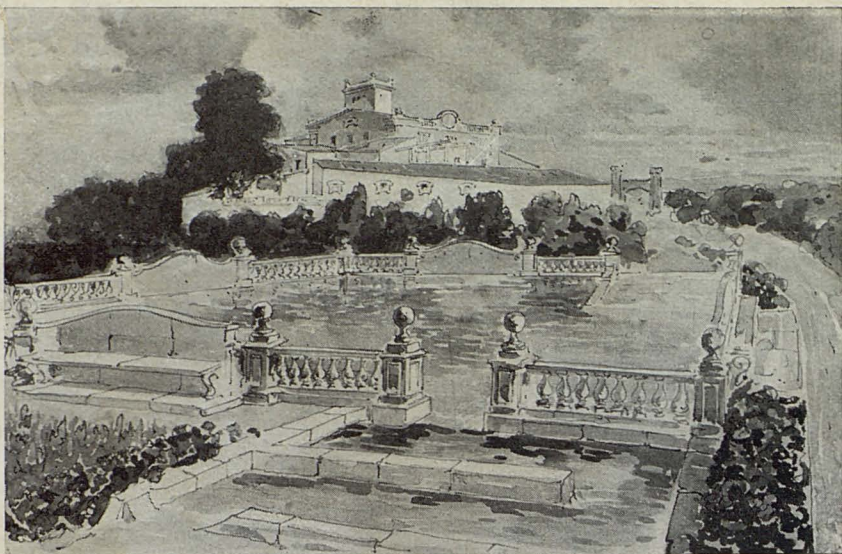
Restauració d'una casa al Penedès

(«Torra Blava», propietat de don Josep M.^a Valls)



Restauració d'una casa a la Seu d'Urgell

(Propietat de don Josep Zulueta)



Restauració d'una masia del Penedès

(«Torra Blava», propietat de don Josep M.^a Valls)

En aquest número donem a conèixer varis croquis, del natural, de construccions rurals, al ensems que presentem alguns projectes de restauracions, algun d'ells executat ja, els quals anirem completant en altres números, donant a conèixer interiors i detalls de decoració dels mateixos.

Tal estudi condueix a fomentar l'amor a nostra casa, avui tan oblidat per les exigències de la ridícula moda que ens porta a copiar la casa estrangera amb menyspreu de la nostra, que res té que envejar a aquella.



Restauració d'una masia de la Seu d'Urgell

(Propietat de don Josep Zulueta)

Imp. Editorials Catalanes S. A. C. Mallorca