

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Cap del Servei d'Arbres frutlers de la Mancomunitat de Catalunya

COL-LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ÀNGEL I
GENÍS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENC BADELL :: JO-
SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÀLEZ
LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDE :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDU (SECRETARI)

SUMARI

Sobre la lluita contra la mosca de l'oliva, per *August Matons*. — És qüestió de tàctica, per *Josep M.^a Rendé*. — Els vins de Missa, per *J. M. R.* — Per la crisi vinícola, per *Carles de Fortuny*. — Els conills bocamolls, per *Joan Vidal*. — Per produir més blat, per *M. P. R.* — Un nou sistema de rec, per *V. Vartat*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *R. S.*

Direcció i Administració: Escudellers, número 10 bis - BARCELONA

Vinicultors!

Per a verema empleu un bon material vinícola
que us sigui satisfactori

Premses i espremedores
M A R M O N I E R

Premses a ròtula model americana :: Premses
Hidràuliques espremedores senzilles, separa-
dors i esgotadors

Premses contínues
“ **M A B I L L E** ”

Material per a verema : Maquinària Viti-
vinícola : Productes enològics : Aparells per
a l'anàlisi dels vins

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA
(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

Passeig de Gràcia, 88

Direcció telegràfica: KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Els Adobs químics de la casa

Quintana & Torres

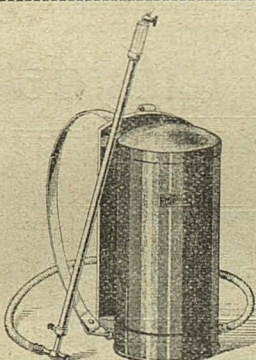
Enriqueixen al'agricultor

*Així ho certifiquen tots
els que els han empleat*

*Ous desinfectants per
- a gallines i coloms -*

Quintana & Torres

Carrer de Barcelona, 4 :: TARRAGONA



PULVERITZADOR "LE RATIONNEL"

Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió del'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per al tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més de 200 pintors de Barcelona

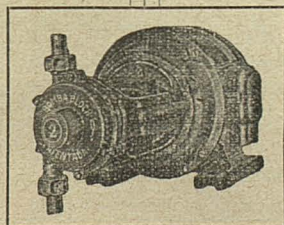
**La Xeringa
"Avícola"**

Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

Hening, Turpini i C.^a

Consell de Cent, 239 - BARCELONA



AIGUA a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

BOMBA BLOCH

La única que no necessita engrassament :: La venen
**** tots els bons electricistes de Catalunya ****

JAUME CUIXART
CONSTRUCTOR

Oficines a Barcelona : Gran Via Laletana, 21, pral.
Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

Rendeix la major utilitat
en l'engreix i la producció
de la llet

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Camps Elisis de Lleyda

Especialitats que recomanen a aquesta antiga i acreditada casa:

Arbres Fruiteurs

en grans quantitats, de les espècies i varietats més superiors que en Europa es cultiven

Ceps Americans

Empelts, barbats, estagues, injectables i plantacions : Cereals de gran producció, llavors alfals, trèbol, remolatxes, naps, etc.

S'enviaran gratis els catàlegs de les diferents seccions que es dedica aquesta casa als que ho sol·licitin. **Direcció telegràfica**

Gran Centre de Pro- duccions Agrícoles

Fundat per D. Francesc
Vidal i Codina en 1864

Dirigit per D. Siivi Vidal Pérez

Proveïdor de l'Associació
d'Agricultors d'Espanya

Direcció telegràfica: Vidal-Camps Elisis-Lleyda-Telèf. 28

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cai-
rons, etc., deu vostè fa-
bricar-los a màquina, a fi
d'obtenir de la terra tot
el seu rendiment.

La casa VILLALTA, de Barcelona, és la que millor podrà servir-lo en

Màquines, Forns Assecadors



i tot el que pertany a l'indústria ceràmica i
de fabricació de materials per a construcció

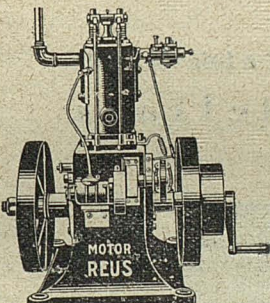
Visiti o escrigui avui mateix a la **SECCIÓ A** de la casa

VDA. J. F. VILLALTA, S. EN C.
BARCELONA



Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568



MOTORS "REUS"
A GASOLINA
de 1 $\frac{3}{4}$ a 50 HP.

Premses VI i OLI
Continues: de 1000 a 7000 qg. h. — Mecàniques: de 0.30 a 3.5 m.
diàmetre. — Hidràuliques: de tots tipus i cabudes i també
per a bandatges, enfiarar i tots usos industrials

Potente instal·lacions per a olis de COCO
Cacau i llavors oleaginoses

URGELL, 120 LLUIS FELIU BARCELONA

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"

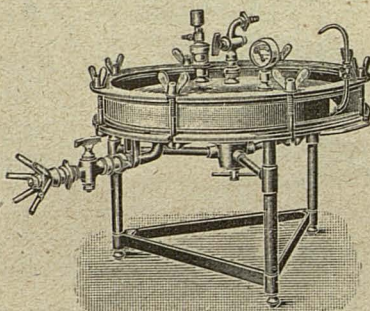
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Filtres "Clarif"

— Marca Registrada —

**els millors
filtres a base
d'amiant.**

■ ■



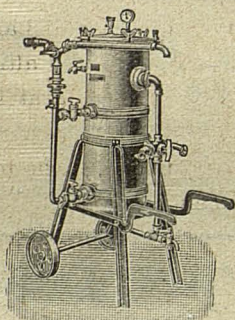
"DOMINUS" filtra i embotella

**Filtres petits per a laboratoris
filtres gegants per a grans bodegues**

**Amiant especial químicament pur.
S'evita gust a teles com
en els fitres a mànegues**

El més modern en filtracions

**Maquinària per a tota classe de
Embotellats**



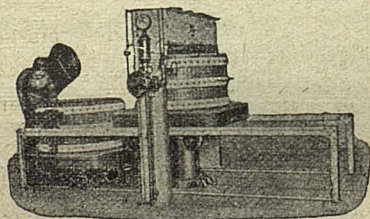
"MODERATOR"

**PREMSES hidràuliques i
de fuset per a olis i raïms**

Grans rendiments

MALLIGANDS

Per a graduar vins



Robert Teschendorff

Carrer Josep A. Clavé, 3, pral. • BARCELONA

En dirigit-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

Sobre la lluita contra la mosca de l'oliva

UN article publicat a *Las Noticias* i firmat per Avi, inspirat per l'article nostre *Notes entomològiques*, ens dona peu per parlar un altre cop de la mosca de l'oliva i esclarir uns quants punts que, malgrat la propaganda, han quedat encara foscos.

Nosaltres agraïm a Avi l'haver-se ocupat del nostre article i sobretot la bona ocasió que ens proporciona de tractar novament l'argument per tal com no fa gaire en una revista professional hem llegit coses molt pintoresques escrites per tot un tècnic oficial, l'article del qual, sense recorre a les seves publicacions, ens revela la seva competència en qüestions agràries i la seva bona fe.

Hi han, segons hem pogut veure, tres qüestions que es discuteixen: l'eficàcia pràctica dels mètodes recomanats, llur cost i l'oportunitat d'implantar la lluita natural.

Per entendre'ns millor, els tractarem separatament

Eficàcia dels mètodes.— Moltes persones, — algunes de les quals tot i lluint un títol tècnic, no saben en que consisteixen els mètodes de lluita contra la mosca, ni els han aplicat mai, ni han assistit o controlat cap experiència — parlen amb un to de suficiència infinita, de fracassos o d'èxits parcials, i donen consells als agricultors, perquè no es deixin enganyar.

Aquets savis senyors, neguen a priori que es pugui combatre la mosca artificialment i parlen, sense coneixer-la, de la lluita natural. Per ells, els sistemes Lotrionte i Berlese no han proporcionat més que fracassos o èxits insignificants.

Això significa parlar amb mala fe. Tant l'un com l'altre dels mètodes tenen a llur haver èxits indiscutibles. Si a Catalunya el sistema Berlese, potser per defectes d'aplicació que nosaltres mateixos reconeixem, no ha

donat resultats satisfactoris, els ha donat, en canvi, a França (Chapelle i Ruby) a Grècia (Isaakidès) i a Itàlia en nombrosíssims casos. I el sistema Lotrionte ha proporcionat, en les nostres experiències, resultats sempre satisfactoris i claríssims que han convençut a tots els que han volgut controlar-los honradament.

Nosaltres voldríem que ens diguessin si no poden considerar-se com un triomf els resultats del Parc Samà i de Montroig que volem recordar novament, citant, per no allargar-nos massa, només que els de l'any passat.

Parc Samà.

Zona de protecció	23,6 %	d'oliva	cucada
» defensada	16,5 %	»	»
» no defensada	53,5 %	»	»

I aquestes xifres són, potser, superiors a la realitat, car segons les observacions del senyor Marquès de Marianao i del seu personal, la quantitat d'oliva cucada en la zona tractada, era inferior a la xifra del 16,5 per cent que nosaltres determinàrem. Encara que això pugui no ésser exacte, és interessant de fer-ho constar, per tal com demostra que les nostres determinacions foren fetes rigurosament comptant com cuca-des olives que per altres observadors no ho eren.

Montroig.

Zona de protecció	33,1 %	d'oliva	cucada
» defensada	22,1 %	»	»
» no defensada	69,0 %	»	»

Malgrat aquestes xifres, que foren les que es feren públiques, nosaltres tenim l'íntima convicció que els danys en la zona tractada foren menors que els que elles acusen per tal com en una visita posterior notàrem una forta disminució en el tant per cent d'oliva cucada; d'aquest fet hom pot donar una sèrie d'explicacions que no comprometen pas l'eficàcia del mètode.

Aquests resultats, els obtinguts l'any anterior al Parc Samà, els de la finca del Sr. Clariana, els nombrosíssims d'Itàlia, fan que hom pugui manifestar la seva confiança en el mètode Lotrionte.

Els tècnics oficials que dubten, podien haver destinat útilment un parell de dietes—tant més quant per alguns d'ells, el viatge hauria estat curt i fàcil—per visitar i controlar les proves.

Ja sabem que els dos mètodes han fracassat en alguns experiments i pensem per endavant que fracassaran altres vegades. Però precisament

per això demanavem en el nostre article anterior que es provessin encara, per esbrinar les causes que poden determinar els fracassos i per mirar d'establir rigurosament els detalls d'aplicació. Sol l'experiència pot corregir els defectes i els inconvenients que puguin presentar en l'actualitat. Abans de saber com s'ha de combatre el mildiu, han passat anys i anys i s'han fet milers i milers de proves i observacions a tots els països vinyaters. El mateix ha de passar amb la mosca de l'oliva.

Les successives experimentacions que nosaltres demanem, serviran per acreïxer l'eficàcia dels mètodes i per reduir les possibilitats de fracàs, tot investigant perquè en certes condicions la collita es salva i en altres no.

Es evident que els èxits obtinguts amb els mètodes Lotrionte i Berlese, no poden atribuir-se exclusivament a causes fortuïtes i certeres. Si disminueixen l'oliva cucada en els olivars defensats ens sembla que pot afirmar-se que és perquè combaten la mosca.

Els impugnadors dels mètodes diuen també que la presència de garrofers, vinya, etc., en proporcionar fruits dolços a la mosca, redueix el poder d'atracció dels àpats enverinats. Això ja ho sabem per experiència personal, i sabem també que no és indispensable la presència d'aquests arbres perquè quedi disminuïda l'eficàcia dels mètodes, per tal com n'hi ha prou amb que les oliveres a causa d'alteracions en els fenòmens de transpiració produeixin melata, és a dir, tinguin una extravasació del contingut celular perquè la mosca trobi un aliment agradabilíssim, potser, per ella, de major poder d'atracció.

De totes maneres, però, al davant d'aquests fets hom pot citar el cas de Montroig, on la presència abundant d'avellaners fortament atacats per pugó, de garrofers, de fruiters, de vinya, de conreus herbacis, etc., entremig dels olivers, no fou prou perquè el mètode fracassés com els experimentadors mateixos ens temíem.

El per què d'aquests resultats contradictoris pot esbrinar-se a còpia de proves fetes en condicions variadíssimes.

Avi parla que aquest any l'experiment a la comarca de Tortosa no ha donat resultat. Ens sembla, abans que tot, que és un xic prematur aventurar un judici tan categòric, sobretot quan, per ara, a nosaltres ens consta precisament el contrari, però si fracàs hi haurà, cal saber abans d'imputar-lo a insuficiència del mètode, si aquest ha estat aplicat en la forma deguda, començant a l'època oportuna, emprant la matèria sucrada més

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

convenient, etc. Són coses aquestes que tenen una importància fonamental.

Algun savi ha parlat també d'eficàcia absoluta per recordar que els mètodes emprats no destrueixen la mosca. Treure a rel·luir aquest argument, ens sembla absolutament pueril, car cap dels sistemes de lluita recomanats en terapèutica agrícola destrueix completament un flagell.

Ni la mateixa lluita natural cap a la qual es decanten certs savis incompetents, arriba mai a la destrucció absoluta d'un insecte perjudicial. L'*Aspidiotus hederae* del qual algú ha citat la reducció en conseqüència de l'atac dels paràsits naturals, no ha desaparegut, ni molt menys, del tot. La presència de varis insectes que el parasiten com el *Rhizobius lophantae*, *Aspidiotiphagus citrinus*, *Chilocorus bipustulatus*, *Erochomus*, etcètera, no ha estat prou per destruir-lo completament, cosa que a qualsevol persona, a penes iniciada en qüestions d'entomologia, resulta perfectament comprensible.

(Seguirà.)

AUGUST MATONS

És qüestió de tàctica

EL meu amic En Jaume Rosich, entusiasta i intelligent propagador de l'associació agrícola i organitzador de la província de Girona, algunes vegades m'ha fet l'honor de citar el meu nom a la Revista portaveu de la Federació gironina. Fa algun temps comentà gentilment els meus treballs publicats a AGRICULTURA, tractant dels enemics dels Sindicats i en un brillant article titulat *Egoistes*, descobreix una altra casta de veritables enemics, els quals, encara que no siguin ni dels maliciosos, ni dels que amb l'esquer del Sindicat volen fer negocis i adquirir prestigi, no deixen d'ésser un fort entrebanc per l'administració i una causa de l'estancament, i mantes vegades contribueixen a l'endarreriment de l'entitat, i perjudiquen i desmoralitzen socialment i econòmica els components de l'associació.

Aquests són, com justament els classifica el meu amic els *egoistes* els «que regategen amb el Sindicat com si fos qualsevol botiga, socis que, preu per preu, van a comprar fora del Sindicat, socis que ni la molèstia d'enterar-se de preus es prenen». Són aquells que «Per ells res representa la puresa dels articles que el Sindicat ven o l'exactitud de pes o mesura»; són els que no capeixen la grandíssima eficàcia de llur Sindicat; no pensen ni han pensat mai que abans d'existir aquest eren víctimes dels abusos més repugnants i que fins més i tot, van ésser també

«víctimes del comerciant insaciable que venia guanyant fabuloses quantitats, quan l'escassetat de matèries durant la guerra...» «Ara no es recorda d'aquell passat benefici! Compra on millor li ve. A aquell comerciant que abans l'explotava...»

El bon amic es plany, amb tota la raó, i amb aquell entusiasme que el caracteritza i aquell optimisme que guia als homes representatius, confia al temps l'endegament d'aquest entrebanc i crida les joventuts perquè s'eduquin en les pràctiques del Sindicat, perquè demà en siguin perfectes socis.

D'acord amb l'amic, voldria que la gent es convencés que no solament, amb el seu procedir, fa mal a la institució, sinó que encara se'n fa molt més a ell mateix. Perquè si al fi i al cap el Sindicat se'n ressent fins al punt d'haver de plegar o romandre inactiu, aquells que en tocaran immediatament les conseqüències seran els socis i la pagesia en general, i ço que és molt més de doldre, és que de retop en rebran també els bons socis, aquells que estimen el Sindicat i sempre, i per tot s'hi aixoplugàren.

Però tot i combatent aquesta manera de pensar i de fer dels *egoistes*, posant de la nostra part el que calgui per educar la voluntat del pagès envers el seu Sindicat, crec que tenim a la nostra mà un mitjà d'aminorar el mal.

Esbrinant la causa, trobaríem que tot el mal rau en el mal concepte que se'n té, en general, de la institució.

El pagès que obra així, comença per no saber, ni tenir ganes d'enterrar-se'n, que aquell Sindicat és cosa ben *seva*, que és una part integrant del seu petit jo o gros patrimoni o que és el patrimoni del qui no en posseix. No hi ha pensat. I així, és natural que digui *A més barat, compro a una altra casa*, sense donar-se compte que, en treure un benefici al Sindicat, que al fi i al cap és ell mateix, el dona a un altre, potser a un enemic.

I això equival a l'acte d'aquell que, per adobar les goteres de la teulada del veï treia les teules de la teulada seva.

Aquest desconeixement el porta també a no fer-se càrrec de que en realitat, el Sindicat no ven (encara que mantes vegades utilitzem aquesta frase per millor entendre'ns) sinó que solament és un mediador entre el petit pagès, l'ínfim comprador i la gran casa venedora, és l'escambell que nivella el petit amb el gran perquè es pugui tractar amb el menys perjudici possible per part del feble.

Però mentre duri aquest criteri, crec hauríem d'aprofitar-ho en bé del Sindicat i en profit dels seus socis.

I com? Senzillament, fent del Sindicat *com una mena* d'entitat co-

mercial amb totes les reserves, empreses, combinacions i competències d'una altra casa; però, naturalment, donant la major part dels beneficis haguts en favor del soci i un petit benefici en favor del fons social destinat als diferents objectes que el Sindicat persegueix.

¿Que ja es vé fent així en la generalitat de les nostres institucions? És evident. Però fixem-nos en que el Sindicat que això fa, realitza un acte merament comercial, però sense els aventatges que el comercjar proporciona.

El Sindicat que ha tingut la sort d'adquirir barat, cedeix barat i quasi mai puja de preu baldament el producte hagi pujat al mercat. Així, doncs, evidentment perd. I, en canvi, quan té la dissort de comprar car, o no ven si els altres ho donen més barat, o ha de vendre a més baix preu, i de totes maneres es perjudica. De manera que tal com anem, al Sindicat sempre li toca el perdre.

És precis, doncs, i mentre la institució no sigui considerada tal com és, imprimir-li una direcció més comercial, aprofitant tots els aventatges i ocasions del sistema i entenent sempre que unes vegades hem de guanyar un xic més per cobrir les possibles i fins probables pèrdues que puguin venir.

Però per això cal que ens valgüem d'una de les armes més poderoses que avui despreciam. Per un comerciant sempre serà un secret (base de la seva actuació) el preu de compra, les intencions per les futures vendes, les concessions especials, etc., etc. En canvi, per un Sindicat, ço que hauria de mantenir-se en secret, és el que més es divulga. ¿I així, com és possible la lluita? En front d'un enemic ben armat, poderós i ben atrinxerat ens hi posem els pagesos amb el sol aventatge de l'associació, però sense armes i amb el cos descobert...

Crec que podríem salvar la situació de la següent manera: els Sindicats que tinguin la confiança dels socis o senzillament, que els hi hagin acostumat, deuen adquirir els gèneres per a repartir-los *al preu que resultin*, després d'haver-se repartit (i encara que sigui passats alguns dies) fixant una quantitat aproximada al seu preu, per als que vulguin abonar al comptat.

I els Sindicats on els socis abans d'adquirir o fer-se càrrec del gènere volen saber *a quin preu ven el Sindicat*, val la pena que es transformin (pel present) i prenguin el caient d'una casa comercial amb tota la seva tècnica, aprofitant les ocasions per guanyar o per no perdre.

JOSEP M. RENDÉ

Cap del Servei d'Acció Social Agrària

Els vins de Missa

Són nomenats així, perquè els vins destinats a la celebració de la Santa Missa, no són uns vins iguals que els demés, tota vegada que necessiten una elaboració i una atenció en els detalls que no requereixen els altres vins.

Els més, creuen, que per a la celebració de la Missa es requereixen solament un vi pur de raïms. I realment és així. Però l'equivocació està en que la majoria dels vins que són absolutament purs i lícits, segons les lleis civils i la més estricta observància de les regles enològiques, resten impropis per al Sacrifici.

I és que l'Església catòlica, única definidora de les condicions que deuen reunir els vins destinats a la Missa, és tan pulcre i escrupolosa, que no permet la major part de les operacions que aconsella la sana enologia, la qual mira més la part industrial de les elaboracions, que l'obtenció rigorosament natural que desitja l'Església.

Heu's aquí una senzilla exposició de ço que disposa l'Església siguin els vins dedicats al més alt misteri que té en son ritus i les fondíssimes diferències que hi ha amb els vins enològicament i legal, purs i naturals.

Bo serà primer sentar un parell de definicions que deixin clars els conceptes des de son principi. Most, en el nostre cas, és el suc de raïm fresc sense fermentar. Vi, és el most de raïm fresc fermentat. En sentit relatiu, s'anomenen també most i vi els suc de moltes fruites. Però per a la Missa, per llei divina donada pel mateix Jesucrist, el vi ha d'ésser real i veritablement vi de la vinya i, segons el dret canònic, ha d'ésser natural de raïms.

El vi que s'ha d'utilitzar per a la celebració de la Missa ha d'ésser permès vàlidament i lícita. Un vi serà lícitament i per tant de validesa per al Sacrifici, si reuneix totes les condicions degudes. Serà vàlidament ofert el Sacrifici de la missa, si es realitza utilitzant most sense fermentar, però com que és cosa il·lícita, el que això faci contrau una greu responsabilitat espiritual. Un vi que no té condicions de validesa, vol dir que fa estèril el sacrifici, perquè aquest es realitza, però fa contraure greus responsabilitats espirituals, no sols al sacerdot oficiant, sinó també a l'elaborador del vi.

ZOOLYSINE, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.

Clars aquests principis, sol manca indicar les condicions que deuen reunir aquests vins i quines són les operacions permeses i quines les prohibides.

Raïms. — Poden utilitzar-se tots els raïms blancs i negres, sols o barrejats, mentre siguin madurs. No és vàlid el vi resultant de raïms verds o incompletament madurs (gotims, bagots). Poden utilitzar-se barrejats amb els raïms, raïms-panses. Les panses soles, poden també utilitzar-se, amb la condició de que el vi resultant sigui conegut com a tal, pel color, olor i sabor que tingui.

Most. — La primera condició que aquest ha de reunir, és que sigui pur de raïm i que tingui en si i naturalment, aptituds per a fermentar. En aquestes condicions serà matèria vàlida per a consagrar, però no lícita, tota vegada que ço que es requereix per a la Missa és vi, no most. La validesa la té precisament en quant és apte per fermentar per la pròpia vida bacteriana que té en si. Si destruïm aquesta vida, aleshores probablement no serà vàlid, perquè li hem destruït la potencialitat natural de transformar-se en vi.

La conseqüència d'això és que els mostos concentrats al foc per mitjà de la caldera, són inhàbils per a la Missa, perquè se'ls destrueixen els ferments naturals que contenen. Si verificada la concentració, el most bullit resta sense fermentar, és plenament invàlid; si fermenta per mitjà de llevadures que se li han proporcionat o que ha obtingut de l'aire, probablement és il·lícit el vi resultant.

Es permesa la concentració per mitjà del foc, però a condició de que el calor no destrueixi els ferments, cosa que es realitza a uns 40 graus de temperatura.

Es permès d'esterilitzar el vi (no el most) a 65 graus de temperatura (pasteurització) a fi d'assegurar la seva conservació. En cas que això no sigui possible, podrà afegir-se alcohol vínic al most quan aquest acaba la fermentació tumultuosa o sigui a la segona meitat de son període fermentatiu (ni abans, ni després de fermentar) i la suma de l'alcohol que naturalment té el vi més l'alcohol afegit, no podrà excedir de 18 graus. I això sol quan sigui necessari per a assegurar la conservació del vi.

Per tant, resta inhàbil tot most al qual se li ha proporcionat alcohol abans de fermentar, tant si després fermenta, com no (mistela).

Sempre serà dubtós el vi obtingut per esterilització prèvia del most, al qual se li han afegit després llevadures seleccionades o no, per a que fermenti. El vi ha d'obtenir-se per fermentació natural produïda precisament pels ferments que porten de la vinya els raïms dels quals s'ha obtingut el most.

Fermentació. — La fermentació del most o al menys la seva potenciali-

tat natural, és condició necessària per a la celebració de la Missa. Com resta dit per al sacrifici es requereix vi, i aquest ha d'ésser obtingut, no per fermentacions enològicament industrials, sinó per fermentació natural.

La fermentació^o podrà ésser completa o incompleta, tant si el vi queda dolç naturalment, com si s'ha procurat per un mitjà lícit (alcohol, refredament, etc.,) que restés incompleta la fermentació.

I queden anotades totes les operacions permeses en l'elaboració d'aquests vins.

Les operacions que de cap manera permet el most que ha de convertir-se en vi d'elaboració de la missa són: Afegir aigua i sucre per a rebaixar l'acidesa o per a allargar-lo o senzillament sucre per a reforçar-lo de graduació en most. Afegir alcohol al most abans de fermentar o quan té ja acabada la fermentació. Proporcionar-li glicerina. Clarificar-lo amb clarificant de precipitació tànica o que puguin canviar la constitució del vi. L'ús dels antisèptics, inclús els sulfits de tota mena. L'acidificació i desacidificació dels mostos, sigui el que es vulgui el procediment emprat.

Potser algú dirà que és rigorós el procediment, però no és així. Escollint uns raïms de bona sanitat, plenament madurs i si cal deixar-los soleiar per a condensar llur dolçor, amb les operacions permeses, poden obtenir-se vins d'un paladar i aroma exquisits i de bona constitució i conservació.

I qui això trobi exigent, no capirà ço que sia la justícia, tota vegada que és molt petita la quantitat de vi destinat a Déu i aquest que fa ploure sobre les nostres vinyes i ha creat el sol vivificador, mereix de justícia que triem per Ell els mellors raïms i siguem exquisidament curosos i pulcres en elaborar un vi que ha de convertir-se en la seva Sang.

J. M. R.

Per la crisi vinícola (1)

L'actual crisi vinícola, com la de totes les altres que poden sofrir tota mena de productes, és causada perquè *el preu de venda del vi és massa baix amb relació al que costa produir-lo*. Per tant, tots els mitjos que determinin un augment del primer, o bé una minva del segon, contribuiran a la desaparició o suavització de l'actual estat de coses.

(1) Del manifest publicat per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre i dirigit als productors catalans.

Per a l'augment del preu de venda cal atendre a totes les causes que facin pujar la demanda o bé disminuir l'oferta.

En l'augment de la demanda cal estudiar els següents punts:

Els mercats exteriors.—És evident que la demanda de vi augmenta a mida que els mercats exteriors van essent més nombrosos i més facilitats es donguin en ells a l'entrada dels nostres vins. En aqueix aspecte cal fer grans càrrecs als Governos espanyols que no han sapigut defensar, com devien, el patrimoni vinícola de la terra, treballant ardidament per a què els països consumidors donguin als nostres vins les facilitats necessàries per a llur entrada, no gravant-los amb drets excessius i impropis, ni cercant amb minúcies de composició química i aplicació de relacions casuístiques, no sempre ben encertades, imaginàries adulteracions.

Noves fórmules.—Per a evitar aquestes últimes dificultats, els tècnics de la nostra terra estan treballant coratjosament per a demostrar als duaners dels països de destí com algunes de les regles i relacions que han establert, o pretenen establir, per a donar per naturals els vins que se'ls envien, podran ésser encertades per als produïts en les llurs terres, però que no ho són, a vegades, per als vins de la nostra. És per això que els agricultors esperen i encoratgen la intensificació d'aquells treballs fins arribar a proposar, i fer acceptar, noves relacions i regles ben adaptades als vins dels nostre país.

Els canvis.—En l'exportació dels nostres vins cap a les terres estrangeres hi té forçosament una sensible influència la relació canvial de la moneda nostra amb la del país consumidor. Avui dia, aqueix canvi és en favor de la pesseta per alguns països, com França, i en contra per alguns altres, com Suïssa. Així, doncs, tots els fets econòmics de caràcter general que influeixin damunt del preu de les monedes en sentit favorable a l'exportació, han de contribuir d'una manera indirecta a facilitar l'arribada dels nostres vins a les terres estrangeres.

Els mercats interiors.—És un lamentable fenomen econòmic que els mercats interiors no engoleixen les quantitats de vi que el número, qualitat i gustos dels consumidors fan esperar. En aqueix fet hi contribueixen ben variades causes, essent una de les més importants els gravàmens que, en una forma o altra, i amb noms diferents, els Ajuntaments imposen als vins de la terra. Contra tan greu i injusta anomalia és precís lluitar de ferm fins obtenir la lliure entrada dels nostres vins en les grans ciutats, i que els sanitosos productes de la pagesia substitueixin completament a les infames begudes que, a l'empar de l'actual règim contributiu i amb l'inexplicable tolerància de les autoritats governatives, es venen dins les ciutats amb el nom de vi, malmetent la salut dels veïns consumidors i desacreditant, a la vegada, els purs productes de la terra.

Tant més és d'estudiar aqueix interessant aspecte d'economia vinícola, en quant els mercats interiors poden arribar a constituir un ferm contrapès davant la desaparició o minva dels mercats exteriors, que neixen, viuen i moren a l'empar de l'activitat o passivitat dels Governos, de la vigència o denúncia dels tractats de comerç, cada dia més efímers i transitoris i del valor de la moneda, avui també d'una remarcable inestabilitat.

L'augment de consumidors.—Deu procurar-se augmentar, dins de cada mercat, el nombre de consumidors. Contra aqueixa finalitat s'hi oposen modernament les lleis abstencionistes implantades als Estats Units del Nord d'Amèrica i copiadess, amb més o menys fidelitat, per alguns altres Estats americans i europeus.

Poc es pot fer individualment contra aquesta corrent, avui dia ben vigorosa, en els països en que més es fan sentir els greus mals de la ubriaguesa. Hi cap sols propagar, valent-se de tots els mitjans, l'excel·lència del vi natural com a beguda, la més sana i innocent de totes les alcohòliques, segons hom pot deduir reparant com els majors estralls produïts per la ubriaguesa flagellen precisament les nacions en què menys vi, o no gens, se'n produeix.

Per això, els Governos i les corporacions agrícoles no haurien de deixar-se de formar en les associacions, de caràcter internacional algunes, que, en variades formes i segons ben diversos procediments, funcionen en alguns països amb el fi concret de defensar la sana beguda vínica de la creuada que contra d'ella han emprès determinats higienistes i agrupacions.

Cal fer també esment aquí, de la grossa part que tenen en el descrèdit de la beguda vi, les manipulacions indecoroses de què es valen els detallistes de l'interior de les poblacions, a l'objecte d'augmentar els seus guanys i aprofitant-se de l'absurda legislació administrativa i fiscal, de la qual cosa ja ens havem lamentat en el paràgraf anterior.

El frau.—Ha d'ésser fermament exigit als Governos el fidel i enèrgic compliment de les lleis vigents que prohibeixen remontar els vins i elaborar misteles amb alcohols que no siguin procedents del vi, així com l'aigualit i tota altra mena de manipulació que no vingui compresa en les tolerades i definides per les pròpies lleis. Així, la demanda del producte seria augmentada i a la vega disminuït o dificultat l'enorme frau que es realitza pels exportadors i revenedors, estirant o adulterant els vins amb alcohols no vínics i altres drogues d'ús prohibit.

AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.^a-Diputació, 251-Barcelona

Entén l'Institut A. C. de S. I., que el viticultor no ha de cedir mai en la persecució d'aqueix frau, usant dels nombrosos mitjans que les lleis vigents li concedeixen per a cercar, descobrir i denunciar les falsificacions, però també creu sincerament que no li és convenient a la classe productora el demanar noves i perilloses disposicions, no perquè sustantivament no puguin ésser tingudes per bones, sinó perquè tractant-se d'una administració tan desafinada com és la de l'Estat espanyol, els resultats que evidentment haurien de produir no correspondrien, de cap manera, a les molèsties, estorsions, despeses i possibles impostos que fatalment provocarien les dades que els agricultors proporcionessin amb la noble fi d'aconseguir la desaparició del frau. De tot el qual és de témer que, amb la promulgació de les noves lleis els viticultors sofririen tots els inconvenients que ells portarien, sense disfrutar de cap dels avantatges que esperen.

Tal volta donaria suficients resultats per a matar el frau dels vins, o per a fer-lo minvar, el procediment ja proposat altres vegades per tècnics i experts de la terra, consistent en la intervenció i fiscalització de la fabricació i comerç de l'àcid tartàric, essent com és aquesta droga l'element imprescindible en l'adulteració i allargament dels vins. Altrament, el poc volum comercial de la mateixa, les seves escasses i localitzades aplicacions a la menuda i, sobre tot, el petit nombre de cases productores i venedores, hauria de facilitar extraordinàriament la seva fiscalització i seguir el camí fet des de la seva producció, o entrada en el país, fins al punt i hora del seu consum.

Vehedors.—Creu l'Institut que, sense arribar-se a promulgar lleis que per la seva violència espanta posar en mans d'organismes desballesats i recelosos com són els del Govern espanyol, s'obtidrien bons resultats facilitant el nomenament de vigilants i vehedors per part dels Sindicats Agrícoles, i, sobretot, facilitant-los-hi força el compliment de la llur missió.

L'esmerada elaboració.—Cal millorar l'elaboració dels nostres mostos, tan apropòsit per a obtindre'n classes fines i fugir en el possible, de les classes bastes i de *coupage*, i procurant, per mig dels Sindicats, l'elaboració de tipus fins i comarcals capaços de satisfer les exigències de la gent de gust i de diners. De fer-ho així, hom no hauria de presenciar tantes vegades el desagradable espectacle de veure les taules de les fondes i restaurants servides amb vins estrangers. Els grans propietaris estudiosos, d'una banda, i els Sindicats Agrícoles amb llur direcció tècnica, de l'altra, poden contribuir força a fer excellir els productes de la vinya i a reconquerir una aspecte del mercat interior usufructuat fins ara, quasi exclusivament, pels productes forasters.

Les confabulacions dels compradors.—Contribueixen a vegades, a envilir els preus del vi les associacions permanents o transitòries formades entre els compradors, d'una o més comarques, per a sostindre la baixa dels preus, o al menys, per a dificultar les puges naturals que espera el viticultor. És cosa palesa com aquestes associacions o confabulacions actuen obertament contra la llibertat de comerç i, en moltes ocasions, han privat als pagesos de fruir els bons preus que s'haurien obtingut dins un règim comercial sincerament lliure. És per això que els viticultors han d'emprar a tothora tots els mitjans que tinguin a llur abast per a destruir aquells confabulacions o bé defensar-se dels seus ilegítims efectes.

Les tarifes de transport.—Pertocant els mercats interiors, cal doldre's de la poca consideració que han mostrat les empreses ferroviàries en afavorir el transit dels productes vínics des dels punts de producció fins els de consum. En aqueix afer cal senyalar el tant de culpa que pertoca als governants que no han sapigut fer valdre, a la mateixa fi, els ressorts de què disposen sobre les grans companyies per a què, en l'establiment i modificació de les tarifes, fossin respectats els llegítims drets dels productors del camp.

CARLES DE FORTUNY

President de l'Institut Agrícola Català
de Sant Isidre

(Seguirà)

Els conills bocamolls

DES de fa alguns anys que sento queixar-se els pagesos, que els conills se'ls moren perquè es tornen boca-molls, o triputs, o entrepotxats, ocasionant-los pèrdues considerables i un justificat aborriment a la cria, indústria que tots consideren molt remuneradora si s'encerten les cries.

La circumstància de tenir un amic que es dedica a aquesta indústria en gran escala, i que abans feia uns beneficis no despreciables, però que fa dos anys que em diu que els conills li van molt malament per la grossa mortalitat que li ocasionen les malalties abans dites, ha fet que em preocupés d'estudiar-les. Ell em demanava una medicina, i jo, abans de receptar-la-hi, li vaig dir que no era ell el primer que em venia a preguntar semblant qüestió, i que primerament volia estudiar la malaltia.

Desgraciadament, degut a la deficient ensenyança de les Escoles de Veterinària, estem molt atraçats en l'estudi i coneixements de les malalties del petit bestiar, o, millor dit, del bestiar de corral i aquí

a Catalunya, les dificultats en l'exercici de la nostra carrera són agreujades per les denominacions vulgars que tenen certes malalties, tant que moltes vegades succeeix que al cap d'alguns anys d'exercir, tot just ens donem compte que aquells noms vulgars, corresponen a algun nom tècnic que hem estudiat en els llibres. Així tenim, per exemple, que el *galamó*, és la *Distomatosi* del fetge, i el *mal murri*, *felera de cap*, és el *Corisa gran-grenos*, i sense molts altres que seria llarg nombrar, trobo que la malaltia *boca-molls* dels conills, o bé *entrepotxat*, com anomenen els pagesos, no és altra cosa que la *coccidiosis* del fetge, com he pogut comprovar.

Bo serà que els pogesos sàpiguen que, tant els conills boca molls com els *entrepotxats* tenen la mateixa malaltia, ocasionada per un paràsit que entra amb els aliments, al paidor, ataca i desenrotlla en el fetge a expenses dels glòbuls roigs de la sang i que els seus ous, són llençats a fora amb els excrements, per tornar altre volta a ésser ingerits i continuar constantment el mateix cicle. Quasi tothom ha tingut ocasió de veure algun fetge de conill, salpicat de petites tatxes blanquinoses o groguenques, que no són altra cosa que aquesta malaltia.

Les observacions que sobre ella he començat a fer, han estat fetes sobre un lot de 22 conills malalts propietat de l'amic abans citat.

Les condicions que voltaven els conills objecte d'estudi, no semblaven pas dolentes, ni favorables al desenrotllament de la malaltia, puix que eren en llocs espaiosos, tenien alimentació abundant i nutritiva, composta de civada, grana, userda ben assecada, i verdures i aigua per beure, i no obstant, fa dos anys que apenes es salvava cap conillada.

La malaltia comença a aparèixer quan els conills tenen de 5 a 6 setmanes, o sigui quan ja fa tres setmanes que han començat a menjar, des d'aquesta edat fins els quatre mesos, és quan hi han més baixes; després ja va minvant la malaltia i apenes ocasiona cap baixa en els conills ja desenrotllats.

Els símptomes més significatius, són que es tornen triputs, s'assequen molt de pressa, tenen còlic, a vegades sagnós, com també l'orina, els surt inflor sota la barba, igualment com al bestiar atacat del *galamó*, (que no és altra cosa que un edema produït per l'aigualiment de la sang) i quasi sempre van seguits aquests símptomes d'un altre tan significatiu i característic, com difícil d'explicar, o siga el sortir-los constantment saliva per la boca, d'on procedeix el nom de *boca-molls* que els pagesos li han donat. Es pot observar que la saliva fa molta nosa, perquè constantment se la treuen amb les potes del davant, de manera que l'acció continuada de passar-se les potetes per la boca, arriba a produir-los-hi, a vegades, la gangrena i caiguda dels ungles.

Per ara no sé explicar-me quina pot ésser la causa de tanta abundàn-

cia de saliva, si serà efecte de dificultat en la deglutició, o bé segons he vist a un estat especial del païdor, puix que he observat que en aquests conills, el païdor és quasi sempre buit i s'ha tornat molt reduït.

Fent exàmens al microscopi, he observat coccidies en el païdor, fetge, budells i en els excrements en quantitats considerables, i en diferents períodes de desenrotllament.

La meva opinió, fruit dels treballs que amb molta modèstia he vingut fent, sobre les causes predisponents a la malaltia i mitjans més eficaços per a combatre-la, és que el seu desenrotllament i progrés influeixen un clima o medi humit, més freqüent a la Garrotxa que a l'Empordà, l'alimentació que es procura que siga abundant i nutritiva des de les primeres setmanes, l'excessiu nombre de caps en els locals contaminats, el mal costum de fer criar les conilles cada mes, ja que així no poden donar només que productes flacs i raquífics i la falta de netedat en els corrals, els quals s'haurien d'escombrar cada dia per treure els milers d'ous del paràsit i així resultaria que la infestació seria menys abundant i intensa. En quant a la manera de combatre-la, per ara no podem assenyalar cap mitjà terapèutic, però si que per experiència puc aconsellar que el primer que s'ha de fer, i quasi puc assegurar amb èxit, quan es noten els primers senyals de la malaltia, és un canvi radical en el menjar, posar els conills a un règim quasi exclusivament sec, canviar-los de lloc i netejar-lo amb molta precaució.

Jo he aconseguit d'aquesta manera en pocs dies deturar la mortalitat radicalment, en conills que fatalment s'haurien mort.

JOAN VIDAL

Veterinari

Per produir més blat

II

VAIG dir en l'article anterior que a Catalunya el blat era adobat en escassa proporció i malament. Sento haver-ho de repetir; com a català jo voldria que les nostres coses siguessin sense discussió les millors del món i que tothom reconegués aquesta superioritat fins al punt que fossim ja arribats a aquell dia en el qual, segons en Francesc Pujols, els catalans anant pel món ho trobaran tot pagat. Però la realitat m'obliga a reconèixer que, per dissort, les coses marxen encara per un altre camí.

Sovint el blat és adobat únicament amb fems; admetent que es tracti de fems bons, cal donar quantitats enormes, les quals, en general, manquen als nostres pagesos, per reconstituir la fertilitat. Però amb els fems sols, és impossible de restituir la quantitat necessària i proporcionada dels diferents elements fertilitzants. Per donar els fòsfats necessaris, caldrà subministrar al terreny una quantitat tal de fems que contindrà un excés perillós de nitrògen que pot produir el bolcament, i que, en part, es perdrà.

Els fems, doncs, no han d'ésser emprats tot sols. Cal completar-los amb adobs químics.

Pel que es refereix al blat i recordant la manera un xic descuidada com es conrea a Catalunya, els fems no poden recomanar-se de cap manera com adob directe i menys encara si es donen en forta proporció. Llur acció més aviat lenta, llur contingut en llavors de males herbes, l'excés de nitrògen que poden portar al terreny amb els perills suara recordats, fan que sigui sempre preferible d'usar-los indirectament, això és, proporcionant-los a la planta anterior al blat, la qual, essent en una bona rotació una planta entrecavada, no ha de tèmer els perills esmentats. El blat d'aquesta manera utilitza el residu de fertilitat ja en condicions d'ésser ràpidament assimilat, i troba un terreny en el qual les males herbes han desaparegut.

L'emprament directe i abundant de fems pel blat, pot fer-se solament quan se li fan entrecavades i quan els fems es completen amb adobs químics, coses aquestes que no fem per ara a la nostra terra. Jo crec, doncs, respecte a aquesta qüestió que cal: 1) produir fems bons, curant-los en els femers; 2) proporcionar els fems a la planta entrecavada que precedeix el blat, però en proporció major de la que necessita perquè deixi al terreny un residu de fertilitat que pugui aprofitar el blat, el qual demés haurà d'ésser adobat a la sembra amb superfosfat i a la primavera amb nitrat de sosa; 3) quan el blat no ve després d'una planta entrecavada, reduir la proporció de fems que se li donen—ço que ens va molt bé en un país on els fems escassegen—afegint les matèries fertilitzants que manquen, amb adobs químics.

Això es refereix a la forma d'adobar; en quant a la quantitat cal que cada un restitueixi almenys ço que les collites treuen; en cas contrari les reserves del terreny es van exhaurint—si no ho estan ja després de tants segles de conreu depauperant—i els rendiments van disminuint.

Passem a un altre punt. El de la llavor: Jo sé de molts pagesos que es venen el blat bo i es guarden el dolent per a sembrar, i sé d'altres que havent-se venut tota la collita, en arribar l'època de la sembra, van a comprar al veí, a l'amic, al comerciant, el blat que necessiten, no preocupant-

se ni poc ni massa de la seva qualitat i de la seva puresa. Si la llavor és dolenta, com pot obtenir-se un blat bo? De pare malalt no poden haver-se fills robustos. Això ho sap i ho comprèn tothom, però per un malentès desig de guany—vendre el blat més bo que es paga un xic més—es compromet la producció.

Quan a Catalunya estem encara així, a l'estranger la conveniència d'usar llavor bona, la saben fins les pedres. Jo recordo d'haver llegit, que la selecció de la llavor, això és, l'ús de llavor neta, sana, sencera, la més grossa, la més pesada, la més homogènia, arriba en certs casos, a augmentar el rendiment de tres, quatre i fins cinc hectòlitres per hectàrea. No es tracta d'una suposició o d'un fet experimental isolat, sinó d'un fet corrent, controlat i comprovat mil i mil vegades. L'emprament de llavor seleccionada, doncs, seria suficient o quasi suficient per colmar el dèficit de producció que lamentava el senyor Matons en l'article que m'ha portat a escriure aquestes ratlles, i a lliurar-nos de la contribució anyal—com ell justament l'anomena—de cent milions de pessetes.

Deixem de banda la conveniència de destinar una o més petites parcel·les de la finca a la producció especial de blat per la sembra que això seria l'ideal; amb el sol emprament de blat seleccionat a màquina, amb màquines avui fàcils de trobar, fàcils de comprar que podrien tenir els mateixos propietaris o els sindicats, o un grup de conreadors es podria produir la llavor per la sembra, mercès a la qual, sense cap altre esforç la nostra producció, pujaria almenys d'un parell d'hectòlitres per hectàrea, sortint de l'actual condició un xic humiliant.

Una altra pràctica que tampoc s'hauria de descuidar és la de curar el blat de llavor amb sulfat, per combatre el rovell. És cosa senzilla i econòmica, de resultats indiscutibles.

Ja que parlo de la llavor no vull oblidar, encara que em faci massa llarg — i en demano perdó al llegidor — de tractar dos punts referents a la sembra, als quals els pagesos acostumen a no donar tota la importància que tenen. Vull dir l'època de la sembra i la profunditat.

Generalment, tothom sap que convé sembrar primerenc, però pocs ho practiquen. Per què? Jo crec que és perquè el pagès per la seva manera d'ésser, no té mai pressa i potser també perquè encara que convençut de la conveniència de sembrar aviat, no en coneix tota la importància.

La sembra primerenca, en països freds permet que el blat arribi ja més format i per això més resistent, als freds de l'hivern; en els

ZOOLYSINE, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.

països càlids, de tardor més aviat bona, com és el nostre, permet un fillolament anticipat, ço que vol dir més producció i espigues més igualades i més bones. No ignoro que hi han agrònoms que neguen la utilitat d'un abundant fillolament; jo, de totes maneres hi crec perquè ho he vist i celebro que alguns treballs moderns vinguin a confirmar la meua opinió. Però, encara que m'equivoqués, els agrònoms contraris no han negat mai la utilitat del fillolament moderat i s'han limitat a dir que no és necessari per haver una forta producció, un fillolament massa fort. Si el blat és sembrat tardanament, aquest fillolament, petit o gros, no té lloc o és deficient perquè dona espigues de maduració desigual.

Respecte a la profunditat a la qual s'ha de posar la llavor, cal recomanar sempre la necessitat de fer una sembra superficial. Les clàssiques experiències de Risler, i altres que han vingut després, ho han demostrat mil voltes. La sembra superficial és més necessària encara allí on la preparació de la terra és deficient. Si la terra ha estat remoguda, per exemple, fins a la profunditat de quatre dits, i la llavor es posa a la profunditat de tres,, es comprèn que l'arreleta tot just nascuda, trobarà una capa de terra dura a travessar i haurà d'esmerçar bona part de les seves comptades energies en un inútil treball de penetració que nosaltres li podríem fàcilment estalviar.

No deixaré, per últim, de recordar la imprescindible necessitat de tenir el blat net de males herbes. Les herbes consumeixen aliment i humitat subtraient-los a la planta conreada que és lo que a nosaltres interessa.

Aquestes són, senyor Director, les meves idees sobre el conreu del blat. Jo crec que si les posessim a la pràctica no ens caldrien per ara mètodes nous de conreu, per resoldre el problema que a vostè tan justament el preocupa.

M. P. R.

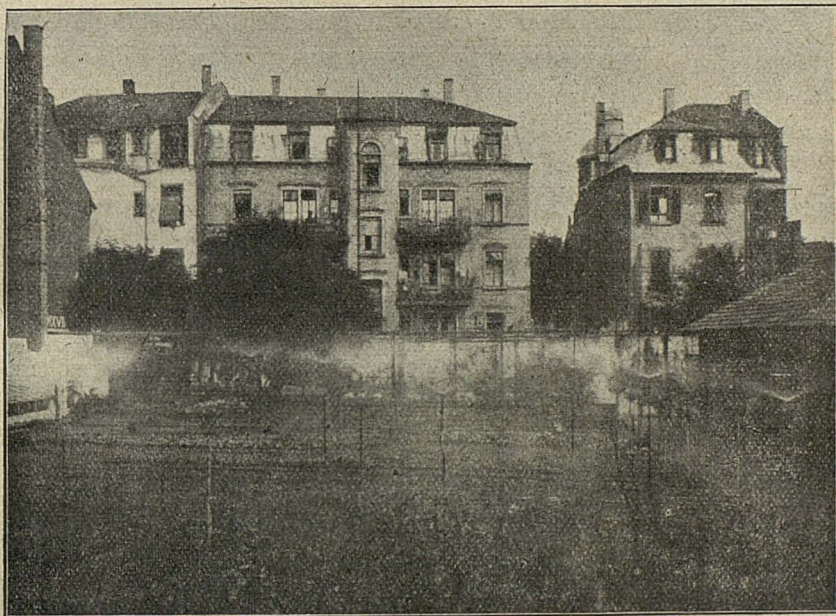
Un nou sistema de rec

FA molt temps que es parla a les revistes agràries d'un nou i original sistema de rec, consistent en distribuir l'aigua en forma de pluja.

Diuen els defensors del sistema que aquest presenta una sèrie notable d'aventatges que fan que sigui recomanable. Primer que tot, afermen que l'essencial en la vida de les plantes, és acostar-se, en les pràctiques de conreu, a la naturalesa, fent que la planta no hagi d'ésser forçada. Això ens sembla un xic discutible, per tal com precisament el conreu in-

tensiu modern no és res més que un continuat forçament de la naturalesa. Però en el cas que ara considerem, potser sigui veritat. El nou sistema de rec és un còpia del sistema natural i ha de portar, per consegüent, els avantatges i inconvenients de la pluja. Els avantatges, no obstant, són més numerosos, car entre els inconvenients no creiem que hagi d'esmentar-se cap més que l'atapeïment de la terra, cosa verament insignificant.

La pluja, com sap tothom, neteja l'atmòsfera que enviona les plantes i les plantes mateixes, ço que és utilíssim; transporta al terreny quanti-



Jardí proveït d'una instal·lació completa per regar.
La fotografia ha estat presa mentre l'aparell era en funció

tats no despreciables de nitrògen; permet, si no és torrencial, que el terreny absorbeixi i aprofiti tota l'aigua caiguda, etc. Tot això, encara que en grau menor, s'aconsegueix amb el nou sistema de rec.

Per nosaltres, però, el mèrit principal—i és aquesta la consideració que ens podria decidir a adoptar-lo, és l'aprofitament complet i perfecte de l'aigua, ço que, en llocs on aquesta escassegi, té una importància que no cal remarcar.

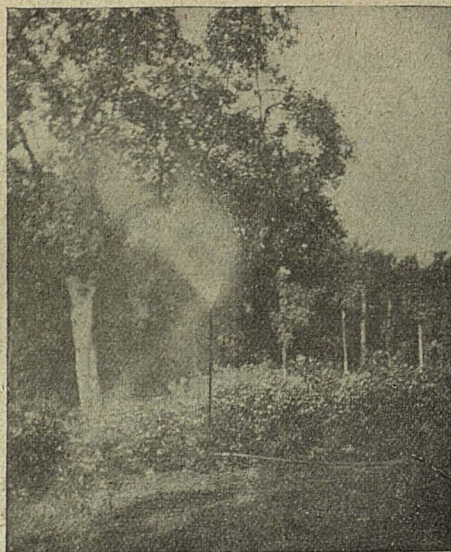
La pluja artificial s'obté per mitjà d'una instal·lació que pot emprar-se fàcilment en quasi totes les terres. Un alemany, el doctor Kleine, d'Hannover, ha inventat uns brolladors especials constituïts per uns tubs verticals proveïts d'una punta per clavar-los a terra sense perjudi-

car les plantes. Els tubs van empalmats amb uns altres tubs horitzontals, fixos o mòbils, que porten l'aigua amb pressió.

Els tubs tenen una alçada de dos metres i porten a l'extremitat un aparell que polvoritza l'aigua, projectant-la horitzontalment i convertint-la en finíssima boira que cau damunt les plantes d'una manera regular en una superfície circular de 10 a 12 metres segons la pressió de l'aigua.

Les figures donen idea de com és projectada l'aigua.

L'essencial en aquest sistema, és que l'aigua sigui repartida regularment i que caigui ben distribuïda i sense gaire força.



Un brollador isolat

La instal·lació és regulable, de manera que poden també utilitzar-se com una mena de bomba per regar la copa dels arbres.

Cal que diguem, per això, que es tracta d'un procediment que no ens sembla aplicable en la gran pràctica agrària. Ningú no s'atrevirà a aconsellar, el sistema per regar, per exemple, un alfalsar, per tal com la instal·lació resultaria massa cara i s'enduria els beneficis de l'explotació. Però, pels jardins, pels parcs, per les explotacions hortícoles, sobre tot quan l'aigua és més aviat escassa, el procediment de rec per pluja artificial pot donar molt bons resultats, car les despeses, un xic elevades de instal·lació, queden compensades pel major aprofitament de la humitat.

COMENTARIS

Filoxera vastatrix

Janini, director de la Estació Enològica de Requena, retreu el regress manifest de la filoxera no sols en la regió valenciana, sinó fins en territoris de França i Argèlia, i no sols en els peus directes sinó fins en els americans empeltats, tals com el Murviedro—Rupestris 1202 i Aramon—Rupes'ris 1 i 9.

Fa Janini l'estudi de les causes i les troba en el terror calís, mal esponjat, gota abonat i abandonat a l'herbam; a manca de sulfat de ferro i dels fertilitzans químics. Prenent peu d'unes declaracions d'un vinyater català, gran propietari de Gamays—Couderc i de Rupestris—Vinífera, diu que la filoxera és l'agullonament millor per a que el vinyater sigui més instruït i cuidadós.

Tanmateix això ens resulta un xic exagerat quan menys.

Cal assegurar els Sindicats

Hi han Sindicats, ningú no ho diria, que encara no estan assegurats. No ho han cregut oportú o no hi han pensat.

La responsabilitat moral que contreuen els directors, i els perills que corren els associats són enormes.

Una desgràcia és cosa fàcil. Un enemic o un amic imprudent o descuidat poden causar la ruïna de tots.

El cas del Sindicat de Cervera és recent. Poques hores de foc han estat suficients per destruir completament un edifici grandíols.

Si la farinera de Cervera no hagués estat assegurada, els socis del Sindicat serien avui a la misèria. Tots els llargs treballs i sacrificis per emancipar-se dels intermediaris, haurien estat inútils.

Però havien tingut l'acert d'assegurar l'edifici i s'han salvat.

Els diners que cobraran serviran per reconstruir tot allò que la fatalitat ha destruït.

Aquest exemple no ha d'ésser oblidat.

D'un gra de blat, vint mil espigues

Va de bo, i la notícia no ens ve dels Estats Units, sinó de Rússia.

El que hi ha és que tan grossa resulta, que la donem només que a benefici d'inventari.

Diu que el general Levitsky ve assajant i divulgant el procediment per a obtenir vint mil espigues amb un sol gra de blat.

Es sembla de gra en gra en forats cònics d'un pam i mig de fondària. Així que ha grillat i grifolat, es cobreix novament de terra i s'apisona, i això es va repetint fins a set vegades, amb la qual cosa sembla ser, que donada la força amb que després surten els llucs es produeixen una infinitat de mates a causa de la gran arrelament a què se l'ha forçat.

Afegeix el diari d'on treiem la notícia, que deu sembrar-se molt clar.

Per això els nostres pagesos, parlant del rendiment d'una collita, distingeixen si la sembra ha estat feta clara o espessa.

I diuen: per la sembradura, ha donat... o no ha donat.

La jornada ramadera de Lleyda

No ho heu llegit estimats lectors? S'ha celebrat una jornada ramadera a Lleyda, de la qual n'ha parlat amb extraordinari entusiasme qualque sector de la premsa catalana.

Val la pena el bombo o reclam que se n'ha fet? El mateix lector ho apreciarà, puix diu que l'acte comença «con la proyección de la hermosa película del Concurso y Exposición nacional de Ganadería que tuvo efecto en la villa y corte el año pasado...»

Ho entén bé el lector? Qualsevol diria que a una comarca com Lleyda on s'han celebrat importantíssims concursos ramaders de cavalls, guarans i vaques, amb alguns milers de pessetes de premis, era necessari de fer-li conèixer una exposició i concurs de Madrid.

Després donà una conferència sobre aviram el Sr. Castelló, i finalment fou projectada una nova pel·lícula «en la cual puede verse el desarrollo del ganado caballar en España».

«El tiempo no permitió... llàstima! què és lo que diriau que *no permitió*? doncs no es pogué celebrar «un concurso para la mejora de ganado lanar del país, cuyos premios alcanzaban la respetable suma de 3,000 pesetas».

Ho debía saber que habia de ploure la «Junta regional de Ganaderos de Cataluña»! perquè mira que ocórrer-se-li celebrar un concurs de bestiar llaner allí on no hi ha ni un ramat d'ovelles!

És igual que si la Mancomunitat celebrés els de guarans d'Urgell a la Seu o Andorra, els de vaques i bous al Penadés i així per l'estil.

Estaven de broma els organitzadors! Però de totes maneres és més fàcil anar a Lleyda i sojornar a un bon hotel, no pas fer com fa ara la Mancomunitat anant a celebrar concursos, també de bestiar llaner, no a la capital, sinó als pobles d'Esterri d'Aneó, Sort i Pont de Suert, centres de país productor. Ah! i amb premis que *alcanzan la respetable suma de 7,125 pesetas* en conjunt.

La Mancomunitat no és tan rica com la *Junta de Ganaderos* que té la caixa a Madrid, però vaja, estimula més la producció sense tanta moixiganga.

La primera pesseta

En tot negoci sentim a dir, que el que costa és el guanyar la primera pesseta. Després les altres ja van venint. Un polític de fama caigut ara diu que a cap polític té de preguntar-se-li com ha guanyat els primers deu mil duros de la seva fortuna. Això vol dir que els procediments poden ésser diversos i potser no massa nets.

Però, anant al cas, els periòdics de Nord Amèrica, en donar compte de la mort del milionari Mr. Root, ens diuen com va determinar-se la base de la seva fortuna.

El bon home era rellotger, i un dia, mentre escatien amb el seu únic aprenent una qüestió de l'ofici, ell que sent el zumzeig d'un eixam d'abelles que passava pel damunt del seu cap.

—Vet aquí una cosa que m'agradaria tenir—digué el rellotger.—

—Això rai, —digué el dependent, — quant em doneu i us el portaré?

— Un dòlar — li contestà l'amo. —

Poc temps més tard, compareixia el dependent amb l'eixam posat a

dins d'una capsa, en Root va donar-li la moneda convinguda i anà a cuidar-lo i instal·lar-lo.

Aquella afició li anà creixent, i d'un en va posar dos, i cent, i mil, i fins cent mil eixams, de tal manera, que l'home es feu ric anant posant eixams i venent mel per tot arreu, i al costat d'això es feu banquer, i res, qui sap on hauria arribat si la mort no se l'hagués endut.

La cosa és que amb els rellotges potser no hauria posat mai gallina a l'olla.

El bon pa i el bon vi

En diverses cançons del poble, ço que vol dir que és l'expressió del comú sentir, es fan elogis del pa i del vi, i se'ls anomena *el bon pa i el bon vi*, amb la qual cosa s'entén que es vol dir el pa de blat i el vi de raïms.

Els substitutius del vi, podran nomenar-se com vulgui i ésser compostos de tan saludables substàncies com es vulgui, però, vaja, no hi ha com el suc immortalitzat per Noé.

I del pa què en direm? En nom de pa s'entén tot el demés, però en el Pare Nostre demanem el pa de cada dia, perquè és l'element principal. I és pa de blat, naturalment. Quan volem dir tota la bondat d'una persona diem que *és un tros de pa*. I també aleshores volem dir *re pa de blat*.

Pa de blat, el més excellent. *El bon pa de blat*, no pas el pa de soja, que segons el Doctor Bergzeller de Viena també és de primera. No volem regatejar els mèrits d'aquesta llegum, ni les seves virtuts curatives, però tan mateix, aquell regust que deixa, de qualsevolga manera que se la disfressi, no és pas comparable al *bon pa de blat*.

Una herba higromètrica?

Un subscriptor ens diu en una carta, que enguany tindrem una tardor plujosa, molt plujosa, fundant-se en que malgrat la secada de l'estiu ha aparegut entre mig dels camps, una herba que ell té sabut que és l'anunciadora de les grans i continuades pluges.

I acaba dient el nostre amable comunicant, que es tracta d'una herba que no la tenia vista de des l'any 1907, l'any de les inundacions, que és quan varen ensenyar-li que una planta desconeguda que creixia molt, denotava que eren prop unes pluges persistents.

I aquest any àdhuc haver-se'n secat moltes per falta d'humitat, diu que ha crescut ufana en mig de la desolació dels camps.

Ja ho saben els agricultors, s'apropen grans aiguats si els pronòstics del nostre comunicant no fallen.

El raïm de taula

L'envio de raïm de taula de la varietat Chasselas, d'Argèlia a França ha estat aquest any particularment remunerador.

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.

Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

El raïm ben madur i ben presentat, ha estat rebut, segons llegim, amb molt d'èxit i s'ha venut a la plaça de París fins a 600 francs els 100 quilos; en les altres places franceses el preu ha estat de 450 a 500 francs. Els envios començaren el 10 de juliol.

En la regió litoral d'Argel, es calcula que es produeixen uns 400 mil quintars de Chasselas que pot trobar bona venda a França..

Del 10 al 20 de juliol, del port d'Argel han sortit cap a França 12,784 quintars que al preu de 400 francs, representen una valor de més de cinc milions de francs.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Tenim ja la collita a estiva en gran part, que serà total quan estes impressions surtin en lletra de motllo.

Està l'interès en conèixer els resultats i passarem doncs a exposar-los en ço que coneixem nosaltres. En termes general hem fet bones veremes poguent-se qualificar la collita de bona en quantitat i qualitat. En alguns indrets, però, de terres grosses, la sequera ha reduït els volums que han arribat a reduir un trenta i fins un trenta cinc per cent la producció respecte a l'anterior anyada. Amb tot, ha sigut millor el resultat de ço que feia témer l'apariència. Les curtes pluges de setembre retornaren alguns vinyats compromesos que han donat més most del que es judicava. I allí on les terres tenen bon subsòl i millor caient, el reviscolament ha influït fins a donar-nos plena anyada, però no defora mida, car són poques les encontrades que poden declarar abundor.

Per terres de Llevant i Camp de Tarragona és allí on l'estiva resta lluny d'omplenar-se i tal volta a dita diferència és que es troben unes cotitzacions en verema tan distants. S'ha pagat el quintar de raïms des de les 5 fins a les 7 i mitja pessetes, mereixent predilecció els tipus de color. No fa mal preu inicial, però temen els més que la manca de fusta—recordi's que queden bon nombre de cargues del 1922—pugui influir en deturar un alça de preus per les primeres males vendes aconsellades per la temença de que es malmeti el vi encupat.

En preus vells s'han notat tendències a millora, car des de els 9 i 10 rals grau-carga s'han fet ajustos a millor preu segons la condició del vi i s'han fet vendes fins a trenta tres pessetes.

I com tampoc els altres països vinyaters semblen trobar-se amb abundor, s'ha iniciat una corrent de millora i d'activitat d'exportació, ço que fa una promesa de més bons ajustos i no allunyat temps.

Serà, sens dubte, a influir-hi, el clam repetit que demana la instauració de la declaració de collita i guies de circulació dels vins. Resta en període informatiu la reforma sollicitada, i les associacions tenen tot l'any de temps per a pronunciar-se, i és de creure que no serà pas per manca de vots que quedarà el projecte de la vella petició, mitjançant la qual poden corregir-se aquells vicis, que com el de l'adulteració i consegüent allargament tant perjudiquen a la producció vinera. Si fos

possible afegir-hi la supressió de l'impost de consum en les grans urbs, ja tindríem oberta la ruta del necessari desvetllament vinyater.

Portin-se, demés, a complir les disposicions respecte a l'ús potable dels alcohols i siguin els vínics els únics admesos, i tindrem altre importantíssim recurs.

* * *

EL COEFICIENT 2'05.—La consulta que ens fou dirigida respecte a aqueix extrem té avui resposta. Quan els delegats tècnics francesos vingueren a Espanya a traçar els acords per a un tractat comercial, M. Sarruys exigí l'establiment del coeficient 2'05 aplicable als vins d'importació, això és que els drets aranzelarís aplicables per la Duana francesa tinguessin un escreix. Altrament dit: el preu total de l'impost d'entrada seria multiplicat per 2'05 de forma que si els drets són de 23 francs hectòlitre, podien elevar-se fins a 47'15 francs, o diguem més del doble de l'impost net. Va dir-se que únicament així arribaven a cobrir-se els negociants francesos del desequilibri que suposava el desnivell de canvi entre francs i pessetes. Per això, voldrien augment prohibitiu que barraria l'entrada als nostres vins.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

El mercat continua encalmat sens mostrar-se del tot comprador, però, això sí, les poques operacions que es fan, canvien d'aspecte segons siguin proposades pel venedor o pel comprador; és a dir, anem a vendre i no podem pas obtenir aquell preu que assenyalava l'última cotització, si no que ens hem d'accontentar amb menys, mentre si el cas és a la inversa, que el comprador cerca oli, es troba que té de pagar-lo a bastant més que el preu del mercat, i de vegades, encara no troba lo que vol.

Com més ens atancem a la nova campanya, més s'assenyala una puja, sobre tot amb lo que als olis fins es refereix, car no se'n produiran pas gaires, i demés a l'estranger també sembla que n'estan escassos.

L'alça del canvi d'aquests dies ha fet que ens acostessim més als preus que es cotitzen als mercats estrangers, per això hem vist bellugar-se una mica als exportadors que han començat a enviar a França i Itàlia, on ja feia temps que no s'hi podia enviar oli, perquè sortia a molt sobre preu dels que ells tenien.

La collita que ve serà tot un desastre en lo que es refereix a Catalunya, perquè no es produirà pas ni oli pel consum i tindrem de valdre'ns pel gastó i fer l'exportació dels olis castellans i andalusos.

Per a donar una idea del malament que els molins d'Urgell veuen la

LYSINE (GREZA), gran desinfectant i desodoritzant instantani.
--

collita, no mes direm que tenim notícies de que més de dotze moliners de dita comarca es preparen per anar a moldre olives a Andalusia. Que Déu els dongui sort, que és l'únic que necessiten, perquè estem convençuts que posats allí sabran assentar bé el nostre pabelló, obtenint bons productes.

Els preus practicats han sigut, 28 i 29, els olis dolents de Tortosa; 30 i 31 els fins de la mateixa procedència; a 31 i 32 els aragonesos; a 33 els bons de Reus, tot pessetes per cantí de quinze quilos, i a l'Urgell s'ha arribat a pagar 33 rals el quartà.

Els olis al sulfur cada dia més enlaire, s'han arribat a cotitzar a 32 duros la carga de 115 quilos.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

La inauguració del Celler Cooperatiu de Santpedor ha estat feta amb tota solemnitat.

Ultra una cerimònia religiosa a la qual concorregueren molts particulars i comissions, es celebrà un dinar de germanor en el qual parlaren els Srs. Prat, Vila, Creixell Marí i Moragas.

Té capacitat per a elaborar i envasar 6,000 cargues de vi, que el faran de marca, rosat i clar.

Per a realitzar les obres, el sindicat de Santpedor ha fet un préstec a la Caixa de Pensions.

—*Al peu de l'estació del ferrocarril de Sant Guim*, s'hi ha bastit un magnífic magatzem per a expendre tota mena d'articles als socis del Sindicat de Cervera, que tenen sa estada per aquells varals de terra segarrenca.

—*La secció de Vinicultura del Sindicat Agrícola de l'Espluga de Francolí*, ha fet remesa a la Mancomunitat de 253 obligacions de la Caixa de Crèdit Comunal per tal de cancellar el deute que tenia amb dita entitat contret per a edificar el Celler. Avui, doncs, el magnífic Celler Cooperatiu de l'Espluga és de l'exclusiva propietat dels seus socis que s'han avençat nou anys nou anys al temps que tenien per amortitzar el deute.

Per tal de construir el Celler l'any 1913 concertaren un emprèstit de 15,000 pessetes amb el Banc de Valls que més tard fou traspassat a la Mancomunitat, amortitzant aqueix capital en nou anys, ja que no ha de comptar-se l'any 1915 en que es va perdre completament la collita del vi.

—*Un aiguamoll per a regar els termes de Guiamets, Darmós i Masroig*, està projectat construir al terme de Guiamets, en la riera de Pradell, partida dels Monals. Hi han dos projectes per a la seva construcció. El de més petita importància té un mur d'embalsament de 15 metres d'alçària, i una cabuda de 300,000 metres cúbics. L'altre projecte té el mur de contenció cinc metres més alt.

Els propietaris afectats, sense excepció, han donat tota mena de facilitats per a veure portat a la pràctica el projecte, del qual s'estan fent els estudis amb gran activitat.

—*El Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca* ha començat els treballs de reconstrucció de la farinera, havent fet un contracte amb una casa de Barcelona. La maquinària la ha adquirida a la casa Buchler Germans, d'Àustria, que és la casa a la qual havia comprat l'anterior.

—*La remolatxa sucrera.* Als pobles d'Urgell que conreen remolatxa sucrera, ha començat la collita. Malgrat les marfugues que va passar aquest estiu d'escassetat d'aigües i cuques, la collita és més que regular, oscil·lant el seu rendiment entre 30-50 tones per hectàrea.

—*El Sindicat Agrícola de Balaguer i sa comarca*, per tal de que els seus associats puguin sembrar les llavors d'hortolisses amb tota seguretat, les expèn analitzades i assajades segons certificat que garanteix un 98 1/2 per 100 de puresa i un 98 per 100 de poder germinatiu.

—*L'enginyer agrícola i col·laborador d'AGRICULTURA en Ramon Sala*, que resideix a Balaguer, preparant-se per a desenrotllar una explotació industrial fruitera, ha estat encarregat de la pasteurització de la llet produïda allí, ara que ha cessat el funcionament de la Condenseria del Segre que elaborava la llet condensada marca «La Vaquera».

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

La secció de Patologia Vegetal dels Serveis de Ramaderia han practicat treballs d'investigació a sol·licitud de veterinaris i ramaders de Prat del Llobregat, Sant Andreu de Palomar, Balaguer, Ibars d'Urgell, Anglesola i Sallent, havent visitat diverses contrades per tal d'estudiar directament les malalties del bestiar.

Ha estat nomenat Administrador de la finca adquirida per la Mancomunitat, a Caldes de Montbuy, l'enginyer agrícola, en Joan Salom i Calafell.

Els serveis de ramaderia han continuat la seva tasca de donar conferències d'alimentació i engreix de vedells, bous i porcs i sobre malalties de les gallines, a diferents pobles de Catalunya, havent-ne donat darerament a Porreras, Santa Pau, Castell d'Aro, Llagostera, Sant Gregori Canet d'Adri i Tortellà.

El personal del Servei de Terra Campa ha visitat el camp de demostració de Mayals per a fer assaigs de sembra a màquina; ha visitat el camp experimental d'Olot, i contestat diverses consultes relacionades amb la Secció.

Ha estat nomenat operador del Laboratori d'anàlisis dels Serveis Tècnics d'Agricultura, D. Alfons Cantó.

Els adobs químics

de la casa Quintana & Torres - Tarragona - enriqueixen l'Agricultor. Així ho certifiquen fets els que els han empleat. - Ous desinfectants per a gallines i coloms
QUINTANA & TORRES: Carrer de Barcelona, 4. - TARRAGONA

Pels Serveis Tècnics d'Agricultura s'ha adquirit la maquinària agrícola adequada, per tal de portar als camps experimentals i de demostració que la Mancomunitat té al seu càrrec, tots aquells avenços recomanats per la mecànica agrícola.

En lo que resta de mes, els Serveis de Ramaderia, celebraran concursos a Sort, Seu d'Urgell, i Puigcerdà, que seran respectivament de bestiar llaner, boví lleter, porquí, cavallí i boví.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà gratuïtament i per torn rigorós, a totes les consultes que facin els llegidors

T. V. SANT FELIU.—La clorosi de la perera es manifesta sobretot quan és empeltada sobre codonyer i és plantada en terrenys calijós. En aquest cas és millor usar com a patró el franc. Pensem, de totes maneres, que no deu ésser aquesta la causa de la malaltia dels seus arbres.

Un sistema que ha donat fins ara bons resultats, consisteix en pintar després de l'esporgada, les ferides amb una solució de sulfat de ferro al 30 per cent. Aquest tractament es completa a la primavera fent en el tronc amb una barrina un forat en direcció obliqua, d'una llargada igual a la meitat del diàmetre del tronc i d'una amplada aproximadament igual a la dècima part d'aquest diàmetre. Dins del forat es posa sulfat de ferro en pols, ben atapeït i un cop ple es tapa amb màstic d'empeltar.

En els terrenys on la clorosi es manifesta fàcilment, cal evitar les subministracions d'adobs orgànics i facilitar la sortida de les aigües.

T. R. MORA.—No coneixem cap remei que vagi bé per treure el gust i l'olor de ranci a un oli. Els procediments que podríem recomanar-li són industrials i donen resultat solament quan el grau d'enranciment no és massa fort.

El procediment casolà amb la magnèsia, és, entre els casolans, l'únic que pot anar, però li aconsellem que no confiï massa en un èxit complet. Les proporcions que indica van bé.

L'essencial, i és això el que ha de recordar sempre més, és que cal tenir totes les precaucions per evitar que l'oli s'enranciï. Aquest és, indiscutiblement, el millor remei.

A. C. GIRONA Sobre l'empelt hi ha un llibre francès, únic potser en el seu gènere i molt bo: *Ch. Baltet, L'art de greffer*. En espanyol no hi ha cap obra especialitzada. De fructicultures n'hi han dues de bones, la d'En *Tamaro, Fructicultura*, traduïda de l'italià i la de *Bussard i Duval, Arboricultura fruitera*, traduïda del francès. La primera, que costa unes 35 o 38 pessetes ens sembla més recomanable per tal com és feta per un país de condicions semblants a les nostres.

Respecte a les malalties, pot consultar-nos que procurarem complaure'l. És convenient que ultra les seves descripcions o observacions ens envii les parts atacades.

B. V. TORRELLES DE FOIX. Li contestarem en el número pròxim amb un article.

R. S.

CALENDARI

de sembres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

SETEMBRE I OCTUBRE

HORTALISSES

Es sembra:

Bledes grogues o blanques.—Bledes morades per a hivern.—Ceba vermella per a cabessar.—Ceba dolça de Sant Vicens.—Ceba blanca, grossa.—Ceba d'en Campeny.—Col de cabdell o de soldat.—Col de Pasqua o paperina. — Col genovesa. — Col borratxona. — Col de Milà grossa. — Col molt grossa, francesa.—Enciam escaroler de primavera.—Enciam llarg, blanc o romà.—Enciam llarg, negre, o gabaig.—Escarola de cabell d'àngel.—Escarola doble, crespada.—Espinacs.—Faves primerenques.—Fasols tardans (a primers de setembre).—Julivert.—Nap llarg, blanc.—Nap llarg, negre.—Nap rodó, blanc.—Nap rodó, negre.—Pastanaga de taula.—Pèsols nanos de set setmanes (millor en setembre).—Pèsols alts, de desgranar.—Pèsols alts, tirabecs o caputxins.—Pèsols nanos, verds d'Austràlia. — Porros. — Ravanets mitjans. — Ravanets rodons. — Raves llargs.—Remolatxa de taula.—Serfull.—Xicoira.—Xirivies.

Es planten:

Alls primerencs.—Escalunyes.—Escarchoferes.—Maduixeres (millor en octubre).

FARRATGES

Es sembren:

Alfals.—Col geganta.—Nap gros de bou.—Pastanaga grossa (millor en agost).—Raves grossos de bou.—Trèbol gros o Trèfula.—Trèbol anual o herba fe.—Trepadella.—Veces.—I les herbes dels prats.

Per majors detalls dirigir-se a Fills de Nonell, Plaça de Santa Maria.—Barcelona.

D'ACÍ I D'ALLÀ

**MAGAZINE
MENSUAL**

Aquest magazine és la crònica vivent de tots els fets per qualsevol concepte memorables i curiosos, els esports, les modes, les curiositats científiques, etc.—L'exemplar, 1'25 ptes.

**Director: IGNASI
FOLCH I TORRES**

PREUS DE SUBSCRIPCIÓ:

Barcelona. 18'50 ptes. l'any: fora, 14'50 ptes.; estranger, 18 pessetes. Hi ha tapes especials per a enquadrar el «magazine», formant dos volums anyals. — Les tapes soltes, 2 ptes.; enquadració i tapes, 4 ptes.

Redacció: EDITORIAL CATALANA, S. A. - Ferlandina, 7, 9 i 11 - Tel. 5329 A
Administració: Escudellers, 10 bis, entresol - Telèfon 184 A

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.A - Vilafranca del Penedès

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

Reconeguts pels tècnics com els 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 ofereixel

"CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.
per a tota classe de cultius

Pessetes 12,000

Tipus F 9/16 HP.
per a vinyes, horts i petites propietats

Pessetes 6,500



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

JOSEP SANTANA SOLER

Gran Via Laietana, 17 :: BARCELONA :: Apartat 226

Primeres matèries per adobs :: Arseniat de sosa i Cianuro sòdic

Venedor exclusiu del legítim LYSOL, de la
casa Schülke & Mayr A. G., de Hamburg



Campió oficial durant
17 anys consecutius

Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecnogràfica
Guillem Trúniger, S. A.

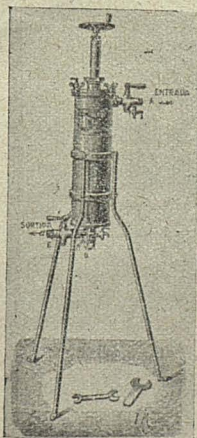
Balmes, 7

Barcelona

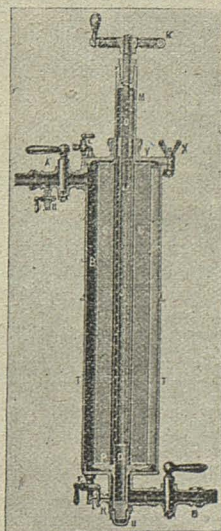
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 15
Barcelona



Diversitat de models
i tamanyes de filtres per
a vins i mares : Filtre
universal per a vins, li-
cors, alcohol, etc., re-
gulable; funciona amb
discos de cotó que es
renten i tornen a ser-
vir, per tant, no hi ha
gasto d'entreteniment,
com de paper amianto,
etcètera, ect.



En dirigir-vos a les cases anuncïadores, citeu **AGRICULTURA**

Editorial Catalana, S. A.

Secció d'impremta: Ferlandina, 7, 9 i 11 - Telèfon 5529 A.
Administració: Escudellers, 10 bis - Telèfon 184 A.

IMPRESOS VARIATS I DE LUXE
LLIBRES DE TOTES MENES

GRAN VIVER D'OLIVERES ARBEQUINES DE JAUME OLIVELLA GALOFRÉ

Carrer d'Anselm Clavé, 11
Sant Quintí de Mediona

PREUS:

Plançons de 3 anys, de 1,10 a 1,50 metres d'alt, a 80 pessetes el 100

»	» 2 »	» 0,80 a 1,20 »	» a 65 »	»
»	» 1 »	» 0'40 a 0,80 »	» a 45 »	»

Salvo variació o existència. Aquests preus s'entenen francs de port fins a l'estació del ferrocarril de Sant Sadurní de Noya.

Embalatge en bones condicions en caixes amb herba tendra, a 10 pessetes per cada 100 plançons.

Les oliveres arbequines són les més adequades al clima i terreny de Catalunya i, demés, són les que produeixen l'oli més apreciat en els mercats d'ací i de fora.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passelg de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris
Balances "SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT"
Porcellana fina resistent al foc :: Vidre Jena i corrent
Aparells per a tota classe d'anàlisi de vins, "SALLERON",
"MALLIGAND", etc. :: Estoigs portàtils per a anàlisi d'olis
Aparells "GERBER" per a anàlisi i higiene de la llet
Estoigs portàtils per a analitzar RÀPIDAMENT la llet,
APROPIATS PER A VETERINARIS

Grans existències en material de
CIRURGIA I VETERINÀRIA

SULFATADORA = BACCHUS =

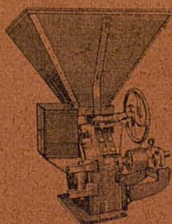
ENSOFRADORES de motxila
MÀNEGUES per a arbres, etc.
DEMANEU PREU I CATÀLEG

CONSTRUCTOR **C. CIVIL**

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Garrofes, Faves, Sègol i tota classe de cereals. Els de major rendiment i de més durada. Proves gratis. Més de cent cartes de referència.

MARC TORRAS
Angels, 12
Barcelona

Editorial Catalana

S. A. Facilita al mateix preu les publicacions divulgadores dels Serveis Tècnics d'Agricultura i els textos d'ensenyament postal de l'Escola Superior d'Agricultura

Plaça dels Angels, 2 i Feriandina, 7, 9 111
Administració: Carrer Escudellers, 10 bis

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Anhidrid Sulfurós Líquid Puríssim

S. I. C. M.

Per a sulfitar mosts, conservar vins,
desinfectar recipients, és insubstituïble

Econòmic

Senzill - Pur

Sals de Potassa de Alsàcia



Les més riques
Exemptes d'impureses
Les millor presentades
Les més barates

Sens olor - Sens sabor

Enèrgic - Econòmic

Clarificador per a Vins



“Tete de Boeuf”



COMPANIA COMERCIAL IBERICA

AGÈNCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

Publiquem i subministrem, gratuïtament un Butlletí Agrícola quinzenal d'oscil·lació de preus i notes útils sobre Adobs i Productes per a l'Agricultura