

AGRICULTURA

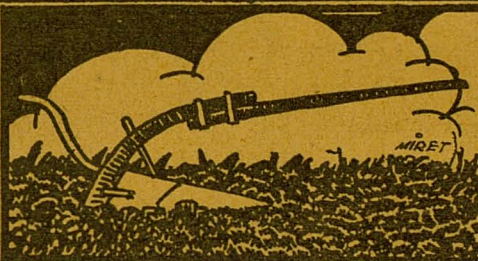
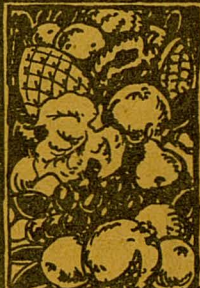
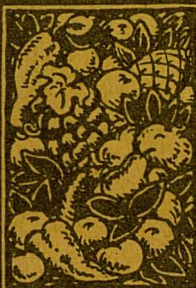
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

Ex-Professors i tècnics del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Any VIII 5 d'octubre de 1924 Núm. 19



Plaguicida

Trías per a la destrucció de les plagues del camp i jardins.

Vidicida

Trías per a tenir els vinyars sans i extingir la Filoxera, Oïdium, Mildew, insectes, larves, etc.

Ganadicida

Trías per a la higiene i curació del bestiar i aus.

Anofelicida

Trías per a matar mosquits i evitar el Paludisme.

Sanicida

Trías Microbicida, antisèptic, insecticida i parasitocida



¡¡Agricultors!! ¡¡Ramaders!!

Assegureu les vostres collites-Podeu tenir el vostre bestiar sa emprant

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

No són verinosos - No corroïxen

Avalats per la patent d'invenció per a tot el món núm. 85124 Practicar un assaig equival a convertir-se en propagador

Consulteu el nostre Departament tècnic que us resoldrà gratuïtament les vostres dificultats

Demaneu nostre fullet

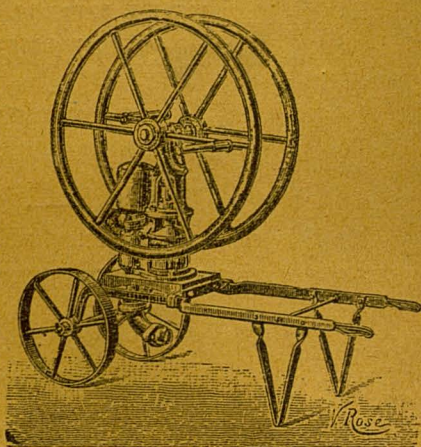
Elaborats per:

BONO, CUSÓ i C.^a, LTDA.
Consulat, 1 - Telef. A. 4978 - BARCELONA

VEREMA

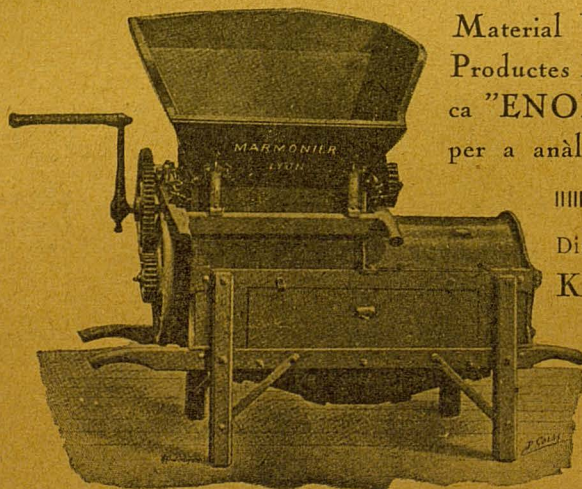
Material i maquinària per
l'alaboració : Vagonetes,
Trepitjadores de 2 i 3 ci-
lindres : Trepitjadores
Separadores i Escorredo-
res : Construcció nacional
i estrangeres.

Premses contínues : Prem-
ses hidràuliques : Bombes
especials per a mostos.
Impulsadors de verema.



Marques exclusives; "MARMONIER i MABILLE"
Motors per a l'acoplament

VICENS VILA CLOSA
Successor de KEGELLS I VILA



Material Viti-Vinícola.
Productes Enològics mar-
ca "ENOL" : Aparells
per a anàlisis dels vins.

Direcció telegràfica:
KEGEVILA

PASSEIG DE
GRÀCIA, 88
Telèfon 1338 G.
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDA, 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 ofereix el

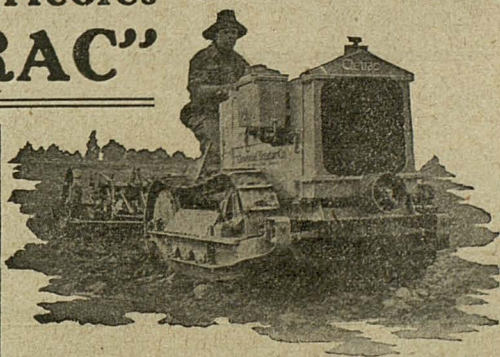
"CLETRAC"

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 7,000



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

Demaneu catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

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

SOFRES NEGRES

CALDO BORDELÈS

PYRALION CONCENTRAT Marca SCHLOESING

Agent general per a Espanya :

J. DORGE BRAY
Via Laietana, 19
BARCELONA

Destrueix radicalment oidium, Mildiu de les fulles i del raïm, Blanqueta, Black-Rot, Pyral i apoplegia-fullatge de la vinya, malalties de la patata, tomaqueres, meloneres i cucs dels arbres fruiters

Usines Schloesing frères Ltd.
Casa fundada en 1846 - MARSELLA

**LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURES A I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA**

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
BARCELONA

CLAPÉS Y JULIÁ

abans JOSEP SANTANA SOLER

Agents exclusius per Catalunya dels Superfosfats de la «Compagnie Bordelaise des Produits Chimiques» de Burdeos.

Sulfat d'Amoniac i Nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

Venedors exclusius del «LYSOL» de la casa Schulke & Mayr A.G., d'Hamburg.

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

VITTORIO SERRA

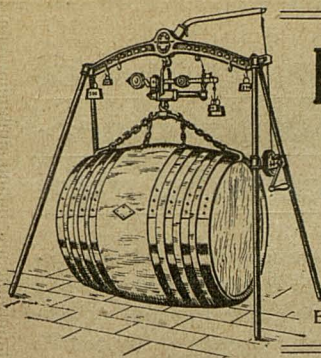
Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 937 H.

Drogues i Productes químics
Productes enològics, especialitat
en colors inofensius per a vi
Sofre, importació directa d'Itàlia

Representant general i depositari dels Productes insecticides Anticriptogàmics de la

Societat Eléctrica i Electroquímica de "Caffaro" :: Seu a Milà (Itàlia)

En dirigir-vos a les cases anuncïadores, citeu AGRICULTURA



Bàscules ARISÓ

Sans, 12 - BARCELONA

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

CAIXES D'ACER PER A VALORS AMB CLAU I SENSE

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís
INFRACATURABLES, contra FOC i SOPLET

Bàscula Grua portàtil model 207 — Demani dibuixos i preus

AVECURA

L'únic preparat eficaç contra el CÒLERA, PEPIDA, DIFTERIA
malalties del fetge de les

GALLINES
I DEMÉS AUS DE CORRAL

Engreixa i les fa més ponedores

Demani's en Farmàcies i Drogueries



AVECURA
(Nom registrat)

M. Presas
Palafrugell (Girona)

PAPERS "PUIG"

Especialitat en Papers filtres
per a farmàcia, vins, olis i de-
més usos industrials - Exis-
tència permanent per a servir
tota classe d'aparells filtres-
premsa per Importants que
- - siguin les demandes - -

Salvador Puig

Enric Granados, 5 (abans
Universitat) - Tel. 3581 A
BARCELONA

Úniques fàbriques a Espanya
Casa fundada en 1900

PAPERS EN GENERAL

Fabricació de Paper Pergamí
per a grasses, xocolates i in-
dústries derivades de la llet,
en competència i qualitat als
seus similars estrangers; es-
pecialitat en els tipus per a
filatures i també per a perga-
- - mins fantasia - -

AGRO IBÈRICA, S. A.

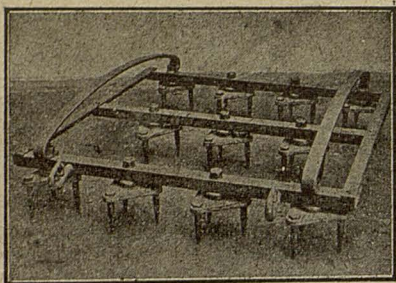
BARCELONA

**SOFRES de
totes classes
per a l'Agri-
cultura i
Indústria**

Nou de San Francesc, 34, pral.
Telèfon A. 2514

Fàbrica i mo-
lins a Vilafran-
ca del Penadès

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Patentada

***La grada més
potent i per-
fecta del món***

*Meravellosa en el seu tre-
ball. Enginyosa amb el seu
sistema de plaques mòbils
amb 3 puntes. — Magnífics
resultats en terreny tenaç*

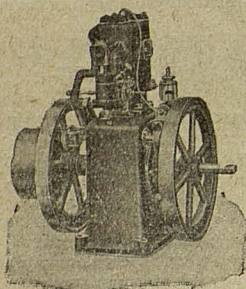
Guillem Cotti

Enginyer

Provença, 362

BARCELONA

Maquinària Agrícola - Vinícola - Oleícola
Instal·lacions completes - Demanin-se catàlegs, referències i certificats



MOTORS

Per a benzi-
na, alcohol,
petroli, etc.

“SERVICE”

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS

Instal·lacions comple-
tes per a regors i ele-
vacions d'aigua

**PER A LLUM
I FORÇA**

MOTORS SEMI-DIESEL

“CLIMAX”

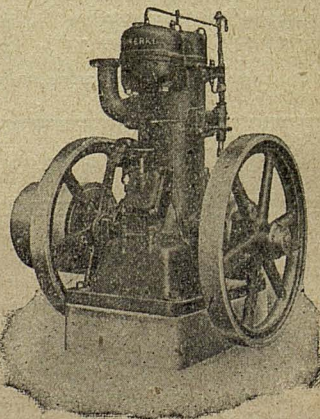
PER A OLIS PESATS

Tipus industrials,
agrícoles, elèctrics i
marins.

Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.
Consum de combustible: 250 grams per HP hora.

Josep Comas i C.^a

Bailèn, 19 ~ BARCELONA



En dirigir-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**

Direcció i Administració : Rambla de Sant Josep, 16, principal : BARCELONA

SUMARI : Altres observacions al R. D. sobre els alcohols, per *August Matons*. — L'organització científica del treball agrícola, V, per *Josep Mallart*. — La valor fertilitzant dels fems, IV, per *G. Bofill*. — Conreu de la mongeta de mata-baixa, per *Lluis Tíció*. — Les corralines, per *Enric Negre*. — Les contrarietats en l'engreix de porcs, per *Josep Sécult Roca*. — L'ús del sulfurós, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llori*; Olis, per *Lluis Andreu*; Cereals, per *Lluis Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Consultori, per *R. S.*

Altres observacions al R. D. sobre els alcohols

EN el número passat exposàrem ràpidament alguns dubtes sobre l'eficàcia pràctica que per la viticultura i els viticultors tindrà el reial decret sobre l'ús dels alcohols industrials. No negàrem aleshores, ni neguem ara, la bona intenció ni el propòsit de beneficiar la viticultura, però ens sembla que les disposicions dictades, i ho vàrem veure per alguns aspectes, no són suficients ni van pel bon camí.

Hem de dir primer que tot que una errada d'impremta ens fa afirmar en l'article anterior una cosa contrària a la veritat i que hem de rectificar. En resumir el primer article del reial decret, escrivíem: sempre que la producció de vi a Espanya excedeixi de 21 milions d'hectolitres — les produccions *inferiors* no han tingut lloc sols en anys excepcionals — etc. En canvi, per una d'aquelles freqüents i inevitables errades tipogràfiques, era dit que «les produccions interiors (ço és *inferiors* — cosa corregible fàcilment) han tingut lloc sols en anys excepcionals». Veníem per tant a dir una cosa oposada al nostre pensament i a la veritat, car les produccions inferiors als 21 milions d'hectolitres no són pas tant excepcionals com això. Si tinguéssim a mà les estadístiques oficials ho podríem demostrar fàcilment constatatant que amb certa freqüència la producció total espanyola no arriba al míni-

mum fixat pel reial decret. Aquest fet, doncs, redueix sensiblement els anys d'aplicació de les noves disposicions i permet que sovint l'alcohol industrial sigui usat en l'encapçalament de vins.

En el fons, potser, no és aquest un dany massa greu per tal com en els anys de baixa producció el vi va car i la facultat d'usar l'alcohol industrial no portarà una baixa en els preus, sinó, més aviat, impedirà un encariment excessiu. Quan el vi va car hom pot permetre certes llibertats sense perill de greus complicacions.

Ço que ens sembla, en canvi, bon tros més difícil és la fixació exacta de la producció total espanyola. Tothom sap que les estadístiques espanyoles són ben lluny de la realitat. Els mètodes de presa de dades són absolutament inacceptables. Les xifres publicades són per això, d'una valor molt relativa. Les estadístiques oficials tenen sols una valor comparativa, és a dir, serveixen per a dir-nos que un any qualsevol hem produït menys o més que en l'any anterior, però no poden pas servir per indicar-nos ni aproximadament la veritable producció. Quan llegim, per exemple, que s'han fet 22 milions d'hectolitres de vi, cal interpretar aquesta xifra en el sentit que la producció ha estat superior a la de l'any anterior en que es colliren, suposem, 20 milions d'hectolitres, però no que s'hagin elaborat efectivament els 22 milions que indica l'estadística.

La cosa com es veu, és ben diferent.

Quan a l'estadística se li dóna una valor aproximativa d'indicació hom pot acceptar-la, però quan damunt d'ella hom vol fonamentar una política econòmica, cal que sigui exacta.

Si els mètodes estadístics oficials no són canviats — cosa que seria necessaríssima — les xifres no seran prou segures per deduir d'elles la conveniència de permetre o no l'ús de l'alcohol industrial. Pocs milers d'hectolitres de més o de menys acusats per l'estadística són suficients per fer la ruïna de la viticultura o per determinar una crisi que afecta a milions de persones. I una errada d'alguns milers d'hectolitres és cosa no solament fàcil sinó segura, natural, inevitable amb el sistema estadístic adoptat. L'única manera de conèixer la veritable producció del país seria d'establir la declaració de collita; però aquesta és lluny encara.

Una altra qüestió. Aquest any hom preveu una producció més aviat baixa; és molt possible que no arribi als 21 milions d'hectolitres per tal com la secada persistent durant l'època en que els ceps més necessitaven aigua no han permès el desenrotllament normal dels raïms. Les pluges, a molts llocs, han estat massa tardanes, i en general, no han fet el bé que haurien fet si haguessin caigut alguns temps abans. Sí, doncs, la producció és inferior als 21 milions d'hectolitres, l'aplicació del reial

decret en la part essencial, serà retrassada. I això en l'estat actual crític de la viticultura pot tenir la seva importància.

Un altre punt que no veiem gaire clar és el que es refereix a la fixació prèvia de la quantitat d'alcohol vínic necessari per la indústria vinícola. És sabut que la quantitat d'alcohol emprada anualment és variabilíssima. Segons els preus, segons les demandes del mercat se'n fa un ús més o menys estès, es preparen uns tipus o uns altres. ¿Amb quin criteri raonable es fixarà la quantitat de l'alcohol que els vinicultors necessitaran?

Aquestes són algunes de les observacions que pensem que es poden fer al reial decret. L'experiència ens dirà si ens equivoquem o no.

AUGUST MATONS

L'organització científica del treball agrícola

V

UN cop d'aixada d'igual resultat de treball es pot donar de dues maneres ben diferents: 1.^a aixecant molt l'eina (o sigui, donant molta extensió al moviment); 2.^a aixecant poc l'eina (posant molta intensitat en el moviment). Quina és la manera que dona més rendiment? Quina és la que cansa menys, en igual quantitat de treball produït? És un exemple tret d'una experiència tan senzilla, que segurament es podrà contestar molt satisfactòriament a aquestes preguntes. Suposo que la majoria dels que han manejat una aixada diran que el millor és no aixecar-la massa ni massa poc. Però el fet és que uns es perden per un cantó i els altres per l'altre, i sols una minoria ha agafat la justa mida.

¿Quina proporció ha de guardar l'extensió del moviment amb relació amb la intensitat del mateix? En el cas de l'aixada hauríem de considerar dins d'aquest problema el de si s'ha d'agafar poca terra i donar més cops d'aixada, o bé si és millor donar-ne menys i agafar més terra. Donar més cops d'aixada equival a extensió de moviment, i per tant, és qüestió pariona de l'aixecar l'eina. Donar menys cops i agafar més terra en cada cop representa augmentar l'impuls que s'imprimeix en clavar l'aixada en la terra, cosa que es refereix a la

intensitat. D'aquí hem d'anar a veure el pes de l'aixada, relacionat amb les anteriors condicions.

Aquestes relacions s'haurien d'afinar fins a establir-les amb dades numèriques precises. I encara s'haurien de completar fent-hi entrar altres factors que podrien modificar-les sensiblement. Aquests són: la forma de l'eina (ha d'ésser punxaguda, de tall pla, ampla, estreta?), les dimensions, l'àngul que ha de formar amb el mànec, la llargada d'aquest, la gruixària del mateix, per tal que es pugui agafar millor (tal volta no serà convenient que sigui recte). Demés s'ha de veure la manera com s'ha d'aplicar l'energia, distribuint-la de la manera més adequada en el transcurs del moviment. ¿Donarem un impuls repentí quan tenim l'aixada en l'aire, o bé anirem augmentant gradualment l'impuls fins el moment d'arribar l'aixada en la terra? ¿Com encadenarem la successió dels cops d'aixada repetits? ¿Com farem el pas de deixar l'aixada lliure de terra per a donar un nou cop? ¿Deixarem produir els moviments desacompassadament, o bé establim un ritme? Encara hauríem de tenir en compte la naturalesa del terreny que s'ha de treballar i les condicions individuals del treballador, referents a la llargada de braços i cames, la força muscular, la potència respiratòria, etc.

Molts dels qui llegeixin això ja s'hauran posat les mans al cap, pensant que si l'estudi del treball amb l'aixada comporta tota aquesta feina, que no necessitarà l'estudi dels treballs complicats. ¡Que es tranquil·litzin! Molta part d'aquesta feina ha sigut ja feta instintivament i per sentit comú. Precisament hem triat l'exemple vulgar d'un treball ben senzill, en que tothom hi té més o menys d'experiència, perquè es vegi el què pot fer l'agricultor per si mateix, si aplica els seus sentits en els treballs que fa (sobretot, quan aprèn a fer-los), amb la bona intenció de millorar-los tant com sigui possible.

Els problemes presentats en l'exemple del treball de l'aixada apareixen molt semblants en tots els treballs, i el mateix agricultor, guiat per un bon sentit de provador i d'experimentador, els podrà resoldre amb relativa facilitat. Cal tenir presents els principis científics que hem anat enunciant en el curs dels exemples i altres que no hem tingut ocasió de mostrar o que ho han sigut a mitges. Valguin les indicacions següents per a completar:

1. Un moviment que segueixi la força de la gravetat i que aprofiti aquesta degudament és el més fàcil i econòmic. En tallar branques amb la destrat, els cops que es donen tallant cap a dalt són més fatigosos que tallant cap a baix.

2. Quan les dues mans estan en activitat al mateix temps, s'ha de procurar, en lo possible, que facin moviments simètrics, és a dir, que

es faci treballar a grups de muscles corresponents. En el collir olives, per exemple, s'obté el màxim de rendiment (rapidesa i precisió) quan les mans actüen davant per davant de la persona i els braços tenen la mateixa disposició respecte del cos. Si la collidora es torç una mica o decanta els braços cap a un sol costat, la posició dels braços es fa asimètrica, els muscles ja no fan un treball corresponent i el rendiment disminueix d'una manera molt sensible. En canvi, que s'estenguin els braços igualment, cada un cap el seu costat i que treballin simètricament, ja es poden moure de pressa i amb precisió, encara que per collir olives això no serviria, perquè aquesta feina necessita el concurs de la vista directa, i aquesta no pot dominar el treball simultani de les dues mans separades a cada costat.

3. En els moviments la resistència oposada i l'esforç demanat han d'augmentar gradualment, començant per poc fins arribar al màxim. Picant amb una massa (fer estelles, per exemple) o amb una destrat, procurem no fer la força quan tenim l'eina en l'aire, sinó que hem de donar l'energia del cop en progressió creixent fins a la proximitat de l'objecte picat. Contra aquest principi estan les palanques de moltes bombes i de gran nombre de polvoritzaadores, que oposen a la mà el màxim de resistència en el començ del moviment. Encara que la resistència sigui la mateixa durant tot el curs del moviment, la impressió que rep el treballador és que l'arrencada és molt difícil i que el moviment es va alleugerint fins al final del transcurs, en comparació amb la dificultat trobada en el primer moment. Com que això és fatigós i antieconòmic (bé ho poden testimoniar els que han sulfatat o ensofrat amb màquines de marques molt corrents a la nostra terra), s'imposa modificar el sistema de palanques d'aquests aparells, per tal que tinguin una arrencada suau i oposin la màxima resistència al final del moviment.

4. La interrupció d'un moviment consumeix una certa energia, i el començament d'un altre moviment nou demana un impuls de la voluntat i, amb aquest, una energia inicial superior a la necessitada quan el moviment és repetit o va precedit d'altres amb els quals es trobi encadenat. Això fa necessària una ordenació orgànica en els moviments i en les pauses de descans.

L'ideal seria que cada moviment portés, per sí mateix, al següent, sense necessitat d'un nou impuls de voluntat, com si trobés una continuació natural. Això és difícil d'aconseguir en la majoria dels treballs; però es pot fer molt procurant que els moviments de precisió no succeeixin als que han demanat un gran esforç al mateix òrgan o al mateix grup de muscles. També s'ha de fer que la sèrie de moviments es desenrotlli amb un cert ritme. Tractant-se de treballs violents, el

ritme de moviment ha de seguir el ritme respiratori, com en el dallar. El ritme combinat de les dues mans o dels dos peus que treballen a la vegada (collir olives i pitjar raïms, respectivament), és absolutament necessari per a obtenir moviments ràpids i econòmics. Quan no es pot organitzar una sèrie de moviments per a ésser incompatibles entre ells i pertorbadora llur successió, s'ha d'acudir, sempre que sigui possible, a la divisió del treball. Una mateixa persona pot fer el treball per etapes successives. En el cavar mateix, operació ben senzilla, solen entrar tres parts ben diferents: capgirar la terra, esterrossar i treure les herbes. Molts les fan simultàniament; però no hi ha dubte que s'obtindrà un estalvi de temps i d'energia si primer es capgira un tros de terra, després s'esterrossa i per últim se li treuen les herbes.

5. Un treball intensiu durant un curt temps, amb pauses de descans ben regulades, dóna molt més rendiment i menys fatiga que un treball perllongat, però fet «sense matar-s'hi». És un fet per tothom reconegut que l'aferat tossut que no vol reposar mai no sempre produeix més feina que el treballador raonable, que amb tot l'interès del treball, aixeca l'esquena i reposa el temps de rependre energies i de no fatigar-se. Si l'aferat arriba a produir més que el treballador concienció, és a costa d'un esgotament que pot costar-li la vida. També s'ha de dir que n'hi ha que descansen massa, que no fan el treball intensiu que correspon a llur descans. Els més nombrosos són els que no descansen en el temps precís que haurien de descansar. Tots perden temps i no aprofiten degudament llur energia. Això s'ha d'evitar. S'ha d'organitzar el treball de manera que resulti un màxim aprofitament de temps i d'energia, regularitzant les pauses de descans i buscant els temps més oportuns per a desenrotllar l'activitat.

Aquí es presenten problemes com el de la durada del jornal, el de les festes, de l'hora de començar i deixar la feina, de la influència de les hores de calor i de fred sobre el treballador, el temps per menjar i beure, les petites pauses intercalades en el curs de la feina, etc. Tot això ha de sofrir una revisió ben amarada d'esperit científic, que no desperti recels en els treballadors i eviti encegaments als amos.

JOSEP MALLART

(Continuarà)

La Hortícola Reusense
Vidua de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantes
Exportació
R E U S

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

De tots els productes llençats al mercat per la important casa MILLER THOMSON & Co., de Londres, cap ha assolit l'èxit tan gran com l'obtingut per el ja conegut CONSERVOL, qual producte, destinat a la conservació i clarificació dels vins, ha lograt obtenir el màxim de perfecció sobre tots els productes similars llençats fins avui a la venda.

L'esmentat producte, d'una inofensivitat absoluta i garantitzada, satisfà les més severes exigències dels més escrupulosos colliters i magatzemistes, logrant una dosi de 15 grams per Hectòlitre (100 litres); evita tota classe d'alteració en un vi, encara que aquest hagi sofert «coupage» o rebaixes de graus, com és en el fermentar, agrejar-se, enterbolir-se, florir-se.

L'esmentat producte és indispensable als senyors exportadors i colliters de vins, per a evitar-se trastorns en el viatge, i d'imprescindible necessitat als que venen sos vins en petits garrafons per a famílies, i a tot comerciant, en general, pulcre en ses operacions.

-- Preu: 15 pesetes quilo en pots origen, de llauna --

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pesetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

El «NEUTRACIDOL», com el seu nom indica, està destinat a corregir tot excés d'acidesa en els vins, donant excel·lents resultats en els casos d'Acidesa (agres), Picadures, Girats, Escaldats, Verds, Amagranats, etc., etc., obtenint sorollosos i garantizats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna de aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació complerta per a donar sortida al vi com bo, al menys permet la barreja amb vins normals, essent a l'enssem cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

Es ven en pots originals de llauna de 1 quilo i està admès per les lleis, usant-lo a la dosi de 200 a 400 grs. per hectòl., segons instruccions que el mateix acompanya.

Preu: 7 pesetes quilo. Caixa origen de 25 pots (25 quilos), pesetes 150

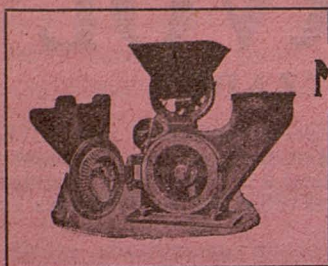
En venda: Josep Ezquerria Laspalas, Portal Nou, 16.-Barcelona.—Banús i Soler, Jaume I, 18.-Barcelona.—Vicens Ferrer i Compañia, Plaça Catalunya.-Barcelona.—Joan Cunillera, Freneria, 1.-Barcelona.—Ramon Roqueta.-Manresa (Barcelona).—Antoni Balcells, Picas, 4.-Tàrrrega (Lleyda).—Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).—Grabiél Hernández, Salvà, 10.-València.—Fills de J. Igle-sias,-Rioseco (Valladolid).

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelatinas.—Albúmines.—Colorants inofensius.
—Decolorants.—Anil·làcids.—Extracte sec.—Aromes: Burdeos, Me-doc, Macon, Rioja, Sauterne.—Extracte de Moscatell i Ranci.—
Aparells filtres perfectes Nacionals i Estrangers.—Mànegues per a
baixos de vins.—Manegots per a aparells filtres.—Filtrolina.—Paper
filtre.—Herbes Torino per a la fabricació de Vermut.—Essències per
a la fabricació de Licors, etc., etc.

JOSEP EZQUERRA LASPALAS
Portal Nou, 16 - Barcelona - Telèfon 479 - S. P.

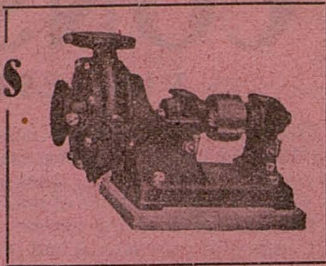
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**G E B R .
HÖRTING**



Molins IDEAL

per a pinsos. Molen i garbellon
a la vegada, civada, blat de
moro, ordi, faves, garrofes,
palla, etc., etc.

**I SEMPRE
EXISTEN-
CIES !**

BOMBES

per a regar o per altre
ús, amb rendiment d'aigua
fins a 180.000 litres per
minut

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:
Viladomat, 158 i 160

MADRID:
Núñez de Balboa, 6

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passeig 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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

La valor fertilitzant dels fems

IV

SEGUINT les regles que hem anat exposant, s'obtenen uns bons fems, els quals, no obstant llur qualitat, no produeixen tot l'efecte útil si no s'empren racionalment.

El pilot de fems del femer, s'ha anat formant successivament: unes capes procedeixen de quadres de cavalls, altres dels estables de les vaques, etc.; els fems situats abaix de tot, estan molt descompostos, els de la part alta, en canvi, no estan completament transformats. Si per a portar els fems al camp, els anéssim treient del femer per capes horitzontals, les primeres carretades estarien formades per fems frescos i pallosos i les últimes contindrien fems ja totalment desfets, i el camp llavors no quedaria adobat uniformement i la collita seria desigual.

Per a evitar aquest inconvenient i tenir una massa de fems ben homogènia i ben igual en totes les seves parts, molts acostumen a treure els fems del femer per llesques verticals que es coloquen en un altre pilot, procurant que les parts que estaven a dalt quedin a baix i viceversa, i es deixen així per uns 15 o 20 dies abans de portar-los al camp.

La mala olor que es desprèn d'aquest pilots remoguts, ens diu que l'amoníac s'està perdent, ço que demostra que es tracta d'una pràctica no solament inútil, sinó també dispendiosa i perjudicial, que és necessari abandonar.

Una vegada posats els fems en el femer no s'han de remoure fins que arriba l'hora de carregar-los als carros per a portar-los als camps. Per a que la qualitat sigui sempre uniforme, és suficient treure els fems, no per capes horitzontals, sinó per llesques verticals d'uns 50 o 60 centímetres de gruix.

Quan el carro ha arribat al camp, es descarreguen els fems i es posen en pilots iguals a igual distància els uns dels altres.

Hem vist amb massa freqüència que molts pagesos deixen els munts de fems abandonats per alguns dies i a voltes per setmanes senceres, sense enterrar. També hem vist amb gran satisfacció que alguns, quan porten els fems cap al camp, van amb l'arada i els enterren immediatament. D'aquests dos sistemes, quin és el millor? Veiam ço que es verifica en els munts que es deixen sense enterrar.

Troban-se en ells el fems completament exposats a l'acció de l'aire, perden en poc temps tot l'amoníac que contenen, com es pot com-

provar per l'olor que dels munts deixats al camp se sent, quan anem vers ells, tenint el vent de cara.

Aquestes pèrdues d'amoníac són tan ràpides, que en 24 hores es poden perdre les dues terceres parts de l'amoníac contingut en els fems. Demés, si els fems no s'enterren el mateix dia que es porten al camp, poden sobrevenir pluges o altres causes que obliguin a deixar-los apilotats per un temps més o menys llarg, i quan això passa, es veu, durant l'hivern i la primavera següent, que en els llocs on van estar els munts de fems, les plantes tenen una color verda fosca i una vigor més gran que les altres.

Per altra part, en els petits munts, la matèria negra o humus, formada per part del nitrogen, es crema i aquest important element fertilitzant desapareix del mateix modo que l'amoníac.

Es dedueix que quan els fems es deixen en el camp sense enterrar, encara que només sigui per pocs dies, es perd l'amoníac que contenen, la matèria hùmica es descompon deixant fugir el nitrogen que s'entorna a l'aire, i les pluges probables els renten i s'enduen les matèries solubles.

Tots aquests inconvenients desapareixen enterrant ràpidament els fems, i per això fan bé tots aquells pagesos que no fan munts de fems, sinó que els escampen de seguida i de seguida els enterren.

Si algun cop, per circumstàncies especials és necessari deixar els fems per alguns dies al camp, ço que s'ha de fer per evitar les pèrdues de nitrogen i amoníac, és recobrir els munts amb una capa de terra de 6 a 10 centímetres de gruix per a resguardar-los de l'aire i impedir la dispersió de l'amoníac, el qual és absorbit àvidament per la terra.

Quan s'han d'aplicar els fems als nostres cultius?

En moltes comarques catalanes s'acostuma enterrar els fems en el moment de la sembra o pocs dies abans.

Aquesta és una mala pràctica, perquè els elements fertilitzants dels fems no són immediatament assimilables, sinó que han de sofrir moltes i complicades transformacions mediant les quals es mineralitzen i es tornen solubles, és a dir, aprofitables per les plantes. Aquesta és la raó de la necessitat d'aplicar els fems, no en el moment de la sembra, sinó un xic abans per a donar temps que es verifiquin aquelles transformacions indispensables.

Es necessari desterrar la infundada prevenció que tenen els nostres pagesos contra l'enterrament dels fems abans de la sembra, per creure que fent-ho així es perd el seu poder fertilitzant del qual només se n'aprofiten les males herbes; aquesta abundància d'herbes en lloc d'ésser perjudicial és beneficiosa, perquè en ésser enterrades amb les treballades següents, augmenten la quantitat de matèria orgànica del

terreny, és a dir, augmenten la potència fertilitzant dels fems.

Els fems contenen sempre grans quantitats de llavors de males herbes, i per això s'han d'aplicar al cultivar plantes entrecavades com la patata, bledarave, blat de moro, etc., que són, per altra part, plantes que demanen grans quantitat d'adobs per a donar abundants rendiments, i que no pateixen per la vegetació de les males herbes, les quals es destrueixen poc després d'haver nascut.

No es verifica el mateix amb els cereals d'hivern, dels quals solament l'ordi resisteix femades recents; el blat, en canvi, pateix molt per les males herbes, i en terres adobades amb fems es bolca fàcilment.

Si en algun cas és necessari afemar el blat, cal que els fems estiguin molt desfets, quasi passats, perquè en tals condicions existeixen poques llavors, havent mort la major part al podrir-se els fems.

La profunditat a que s'han d'enterrar els fems és molt variable; en general podem dir que s'han d'enterrar més fondos com menys podrits estiguin.

En les terres fortes o argiloses, s'ha d'enterrar menys que en les lleugeres o riques en calç, perquè en aquestes la descomposició és molt més ràpida que en aquelles que es deixen penetrar difícilment per l'aire. En les terres lleugeres o riques en calç, no s'han d'emplear grans quantitats de fems, perquè essent fàcil en elles la circulació de l'aire, la descomposició de la matèria orgànica s'efectua ràpidament, i com que tenen poc poder absorbent, no retenen els elements fertilitzants solubilitzats que es perden transportats per les aigües a les capes interiors de la terra. En les terres fortes i argiloses no s'ha de témer d'emprar fortes quantitats de fems, perquè en aquestes la transporació és lenta pel difícil airejament i perquè tenen gran poder absorbent.

Quan sigui necessari activar ràpidament la vegetació d'una planta, poden usar-se els suc de femer que són d'acció ràpida, empleant-los en forma de regades. Els suc tenen un efecte semblant al del nitrat de sosa perquè els elements fertilitzants que contenen són solubles i fàcilment assimilables per les plantes.

Per aplicar els suc damunt les plantes en vegetació cal barrejar-los amb aigua, perquè estan molt carregats de carbonat amònic i cremarien les plantes.

La quantitat d'aigua que s'ha de barrejar als suc varia amb la riquesa d'aquests en carbonat amònic, però en general, oscilla entre 4 i 6 part d'aigua per una de suc.

Per no equivocar-se, el millor és fer una petita prova barrejant els suc amb 4, amb 5 i amb 6 parts d'aigua, aplicant-los després per a veure els seus efectes.

Els suc's aplicats en primavera sobre els blats, produeixen els mateixos efectes que el nitrat de sosa.

Per més que la riquesa dels suc's en nitrogen sigui variable, car oscil·la entre 1,5 i 0,3 quilos per 1,000 litres, prenent nosaltres el promig, o sigui 0,9 quilos per 100 litres, veiem que per a substituir 100 quilos de nitrat de sosa que contenen 15 quilos de nitrogen, necessitem 16,7 metres cúbics de suc's, amb els quals es donen també altres elements fertilitzants.

G. BOFILL

Conreu de la mongeta de mata-baixa

Es aquest un conreu molt remunerador per les següents característiques:

1.^o És un conreu que es pot fer perfectament com a conreu robat, sobre cereals, farratges de primavera, patates primerenques, etc.

2.^o L'alt preu al qual es paga la mongeta d'uns anys a aquesta part, fa que valgui la pena, sobradament, de portar-lo a cap.

3.^o Juntem-li encara el gran avantatge de que a la primavera de la tardor ja queda la terra lliure, permetent preparar-la degudament, per a fer-hi cereals d'hivern, faves o altres fruits que es sembrin de tardor.

Donem a continuació les diferents fases del conreu, partint de la preparació de la terra fins a la batuda, a fi d'orientar al qui interessi.

Preparació de la terra. — Un cop tretes les garbes o el que sigui del conreu anterior, es rega la terra, i quan aquesta està en bona saó es llaura degudament fondo, a fi de deixar bona cosa de terra estovada (uns 20 centímetres) i tot seguit sense deixar perdre gens la humitat (saó) es passen els rascles de ganxo fins a deixar la terra ben esmicolada, i per a completar aquest esmicolament, es passen les posts de calls i per fi el poster pla. Tingui's en compte que la mongeta vol la terra molt esmicolada per a vegetar bé.

Adobada. — Tot seguit s'espargeix l'adob que cal. Generalment no es posen fems, car la mongeta prefereix trobar-los ja descompostos i provinents d'anteriors collites; això fa que recomanem aquesta fórmula a base d'adobs químics.

Per hectàrea, o sigui 10,000 m².

Superfosfat de calç	500 quilos
Clorur de potassa	250 »
Nitrat de sosa	125 »

Sembra. — Com que sols ens referim a la mongeta tardana o sigui la que es fa en conreu robat, la millor època és des de primers de juny a mig agost, i fins més tard en les comarques on les gelades no són de témer, com fora el cas a València, Pla de Llobregat, etc. De totes maneres és de recomanar, sigui allí on sigui, fer-ho tan aviat com les circumstàncies ho permetin.

La llavor procuri's que sigui de la millor qualitat, exempta de corcs i tares de tota mena. Se sulfatarà, al mig per cent de sulfat de coure, durant 12 hores, a fi de prevenir tota malaltia criptogàmica, que sovint ataca la planta, essent causa de mal èxit en aquest conreu.

La sembra s'efectua, sempre que es pot, a línies bastant distants; 50 centímetres de línia a línia és bona distància, i 30 centímetres de mata a mata. Una de les causes de poca collita és l'excessiva espessor a la qual es sembren, i és clar, àvida com és la planta d'aire i de llum, comença a créixer i a fer ufana en detriment de la florida, i per tant, de la producció de gra.

La fondària a la qual s'enterra la llavor deu oscillar entre 6 i 8 centímetres.

Al nostre país, per a sembrar s'obren solcs amb la reu a la distància volguda i després es passen els rascles i la post i queda tot degudament colgat.

Cures especials. — Si abans de la sortida de la mongetera fes una pluja, o degut a la falta d'humitat, s'hagués de regar, s'ha de tenir gran cura de desencrostar a fi que la sortida sigui normal, car d'altra manera hi haurien bastants falls.

Cures de conreu. — No deixar mai la terra encapada després de pluja o rec; ans al contrari, procurar que la superfície estigui sempre ben conreada i polvoritzada. Això s'obté passant-hi el cultivador Planet o similar de seguida que la terra està al punt (ni massa seca ni massa humida). Aquestes passades de cultivador s'han de fer amb tanta més diligència i constància, que la mongeta no vol ésser molt regada i que es plau en una terra sempre polvoritzada, que afavoreix la respiració de la planta.

Quan la planta està del tot desenrotllada se la calçarà lleugerament amb el mateix cultivador (rellla calçadora).

Combat de les malures. — Aquestes són varies, però les que amb més constància ataquen la mongeta, produint-hi més perjudicis són el *rovell* i l'*antracnosi*, que es tracten amb suc bordelès al 1 per 100 de sulfat de coure i la calç necessària per a neutralitzar.

Hi ha demés el *blanc*, que és un bolet que es combat amb sofre.

Si es té a mà, millor és fer en una sola vegada el doble tractament,

mitjançant suc preparats a base de coure i sofre que venen certes cases de productes insecticides i anticriptogàmics.

Varietats. — No n'he parlat, en fer-ho de la sembra, perquè aquest és un punt que fa de difícil aconsellar, car hi ha múltiples factors a considerar; comarca, utilització, mercats, gust, etc., que són els més essencials a considerar en l'elecció d'una o altra varietat.

Collita. — Es porta a cap quan la planta grogueja i les tavelles són ben grogues sense arribar a ésser seques, car hi ha perill que es desgranin.

Si pot ésser, faci's en temps sec i clar. Hi ha diferents formes per a practicar la recol·lecció:

Unes vegades s'afeixeguen i es posen apilats els feixos de 9 en 9, deixant-los que s'assequin i per fi es porten a l'era per a batre'ls.

Altres vegades, les mongetes tan aviat com són arrencades es posen sobre borasses i, un cop plenes, es porten directament a l'era, on s'estenen perquè s'assequin per a poder-les batre degudament.

Batuda. — Es pot fer a màquina si se'n disposa, però el més corrent és fer-ho a mà o si n'hi ha gran quantitat, amb animals.

A mà, es fa amb forques o barres especials corbades en sa part inferior, de manera que piquin de pla a terra; degut a la facilitat amb que s'obra la tavella, l'operació es fa amb força rapidesa.

Amb animals, s'opera amb cures lleugeres de fusta o pedra, així com els cereals, passant-hi durant les hores de més sol del dia.

Finalment ve la neteja, que es fa amb porgadors, passant el gra en dies de vent a través d'aquests sedassos a propòsit.

Per a la posterior conservació, s'ha de procurar que a l'ensacar la mongeta sigui ben seca i d'aquesta manera és fàcil mantenir-la en perfecte estat durant llarg temps.

LLUÍS TICO

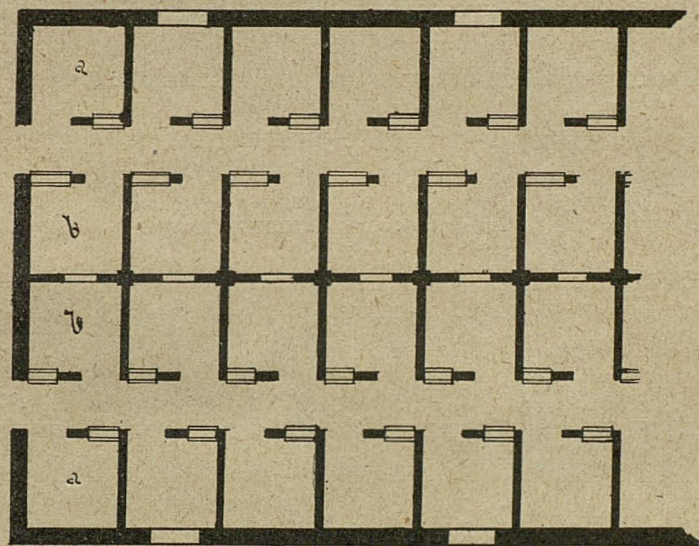
Les corralines

MOLT poc fins avui dia s'ha preocupat el pagès dels locals destinats ja a la cria, ja a l'engreix de porcs. Els pitjors llocs de les masies els hi són destinats, sense pensar que el porc, al igual que qualsevol altre animal, ha de posseir locals higiènics i ben acondicionats. Molts dels fracassos dels criadors i engreixadors són deguts a la seva poca cura en habilitar les corralines.

No obstant, deu recordar-se que el constructor d'edificis rurals no és un veritable home de ciència i d'art, sinó sap compaginar la higie-

ne amb la senzillesa de les construccions. Deu prescindir-se de tot luxe, però no descuidant mai les regles de la higiene, tant les comunes a tots els animals, com les particulars a cada cas.

El primer problema a resoldre és la situació i exposició dels locals. Els porcs són uns animals molt sorollosos, i expedeixen bastantes males olors, això fa que la seva proximitat no sigui massa agradable. Es procurarà allunyar les corralines de les habitacions particulars, però sense que quedin lluny de la vigilància de l'amo. En quant a l'exposició, es tindrà en compte que per a les truges els és més perjudicial el fred que la calor, que els nadons poden morir molt fàcilment a



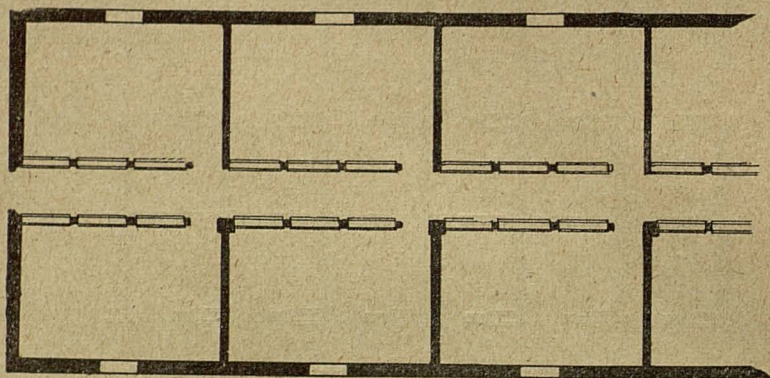
Croquis núm. 1.—Les corralines de cria
a: departament per a les truges prenys—b: departament per a les truges que crien

causa del fred, puix cercant l'escalfor s'amunteguen, asfixiant-se o esclafant-se, en canvi, per la calor podran desgana-se, però no es moriran. En quant als individus en engreix, el fred els perjudica per reduir l'augment de pes per pèrdua de calories, i la calor per desgana. Del fred solament se'ls pot preservar per medi de la disposició de les construccions; en canvi, la calor pot combatre's per medi de banys. En conjunt, sembla més aconsellable una orientació que preservi del fred al màxim: orientar a Migdia.

Respecte a la distribució general, deu evitar-se reunir en un mateix cos d'edifici un nombre massa elevat d'individus, uns 200 caps com a límit és un nombre prudencial; en el cas de voler criar o engreixar números superiors, pot adoptar-se una forma en T o en Y, o sigui

dos o tres ales d'una capacitat de 150-200 caps cada una, enllaçades per un cos central, que serveixi per a la preparació dels aliments. Cada ala en cas de presentar-se una epizootia ha de poder-se isolat de les altres, emparedant els passos de comunicació.

En la distribució interior de les ales deu distingir-se dos casos: segons es tracti d'animals de cria o d'engreix. Les truges i els verros deuen tenir una cella cada un, i es compta que cada una necessita un espai de 4 metres quadrats: es construeixen compartiments que fan 2 metres per 2 metres. Els porcells des de les tres setmanes fins al desmamar-los, és aconsellable separar-los de la mare les hores que no mamen, amb el qual fi al costat del compartiment de la truja n'hi ha un altre d'iguals dimensions, comunicant-se els dos per una portella



Croquis núm. 2.—Les corralines d'engreix

de 30 centímetres d'altura, així poden passar els porcells, però no la truja, quedant separats. Una distribució interna aconsellable és la indicada en el croquis núm. 1.

Els animals d'engreix es tindran en compartiments que facin 5 metres per 4 metres, i com a disposició interna s'adoptarà la de doble filera amb passadís central, tal com indica el croquis núm. 2. En cada compartiment hi hauran 24 caps petits, o 12 grossos, i respecte a la longitud de menjadora es compta que cada individu en necessita 35 centímetres. El passadís central deu fer 1'25 metres d'amplada.

L'agrupament de 12 en 12 sembla recomanable, puix procura harmonitzar les regles clàssiques d'engreix que aconsellen fer compartiments per cada dos o tres individus, sistema molt car, amb l'economia, però tampoc és recomanable aplegar-los en nombre massa considerable, perquè l'engreix dintre el lot agermanat és força desigual, degut a les contínues lluites que hi han; tots els porcs físicament dèbils sucumbeixen davant la golafreria dels forts, i demés queda alterada la

fer-ne un per compartiment, un de col·lectiu, o refrescar-los amb una manguera o una regadora, etc.

Una construcció anexas a l'explotació serà el llatzaret, o sigui un departament completament isolat del reste de les construccions, on s'hi tenen en observació tots els animals que es comprin abans d'ingressar-los definitivament; és l'únic sistema d'evitar la introducció en l'explotació de malalties infeccioses.

Cada dia deuen netejar-se els compartiments, i durant l'hivern, si el paviment és encimentat, s'usarà jaç que es canviarà igualment tots els dies, car la fredor del trespol els molesta molt.

ENRIC NEGRE

Les contrarietats en l'engreix de porcs

Es molt corrent anar a mercat carregat d'il·lusions i de papers de mil pessetes, pensant en la compra de porcs de cria per a omplir les corts i engreixar-los. La visita al mercat té molt d'interessant per a qui s'hi presenta com espectador, i és molt més engrescadora per a qui té una mica de ganes de comprar.

Es veuen le porcellades dintre dels gabions multiplicades en totes llurs proporcions; del pas de la cort a la gàbia, els porcs no semblen els mateixos, i l'innocent que porta ànsies de comprar els troba bonics, més que no pas el pagès o tractant que els presenta.

Un cop fet el tracte, en enviar la porcellada del firal a l'estació, quan els porcs surten foragitats en tota direcció, ja el nou amo els veu més petits que no pas el retocar-los amb la mirada, estant dintre del gabió. Però pensa que són aixerits, que ja creixeran; que si els ha pagat un duro o dos més cars, ja els guanyarà.

Fem a l'endemà el desembarc, i aquell bestiar net i polit del jorn anterior ens ve fet una llàstima; ja no en donariem els diners que ens varen costar. Això quant tot s'ha presentat bé; més si per desgràcia el bestiar comprat era d'un pagès que el tenia malalt i fent-se el viu va vendre els contaminats al mercat, llavors les vint-i-quatre hores els han sigut un suplici dintre del vagó i la malaltia demostra tots els seus efectes; uns jauen al recó del vagó, enfebrats, i els hem de fer aixecar; caminant coixos tot seguint els més aixerits, i un cop a la cort, entre la cridòria dels que volen menjar, ells resten moixos, mirant només on millor poden jeure. En veure que s'apropen a la menjadora i vos creieu que van a menjar i només xarrupen l'aigua que sobreix de l'es-pès farinat o bé prompte inclinen el morro sobre l'enrajolat i xuclen l'aigua de les juntures.

L'entusiasta visitant del mercat perd enfront d'eixa primera escena el seu optimisme en l'engreix. Què farà? Pores coixos, carregats de dolor o que no mengen i que presenten algun vermell que fa presumir mal dolent. Que viu aquell pagès o que malval aquell tractant! ¿Podeu recorre contra d'ell? La llei no ens empara i res es pot fer. Que vingui el veterinari i a veure què ens dirà.

Comencen els mals de cap pensant en el primer contratemps soferit; quans dies anem perdent que bona falta faran per a l'engreix. Actua el pequari i mor o no mor el bestiar tractat; si no es té el facultatiu, llavors mai falta qui sap o bé opina què es pot fer contra el dolor, o la desgana persistent, o algun mal vermell.

Si es mor algun nodrís, es pensa que amb els demés, molt serà que encar no es guanyin diners; si són més, no resta altra camí que salvar el que es pugui; però el desgraciat que es troba amb el contratemps d'una malaltia roja i ho pert tot, mai més vol que li parlin de pores, ni cosa que s'hi assembli.

Anem seguint considerant que hem desenvagonat bé el bestiar; que s'amotina al primer àpat i segueix decidit a menar-se els següents. Passa una mesada deliciosa pel bon recriador que així treballa en les seves corts. El bestiar sembla que el bufin i un hom comença a fer càlculs sobre el pes que faran i més o menys el que es podrà guanyar al preu probable.

El revés que sovint experimenta tot engreixador, apart de les malalties roges que poden presentar-se cada tres o quatre anys o bé sofrir-se continuament, és la presentació de les coixeres. Els pores grassons són els més perjudicats i això desconsola perquè ¿amb quins exemplars contarem en pes? No és la coixera simptomàtica de malaltia roja, és la que té ajeguts als pores un o dos dies sense ni moure's per a fer ses necessitats. Si hom no hi dóna importància deixant que el bestiar romangui tal com hem dit, el no menjar un o dos dies el transforma totalment; i com que pot durar d'una a quatre setmanes, tot el guanyat en el període del bon engreix es perd per complet.

Altra qüestió és la pèrdua de la gana per enfit o bé cansament del gust. El perill està en que no prengui peu una malaltia infecto-contagiosa, aprofitant aqueixa oportunitat de feblesa de l'organisme o, per altra part, que el bestiar ja no torni a menjar amb l'interès d'abans i dongui la impressió de pèrdua.

Per a salvar les contrarietats que deixem anotades, cal pensar primer en la bona mesura d'esperit que cal tenir en fer les operacions a mercat, no deixant-se portar mai per una apariència i fer-se càrrec de la situació real de les coses.

Al bestiar malalt sigui vingut del vagó o bé als pocs dies de viure

en la cort, cal tractar-lo amb serum, ja de mal roig o de pulmonia contagiosa, segons els símptomes.

Contra la coixera el remei és ben senzill. No deixeu que el porc atacat romangui ajegut. Cal aixecar-lo, colpejant la cuixa malalta fortament; fer-lo rodar molt per la cort fins cansar-lo, si ens trobem al matí; a la tarda, en menjar els demés, repetiu l'operació. S'ha de tenir molta paciència, fins aguantar-los per la cua quan semblin tults del darrera i així fer que mengin.

Es molt bo el costum d'obligar-los a aixecar-se cada matí al netejar el lloc on tenen costum d'embrutar-se, encara que el bestiar sigui gras; un poc d'exercici obligat és la millor medecina contra la presentació de la coixera. Semblaria que la medicació seria el més raonable, però no és així.

Contra la desgana per enfit quan el bestiar s'ha de sotmetre a engréix intensiu, cal no perdre ni una ració; canviant d'aliment molts cops n'hi ha prou, sobretot si es carrega de verdures o altra menja cel·lulósica. Poques purgues als porcs, car amb l'acció dràstica es perden infinitat d'elements que han passat de llarg al fer-se la digestió. El farinat intens de moresc, per exemple, la ració composta de gra de civada i moresc i aigua abundant, millora la pertorbació operada.

JOSEP SÉCULI ROCA

L'ús del sulfurós

La vinificació moderna pot dir-se que es fonamenta en l'ús del sulfurós. Aquest gas, d'ús tan fàcil i tan senzill, ha simplificat extraordinàriament la indústria enològica i ha fet possible la preparació de vins bons amb raïms dolents.

Les seves propietats són conegudes de temps, i la seva aplicació és antiga, però sol en els últims deu o quinze anys ha pres la gran volada actual.

El sulfurós és un derivat del sofre, una combinació de sofre i d'oxigen. És gasós, irrespirable, molt soluble en l'aigua.

En la pràctica el sulfurós que s'usa als cellers pot provenir:

1. De la combustió del sofre, cremant directament el sofre o com es fa més correntment, els llquets. És el sistema més antic, més senzill i més conegut; té, però, un inconvenient, i és el de no permetre de dosar exactament la quantitat de sofre que es dona. Però pot considerar-se que una part de sofre dona dues parts de sulfurós. Malgrat aquest inconvenient, és recomanable en molts casos: per exemple, per enso-

frar botes buides després de netejades per preservar-les d'alteracions.

2. Dels metabifulfits. Són combinacions més complexes de sofre i sosa o potassa, solubles en aigua, les quals en descompondre's posen en llibertat sulfurós. En general, s'usa el metabisulfit de potassa que conté el 57,6 per cent de sulfurós. En la pràctica hom compta el 50 per 100 solament. El metabisulfit de sosa no és gaire usat perquè varia la seva composició i perquè per acció de l'aire dona sulfat de sosa que és amargant i púrgant.

S'emplea tirant-lo directament al vi o al most, però és sempre preferible d'aplicar-lo en solucions acuoses, car essent molt soluble en aigua, hom té el màxim de sulfurós dissolt.

3. Del sulfurós líquid que és venut pel comerç en cilindres o ampolles metàl·liques molt resistents i de cabudes diferents, des de 25 a 100 litres. No és res més que gas sulfurós liquidat sotmetent-lo a pressió a baixa temperatura. S'emplea dissolt en aigua que en conté aleshores prop de 66,5 per cent. El dosatge per l'aplicació pot fer-se amb els sulfítòmetres o amb bàscula.

De sulfítòmetres n'hi han diversos models i permeten fer dosatges de quantitats molt petites. Va molt bé el sistema de la bàscula, que és ja molt usat als nostres cellers cooperatius. Es posa l'ampolla de sulfurós líquid damunt d'una bàscula bona i sensible, es pesa, en corren els pesos (o es treuen) corresponents a la quantitat de sulfurós que hom vol donar, s'obre l'aixeta de sortida i es deixa sortir el sulfurós fins que es restableixi l'equilibri. Si per exemple el cilindre pesa 10 i hom vol donar 2 de sulfurós, treu aquests dos i deixa sortir el líquid. Quan hagin sortit dos, es restablirà l'equilibri.

En el comerç hom troba també altres productes que contenen, ultra l'àcid sulfurós, substàncies nutritives pel llevat. Aquests productes donen bons resultats, però acostumen a ésser cars; demés el fosfat amònic que solen contenir, no és sempre necessari i hom pot estalviar-se la despesa. Per això el millor és usar separades aquestes substàncies.

L'acció del sulfurós és diferent, segons la quantitat en la qual s'aplica. Pot esterilitzar el most evitant tota fermentació—sigui alcohòlica o patògena—i pot també impedir solament les fermentacions dolentes deixant que la alcohòlica tingui lloc normalment. El sulfurós és usat en vinificació pels dos objectes. L'ús més corrent, però, és el segon. Aleshores impedeix el desenrotllament de micro-organismes estranys que són causa de les alteracions del vi, destrueix l'oxidassa i per tant, impedeix la casse, dona vins de poca acidesa volàtil, i per últim, preserva d'oxidació la matèria colorant del vi, el qual resulta més brillant.

En conseqüència de l'aplicació del sulfurós el vi pot pendre una olor

més o menys forta d'àcid sulfhídric (ous podrits), però no cal preocupar-se'n perquè desapareix ràpidament al contacte de l'aire. L'airejament pot obtenir-se amb un remuntatge o injectant una corrent d'aire al vi.

Si hom usa el sulfurós en dosis fortes, el començament de la fermentació pot ésser retrassat: si hom vol anticipar-lo pot afegir un xic de most en plena fermentació.

Les quantitats de sulfurós que cal emprar són les següents:

Pels vins negres i vins blancs brisats: 15-20 gràms de metabisulfit per carga. S'obtenen els avantatges que hem recordat més amunt.

Defecació de mostos: Cal afegir la quantitat exacta perquè el most no fermenti. S'ha d'anar un xic per proves. Si hom en posa poc, el most fermenta; si en posa massa es retarda o impideix el començament del moviment fermentatiu, cosa que és perillosa. Pot indicar-se, però, la quantitat de 20-30 grams de metabisulfit per carga com a promig, car en alguns casos en caldran més, i en altres menys. Els màxims són necessaris sobretot en el cas de vinificar veremes dolentes.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

La producció de llet de vaca a França

El govern francès acaba de publicar els resultats d'una enquesta sobre la producció de llet en 1913 i en els anys 1921, 1922, 1923, ço que permet de fer algunes comparacions entre el període anterior a la guerra i el posterior.

En 1913 la producció total, compresa Alsàcia i Lorena, fou de hectolitres 128.072,800. En 1921 fou de 106.503,550, en 1922 de 113.276,970 i en 1923 de 117.038,120 hectolitres. Aquesta disminució en els anys posteriors a la guerra, és deguda, com pot suposar-se fàcilment, a la reducció de la quantitat de vaques lleteres.

Si hom examina la utilització de la llet en 1913 i en 1923 troba:

Alimentació de vedelles	1913.	28.986,430 hectolitres
» » »	1923.	25.536,830 »
Fabricació de mantega	1913.	43.369,180 »
» » »	1923.	38.972,540 »
Fabricació de formatge	1913.	14.589,430 »
» » »	1923.	22.320,270 »

L'examen d'aquestes xifres demostra que la producció formatgera ha crescut fortament en 1923 mentre que en 1913 la producció de mantega era més forta. Això és degut a que la transformació de la llet en formatge deixa més beneficis.

Sulfat o clorur?

És indiferent de donar sulfat de potassa o clorur de potassa? Des del punt de vista econòmic la qüestió té el seu interès per tal com el preu d'aquests adobs és ben diferent.

En efecte, al preu de 28 pessetes pel clorur i de 34 pel sulfat, la unitat d'òxid de potassa resulta a 0'56 pessetes en el clorur i a 0'68 pessetes en el sulfat.

Com que els dos adobs contenen al voltant del 50 per cent de potassa, els preus de transport són exactament iguals. Si adobem, per exemple, patates, amb 300 quilos d'adob potàssic, ço que correspon a 150 quilos de potassa pura, segons que hom usi l'un o l'altre dels dos adobs tindrà un estalvi o una despesa major de 18 pessetes.

Hi ha avantatge d'usar sulfat en lloc de clorur, malgrat la major despesa? Potser en el cas de subministració tardana sí, per tal com el clorur dóna, en aquest cas, resultats un xic inferiors. Però en la generalitat dels casos el clorur dóna resultats almenys iguals al sulfat i no hi ha raó de preferir aquest.

Els últims estudis sobre els adobs han demostrat que la prevenció contra el clorur no té raó d'ésser.

L'acció útil de les glaçades

Després d'un hivern fred, durant el qual hagi glaçat amb freqüència, la terra queda flonja i esponjosa, de tal manera que sovint hom aprofita d'aquest fet per treballar les terres fortes.

Per què les glaçades estoven la terra?

En primer lloc la congelació coagula el col·loides de l'argila i de l'humus, cosa que destrueix l'equilibri físic de les partícules terroses.

En segon lloc una gelada, mentre dura, asseca la capa superficial del terreny; en congelar l'aigua la treu de la terra, que queda dura. Aleshores l'aigua acumulada en les capes més fondes, puja per capilaritat a la capa superficial més seca per restablir l'equilibri. La terra, doncs, sofreix de primer una mena de contracció en perdre l'aigua i en precipitar els col·loides i una dilatació en rebre nova humitat i en acabar-se la glaçada.

Passada la glaçada la capa superficial queda més desfeta i també més rica d'aigua. Això explica per què després d'algunes glaçades hom pot treballar un tros on abans no havia pogut entrar per massa aixutesa.

La cria de l'austruç

A Itàlia hom ha fet, amb èxit, experiències per veure si resultava econòmica la cria de l'austruç.

Els austrücs es crien en grups de 25 a 50 en camps tancats. Prefereixen aliments frescos, però es pot subministrar fenc d'alfals o treffe en proporció d'un quilo i mig per cada animal adult. Demés, cal donar mig quilo de segó. L'austruç ha de tenir a la seva disposició trossos d'ossos i pedretes.

Donant farratge verd, són rars els casos de mort. Una hectàrea d'alfals és suficient per criar deu austrücs.

Un austruç dóna 680 grams de plomes i de 36 a 90 ous l'any.

La destitució del glaç

Interessants per la nostra producció agrícola, fruitera i hortícola sobretot, són els experiments darrerament fets al Canadà, de transport en perfecte estat de conservació i sense l'emprament de glaç, de peix fresc i precisament de llus pescat als bancs de Terranova. Diversos vagons de llus arribaren a Montreal després de disset dies de viatge sense refrigeració de cap mena, tan frescos com si haguessin estat pescats un moment abans.

Aquest tan notable resultat és obtingut sense necessitat de glaç, amb l'ús de l'òxid de carboni amb el qual es satura el vagó que ha de contenir el peix. L'acció antisèptica i preservadora de l'òxid de carboni, que és substituït a l'aire del vagó, impideix la més lleu putrefacció.

Aquest nou sistema serà segurament adoptat al Canadà perquè resulta, pel que sembla, més barat i còmode que el sistema de refrigeració o de frigorificació.

L'òxid de carboni que és metzinós, és fàcilment eliminat.

La disminució de producció dels prats

Sovint els prats, després d'uns quants anys d'aplicació d'adobs químics incomplets, — de superfosfat — que han portat un augment de rendiment, comencen a minvar de producció. Hom no sap explicar-se aquest fet. El mateix adob, usat en la mateixa proporció, donava abans un major producte mentre ara no causa cap efecte.

Però l'explicació hi és. La disminució de rendiment ha d'atribuir-se a l'exhauriment de les reserves potàssiques del terreny, exhauriment degut al guix contingut, el qual, com és sabut, fa assimilable la potassa de la terra. La subministració de fosfats augmenta, doncs, el consum de potassa, que a l'últim s'acaba.

El remei és ben senzill: adobar amb potassa també i la producció tornarà a pujar.

Els sindicats que treballen

El Sindicat vitícola comarcal d'Arbós, és també dels sindicats que treballen. La seva marxa ha estat aquest any pròspera i brillant més encara que en anys anteriors, car malgrat l'haver-se pagat la caldera nova i les despeses dels treballs, la brisa ha resultat a 4'05 pessetes els 60 quilos. S'han amortitzat 15,316 pessetes del préstec, quantitat que correspon al 25 per 100 del valor de la brisa; així és que el preu net de la brisa és de 3'04 pessetes els 60 quilos mentre els comerciants la pagaren correntment a 2 pessetes els 60 quilos.

Els números parlen eloqüentment.

Hom pensa amb raó que probablement en la campanya que ara es comença s'eixugarà del tot el préstec del qual sols manquen tornar unes 15,000 pessetes.

L'exportació de plantes vives

No sols hom posa traves a l'exportació dels nostres fruits. Ara Cuba prohibeix la importació de plantes vives d'Espanya, per evitar la introducció de malalties.

El dany d'aquesta prohibició no és gaire greu per tal com el comerç

Elevador Multicel·lular

CARUELLE

Constructor:

A. Piñol

LES FRANQUESES

Província de

Barcelona

La bomba que
menys gasta

La única que
s'instal·la sense
baixar al pou. Pot
funcionar a mà

§



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

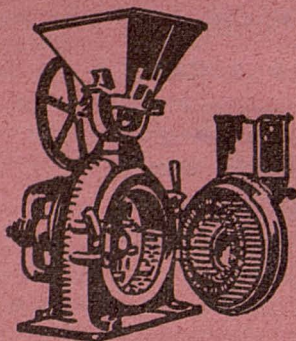
Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Molí Triturador belga

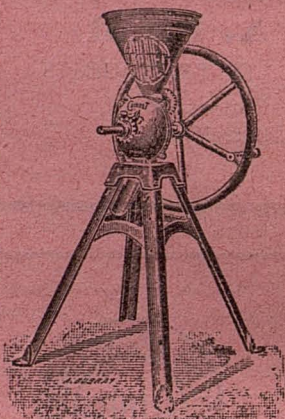
L'únic que
reuneix tots
els avantat-
ges i necessi-
tats per a l'e-
laboració de
:: pinsos ::

"Royal Triumph"



Tenim mun-
tada una sec-
ció d'assajos,
on poden
veure's fun-
:: cionar ::
Referències a
satisfacció.
Moltes facilitats de paga-
:: ment ::

ELS més perfectes del món, molen,
tamissen i barregen amb una
sola passada totes les matèries, ja si-
guin dures, mig-dures o flonges: ce-
reals, palles, alfals, garrofes, terres,
sucre, calç, guix, troncs, fulles, dro-
gues, ossos,
ordi, civa-
da, draps,
sofre, espi-
gues de blat
de moro,
canyes,
adobs, etc.,
especial per
a barreges
:: íntimes ::



Grans existències de Molins a mà :: Prospectives gratis

POLVORITZADOR "LE RATIONNEL"

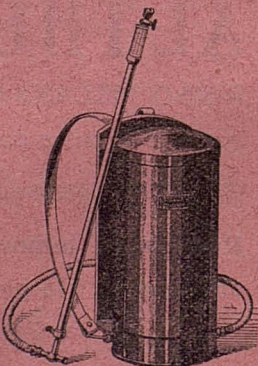
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

"La Xeringa Avícola"

PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

Hening Turpini i C.^a REPRESENTANTS

Consell de Cent
(entre Mantaner i Casanova), 239 - BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

d'exportació de plantes és ben poc important, com tothom sap. L'indústria espanyola de producció de plantes tot just comença pot dir-se. Però serveix per posar en evidència dos fets. L'un és la defensa rigorosa que saben fer alguns països de la llur producció, recurrent si és necessari a mesures enèrgiques per evitar danys. A Espanya en canvi, van entrant tranquil·lament totes les malalties hagudes i per haver i un cop dins s'estenen sense perill i sense trobar resistència.

L'altre fet és que la inspecció de les plantes que s'exporten — com per altra part la de les que s'importen — no ofereix gaire confiança, cosa que ja sabem però que dol que sàpiguen també els altres.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Ja tenim la collita als cellers que, salvades petites interrupcions, hem entrat normalment. No poden encara registrar-se resums, però les noves que van arribant són agradoses, car tenim bon most, de regular graduació i frescor, ço que fa preveure un bon vi. Tal com judicàvem, els volums no són per a creure en gran anyada, que no sembla arribi a la normal.

Poquíssim s'ha operat en veremes, i al Priorat han merescut elecció les formidores de bon color, així com ens diuen que els tipus blancs no han tingut les sollicituts d'altres anys. Devem fer constar que en les poques operacions de compra sobre peu, ha regnat una veritable anarquia, tanta ha sigut la capriciositat dels preus fets, puix han estat des de les pessetes 1'50 arrova a les 2'25.

Tampoc registrem ajustos a raig de cup, i, sense poguer-ho comprovar, ens parlen d'una partida de cent vuitanta cargues preses a vint i sis pessetes hectolitre. Diuen que els tipus era un rosat viu d'uns tretze graus mal coberts.

Les operacions amb vins vells no s'han pas activat per casa, perquè les tretes a l'aranya estira cabells de darrera hora, han tingut ajustos funestos. Inconvenients del vendre mostrant necessitat d'estiva. En aqueix punt, per Navarra van millor governats, car operen bons stoks negres a 34 pessetes sobre vagó i a 40 els clars. Tots per hectolitre.

Les noves de fora són paregudes a les nostres. França sembla recollir bona classe i quantitat, però per dessota la darrera anyada, car Argèlia ha quedat notablement reduïda en fruits. Arriba la impressió general d'haver-se avançat massa les veremes, car el sucre no abundava per manca de calor persistent en l'hora de la maduració, mes la por d'un canvi de temperatura, ha fet anticipar precipitadament el veremar. Es estat igual per casa, i en fa prova aquell qui ha tallat raïms més tardaner aprofitant el benefici de l'aigua que escassejava, car troba al cup més suc i més fresc i equilibrat. Mes aneu-li a la gent amb consells tan bon punt sorollen portadores i es veuen caparons!... Molts hauran collit secalls que podien esmenar-los amb una poca d'espera.

Com conseqüència de les feines que la collita comporta, els vinyaters no s'han dedicat a operacions mercantils, i el comerç, per altra banda, tampoc ha volgut apressar-se fins a orientar-se sobre els resultats del nou vi embotat. I aqueix posar-se a l'aguait, no vol altre cosa que paciència... En som tant de pacients els vinyaters! Si el plet fos d'esperar fatalment, s'hi perdria el fill de Mahoma sentat al peu de la tenda a que hi passi pròper el seu enemic.

Enemic? Quin? Un embut i crònic fet llet per consuetud: l'aranzel i aquell esperar a que, ben madures, ens caiguin a la boca les nespres. Però és que, així i tot, fins les més madures porten pinyols que fan de mal engolir.

PERE J. LLORT

Olis

Hom es troba sense saber que dir; amb la *taxa*, s'han paralytitzat totes les operacions i tothom està pendent d'ella.

Al principi no es creia pas gaire en ella i tota l'atenció es girava vers Andalusia per veure com ho pendrien; hi havia qui creia en una forta resistència i que no s'hauria pogut aconseguir un quilo d'oli al preu marcat per la Comissaria de proveïments, però no ha estat així. En quant s'ha anat a una *bodega* a cercar l'oli l'han donat sense fer la menor resistència perquè el propietari d'allà no és amic de raons i menys de posar-se malament amb els que manen.

Els comerciants d'aquí no hi creien tampoc que vingués aquest oli, però com a ciutadans que es sacrifiquen per la pàtria, donaven l'oli a preu de taxa i això que a molts els costava més car. Hi barrejaven no obstant el seu tant per cent d'oli de cacau. Per aquesta raó no s'han determinat a anar a cercar l'oli fins ara que han vist que en altres capitals hi arribava.

Les disposicions sobre la taxa han fet que el mercat se'n ressentís enormement i que tots els olis baixin sensiblement de preu; no obstant això es pot dir que no es fa cap operació, malgrat notar-se bastant les ganes dels tenedors, de vendre.

Si continua així, la situació no millorarà pas, si no que tot al contrari, anirem cada dia més per avall fins que els nostres preus es normalitzin amb els que fan els mercats estrangers.

Mentre les existències velles es van quedant a casa del productor sense poder-les vendre, cada dia ens apropem més a la nova collita, que si bé per les nostres contrades no serà molt abundant, tampoc serà tan magre com la passada. Cal, doncs, començar a parlar de preus nous, i amb la perspectiva que els mercats presenten i amb les traves que tenim (drets d'explotació, taxa, etc.), no cal pas que ens fem grans il·lusions pensant en preus cars.

El comerciant, escamat de que els olis que va comprar a les nostres contrades l'any passat encara els té a casa i no s'els pot treure per ésser cars, no es llençarà a comprar si no és a un preu que li sembli que pugui obtenir un prudent guany. És per això que els nostres productors d'oli han d'anar amb la màxima prudència i no deixar-se portar per la manca de primera matèria que sempre indueix a pagar preus més cars, per l'únic fi de no haver d'estar parat.

Els preus segurament seran inferiors als que actualment es fan i

si no ve una lliure exportació, no seria pas estrany que veiéssim els bons olis del país vendre's a preus iguals als dels corrents andalusos.

Els preus fets amb l'oli lliure han estat molt variats; no obstant podem apuntar: Andalusos corrents, de 52 a 53; Andalusos fins, de 54 a 56; Caspes, de 57 a 58; Borges, de 57 a 59; Aragons, de 57 a 60; Reus, de 58 a 60; tot duros carga de 115 quilograms i posat al magatzem del comprador.

Els refinats s'estan fent entre 58 i 59 duros carga.

Els de cacauet, 130 i 135 pessetes els 100 quilograms.

En ço que es refereix a l'oli de sansa, hi ha una calma completa; els magatzemistes i els saboners en tenen bastantes existències i no volen comprar-ne a cap preu; els de baixa acidesa són més buscats per a destinar-los a la neutralització i usos industrials.

Es paguen els corrents a 33 duros carga; els de baixa acidesa s'arriben a pagar fins a 42 duros si la seva acidesa no arriba als vuit graus.

LISISI ANDREU

Cereals

Durant la present quinzena els tenedors de blats de Castella han elevat els preus sostinguts darrerament, havent abundat força menys l'oferta venedora, i els fabricants de farina que han volgut comprar, han hagut de pagar als preus mínims de demanda, pel qual motiu, les transaccions han estat quelcom menys importants que les efectuades durant la setmana anterior.

La tendència ferma dels altres cereals, ordís, civades, sègols, continua amb tanta o més insistència que amb els blats, encara més potser per ésser destinats de preferència aquests grans per a l'alimentació del bestiar. Els morescos Plata continuen pujant, havent-se operat molt amb els embarcaments dels propers mesos d'octubre, novembre i desembre.

Les vendes que creiem oportú anotar són les següents: Blats: extremenys, de 42 a 43; Castellans, de 43'50 a 46'00; blat Montblanch, a 48 pessetes els 100 quilos; sègols, de 35 a 36; civada extremenya, de 35 a 36; ídem roja, de 32 a 32'50; ordi extremeny o manxego, de 39 a 39'50; moresc Plata nou, de 37 a 37'50; favons extremenys o andalusos, de 48 a 50'50, tot pessetes els 100 quilos, amb sac; els blats sobre vagó origen, els altres gèneres sobre carro plaça.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

Està tocant al seu termini la recol·lecció de l'avellana, havent-se'n venut molta deguts als preus alts que ha aconseguit aquest fruit durant l'època de recol·lecció.

El principal motiu de la forta puja d'aquest article obeeix a que Turquia no ha venut, havent-se format un gran trust per tal d'ajudar materialment als colliters en la llur resistència a vendre fins acabar de recollir tot el fruit, aconseguint així majors preus. Sembla, però, que darrerament han fet algunes vendes.

L'ametlla continua a preus alts, excepte la classe mollar, que ha sofert una baixa considerable.

El mercat avellaner de Reus està molt animat en tota la contrada,

pagant-se la del colliter, de 85 a 86 pessetes el sac de 58'500 quilos, i la negreta s'ha arribat a pagar fins a 90 pessetes. Continuen els embarcaments i els ajustos per l'estranger.

Figues de Fraga de la nova collita es cotitzen de 12 a 13 pessetes; les de Mallorca a 6 pessetes i les murcianes a 5'25 la caixa de 10 quilos.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: llargueta propietari, a 475 pessetes; esperança primera, a 478; ídem segona, a 467; comuna, a 442; marcona, a 538; planeta, a 500; Mallorca escollida, a 450; ídem propietari, a 423; totes el sac de 100 quilos.

Mollar en closca, a 85 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra: Primera, a 384; ídem segona, a 340 els 100 quilos.

Avellana en closca: Negreta extra, a 99 pessetes els 58 quilos; ídem garbellada, a 95; propietari, a 89.

Pinyons pelats: catalans, a 350; castellans, a 355 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

La conferència de l'oli. — Ha estat publicada una R. O. determinant els representants que han de pendre part a la conferència de l'oli que es celebrarà el deu de novembre. Es discutirà en ella el proveïment i la distribució de l'oli dintre l'Estat, l'ordenació de l'exportació i l'organització de les vendes a l'estranger.

— *La Junta per la creació de l'Institut de Crèdit Agrícola.* — S'ha reunit a Madrid per redactar el projecte definitiu. Déu vulgui que el Banc vingui aviat.

— *El vi nou.* — Ens diuen del Penedès que ja s'han efectuat transaccions sobre el vi de la nova collita al preu de dues pessetes el grau-hectolitre.

— *El temps.* — Després de les darreres pluges, el temps ha refrescat un bon xic en general, i entre la refrescada i l'haver arribat a les primeries d'octubre, ha estat general la gran desfilada dels senyors estiuejants. Fins a l'any que ve, doncs, els pagesos podran fer de pagesos amb tranquil·litat.

— *Pedregada.* — La tarda del 23 descarregà una tempesta seguida d'una forta pedregada, d'una intensitat poques vegades vista a la vila de Cambril i altres localitats al Camp de Tarragona.

— *A la Terra Alta.* — Es troben en plena temporada de verema, essent la collita força migrada. El raïm negre es paga enguany a 18'50 pessetes els 100 quilos; el blanc, a 20.

— *El raïm a certes regions italianes* s'està pagant a 10 i 12 lires els 100 quilos, és a dir, a 304 pessetes.

— *Les inundacions a França* que han tingut lloc els últims dies de setmana, han destruït grans extensions de vinyats. Encara, però, no es pot preveure l'influència que això tindrà en la producció de vi.

— *La taronja.* Ens diuen de Castelló, que degut a les fortes calors que han patit a l'horta, la taronja es troba força avançada, així com també la mandarina, que confien poder collir enguany un mes abans que l'any passat.

— *A la Plana de Vich.* Les notícies que rebem de la Plana de Vich, ens diuen que les terres es troben en un estat d'assaonament perfecte, podent-se enguany fer les treballades amb tota facilitat.

— *La Unió de Viticultors de Llevant* s'ha adreçat a totes les societats adherides, recomanant-les que demanin al Govern que no sigui posat en vigor el Reial Decret sobre alcohols, per estimar-lo contrari als interessos de la viticultura espanyola.

— *Prou incendis.* D'Almóster rebem notícies d'haver finit el malestruc període de cremes de boscos que amenaçava deixar pelades aquelles belles contrades tarragonines. Aquesta bona obra és solament deguda a la bonhomia de Sant Pere, que darrerament obrí un xic l'aïxeta de l'aigua.

CONSULTORI

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

M. A. P., CIUTAT. — Li hem contestat particularment.

S. P., SEU D'URGELL. — Li hem contestat particularment.

D. M., LA GARRIGA. — Els seus ceps són malalts de clorosi, degut probablement a la naturalesa de la terra fortament calcàrea.

Podi a finals de novembre i pinti les ferides amb una solució de sulfat de ferro al 40 per cent, repetint cada any l'operació. També pot donar uns 250-300 grams de sulfat de ferro per cep, al començament de la primavera.

Durant l'any, quan hi han fulles, pot fer una polvorització amb una solució a l'ú per cent de sulfat de coure.

J. P., VENDRELL. — Les seves gallines per una malaltia produïda per un acàrid que viu entre les escames de la pell de les potes i produeix el mal. El remei consisteix en estobar primer les crostes, aplicant una substància grassa com vaselina i oli per poder treure-les sense fer dany ni fer sortir sang. Després damunt les potes així netejades s'aplica una pomada de sofre cada dos o tres dies durant un parell de

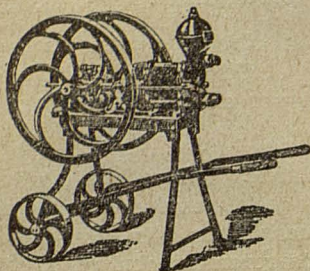
setmanes. També pot usar-se bàlsam del Perú, oli de cade o simplement una emulsió de petroli en aigua.

Per evitar el retorn de la malaltia cal desinfectar sovint els galliners.

A. M., TORTOSA. — Hem passat la seva nota a l'Administració. El fet que lamenta no depèn de nosaltres, però procurarem que no passi més.

A part li hem tramès el fulletó que li interessa.

R. S.



TALLERS DE COURERIA **BOMBES**

JOAN
ESCAYOLA

Jaume Giralt, 21-Telèfon 1430 S. P.-BARCELONA

de varis sistemes per al trasbals de vins i olis · **MOTO-BOMBES** per a bodegues i sindicats agrícoles, de petits i grans rendiments · **AIXETES** de totes classes per a tines de ciment y fusta

BOMBES CENTRÍFUGUES

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per corretja o directament, acoblades a motor elèctric o motor de benzina



GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

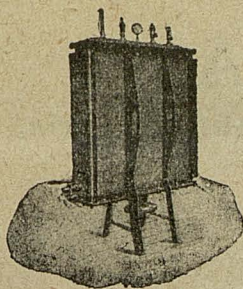
BOMBES
D'ENCEBAT AUTOMÀTIC

Les bombes **HARDOLL** NO PORTEN premsa-estopes i van amb coixinets de boles

Demaneu catàlegs i preus a

FILL D'EMILI BRUGUERA
Riera, 28
Barcelona

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



Si voleu conservar bé els vostres vins lluiteu contra les malalties, afireu l'augment de l'acidesa volàtil amb el

PASTORITZADOR DEPATY

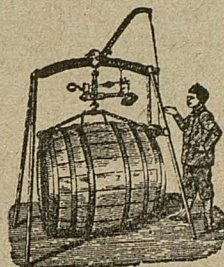
model 1924, sobre peus o rodes. Aparell el més perfeccionat. Gran rendiment. Absolutament eficaç. Operant molt fàcilment i ràpidament nefejable.

Max Depaty, de París

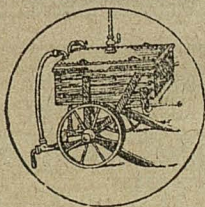
Bàscula portàtil VILA

BEZIERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÓMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins
— Molt sòlid —
Preu reduït

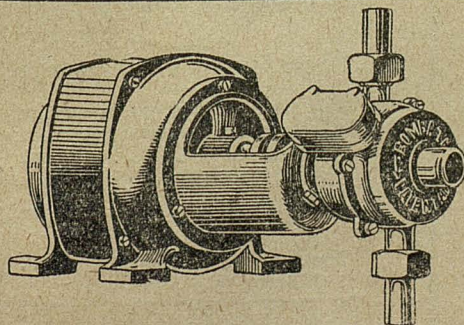
PRODUCTES ENOLÓGICS

DE LA MOLT ACREDITADA CASA

J. LAFFORT & C.^o
de BURDEOS

Anti-ferments, tanins,
Coles de peix, gelatines
Clarificants, Sabes, etc.

Representant: **PERE SANS** - Lleona, 13, entl. - Barcelona



La **BOMBA** que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

ÉS LA
TANK

La **ÚNICA** que no té estopada
No necessita engrassament

Representant exclusiu:

J. Maristany Casajuana
Consulat, n.º 1 : Barcelona

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

URALITA

per a cobertes i per a recobriments, Tuberia,
Dipòsits per aigua

Sostres d'Uralita

per a emprar en la *Lluita contra la mosca de l'oliva*, segons el sistema del professor Lotrointe - Els sostres d'*Uralita* són inoxidables, lleugers, de duració indefinida i no tenen competidor - Els sostres d'*Uralita* són fabricats amb *amiant* i *ciment* exclusivament - Els sostres d'*Uralita* han sigut empleats, per consell dels senyors Tècnics de la Mancomunitat de Catalunya i del de varis Consells Provincials de Foment catalans, amb èxit satisfactori

Demaneu prospectes i preus a

URALITA, S. A.

Central: BARCELONA, Plaça A. López, 15 - Telèfs. 1644 A. i 848 A.
Madrid - València - Sevilla - Lleyda - Salamanca - Toledo

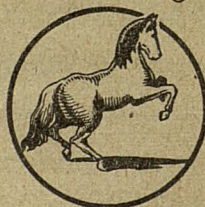
Compañía Anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

Acids Sulfúric, muriàtic i
nitríc, purs i comercials
Alums, Bisulfats de sosa
Sulfat d'Alúmina, de sosa
de zenc. Mini de plom, Litar-
giri, Sulfur de ferro, etc.

MONCADA, 23
Barcelona

LINIMENTO ALONSO OJEA PARA Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

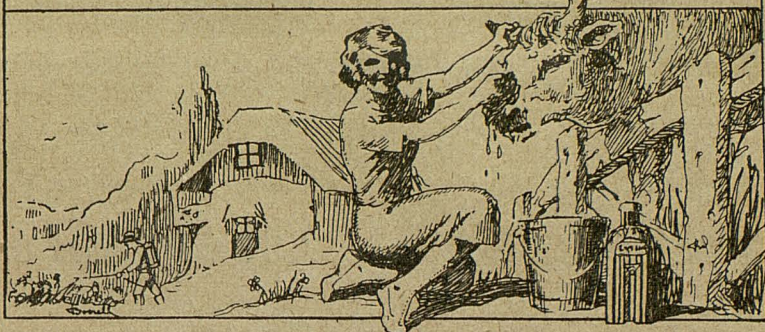
Vejigatorio y resolutivo el mas activo
y económico de cuantos se conocen.
No deja la marca mas leve en la piel.
Se garantizan sus efectos y actividad.

Se envia un frasco de muestra a los
Sres. Veterinarios que lo pidan.

DEPOSITARIOS: J. URIACH Y C^a (S. EN C.)
BRUCH, 49.- BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LYSINE



Declarada d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment en 3 de maig de 1922

LYSINE GREZA. Desinfecció i desodorització profilàctica en general.
ZOOLYSINE. Per al bestiar. * **AGROLYSINE.** Per als camps.

Consulta tècnica gratis. ☞ Fullets especials a petició.

Concessionaris únics **S. A. INTRA** Rambla de Catalunya, 66
BARCELONA

Camps Elisis de Lleyda

Gran Centre de Produccions Agrícoles
Fundat per D. Francesc Vidal i Codina en 1864

Dirigit per D. Silvi Vi-
dal Pérez, proveïdor
del'Associació d'Agrí-
cultors d'Espanya.

///

Especialitats que recomanen a
aquesta antiga i acreditada casa:

Arbres fruiters

en grans quantitats, de les es-
pècies i varietats més superiors
que en tot Europa es cultiven.

Ceps Americans

Empelts, barbats, estaques, in-
jectables i plantacions / Cereals
de gran producció, llavors alfals,
trèbol, remolatxes, naps, etc., etc.

S'enviaran
gratis els catà-
legs de les dife-
rents seccions
que es dedica
aquesta casa
a tots els que
ho sol·licitin.

// Direcció
telegràfica:

«Vidal-Camps»

Elisis - Lleyda»

Telèfon n.º 28

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cairons, etc., deu vostè fabricar-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

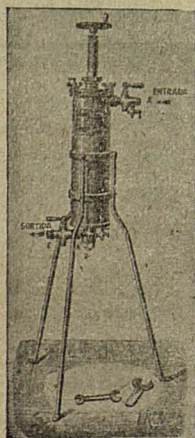
Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

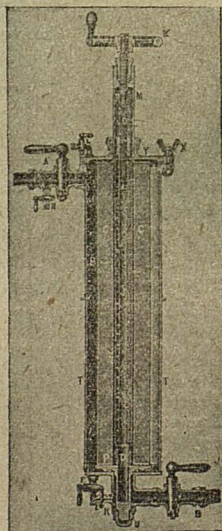
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

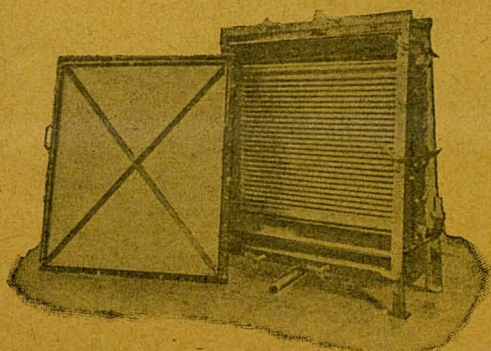
Passeig Duana, 15
Barcelona



Diversitat de models i tamanyes de **FILTRES «SIMONETON»** per a vins i mares : Filtre «Universal» per a vins, licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amianto, etcètera, etc.



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



REFRIGERACIÓ DEL MOST FORA DEL CONTACTE DE L'AIRE

amb el refrigerant de
cobertes movibles

Suprimida la circulació
interior dels mostos

El suspendre la circulació per l'interior, dóna un augment de rendiment, més regularitat en el treball i disminueix el consum d'aigua. Es neteja més ràpidament i no oïreix cap dificultat.

Refrigerant Capil·lar "LAWRENCE"

Exposició Pasteur - Strasbourg 1923 { GRAN PREMI
2 DIPLOMES D'HONOR

BIRON & LIEGE Enginyers constructors LILLE (França)

Representant per Espanya: PERE SANS - Lleona, 13, Entrol.-BARCELONA



Báscula IDEAL

Per al Camp
(PATENTADA)

Demaneu
el fulletó
explicatiu

adaptable per
arreu i fàcilment
transportable

R. ROCH H.

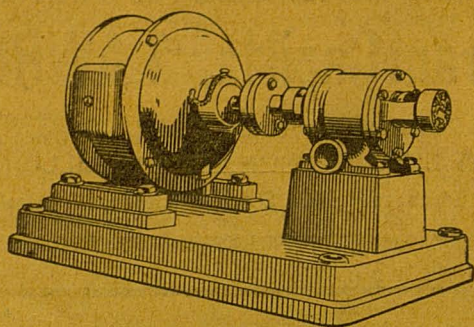
FÀBRICA DE
BÀSCULES I
CAIXES PER
A CABALS

Carretera Coll Blanch, 31 : Tel. 484 H : (Hospitalet) BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

BOMBA CARRERAS

Sistema Patentat



Trasbalsa vins i olis sense alterar llur naturalesa - Aspira l'aigua a 8 metres i l'eleva a qualsevol alçada - Consum la meitat de força que qualsevol altre sistema - Suporta elevades temperatures dels líquids

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfono 888 H.

BARCELONA