

AGRICULTURA

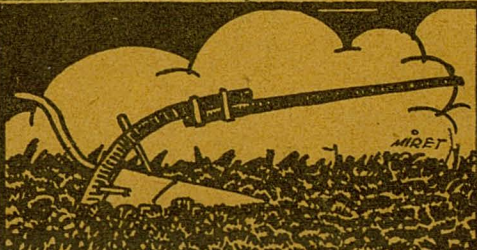
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

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

Any VIII | 20 novembre de 1924 Núm. 22



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, Oidium, 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, antiseptic, insecticida i parasitífica



!! Agricultors!! !! Ramaders!!

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

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

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

No són verinosos - No corroïxen

Demaneu nostre fulllet

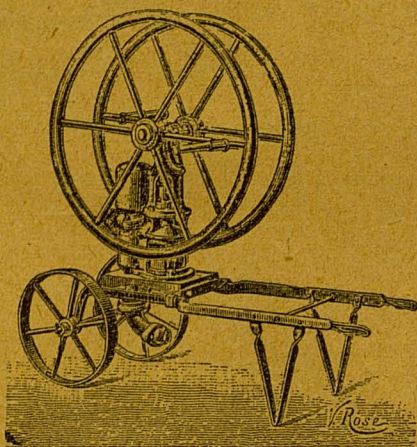
Elaborats per:

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

VEREMA

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

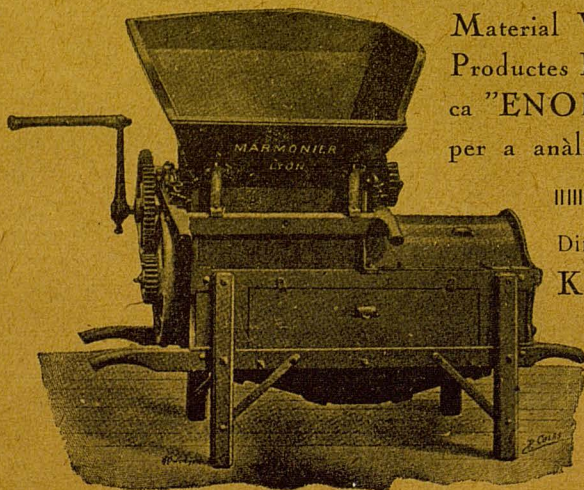
Premses contínues : Prem-
ses hidràuliques : Bombes
especials per a mostos.
Impulsadors de verema.



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

VICENS VILA CLOSA

Successor de KEGELLS I VILA



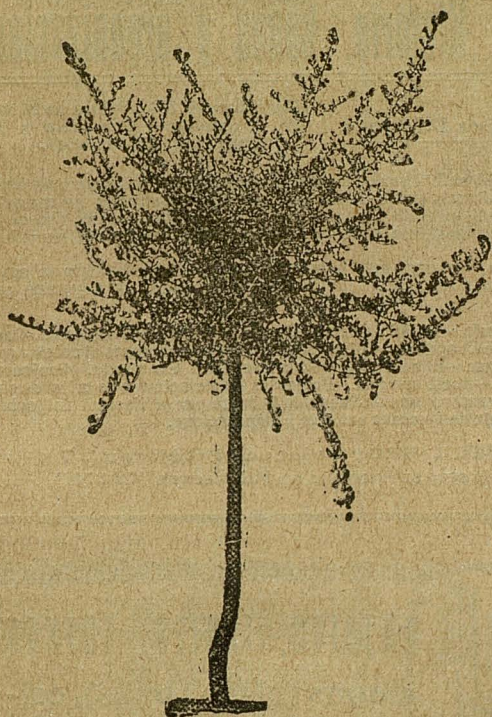
Material Viti-Vinícola.
Productes Enològics mar-
ca "ENOL" : Aparells
per a anàlisis dels vins.

Direcció telegràfica:
KEGEVILA

**PASSEIG DE
GRÀCIA, 88
Telèfon 1338 G.
BARCELONA**

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

OLIVERES ARBEQUINES



L'olivera ARBEQUINA, que de temps immemorial proporciona pletòriques collites en la renombrada comarca oleícola d'Urgell, va assolint ses excepcionals aptituds en altres regions, fins el punt de que reemplaça amb feliç èxit a altres varietats locals de assenyalat apreci, i poc a poc es veuen ampliades àrees immenses de cultiu, fins dominar en les comarques que l'han assajat.

Realça l'estimació d'aquest arbre la seva gran resistència a les secades, com ho demostra el que en molts secans amb precipitacions inferiors a 300 mil·límetres per any, prospera i fructifica l'Arbequina.

És notable aquesta olivera per sa ràpida tendència a fructificar,

essent mol comú, per poc que la terra es presti i les cures de cultiu l'estimulin, a cobrir-se de fruits als pocs anys d'ésser plantada, lo que no ocorre amb les demés varietats, que, generalment, adoleixen d'ésser tardanes en quant a donar fruits.

Recomani's especialment aquesta olivera:

- 1.^{er} Per donar-se en la majoria dels terrenys, per pobres que siguin.
- 2.^a Per la seva notabilíssima resistència als freds i gebrades.
- 3.^{er} Per començar a rendir als tres anys.
- 4.^{ta} Per la facilitat de recol·lecció.
- 5.^{na} Per no causar en ella els estralls que en altres varietats, les malures i pestes que es ceben amb aquesta classe d'arbres.

PREUS:

Plançons de 1 any:	Alçada, de 0,40 a 0,70 metres.	100 plançons	80 ptes.
» 2 »	» 0,80 » 1,20 »	100 »	110 »
» 3 »	» 1,20 » 1,50 »	100 »	130 »
» 4 »	» 1,5 » 2 »	100 »	170 »

Embalatge en bones caixes amb molsa, a 10 pessetes els 100 plançons.

EL CULTIVADOR MODERNO

TRAFALGAR, 76, (junt Arc del Triomf) - Apartat 625 - Teléfono 1966 S. P. - BARCELONA
Demani's catàlegs d'arbres frutiers, forestals i llavors

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Publicacions Agrícoles "CALPE"

UN LLIBRE DE GRAN ACTUALITAT I INTERÈS

Acaba de publicar-se en la Sèrie dels Tractats Generals de la

BIBLIOTECA AGRÍCOLA ESPANYOLA

El Crédito Agrícola: Història, bases y organizació

per **D. Lluís Redonet i López Dóriga**

Un volum de 354 pàgines de 26 per 10, enquadernat amb tela a la anglesa: **14** pessetes.

El problema del Crèdit Agrícola ha estat i serà a la nostra pàtria la clau sobre la qual descansa la intensificació i industrialització de la producció agrària espanyola; en aquesta essencialitat del problema del crèdit agrícola s'ha unit ara la seva actualització, i recollint el present i el passat ha redactat aquest llibre un dels més autoritzats mestres de les Ciències econòmiques i jurídiques.

El senyor Redonet tracta en la seva obra amb la competència que el garanteix la seva constant tasca en temes d'economia, legislació i història social agrícola, els següents capítols en que divideix el llibre:

Crèdit en general i en sentit econòmic.—Crèdit agrícola.—Necessitat del crèdit agrícola.—Condicions essencials i naturals del crèdit agrícola.—Dificultats i obstacles inherents al crèdit agrícola.—El crèdit agrícola al estranger.—El crèdit agrícola a Espanya. Els pèrits.—Projectes i assaigs fins a la llei de sindicats.—Acció privada. Projectes i legislació des de la llei de sindicats.—Solució del problema.—Avantprojecte de Bases de la Junta per a l'estudi del crèdit Agrícola i vots particulars al mateix de diverses entitats i corporacions.

A Madrid: "CASA DEL LIBRO" Avinguda Pi i Margall, 7

Aquesta revista serveix als seus subscriptors les Publicacions "CALPE"



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

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

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

Demani's el fulletó «EL LI-
SOL EN AGRICULTURA»
que enviem gratis

De venda en principals Drogueries
i en la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans-Barcelona

Vins SABATÉ

F. GARCÍA RUANO
Lauria, 100 - Telèfon 1614 G.
BARCELONA



Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

“Centro Vitícola del Panadés”

VILAFRANCA DEL PENADÉS
(Barcelona)

JAUME SABATÉ

Telèfon 1

DEMANIN-SE CATÀLEGS

Compañía Anónima de Productos Químicos

**Sulfat de ferro de
classes especials
per a l'agricultura**

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

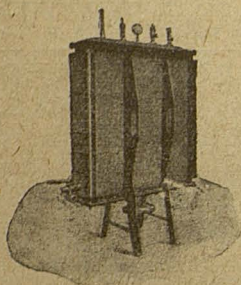
MONCADA, 23
Barcelona

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Si voleu conservar bé els vostres vins lluiteu contra les malalties, atureu 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 netejable.

Max Depaty, de París

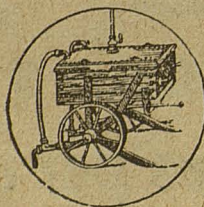
Bàscula portàtil VILA

BEZIEERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÓMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins

— Molt sòlid —
Preu reduït

PRODUCTES ENOLÒGICS

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

LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
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 : La vida cara, per *August Matons*. — La febre aftosa, altrament anomenada glossopeda i mal de peu: Com s'encomana? I, per *Leandre Cervera*. — Conreus primerencs i tardans de la Costa de llevant, per *Xavier Riera*. — Notes històriques sobre la indústria de la destil·lació de la fusta, per *Ramón Capdevila*. — Tractaments d'hivern i primavera contra alguns paràsits dels fruiters, per *J. B. Geze*. — La cria del cuc de seda, III, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olis, per *Lluis Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*

La vida cara

Jo no tinc, gràcies a Déu, massa simpatia per l'honorable Mussolini ni per la seva colla. Aquests homes providencials que aspiren a omplir una època de llur activitat multiforme, comencen per ésser-me sospitosos i acaben al cap de poc, essent-me francament insuportables.

El senyor Mussolini, però, malgrat els seus defectes, és un home indiscutiblement intel·ligent. És una qualitat que ningú no pot negar-li. Itàlia és un país seriós on un home mediocre no pot mai — encara que el destí li aboqui a sobre una riuada de fortunes — arribar a ocupar llocs d'importància i de responsabilitat i menys encara a aguantar-se en ells si, per estranya casualitat, ha pogut ocupar-los.

El senyor Mussolini ha parlat recentment en un dels seus innombrables discursos, del problema de la vida cara i ha dit algunes coses que vull traduir per contestar als que aquí justament es queixen i injustament invoquen una política de taxes i de intervencions i atribueixen l'encariment a l'agricultor.

Hi ha un fet i és que la vida s'ha encarat a tot arreu durant aquest any.

Precisament aquests dies a França, als Estats Units, a Anglaterra, els governs han donat disposicions per combatre el fenomen. A Itàlia, segons Luigi Einaudi, un economista de gran competència i serietat,

el cost de la vida és actualment cinc vegades més elevat que en 1914, i el màxim ha estat assolit durant aquest any.

A Espanya, pel que es refereix als productes alimentosos, hi ha hagut també aquest any un sensible augment.

En la Secció *Comentaris* publiquem les dades oficials que ho confirmen.

Es tracta, doncs, d'un fet desgraciadament universal. El senyor Mussolini, defensant la seva obra d'home de govern, ha dit: «d'augment de preus dels gèneres de major consum i de manera particular dels gèneres alimentosos, és un fenomen general dependent de causes complexes a les quals cap país no ha pogut sotstraure's. No s'ha manifestat únicament en els països com Itàlia, que tenen la moneda depreciada i que són obligats, demés, a importar quantitats considerables de productes alimentosos, sinó també als països més rics i fortament exportadors com els Estats Units i els Estats sud-americans, els quals, sota la pressió creixent de la demanda de quasi tots els països europeus, registren encariments notables del blat i de la carn.»

El fenomen, comentava el senyor Mussolini, tot i essent greu no presenta, per tant, característiques especials a Itàlia.

El dictador italià, doncs, declara que l'encariment de la vida és un fenomen general.

Pot dir-se, per aquesta raó, que si la carn, l'oli, la fruita, etc., han pujat, no en tenen la culpa els pagesos.

En tractar de l'acció desenrotllada pel seu govern, el senyor Mussolini ha recordat l'experiència desastrosa feta durant la guerra amb els requisaments, proveïments d'Estat, taxes, etc., i ha observat que, donades les causes de l'encariment, entre les quals hom ha d'esmentar en el primer lloc l'augment del consum i la disminució general de la producció, l'acció directa de l'Estat tal com alguns la desitgen — és a dir, fent-lo intervenir en la producció i en el comerç, posant traves i limitacions, fixant preus de venda, etc., — no pot exercir més que una modestíssima influència i «en tot cas ha d'ésser el més possible prudent i atentament meditada.»

Les paraules del senyor Mussolini són ben clares. En primer lloc, a Itàlia també hom registra, amb caràcters de gravetat considerable, el fenomen mundial de l'encariment, degut en part preponderant a un augment de consum; en segon lloc, el dictador italià, malgrat els seus poders incontrastats, malgrat la força actualment invencible que li permet de realitzar tranquil·lament el seu fluctuant programa, no s'atreveix a implantar una política econòmica intervencionista, perquè es recorda de coses que altres governants d'altres països han oblidat, és a dir, dels fracassos aconseguits durant la guerra i perquè creu que aques-

tes reformes s'han de fer després d'una atenta meditació. En el fons, el senyor Mussolini, amb tot i el seu reaccionisme que de tant en tant es complau en recordar, i el seu anti-lliberalisme, és partidari de la llibertat de comerç.

Per nosaltres la política d'intervenció no té més que una finalitat exclusivament demagògica, i, com tots els demagogismes, no dona cap útil resultat.

AUGUST MATONS

La febre aftosa, altrament anomenada glossopeda i mal de peu

Com s'encomana?

I

LA importància dels estralls que la glossopeda fa a Catalunya és extraordinària, car representa una pèrdua anyal de molts milions de pessetes. Catalunya, però, no representa en aquest punt una excepció entre els pobles del món civilitzat. Mentre escrivim aquest article tenim davant dels ulls una magnífica memòria-resum que el professor M. A. Daille, de l'Escola de Veterinària de Tolosa de Llenguadoc, acaba de publicar, i en la qual, a tall de preludi, s'hi consigna ordenadament la successiva penetració i reculada de la glossopeda en els països centrals d'Europa i s'hi fa un esquemàtic, breu i el·loqüent resum dels danys ocasionats per la febre aftosa damunt la ramaderia europea des del 1890 ençà. En veure la manera com la febre aftosa apareix i desapareix dels diferents pobles, com s'exalta i s'apaivaga alternativament, un hom pot arriscar-se a dir que des de fa trenta anys aquesta malaltia no ha abandonat l'Europa. El flagell ha depassat, però, les proporcions corrents durant els anys de la gran guerra. Els càlculs més optimistes no fan baixar per sota d'alguns centenars de milions de francs la vàlua de les pèrdues sofertes exclusivament pels ramaders dels països europeus. ¡Cal imaginar el què representarà un any de malura forta als pobles essencialment ramaders d'Amèrica, per exemple, l'Argentina i els Estats Units! En concepte de pèrdues, el ramader sap que no solament s'han de comptar els caps de bestiar morts, sinó una sèrie de resultes de la malaltia, com són l'amagriment, la minva de la llet i les nafres.

Les darreres invasions fortes de febre aftosa han correspost, sobre tot, a França, Alemanya i Suïssa, escaient-se precisament en èpoques de poca exuberància econòmica, motiu pel qual es comprèn que els respectius governs forcessin el rigor sanitari habitual en aquets països, i estimulessin als centres d'investigació veterinària a estudiar amb major interès aquesta malaltia per tal d'arribar a aconseguir el mitjà eficaç de combatre-la. Això ens explica que tot d'un plegat hagin aparegut en els països més amunt dits, copioses publicacions sobre un tema ja rebregat de tant tractar-lo, i fins i tot que, prenent per reals algunes simples aparences, s'hagi parlat, inclús, d'haver-se trobat ja el remei meravellós.

No ens engresquem d'una manera prematura. Si el remei eficaç contra la febre aftosa no ha estat trobat encara (d'això en parlarem en un altre article), en canvi, de l'intens estudi dut a terme aquests darrers anys se n'han derivat coneixements precisos sobre la malaltia, que ens permeten esperar per a molt aviat la troballa desitjada.

Sembla definitivament demostrat que el microbi productor de la febre aftosa és un d'aquells gèrmens invisibles amb el microscopi, de tant extraordinàriament petits que són. Aquesta menuda complexió permet el seu pas a través dels filtres de porcellana (virus filtrable). Fins a l'hora present ningú ha pogut conrear al laboratori, d'una manera certa, el microbi de la glossopeda (1), malgrat les múltiples temptatives que per a aconseguir-ho han estat fetes.

Si no coneixem la forma del microbi, sabem, en canvi, moltes coses referents a la seva virulència. Quan l'animal està malalt de febre aftosa, tots els seus teixits estan envaïts per microbis de la malaltia. Això explica que tots els líquids de l'organisme malalt es comportin com matèries virulentes capaces d'encomanar la malaltia en ésser injectades a un animal sa. No obstant, hi han diferents graus de virulència que corresponen a la procedència del material virulent i al període de la infecció.

El contingut de les aftes bucals (butllofes) és el material més intensament virulent. Aquest líquid aftós és el que fa que sobretot la saliva i els excrements siguin també altament infectants. La sang és gairebé tan infectiva com la serositat de les aftes. Abans es creia que la sang dels malalts de glossopeda no era perillosa; avui s'ha posat ben en clar que ho és intensament mentre dura la febre del malalt, i que aquesta vi-

(1) El professor Frosch va presentar el dia 7 d'abril de 1924 a la Societat de Microbiologia de Berlín «un aparell fotogràfic amb llum ultravioleta, construït per Kœhler (Jena). Aquest aparell, amb espectre de cadmi, d'una longitud d'onda igual a 275, duplica el poder resolutiu i dels objectius». Amb aquest aparell i amb la col·laboració de Dahmen, diu haver aconseguit conrear pur el germen de la glossopeda. Diu que es tracta d'un bacil·li finíssim del tipus diplobaccilar i el bateja amb el nom de *Læfflerta novermannii*. A l'Institut Koch i al Laboratori Imperial de Sanitat de Berlín s'estan fent assaigs aclaratoris sobre la comunicació dels professors Frosch i Dahmen.

rulència és pròpia tant del xerigot sanguinari com dels glòbuls roigs. Fins a tal punt és intensa la virulència dels glòbuls roigs de la sang dels malalts de glossopeda, que resisteix impunement, sense apaivagar-se, sengles rentats amb aigua salada.

La llet pot també encomanar la malaltia, sobretot durant el període anterior a la sortida de les aftes. Però la llet no conserva aquesta perillosa propietat en la forma que havem dit que ho fa la sang.

En 1922 el professor Lebailly, en donar a conèixer a l'Acadèmia de Ciències de París els seus interessants estudis sobre la glossopeda, demostrà—amb la natural sorpresa dels que l'escoltaven—que el període de contagiositat dels malalts comença al mateix temps que la febre i acaba al quart dia de bavejar. Quan les aftes estan en via de cicatrització s'ha acabat la contagiositat. El professor Daille recorda en el treball citat abans, l'experiment que en 1915 féu el professor Leclainche. En efecte: a 60 bous completament sans els fregà per la boca baves i engrut recollit de la boca d'altres bous malalts, però amb aftes en via de cicatrització, i cap d'ells emmalaltí. Vuit dies després repetí l'experiment amb els mateixos 60 bous, però utilitzant baves i engrut procedent de la boca d'animals amb aftes exaltades, i tots ells contraqueren la malaltia.

Els darrers treballs dels professors Roux, Vallée, Carré i Nocard, de París, han demostrat que la serositat de les aftes diluïda al 1 per 20,000 encara és virulenta.

Els treballs sobre la glossopeda fets a Suïssa i a l'Alemanya fan, però, obrir els ulls davant d'una forma de contagi que està en franca contradicció amb alguna de les afirmacions dels savis francesos citats abans. En efecte, segons els estudis als quals ara ens referim, s'ha vist que hi ha la possibilitat de que un animal curat de glossopeda sigui un perill per als animals sans molt temps després d'haver passat la malaltia (vuit mesos, alguna vegada). Aquesta mena de portadors de gèrmens escampen la malura pertot arreu, malgrat llur aspecte sa i robust.

El virus de la glossopeda té una resistència desconcertant: tots els antisèptics, per febles que siguin, el destrueixen; la calor també actua com agent destructor (uns quants minuts a 80° C. són suficients per a matar-lo); en canvi, el fred conserva la seva força (la sang del malalt pot guardar-se sis mesos a 1° o 2° C. sense perdre la seva virulència); la *dessecació ràpida* conserva també la virior d'una sang, durant 105 dies.

Finalment, dels darrers estudis sobre la infecció de la glosopeda se'n desprèn que el virus productor de la malaltia no és un sol. En efecte, s'ha pogut demostrar que les vedelles curades d'infecció de glossopeda

de procedència francesa (departament de l'Oise) resisteixen la inoculació experimental de control practicada amb virus francès (virus O), mentre que contrauen la malaltia en ésser inoculades amb productes aftosos procedents de vedelles importades d'Alemanya (virus A). Per contra, les vedelles alemanyes després de guarides d'un atac de febre aftosa, tornen a emmalaltir si reben l'acció del virus francès. Aquesta pluralitat de virus és un fet admès ja per tothom. El virus O i el virus A provoquen, però, uns mateixos símptomes i es comporten d'una manera semblant pel que fa referència a conservació d'activitat, resistència al calor i al fred, etc.

De la coneixença d'aquestes qualitats del virus o, més ben dit, dels virus aftosos se'n dedueixen, d'una manera lògica, els mecanismes de propagació de la malaltia. Cal tenir present que les fonts de la infecció són els malalts i els portadors de gèrmens.

Pel que fa referència als primers, el contagi és sobretot fàcil durant el període d'invasió i els primers dies de l'esclat eruptiu, i es verifica per la saliva (infecció comuna en les menjadores dels estables i corrals), la llet, l'orina, la femta, etc. Afortunadament, l'acció de l'aire destrueix aviat els gèrmens sortits del cos, i això explica que els fems i la palla dels llits siguin perillosos durant molt poc temps.

Pel que es refereix als portadors de gèrmens, el mecanisme del contagi és cosa digna de la major atenció. En aquests individus, el virus, un cop el malalt ja està guarit, es conserva actiu dintre de la capsa córnea de les peülles i s'escampa pels fems de l'estable i per la pols o el fang dels camins, ajudant a escampar-lo les petjades de l'home i dels altres animals, els estris de treball, les aigües brutes de fem infectat i l'herba contaminada pel trepig de les potes infectades pel virus actiu.

LEANDRE CERVERA

Conreus primerencs i tardans de la Costa de llevant

La nostra costa llevantina és tan rica i bella com agrícolament interessant.

Totes les comarques llevantines ho són prou d'interessants per llurs sistemes de producció i per l'encís de llurs platges. Heu's aquí una de força important, formada per la plana de Mataró i demés hortes veïnes; per un costat banyada per la mar, i per l'altre, fermada als últims embrancaments de les serralades dels Montnegre i Montseny.

Es certament la comarca agrícola catalana caracteritzada per un

“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 trastons 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 pessetes quilo en pots origen, de llauna --
Caixa de 25 pots (28 quilos), 500 pessetes
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 garantitzats 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'ensems 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 pessetes quilo. Caixa origen de 25 pots (25 quilos), pessetes 150

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

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelatines.—Albúmines.—Colorants inofensius.
—Decolorants.—Antlàcids.—Extracte sec.—Aromes: Burdeos, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne.—Extracte de Moscatell i Ranci.—Aparells filtres perfectes Nacionals i Estrangers.—Manegues per a baixos de vins.—Manegots per a aparells filtres.—Filtroiina.—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

Agricultors, ramaders, industrials i graners

Fer sols una cosa, però fer-la bé.

Únicament construïm **Molins i Trituradors**, però podem assegurar que construïm els millors aparells d'aquesta classe.

Per **sapiguer** lo que **produïm**, sabem lo que **venem**.

Els molins i trituradors **Torras** són el resultat d'una llarga sèrie d'anys dedicats exclusivament a **crear models** que satisfacin totes les necessitats i exigències. Una perseverància i fermesa a tota prova han sigut posats a contribució per a lograr-ho, i avui, que havem aconseguit nostres propòsits, podem oferir en cada Molí-Triturador el fruit de nostra perllongada experiència i la certesa d'obtenir **més i millor treball** que amb qualsevol altre aparell.

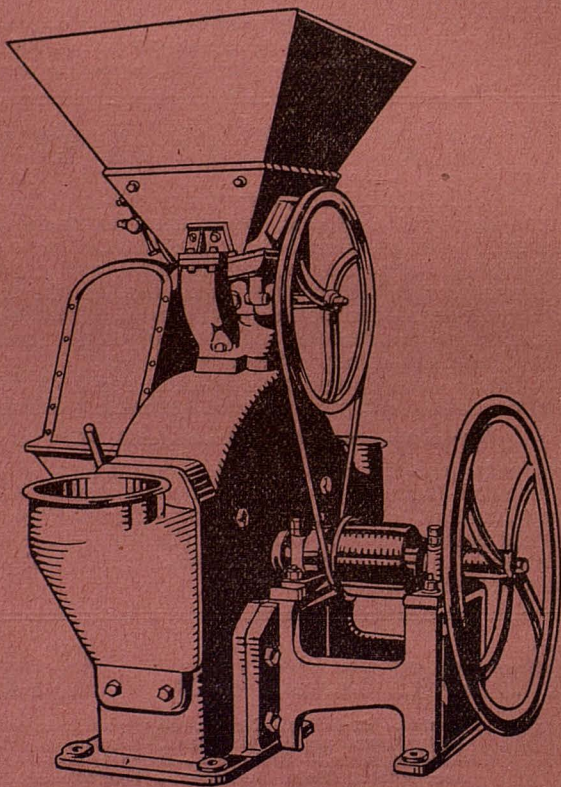
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha sigut batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, poguent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes fins a la data, tenint doble duració, per la raó senzilla de que al sofrir desgast en una de les direccions, pot fer-se funcionar per l'altra.

El «**Campeón Universal**» pot moldre amb una sola passada tota classe de gra, llavors i segons. L'únic que no escalfa la mòlta i, per no escalfar-la nosofreix merma de cap mena lo que es molt. Treballa automàticament i no és necessari ésser mecànic ni pèrit per al seu muntatge ni funcionament. Despesa de força mínima i deixa beneficis àdhuc de 125 pessetes per dia.

A més dels molins-trituradors per a grans, llegums, cereals, llavors i segons, els construeixo per a tota classe de moltures, Sucre, Canyella, Pebre, Calç, Guix, Carbó, Pebre vermell, Terres, Productes químics, Colorants, Midons, Productes farmacèutics i minerals.



Per a petits i grans rendiments, demaneu detalls o visiteu els meus tallers i despatx dels carrers



Riereta, 15 i Aurora, 11-BARCELONA - Telèfon 1201 A.

MARC TORRAS

PATENT NÚM. 84698

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

sistema de producció més *intensiu*, en que els factors o elements productius, capital i treball, predominen sobre el factor terra.

Aquest factor clàssic en economia degut als agrònoms alemanys i admès en el lèxic agrícola, en el nostre cas, representa un fet real, car sovint els esplets pendents de collita pagarien abastament la terra que cobreixen.

Formen aquesta comarca, en general, terres sorrenques lleureges, formacions diluvials de mitjana fertilitat.

Mercès al seu emplaçament, gaudeix, naturalment, una climatologia excellent, ço que li permet l'especialització de les seves produccions: *patata primerenca* i *tomàquet tardà*. Un sistema ideal d'explotació: conreu *intensiu* i producció *especialitzada*.

El conreu de la patata primerenca a la nostra costa és relativament recent. Els primers assaigs daten de finals de la passada centúria. Primerament es conreava la *Burgadet d'Orleans*, però el rendiment relativament migrat i la facilitat amb què és atacada pel mildiu, *Phytophthora infestans*, ha fet que d'ençà una quinzena d'anys s'hagi substituït per l'*Aguilar de Campó*, més productiva, i darrerament per la *Royal-Kidney*, molt més precoç i més estimada als mercats anglesos. Aquesta varietat, però, degenera ràpidament a les nostres latituds, essent necessari acudir anyalment a noves importacions de patata-llavor, doncs el factor precocitat és fonamental en aquest conreu.

Mercès a les bones temperatures hivernals, regularitzades per la proximitat del mar i a recés dels flagells atmosfèrics, es comença la sembra de la patata primerenca en els mesos de desembre i gener, quan tot just es fa la collita anterior a les comarques pirenenques. Enguany, però, les gelades del mes de febrer obligaren a repetir la sembra. Solament així és possible de començar la collita a la primera quinzena de maig per a continuar durant aquest mes i els següents, segons l'estat dels mercats mundials.

Naturalment que els màxims preus s'assoleixen únicament en les primeres exportacions. Havem tingut ocasió de constatar preus de 30 i 35 pessetes el quintar mètric i baixar en pocs dies a 15 i 10 pessetes quintar, preus veritablement ruïnosos. Ben aviat els mercats de París i Londres són envaïts per la patata d'Argèlia i demás colònies franceses, la competència de les quals, des d'aquest moment, és força difícil; demás, el percentatge de patata collida en plena formació i que arriba al destinatari en males condicions, contribueix a una forta depreciació en aquells mercats.

Aquests fets plantegen dos grans problemes del conreu en qüestió: Necessitat d'activar el cicle vegetatiu i possibilitat d'obtenir un rendiment proporcionat a les despeses.

S'ha buscat la solució intensificant desmesuradament el conreu.

El fet de la intensificació suposa: Una preparació esmeradíssima del terreny adobat a base de grans quantitats d'adobs minerals i orgànics. Adquisició de la llavor d'importació més o menys anglesa a preus sempre fantàstics. Augment del valor d'arrendament de la terra, cosa que obliga a un màxim aprofitament de la mateixa, emprant-se quantitats de llavor excessives (800-1000 Kg, per quartera = 2.448 m²). Augment d'invasions de *Phytophthora*, i, per tant, augment de tractaments anticriptogàmics, i, en general, de tota mena de cures culturals.

En el cas més favorable de la lliure exportació autoritzada incondicionalment i d'una amable recepció en els mercats estrangers, queda en part resolt el primer problema, però el segon es planteja força més difícil i alarmant, perquè la solució definitiva és d'ordre econòmic-agrari, i aquests dos conceptes són pràcticament inseparables.

Una gran organització social-agrària que mobilitzés els 100,000 quintars mètrics d'exportació i, procedint cooperativament, regularitzés la venda, no oblidant l'abastiment dels mercats locals, anul·lés el *trust* i suprimís l'intermediari en benefici del productor, seria un factor de solució importantíssim i ensems reduiria la possibilitat de tancament oficial de frontera o condicionament, almenys, del comerç en qüestió, en qual cas la crisi esdevé formidable.

Restà, però, una incògnita en el problema, perquè, repetim-ho: la solució és tan d'ordre econòmic com agrari.

Fins admetent una producció de 40,000 Kg. de tubèrcul per Ha. i suposant que la part hectàrea representi de 1/4 a 1/2 de la producció, no és pas possible exhaurir els elements fertilitzants aportats al terreny pels adobs minerals i orgànics emprats en quantitats tan excessives.

Heus aquí una fórmula d'adobs força corrent, formada a base de 40,000 Kg. de fems, 1,120 Kg. de sulfat amònic, 1,120 Kg. de superfosfat i 560 Kg. de sulfat de potassa.

El elements fertilitzants aportats al terreny per Ha. representen:

<u>Azot</u>	<u>Àcid fosfòric</u>	<u>Potassa</u>	<u>Calç</u>
429 kg.	305 kg.	532 kg.	280 kg.

Un esplet de patates en les condicions esmentades, absorbeix pel seu cabal desenrotllament:

	<u>Azot</u>	<u>Àcid fosfòric</u>	<u>Potassa</u>	<u>Calç</u>
Tubèrculs, 40.000 kg.	128	72	224	8
Tija, arrels i fulles, 15.000 kg . .	73	9	10	82
	<u>201 kg.</u>	<u>81 kg.</u>	<u>234 kg.</u>	<u>90 kg</u>

Aquestes quantitats restants d'elements fertilitzants tenen un valor, i llur aprofitament integral per una producció ben cotitzada al mercat

i a base d'un cost de producció reduït, constitueix, indiscutiblement, una solució ben fàcil i factible.

Ara bé, quin ha d'ésser aquest conreu?

Ha d'ésser també un conreu especialitzat?

Moltes són les espècies cultivades que podrien integrar l'alternativa.

En aquests darrers anys, per exemple, va desenrotllant-se amb èxit el conreu d'una altra *solanàcea*: el tomàquet.

Una comarca que gaudeix condicions climatològiques òptimes, i que compta amb un superàvit d'elements fertilitzants de la collita anterior capaç de produir quantitats màximes de 100 tones de tomàquet per Ha. (quantitats que mai s'assoleixen), pot elegir còmodament, falaguement, el seu sistema de producció.

Com tot conreu el sistema cultural del qual no ha estat pres encara per una fórmula definitiva, a la Costa de llevant es conrea el tomàquet primerenc, mig tardà i tardà. Aquests dos últims sistemes productius podrien formar part indistintament de la nostra rotació. Les cotitzacions al mercat central, però, decideixen a favor d'aquest últim, naturalment.

Feta la sembra de llavor en llit tebi o normal en la primera quinzena de juny, es procedeix a la transplantació a darrers de mes.

La plantació a ple camp en bancals distants 50 cm. aproximadament i 40 cm. entre planta, exigeix simplement les cures culturals que són pròpies del conreu. El nombre de regades i sulfatades és un factor cultural important, i està en raó directa i inversa respectivament de l'estat higromètric de l'atmosfera.

El secret de l'èxit d'aquest conreu és l'oportunitat en la venda. El mercat central d'hortalisses, després d'uns mesos completament curull de les expedicions veïnes, passa per un moment d'una veritable crisi: les grans produccions primerenques del Llobregat van exhaurint-se i així mateix la primerenca i mig tardana de la costa. Comença l'hora d'enviar tomàquet a la ciutat comtal. Els preus van augmentant progressivament de 4 i 5 pessetes quintar mètric en els mesos d'octubre i novembre, per assolir preus màxims de 10 i 15 pessetes quintar per les testes de Nadal; el preu depèn també de la varietat.

Les varietats més estimades són: la *poma ple* i *Canàries*. Mereixen una bona acceptació les varietats de *pera mitjana* i *grossa* i altres locals.

Heus aquí com una rotació ben orientada pot evitar crisis formidables i salvar l'economia rural d'una comarca en fallida.

Heus aquí com la tècnica agronòmica pot resoldre molts problemes agraris de difícil solució.

XAVIER RIERA

Notes històriques sobre la indústria de la destil·lació de la fusta

L'origen de la destil·lació de la fusta cal cercar-lo en la més llunyana antigor. Ja els egipcis coneixien la preparació del carbó vegetal i sabien recollir alguns dels sub-productes formats, tals com el quitrà i el vinagre de fusta, que usaven per a l'embalsament de llurs morts, com ho demostren les relacions d'antics polígrafs.

Així Plini, en la seva «*Historia naturalis*», llib. XI «*De pice*», ens diu textualment: «*Pix liquida in Europa ex teda coquitur navalibus muniendis multosque alios ad usus, lignum ejus concisum furnis, undique igne extra circumdato, fervet. Primus sudor, aquæ modo fluit canali, hoc in Syria Cedrium vocatur, cui tanta vis est, ut in Ægypto corpora hominum defunctorum eo perfusa serventur.*»

D'altra banda, hom pot també assignar al carbó vegetal una antiguitat almenys igual a la de la descoberta dels metalls, per tal com devia ésser imprescindible als nostres primers avantpassats la llur metallúrgia sense el carbó, ja fos obtingut en fosses o bé per un procediment semblant al de les nostres «carboneres».

Aquests mètodes grollers de carbonització dels primers homes civilitzats han perdurat fins als nostres dies, i en els països forestals, sobretot els mancats de bones vies de comunicació, tals com Escandinàvia, Rússia i els països bàltics hom pot encara contemplar-los amb la seva escaient senzillesa. A Catalunya mateix, ¿qui no coneix, almenys d'anomenada, la clàssica cabana de carboners amb les piles fumejants al seu voltant?

El carbó de fusta, essent el producte principal, per no dir l'únic que es persegueix amb aquests procediments primitius, queda negligit gairebé per complert l'aprofitament dels altres productes de la destil·lació, perquè encara que havem indicat que s'havia usat quelcom el quitrà de fusta (*pix liquida*) per al calafatejat dels vaixells, l'emprament industrial i també el coneixement íntim de tots els components del «*distillatum*» no ha estat un fet fins als nostres temps.

Era, en efecte, força natural que amb un mètode groller com és la fabricació del carbó en ple bosc, l'extracció dels productes volàtils que no tenien en altre temps gairebé ni valor en venda, no interessés a ningú, sobretot tenint en compte que aquesta indústria tenia la vida assegurada amb la demanadissa constant de carbó de fusta, considerat necessari per a l'obtenció de la major part dels metalls i imprescindible en la del ferro.

Però poc a poc i amb passos fermes, la química anà ficant-se en el terreny de totes les tècniques rudimentàries dels nostres besavis i, en aclarir aquesta amb la seva llum potent, la trasbalsà canviant-ne àdhuc l'essència.

Ja durant l'any 1658, *Glauber* reconegué que l'àcid anomenat pirolignós era idèntic a l'àcid acètic i ho demostrà, malgrat les assercions en contra de *Fourcroy* i de *Vauquelin*; les designacions d'àcid múic pirogenat i d'àcid pirolignós foren abandonades per la lexicologia científica.

L'any 1812, *Taylor* assenyala en el nomenat «vinagre de fusta» la presència d'un líquid anàleg a l'esperit de vi. *Colin* va pendre aquest líquid per acetona, *Döberheimer* el prengué per esperit de vi. Per fi, *Dumas* i *Pelligot* mostraren que el vinagre de fusta contenia almenys tres productes volàtils distints: l'esperit de fusta (*alcohol metilic, metanol*) l'acetona (*propanona*) i la lignona (*metil-etil cetona*).

Quan els elements del quitrà de fusta estigueren determinats després de belles recerques de *Reichenbach*, i que *Felip Lebon d'Humbersin* i *Pettenkoffer* donaren a conèixer la composició del gas de fusta, es començà aleshores a donar una molt més gran importància a la seva carbonització, que portà com a conseqüència la proscripció dels antics mètodes i la preconització de la destil·lació en vas clos.

El francès *Felip Lebon*, ja nomenat, fou el primer de cridar l'atenció de la gent sobre l'importància del gas de fusta com a agent productor de llum, de calor i de força. Malgrat tots els mèrits d'aquest home de ciència, la seva *thermolampe* no reeixí pas, ço que deu ésser atribuït a l'indiferència amb què els seus compatricis miraven els assaigs fets en gran escala a l'Havre i a París, i d'altra banda, el feble poder fotògen del gas que obtenia. Encara que *Pettenkoffer* aconseguí obviar aquest inconvenient, el gas de fusta degué sucumbir davant la victoriosa competència que li feia el gas de carbó mineral.

Francesos i alemanys en les persones de *Jassmeyer* i dels germans *Mollerat* es disputen el mèrit d'haver preparat primer l'àcid acètic, partint del vinagre de fusta. Sigui el que vulgui el resultat d'aquesta discussió, en podem constatar dos fets amb tota claretat: l'un, que la dita obtenció data almenys del 1800; l'altre, que era una indústria tan poc remuneradora, que la primera empresa d'aquesta mena, instal·lada a Haussach (Baden), degué plegar al poc temps d'haver començat.

Eren necessaris els auxilis tots de la ciència química per a anar bastint poc a poc l'edifici de la indústria de la destil·lació de fusta. I aquí cal notar un fenomen curiós. La Ciència anava alçant el vel que cobria els secrets continguts sota l'humil aparença del carbó de pedra, cada un d'aquests es convertia en un rival poderosíssim dels

productes de fusta: veiem el cok desterrar gairebé per complert el carbó vegetal de la metallúrgia; el gas de hulla foragitar el gas de fusta; el quitrà mineral, amb tota la variadíssima gama de derivats i sub-productes, relegar a segon terme el quitrà de fusta; però quan hom podia sentir-se pessimista, ve el cas paradoxal de que la mateixa indústria que desbancava la destil·lació de vegetals li donés l'ajut necessari, l'impuls ferm que l'ha portada al grau actual de floreixement.

Tornant a l'àcid acètic, ens cal dir que l'increment inesperat de la indústria dels colorants d'hulla, els progressos de l'art de la tintoreria tant en íntima connexió amb la mateixa, la fabricació de medicaments artificials, la del cel·luloide i els seus derivats, com el fulmicotó, portaven un increment tan gran en el seu consum i en el de éter acètic, acetona, acetat d'amil, etc., derivats seus directes, que feren necessàries les descobertes de *Lowitz*, que per l'empleu d'aparells de columnes i partint de la sal de calç provinent del vinagre de fusta, arribà a produir àcid acètic químicament pur a un preu remunerador i a la concentració desitjada.

L'esperit de fusta ha seguit també en el seu començ una marxa anàloga. De bell antuvi es va assajar d'emprar-lo com a succedani de l'alcofol per a determinats usos, però la puresa amb què en aquell temps s'obtenia aquell producte va fer aviat desistir d'aquesta temptativa, de forma que en 1870 el comerç de l'esperit de fusta era totalment absorbit per l'exportació a Anglaterra i Holanda, on servia de desnaturalitzant, venent-se, però, a preus molt poc remuneradors.

La Química dels colorants orgànics vingué també en aquest cas en ajut d'aquest producte. Fou quan la memorable descoberta del violeta de Perkins i de la fuxina, que, despertant unes ànsies immoderades de posseir cada dia més i més bells colors, conduí a l'obtenció d'un roig-violeta força viu, mitjançant l'oxidació d'una solució de fuxina en esperit de fusta, obtenció aconseguida alhora per *Grünser*, de Glauchau, i *Frank*, de Lió.

En divulgar-se aquest procediment mantingut en secret força temps, les demandes es multiplicaren en poc temps; degut a l'escassetat del producte, el preu pujà tan enormement, que a Anglaterra s'arribà a destillar fusta solament en vista a l'obtenció d'esperit. L'esperit d'aleshores no tenia res que veure amb el producte comercial d'avui dia, compostat d'alcofol metílic pur, car aleshores marcava solament 80°-82° Tralles i contenia cetones i quitrà en quantitats força apreciables.

Vingué, però, una forta crisi en el comerç del dit producte: fou quan s'aconseguí la fenilació de la rosanilina, donant una variadíssima gamma de tons que feia innecessari el roig-violeta de metil. La crisi no durà gaire temps, perquè a mitjans del 1860 la descoberta del verd de iode

féu remuntar altra volta els preus que havien descendit força, i encara que el verd de iode no es mantingué gaire temps a l'escambell, vinguéren uns nous verd i violeta de metil com a formidables consumidors, dels quals colors, el violeta encara avui dia constitueix la base indispensable per a la preparació de tota una sèrie de colorants d'anilina.

En aquest lapsus de temps ja havia canviat força la naturalesa del producte, car s'exigia que marqués 96° Tr. i que no s'emblavís en contacte de l'aigua.

La llei alemanya de 1888 relativa a l'impost sobre alcohols, havent admès l'esperit de fusta com a agent desnaturalitzant, ja fos emprat sol, ja barrejat amb bases pirídiques, sense que fos necessari per això usar l'alcofoll metílic pur, permeté als productors de servir un producte molt més pur i al mateix preu, donant per a la desnaturalització de l'esperit de vi els productes de cap i de cua provinents de la rectificació.

L'història de l'acetona es remunta a un temps poc allunyat. Per bé que la presència de l'acetona en l'esperit de fusta fos reconeguda ben prompte, no fou possible, malgrat les diferents temptatives, de trobar per a l'acetona pura un empleu industrial, tant menys, quan es tenia en compte l'excessiu preu del producte.

Però quan vingué el desenrotllament de la indústria del celuloide i la fabricació de pòlvores sense fum, adquirí tota l'actual importància; l'acetona prengué revenja de la preterició amb què s'havia vist i, no bastant la que s'obté separant-la per cloració o sulfitació de l'esperit de fusta, des de l'any 1880 i en major escala cada dia s'obté per destil·lació seca del acetat de calç.

Dirigint ara una ullada general al conjunt dels productes de la destil·lació de fustes havem de fer la constatació de que no arribant de bon tros els autòctons per a proveir les indústries nacionals, és precis fer grans importacions d'esperit de fusta en brut i de pirolignit de calç, sobretot de països fortament forestals com el Canadà, els Estats Units, Austràlia, etc.

RAMON CAPDEVILA

Per què no us dediqueu a la cria del cuc de seda? És una indústria fàcil i senzilla en la qual es poden ocupar dones, vells i criatures en una època de l'any en que les feines del camp són més aviat escasses. Un parell de mesos de feina, feta a casa, us poden proporcionar un ingrés considerable. Deu moreres en plena producció us permeten de criar un unça de llavor de la qual obtindreu una cinquantena de quilos de capoll.

Tractaments d'hivern i primavera contra alguns paràsits dels fruiters

INDICAREM en aquestes ratlles els tractaments actualment més apropiats per combatre les principals malalties dels fruiters.

I.—*Arrufat o garrof*, que cargola i infla les fulles de molts arbres fruiters, sobretot dels de pinyol, entre els quals principalment cal esmentar el presseguer.

El cargolament de la fulla pot ésser degut al pugó que hom veu pulular en la cara inferior de les fulles atacades, i també a un bolet.

Contra el pugó s'usen amb èxit les polvoritzacions amb nicotina:

Nicotina	...	...	...	...	...	...	52 grams
Sabó moll...	...	...	...	...	...	...	500 »
Aigua	...	...	...	...	...	...	100 litres

L'altre arrufat, degut a un bolet, és més greu. El del presseguer és produït per l'*Exoascus deformans*, bolet que passa l'hivern en els brots joves. El tractament consisteix en polvoritzar els arbres amb un brou cúpric, una vegada en novembre-desembre i dos cops més poc abans de la floració, quan els borrons estan a punt d'esclatar.

També és útil de tallar i cremar els brots malalts en fer la poda.

II.—*Foradat de les fulles*. Bolet anomenat *Clasterosporium carpophyllum*, que ataca les fulles, els brots i els fruits dels fruiters de pinyol. En les fulles produeix a la primavera unes petites taques rodones com de rovell que s'enfosqueixen, en les quals les fructificacions del bolet formen petits punts negres. Les taques cauen i queda un petit forat.

Els fruits són igualment atacats, sobretot les cireres, la carn de les quals és a voltes assecada fins al pinyol.

Al mateix bolet és deguda, segons molts autors, la goma.

Es combat com l'arrufat degut a *Exoascus*.

III.—*Tavelura*. Deguda a un bolet: *Venturia pirina* o *Fusicladium pirinum*. Forma petites taques fosques, de color oliva, rodones, en la cara inferior de les fulles de perera, i una mena de xacra a l'extremitat dels brots i en els fruits, que s'esquerden i esdevenen inutilitzables. La humitat del terreny i de l'arbre afavoreixen la malaltia a la qual algunes varietats són particularment sensibles. Els remeis aconsellables són:

1. Abans de l'hivern recollir les fulles i fruits malalts i cremar-los.
2. Al moment de la poda tallar i cremar els brots atacats, en els quals el miceli del bolet pot passar l'hivern.

3. Després de la poda pintar els arbres malalts amb una solució:

Sulfat de coure	8 quilos
Calç apagada de poc	4 »
Aigua... ..	100 »

També pot emprar-se una solució de sulfat de ferro al 15 per cent.

4. Durant la vegetació fer polvoritzacions amb suc bordalès lleuger (1,5 per 100 de sulfat de coure) i molt alcalí. El primer tractament, que és el més important, fer-lo abans de la floració, quan els borrons florals comencen a individualitzar-se, sense que, però, les flors s'hagin obert encara. El segon tractament serà fet immediatament després de la floració, i un xic més tard el tercer.

Els sucus sulfo-càlcics (polisulfurs) són també molt recomanables.

5. L'ensacament dels fruits joves (recobriment amb paper) els preserva eficaçment de la tavelura, però aquest procediment només pot emprar-se pels fruits de luxe.

IV.—*Corc de les pomes*. El corc de les peres i de les pomes, que ataca també les nous i a voltes les prunes, els albercocs i els préssecs, és la *Carpocapsa pomonella*. Cada insecte posa uns 40 ous ordinàriament una o dues setmanes després de la caiguda dels pètals, en un punt qualsevol del fruit encara petitíssim o damunt les fulles pròximes. La incubació dura uns vuit dies. La petita cuca que neix penetra quasi sempre en el fruit prop del càlix i hi resta de tres a cinc setmanes. Surt després per crisalidar sota l'escorça.

Al cap de dos o tres setmanes neix la papallona. Es produeix, doncs, una segona generació entre juliol i agost, la qual pon en els fruits tardans.

L'insecte passa l'hivern a l'estat de larva sota les escorces.

Els remeis aconsellables són:

1. Trampes: Posar al juny, al voltant de les grosses branques, trosos de drap o sacs que facin dobles; es treuen cada setmana i s'escalden amb aigua bullent. En aquests draps s'hi hauran recollit moltes crisàlides.

2. Recollir les pomes cucades cada dia i destruir-les, enterrant-les o donant-les als porcs.

3. Polvoritzar amb insectífugs o insecticides: nicotina o arsènic. L'objecte de la polvorització, més que cobrir els fruits, és el d'omplir-ne el càlix, car allí aniran quasi segurament les petites larves per començar la galeria.

La polvorització que penetrarà més en l'ull dels fruits és la que es fa immediatament després de la caiguda dels pètals, car alguns dies després els sèpals es redrecen i tanquen en part l'obertura.

El segon tractament es fa uns quinze dies més tard.

L'acció resulta més eficaç barrejant el suc arsenical amb suc bordalès molt alcalí (1 % de sulfat i 2,5 % de calç).

V.—*Cotxinilles i pugó de la sang*. El pugó de la sang és aquell que forma masses cotonoses blanques en els brots de la pomera i els de l'oroma. Esclafant un pugó, els dits queden tacats de vermell.

A l'hivern gratar les velles escorces; després, raspallar amb raspalls metàl·lics i pintar amb emulsió de petroli:

Petroli	1 litre
Sabó	1 quilo
Aigua	10 litres

Es tira poc a poc el petroli en la solució sabonosa, remenant constantment.

Destruint les cotxinilles s'evita el *negre*. El millor remei, però, contra el pugó de la sang és l'*Aphelinus mali*, himenòpter, paràsit importat dels Estats Units, que el destrueixen ràpidament com el *Novius cardinalis* destrueix la cotxinilla *Icerya Purchasi*.

VI.—Contra molts insectes, bolets i molses va bé de pintar tronc i branques després de la poda, pel febrer, amb la solució següent:

Sulfat de coure... ..	500 grams
Lisol	100 »
Aigua	100 litres

Aquest tractament — que de vegades es fa amb calç sola — no s'hauria d'oblidar mai.

Més enèrgic és el tractament amb lleixiu:

Sosa càustica	1 quilo
Carbonat de potassa	1 »
Sabó	200 grams
Aigua... ..	100 litres

Paillot ha recomanat pels tractaments hivernals la fórmula següent:

Sulfat de coure	2 quilos
Calç hidratada	3 »
Oli d'antracèn (o petroli)... ..	10 litres
Caseïna	50 grams
Aigua	90 litres

que es pot usar per pintar o per polvoritzar.

Junt amb suc bordalès aquesta solució va bé per combatre la cotxinilla del presseguer i l'arrufat, al novembre contra el *Coryneum*, a

l'hivern contra diverses cotxinilles. No usar-la en primavera o finals d'hivern, per a no cremar els borrons.

VII.—*Llagues*. Tractar els arbres contra llurs paràsits no és suficient; és prudent també d'impedir la penetració dels paràsits tallant netament les branques rompudes i cobrint les llagues amb màstic o amb solució de sulfat de ferro al 30 %. Aquesta mateixa solució serveix en aquest cas per combatre la *Clorosi*.

J. B. GEZE

La cria del cuc de seda

III

Si en la major part de les indústries agrícoles la netedat és necessària, pot afermar-se sense cap dubte que en la indústria sericícola és indispensable. Si hom no està per la netedat, el millor que pot fer és deixar córrer la cria del cuc, perquè les malalties seran tantes i tan fortes, que s'enduran sense remissió tots els possibles beneficis.

El cuc és un insecte sensible. La cria forçada i artificial el fa encara més dèbil i més propens a contraure mals. Això fa que el pagès hagi de tenir una cura escrupulosa. Un cuc malalt fa un capell inaprofitable o prim; un cuc mort no fa capell. En un i altre cas, per tant, hi ha una pèrdua.

L'important pel pagès és d'arribar al moment de crisalidar sense haver perdut ni un sol dels cucs nascuts dels ous que va posar en incubació. Així els seus esforços seran completament compensats.

La neteja ha d'ésser absoluta en tot el període de cria del cuc, però ha de començar-se abans amb una enèrgica desinfecció de tots els locals i de tot el material que ha d'estar en contacte amb el cuc. D'aquesta manera es destrueixen els gèrmens de malalties.

Un parell de setmanes abans de començar es procedeix a la neteja general. Primer s'escombra, es treuen les terenyines i la pols i s'emblanquina tot, sostre i parets amb una lletada de calç més aviat forta. Per fer més ràpida i més còmoda l'operació, hom pot emprar un polvoritzador corrent.

Alguns, en lloc d'usar lletada de calç sola, prefereixen una mena de suc bordalès, és a dir lletada de calç amb sulfat de coure, que augmenta el poder desinfectant de la solució.

Com que les precaucions són sempre poques, després d'aquest emblanquinat es procedeix al rentat del paviment amb lleixiu corrent o amb una solució de sosa a l'u o al dos per cent.

Després, quan encara tot està humit, es completa la desinfecció cremant sofre. Es tanca el local hermèticament, es tapen les escletxes i es crema un quilo de sofre per cada 20 metres cúbics de local a desinfectar. Al cap d'uns quatre o cinc dies, s'obra tot i es ventila.

En lloc d'aquestes substàncies desinfectants se'n poden emprar d'altres; al comerç se'n troben de tota mena i per tots els gustos. Totes són bones; cal, però, mirar el preu i sobretot mirar que no despedeixin olors fortes i pitjor encara persistents, les quals són fortament perjudicials als cucs i els molesten en llur regular desenrotllament.

Una substància que va molt bé és el formol (formalina), usada en la proporció d'un parell de litres en cent d'aigua.

Acabada la cria del cuc, la desinfecció s'ha de repetir sempre amb l'objecte d'assegurar una destrucció el més completa possible dels paràsits que puguin haver envaït el local. En aquest cas, però, es tracta més aviat d'una neteja general: la desinfecció es farà al moment de començar la cria, tal com hem dit.

Per criar cuc, ultra que llavor de cuc i moreres, de ço que anirem parlant més endavant, són necessàries dues coses més: els canyissos o andanes i un paper foradat especial.

El cuc es cria al damunt de canyissos, que constitueixen, podríem dir, el seu llit. Quan el cuc neix es disposa a sobre del canyís i allí transcorre la seva vida i fa les seves evolucions.

Els canyissos es posen en castells, és a dir, els uns a sobre dels altres, deixant, però, un espai entre dos de consecutius d'uns 50 centímetres per afavorir la circulació de l'aire i per permetre fàcilment totes les operacions.

Els canyissos poden ésser de qualsevol material; l'important, però, és que siguin fàcilment rentables, barats, resistents i manejables. Els de matèries poroses — de canyes senceres, per exemple, — no són recomanables. Els millors són els de llistonets de fusta o de tela metàl·lica que, ultra no pesar, es poden netejar pertot arreu. Un canyís no prou net pot ésser causa d'un fracàs.

També els canyissos, abans de començar la cria, s'han de desinfectar. Aquesta operació es fa junt amb la dels locals i de la mateixa manera.

En general n'hi ha prou amb rentar-los amb lleixiu i després exposar-los a l'acció dels vapors de sofre.

El cuc, com hem dit, efectua la seva evolució sobre el canyís. Allí disposa els excrements, deixa els trossos de fulla que no ha men-

jat, etc., és a dir, allí, al seu contacte mateix, es van recollint de mica en mica una sèrie de materials de fàcil alteració els quals podrien perjudicar-lo.

Cal per això amb certa freqüència fer-ne la separació.

En el comerç es ven un paper especial per aquest objecte. És un paper que presenta un gran número de forats rodons. Per cada edat del cuc, és a dir per cada tamany, hi ha un paper amb forats de diàmetre diferent.

Aquests papers permeten de separar ràpidament i fàcilment els cucs dels residus. Més endavant direm la manera d'operar. Ara ens limitem a dir que són indispensables.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

El preu de la vida

La Direcció Superior d'Estadística ha calculat i fet públics els índexs de preus a l'engròs de substàncies alimentoses i matèries industrials durant el mes de setembre últim.

Comparats els dits índexs amb els anàlegs de juliol i agost i amb l'índex mig de 1923, s'observen les següents diferències:

Substàncies alimentoses. — Aliments animals: Índex de 1923, 191, Juliol, 201. Agost, 205. Setembre de 1924, 217.

Aliments vegetals: Índex de 1923, 158. Juliol, 163. Agost, 168. Setembre, 171.

Begudes i altres: Índex de 1923, 155. Juliol, 168. Agost, 178. Setembre, 171.

Índex parcial: Índex de 1923, 168. Juliol, 178. Agost, 182. Setembre, 186.

Matèries industrials.—Combustible, gas i electricitat: Índex de 1923, 166. Juliol, 167. Agost, 162. Setembre, 168.

Tèxtils i cuirs: Índex de 1923, 184. Juliol, 201. Agost, 204. Setembre, 190.

Metalls: Índex de 1923, 156. Juliol, 158. Agost, 169. Setembre, 172.

Materials de construcció: Índex de 1923, 226. Juliol, 220. Agost, 216. Setembre, 215.

Productes químics i altres: Índex de 1923, 148. Juliol, 168. Agost, 168. Setembre, 172.

Índex parcial: Índex de 1923, 176. Juliol, 181. Agost, 182. Setembre, 182.

Índex general: Índex de 1923, 172. Juliol, 182. Agost, 182. Setembre, 184.

Clarament s'adverteix la pujada gran en els aliments, alguns dels quals pugen fins 12 punts i el de combustibles, metalls i productes químics. Cedeixen quelcom les begudes, tèxtils i materials de construcció.

El pirètre japonès

El pirètre japonès té la seva importància, dintre l'economia mundial d'aquest poderós insecticida.

Durant l'any 1923, el mercat japonès de les flors de pirètre es mantingué força actiu, cotitzant-se un 20 % més elevat que les ofertes americanes, amb la qual cosa restaren notablement reduïdes les exportacions americanes, augmentant en canvi les dirigides a Itàlia.

Les possibilitats de satisfer les demandes americanes, cada dia més crescudes, han reduït les existències del pirètre a Dalmàcia, motivant una puja en els preus. Al Japó han regit preus equivalents a unes 530 pessetes els 100 quilos.

Els centres productors de pirètre distanciat de les zones de terratrèmols, no han sofert gens quan les darreres catàstrofes nipones.

La collita propera es presenta abundosa i de bona qualitat, acostant-se ja l'època de les compres.

El balanç d'un Sindicat

El Sindicat de Soleràs ens ha enviat el seu balanç general de la campanya de l'oli en 1922-1923. Seguint el nostre costum, ens és grat de publicar-lo.

Els ingressos són repartits en la forma següent:

	Pessetes
Per 250,309 quilos d'oli	486,334'95
Per 605,750 quilos de pinyola... ..	15,143'75
Per multes	15'00
Total d'ingressos...	501,493'70

Les despeses són:

Per muntatge de la fàbrica	3,970'50
Per 23,426'50 quarteres d'olives a 16 pessetes	374,824'00
Per ports de la pinyola... ..	5,618'50
Per llum, i força	6,485'65
Per jornals	10,755'05
Per ports de l'oli	10,831'00
Per compra d'esportius	8,299'80
Per viatges	910'80
Imprevistos	9,166'20
Amortització, interessos, etc.	45,719'20
Prèstecs en oli als socis... ..	24,913'00
Total de despeses	501,493'70

La quartera ha donat 10'68 quilos d'oli, i les olives han resultat a 19'09 pessetes la quartera.

El telèfon a la masia

Hem llegit de fa poc en una revista agrícola, l'enorme extensió que prenen en alguns països estrangers les instal·lacions telefòniques a les finques rurals per tal de posar-se en relació amb els centres urbans.

Sense gosar parlar dels Estats Units, on diuen que hi ha un telèfon per cada set habitants, podem citar que a Anglaterra, en un lapsus de temps sumament curt, s'han fet més de tres mil instal·lacions, donant d'aquesta manera una remarcable plusvàlua a la propietat rural per les facilitats així aconseguides per a la venda dels productes camperols.

La llei de Colonització interior i l'empedrat de l'Infern

Es evident que proemis, pròlegs, ponències i projectes van sempre nodrits de boníssimes coses: «cal fer», «convé», «pensem que seria millor», i altres tòpics per l'estil, desenrotllen uns programes suggestius.

¡Quins mosaics de bel·leses en l'*avant propos* de la llei de Colonització interior! «Cercar que arrelin en la nació les famílies mancades de medis de treball o de capital per a subvenir a les necessitats de la vida, reduir l'emigració, poblar els camps i conrear terres incultes o deficientment explotades.» Potser enfocant aquella declaració «Que no hi hagi un àtom de terra ni d'energia espanyola sense que rendeixi la màxima utilitat per a fer-nos forts, poderosos i independents». Una declaració que, *implicitement*, ens reconeixia febles, nuls i dependents. Som-rics en preàmbuls i ideologies, més...

Un arquitecte fantàstic tipus Doré, projectava sumptuoses bel·leses sense jamai bastir un llenç de muralla, vivint en barraca de poc xopluc. Era un projectista ben intencionat.

Tal com diuen que l'Infern va empedrat de boníssimes intencions... mai realitzades.

En tant que idees i fets no convergeixin, res farem que s'ho valgui, com no sigui crear enyoraments i pessimismes i mala sang. Mostrar l'aigua i deixar-nos a goles seques, és cruel ensenyança.

No és pas tot u...

Sempre, en tota propaganda, s'exulta la bondat i eficàcia de ço que es recomana. A Itàlia tenien trompetejada l'excel·lència de l'emigració pagesa a França, on els propietaris feien i... desfeien tant generosament que... arribar i moldre.

I la fundació Bonomelli creà un secretariat d'emigració que nodria llurs llistes amb notables sobrants pagesos vers el sudoest francès. Ara, en el departament de Lot-Garonne hi han braços italians sobrers i la propietat francesa no sols tria, sinó que triga a recompensar als *contadini* com li tenien promès.

Prova que un pagès, jornalier italià, troba en recompensa taula, estada i mesada de 70 francs, coses que no són per a atrapar-hi una feridura per congestió.

Els emigrants que prenen grans arrendaments, també es troben ara amb tornes, car per aconseguir terres i bestiar a menar, es troben amb la petició d'una garantia en dipòsit de vuit mil francs.

Els jornaliers lliures, bon goig si normalment atrapen 150 francs mensuals els homes i 100 les dones.

Bon xic semblant al gran reclam de les ciutats industrioses nostres, que desarrelaren als pagesos dels conreus, i ara, sense defensa, es miren sotragats pel terratrèmol de la crisi que de més a més i a tota pressa els enfonsa.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Concreta és ja la impressió general de collita en un cinquanta per cent de les normals, bé que en la regió andalusa tinguin algun petit augment, que ben poca variació representa respecte al volum total.

Itàlia assenyala també una notable reducció, però amb millorament de classes, especialment a Sicília; i diuen que els mercats tendeixen en dita nació a l'alça. França ve amb més curt volum total i especialment a Argèlia, que deurà bon xic refiar-se dels stocks anteriors. De Grècia i Turquia no se'n precisen els resums, i en quant a Portugal, la llur situació és consemblant a la nostra. Arreu, no obstant, és a notar-se qualche animació en les demandes i bon sosteniment de preus en el mercat interior.

En les relacions exportatives, Alemanya acceptarà de no massa bon grat un acudiment nostre; mes França rebutja de pla tota remota idea d'importar el nostres vins, dient textualment una carinyosíssima nota: «Sus à l'Espagne et au Portugal avec leurs vins démontrés, trop souvent falsifiés et malsains!»

Els mercats exteriors que no formen patró assenyalen al migdia de França pels negres de 8 a 9 graus, els 56-62 francs; els 9-10, a 62-68; els 10-11, a 68-74; els 11-12, a 74-80, i els 12-13, a 80-90 francs. Els tipus rosats i clars, dels 7 als 8'50 francs grau-hectolitre.

Per casa som entre els 1'65 a 1'75 pessetes grau-hectolitre, i pels clars brillants, fins a 2'10. Els andalusos cedeixen a 2'30, i els negres castellans i aragonesos, per 16 litres, són presos entre 4 i 5'50.

Des del port de València han sortit curtes expedicions en la darrera quinzena, especialment destinades a Holanda, Bèlgica i Alemanya; molt migrades destinacions a França, i el port tarragoní pot dir-se que està sense tràfec que s'ho valgui.

Això no obstant, sembla que volgués iniciar-se una tendència a animació, car les mostres tenen una més simpàtica atenció que al seguit de les primeres trascolades, i ja que els vins catalans, advertits de la pròpia reducció, coincidint de la general, no venen amb ofertes ruïnoïses, sinó més ben sostingudes i fermes. Davant, però, de la necessitat de que reaccionem, és molt cançoner el moviment que sembla produir-se; gran cosa, en mig de tot, si logréssim sortir de la inacció que ens aplanà.

PERE J. LLORT

Olis

La tendència del mercat és ben bé d'alça, però una alça que es creu no seguirà perquè és filla de la necessitat que el comerciant té de proveir-se, i com que tothom té por de taxes i incautacions, va amb molta precaució a fer les seves compres.

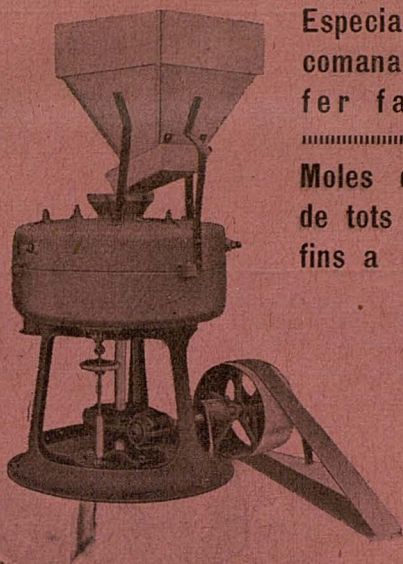
A Tortosa i a Reus la fabricació es va intensificant, elaborant-se olives de terra, de les que s'obté un oli bastant dolent de 5 a 10 graus d'acidesa; això farà que en pocs dies, l'estoc d'olis sigui molt conside-

Molí horitzontal
amb moles d'Es-
meril per a triturar
tota classe de
grans i altres
matèries



Per a informes, adreçar-
se als constructors:

**Manuel
Blasi, S.A.**



Especialment re-
comanable per a
fer farinades

Moles d'Esmeril
de tots diàmetres
fins a 1400 m/m



Passeig de
St. Joan, 13

Barcelona

Teléf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passeig de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

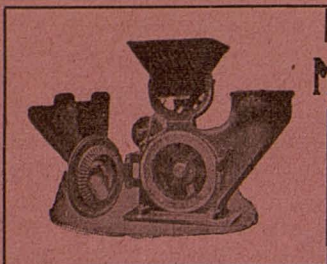
BARCELONA

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

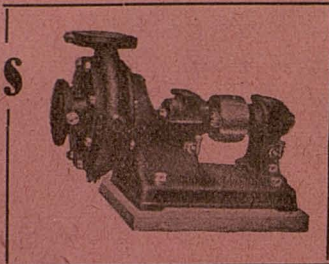
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**GEBR.
KÖRTING**



Molins IDEAL

per a pinsos. Molen i garbellen
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

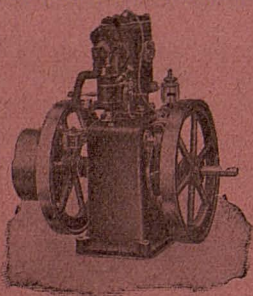
Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:

Viladomat, 158 i 160

MADRID:

Núñez de Balboa, 6



MOTORS

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

“SERVICE”

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS

PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

“CLIMAX”

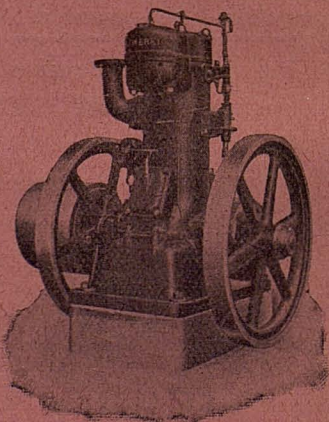
PER A OLIS PESATS

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**

nable a casa del moliner, perquè el comerciant no es llençarà a comprar a preus cars i ens trobarem probablement amb que l'oferta serà excessiva, i aleshores, Déu sap el què pot venir.

Això es resolldria bé si continués la fermesa que està iniciada als mercats andalusos; però mancant l'exportació, no hi podem creure, i si no som nosaltres qui iniciem la baixa, seran ells, perquè també es trobaran amb moltes existències a casa.

L'exportació és completament nulla cap als mercats italians i francesos; per a ultramar es fa molt poc, puix avui compren amb avantatge als nostres competidors.

La collita a Itàlia també un xic picada de mosca, però no obstant, amb les existències que tenen i el que faran, es pot calcular que no tindran necessitat dels nostres olis a no ésser que ens poséssim a sota preu d'ells.

Aquets dies s'ha fet alguna operació amb olis del país dolents i amb corrents andalusos a entregar el mes que ve; però són operacions que no s'han fet amb entusiasme.

En fins s'ha fet alguna cosa amb partides d'oli vell de Borges.

Hem seguit el curs de la Conferència de l'Oli, que s'ha celebrat a Madrid; d'allí han sortit bones orientacions, però no sabem si aquestes seran secundades pels que governen la península:

En preus podem apuntar els següents:

Borges vells, a 60 duros; Borges nous, demanen 63 duros; Aragons vells, a 61 duros; Tortoses, de 4 a 8 graus, de 53 a 56 duros; Reus, de 5 a 6 graus, de 54 a 55 duros; Andalusos fins, 58 duros; Corrents vells, 56 duros; Corrents nous, 54 duros.

Preus en cargues de 115 quilos i sobre magatzem comprador a Barcelona.

Els olis al sulfur tenen bastant demanda; els verds primeres per a saboneria es cotitzen a 160 pessetes els 100 quilos, moll Barcelona.

Dels de nova fabricació, sense garantir acidesa, s'ha fet alguna cosa a 140 pessetes, sobre vagó Lleyda.

LISINI ANDREU

Cereals

Segueix la tònica general del mercat sense variació sensible, i també segueixen efectuant-se algunes transaccions en blats espanyols, principalment en partides disponibles, els tenedors de les quals les havien cedit per dessota els preus pretesos pels blats a facturar.

Els compradors no es donen cap pressa per adquirir, i si ho fan, és únicament en les classes barates. Com a novetat, i raó de més per a que l'oferta vagi augmentant, assenyallem l'existència d'una disposició encaminada a fer declarar mensualment les partides de blats que hi hagi als graners.

Els altres grans, llevat dels ordjis que comencen d'ésser recercats àvidament, no acusen variacions sensibles.

Anotem algunes cotitzacions:

Blats: Candeals superiors Castella, de 46 a 47'50 pessetes; Manxa, a 46; extremenys, a 44'50 pessetes els 100 quilos, sobre carro Barcelona.

Farines: Extra blanca superior, de 63 a 64'50; flequera, a 60; extra força, a 72 pessetes els 100 quilos, sobre carro.

Ordis, a 42 pessetes els 100 quilos, sobre carro.

Morese Plata disponible, de 40 a 40'50 pessetes els 100 quilos, sobre carro.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

L'avellana ha continuat pujant, car s'ha arribat a pagar a 130 pessetes el sac de 58,400 quilos, i una sola partida d'un negret molt escollit, fins al preu de 150 pessetes, preu que creiem serà el màxim a què arribarà.

Segons les notícies que ens arriben, en queda ja molt poc d'aquell fruit, ja que es diu que n'hi ha d'un 75 a un 80 % de venut, i que per any nou quedarà molt poca avellana en poder del colliter. Els preus, però, sembla que ja han arribat al màxim, com més amunt hem indicat.

L'ametlla continua sostinguda, pel molt consum que aquí té, per les grosses quantitats en què s'embarca i per la poca collita que hi ha hagut.

La classe Mallorca especialment ha fet una puja considerable, car de 500 pessetes a què es pagava quan la crònica anterior, és paga avui a 630 i, segons notícies, és probable que encara pugi més.

Actualment es cotitzen als següents preus, sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: llargueta propietari, a 576 pessetes; esperança primera, a 576; ídem segona, a 560; comuna, a 536; marcona, a 570; planeta, a 580; Mallorca escollida, a 630; ídem propietari, a 600; totes el sac de 100 quilos. Mollar en closca, a 105 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra: primera, a 515; segona, a 475 pessetes els 100 quilos.

Avellana en closca: negreta extra, a 138 pessetes els 58 quilos; garbellada, a 132; propietari, a 130.

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

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

Els ceps americans. — Al domicili de l'Associació d'Agricultors d'Espanya està celebrant-se aquests dies una assemblea dels productors de ceps americans, composta de representacions de les regions de Castella, Andalusia, Rioja, València, La Manxa, Navarra, Catalunya i Aragó.

Segons diguérem fa dies, han acordat constituir una Associació filial de la d'Agricultors d'Espanya.

El fi d'aquesta Associació serà treballar a benefici dels agricultors en general.

— *La contribució.* — En aquest període l'Arrendatària per a la recaptació de contribucions ve anunciant diàriament itineraris pel cobrament de les contribucions i impostos corresponents al present trimestre.

— *Els boscos de Gresolet.* — Una comissió de veïns de Saldes i algunes entitats culturals barcelonines han pregat a les autoritats que siguin dictades les oportunes mesures per a que no siguin destruïts els boscos de Gresolet, propietat d'un conegut polític i declarats «monument nacional»..

— *Exposició de plantes i flors.* — A Madrid s'ha inaugurat al local del Retiro l'Exposició de plantes i flors, organitzada per la Societat Nacional d'arboricultura i floricultura.

— *La qüestió alcoholar.* — Al Foment del Treball Nacional de Barcelona hi ha hagut una assemblea d'industrials afectats pel nou Reglament per a l'administració i cobrament de la Renda de l'alcohol, convocada pel gremi de tractants en Alcohols i els seus derivats.

El senyor Segura, en nom del gremi, féu una dissertació sobre l'esmentat Reglament, exposant la forma amb què grava la llur indústria.

— *Els viveristes de ceps.* — Una comissió de viveristes de ceps americans ha visitat al vocal del Directori, general Ruiz del Portal, per a demanar-li la suspensió durant un any de l'article setè de la llei d'Alcohols, pretenent que sense aquest ajornament, els perjudicis serien considerables, no solament per als viveristes, sinó per als viticultors. Aquests tenen ja fet el rebaix de terrenys i la preparació necessària per a fer la plantació dels ceps, i en limitar-se la plantació, quedarien els dits terrenys en terra de goret, fins preparar-los per a nou cultiu.

Al mateix temps, a les regions vitícoles, com a La Manxa, es produirà una gran crisi de treball perquè la majoria dels treballadors esperen ara poder emprar-se en la plantació de ceps.

— *El temps.* — A les primeries de la quinzena havem tingut règim plujós gairebé general a tot Catalunya.

Enguany, les últimes treballades i la sembra de cereals podran fer-se en bones condicions. Altrament, aquestes pluges hauran influït quelcom també en el règim de les aigües subterrànies, portant l'alegria a alguns llocs que sofrien un període d'estiatge veritablement massa llarg i massa intens.

— *El Pòsit del Serrallo.* — Una comissió d'aquest nou organisme tarragoní ha visitat a les autoritats per tal de convidar-les a l'acte de la seva consituació legal.

— *La manca de vagons.* — El comerç de Lleyda es queixa novament de la manca de vagons a l'estació del ferrocarril per a expedir els productes agrícoles i comercials d'aquella contrada.

— *La collita d'olives* a la Segarra, segons notícies particulars, s'avançarà aquest any cosa d'un parell de setmanes, essent més que mitjana i de bona qualitat. El cuc que en altres bandes ha causat grans estralls, bo i no s'ha hagut de notar, influint poderosament en la qualitat de l'oli la seva absència.

— *La collita de bolets* d'enguany és força abundosa, i de qualitat. Les recents pluges hauran provocat encara una bona revifalla en la producció. Encara hi hauran bolets!

— *Pedregada*. — La nit del 6 del corrent caigué als termes de Senan, Omelles i Rocallaura un aiguat acompanyat de grossa pedra, com no n'havien esment els més vells de la comarca.

— *La Duana central*. — Està debatint-se acaloradament el projecte de creació de la duana central a Madrid. Sembla, però, que porten aires de guanyar els partidaris del manteniment de l'actual *statu quo*.

— *Els colliters d'oli de Jaén, Còrdova i Sevilla* podran servir lliurement, per concessió governativa; tot l'oli que els sigui demanat, al preu fixat de 22'50 pessetes l'arrova.

— *El tractat amb Holanda*. — La Cambra Oficial Agrícola de Santander ha dirigit al Consell de l'Economia una exposició defensant la indústria lletera muntanyenca, i expressant que és més patriòtic defensar els seus interessos agro-pequaris que transigir amb les exigències d'Holanda, amb la qual cosa s'aconseguiria la ruïna de la producció lletera del Nord d'Espanya.

— *El Ferrocarril Lleyda-Fraga* sembla que torna a estar d'actualitat, provocant mantes anades i vingudes de determinats elements i també la presa d'acords reservats per certs organismes administratius.

— *La conferència de l'oli*. — La demarcació provincial tarragonina s'ha proposat fer un lluidíssim paper a la Conferència de l'Oli, tant pel nombre i qualitat dels seus representants com pels treballs presentats a la mateixa, que són molts i importants.

Ostentant diverses representacions hi assisteixen els següents senyors:

En Macià Mallol Bosch, per les Cambres de Comerç de Tarragona i Reus i pel Consell Superior de Col·legis Oficials d'Agents i Comissionistes de Duanes.

En Pau Gasull, pel comerç interior d'oli de la zona catalano-balear. En Josep Ballester, per la Cambra de Comerç de Tortosa.

N'Enric Fontana, pel Sindicat d'Exportadors d'Oli d'oliva d'Urgell i del Camp de Tarragona.

En Josep Sabater, per la Cambra de Comerç Espanyola a Nova York.

En Manuel Pedrol Solé, per la Cambra d'Indústria de Barcelona, i les de Comerç de Tarragona, Sevilla i Màlaga, en representació de la indústria botera.

En Josep M. Cartes, pels agricultors de la zona catalano-balear; i

En Felip Tallada Catxot, secretari de la Cambra de Comerç de Tortosa.

— *Els vins espanyols a Alemanya*. — El Govern alemany ha ordenat que s'apliqui als vins generosos d'origen espanyol que tinguin les característiques de Xereç, Màlaga o Tarragona, els drets assenyalats en el nou tractat de comerç hispano-alemany.

Bibliografia

GUIA PARA EL EMPLEO DE LOS ABONOS, per *Rodolfo Palomo*. Un fulletó de 75 planes. Barcelona. Societat Anònima Cros. (Carrer Princesa, 21).

Es un senzill fulletó en el qual són explicats els fonaments teòrics de l'adobada i l'ús dels adobs.

Es una bona guia pràctica pels agricultors.

LA BERZA: VARIEDADES Y CULTIVO, per *L. de Hoyos y Sainz*. «Catecismos del agricultor y del ganadero». Calpe. Madrid. 0'50 pessetes.

Es molt lloable el criteri seguit per la Casa Calpe, d'anar fent petites monografies dels diferents conreus practicats a Espanya. Això permet als agricultors d'orientar-se fàcilment i concretar sense haver de recórrer a lamentables obres generals que tot ho abarquen i que per això no ensenyen res.

En aquesta monografia són estudiades les diferents varietats de col des dels punts de mira econòmic, botànic i agrari, d'una manera senzilla, completa i clara.

EL LÚPULO Y SU CULTIVO, per *A. Hernández Robredo*. «Catecismos del agricultor y del ganadero». Calpe. Madrid. 0'50 pessetes.

Describeu l'autor amb una forma simpàtica el conreu d'aquesta planta, preconitzant l'oportunitat d'estendre-la a moltes parts del territori espanyol pels grans beneficis que reportaria, i hom ha de donar-li la raó, car precisament l'agricultura peninsular, en les comarques més característiques, peca per una excessiva uniformitat.

EL GARBANZO: CULTIVO Y COMERCIO, per *A. Vellando*. «Catecismos del agricultor y del ganadero». Calpe. Madrid. 0'50 pessetes.

Conreu diríem essencial a Espanya, on el cigró constitueix, tal vegada, la base de l'alimentació de certes regions.

L'autor explica la manera de conrear-lo i fa remarcar l'influència preponderant de la naturalesa del terreny en les qualitats del cigró, ço que explica molts fracassos haguts amb aquesta planta.

LA REMOLACHA FORRAJERA, per *N. Naredo*. «Catecismos del agricultor y del ganadero». Calpe. Madrid. 0'50 pessetes.

Exposició pràctica del conreu d'aquesta planta, no prou utilitzada encara pels nostres agricultors i ramaders que d'ella podrien treure'n bons profits.

Interessant a remarcar en aquest fulletó la part relativa a la conservació de la bledarave i l'elecció de varietats.

LA AVENA, per *Odriozola*. «Catecismos del agricultor y del ganadero». Calpe. Madrid. 0'50 pessetes.

La civada en general és més malament conreada que no pas el blat, malgrat la seva no desconeguda importància en l'economia agrícola del país.

En aquest fulletó l'autor fa un interessant estudi de la planta, indicant les característiques del seu conreu.

R. S.

CONSULTORI

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

P. G., MARSÀ.—Li hem contestat particularment.

B. V., TORRELLES DE FOIX.—Pel conreu del presseguer pot consultar: *Nubiola. El melocotonero y el albaricoquero*. Fulletó de la Casa Calpe, de Madrid. Costa 50 cèntims. El trobarà a la Llibreria Verdaguer, a la Rambla del Centre. A AGRICULTURA hem publicat uns quants articles en èpoques diferents sobre aquest tema.

El peu millor és el de presseguer bord, el qual s'obté plantant pinyols. Se'l pot fer vostè mateix o adquirir-lo. És preferible de fer l'empelt dels plançons al camp mateix; li sortirà més barat; així, demés, empelta sols els plançons que prenen i no s'exposa a que alguns d'empeltats li morin.

El presseguer en efecte és arbre de vida curta. Al Pla del Llobregat fan plantades de presseguer sol, sense associació amb altres arbres, sinó amb plantes herbàcies com, per exemple, maduixes. Quan la plantada és en decadència, en les interlínies comencen la nova plantada. Quan s'arrenca la vella, la nova ja està creixuda.

No coneixem l'ús de l'aigua oxigenada per l'envelliment dels vins. Ens balla pel cap que s'han fet experiències, però no creiem que mai s'hagi aplicat en gran.

R. G., SANTA COLOMA DE FARNÉS.—Pels castanyers s'usen diverses formes d'empelt: de canonet, d'ullet, de tascó i de corona. El sistema més usat és el de canonet, que es fa a la primavera en començar el moviment de la saba. Convé que la vegetació de la pua sigui un xic en retard respecte a la del peu.

A. C., CIUTAT.—En aquest número va un article sobre el tema que li interessa. El lísol el trobarà a totes les drogueries importants de Barcelona i de fora.

No sabem endevinar la malaltia dels seus conills. Les dades que ens comunica són insuficients i sobretot molt vagues. Caldria veure els animals.

A. C., GIRONA.—Per combatre els taups hi han trampes especials; també es poden caçar entre les deu i les dotze del matí principalment: es vigilen les galeries que es poden reconèixer amb certa facilitat pel color de les plantes que són a sobre i es poden descobrir lleugers moviments del terreny deguts al moviments de l'animal; amb un bon cop d'àxada es descobreix el taup i es mata. També venen talpícidcs o es poden fabricar. Es recullen cues de terra que es purguen durant vint-i-quatre hores; després s'empolsinen amb nou vòmica abundantment. Al cap de deu o dotze hores es posa un cuc a les galeries. Els taups que menjaran els cucs enverinats moriran.

Es necessari d'anar repetint el remei fins a la desaparició dels animals.

R. S.

Agricultors!

Si voleu estalviar temps i diner, us interessa conèixer els **CULTIVADORS "MODEL"**

Detalls i catàlegs gratis



VICENS VILA

Passeig de Gràcia, 88 - Barcelona

Camp d'experiments i ensenyança gratuïta, de 7 a 1, tots els dies, inclús els diumenges, Cambrils, 34 i Camí St. Genís, 2. Parada tramvia graonada Vallcarca

J. ROIG CHOVAR

Muntaner, 53-Tel. 2390-A
BARCELONA



BOMBES

TUBERIES - MOTORS

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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

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

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

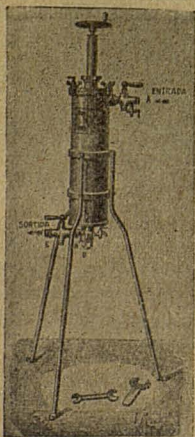
Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

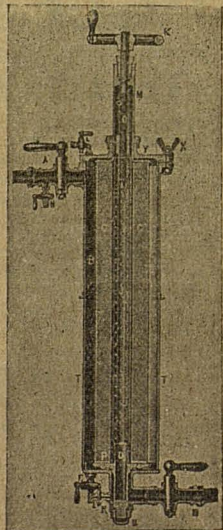
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

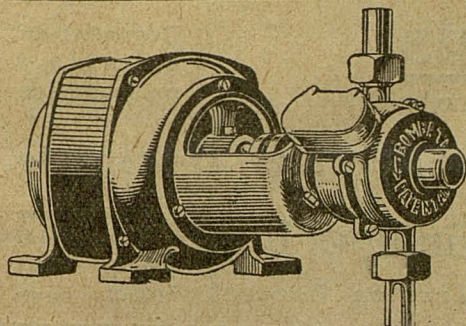
Passeig Duana, 15
Barcelona



Diversitat de models i
tamanyes de FILTRES
«SIMONETON» per a
vins i mares : Filtre
«Universal» per a vins,
licors, alcohol, etc., 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, etc.



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



La **BOMBA** que **ÉS LA**
reuneix les ca-
racterístiques **TANK**
més avantatjoses

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

Representant exclusiu:

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

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 depo-
sitari dels Productes insecti-
cides Anticriptogàmics de la

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

Compagnie Minière & Metallurgique d'Auzon, S. A.

PARIS

PRODUCTES INSECTICIDES PER A LA AGRICULTURA

ARSENIATS DE SOSA TOTES
GRADUACIONS :: ARSENIAT DE
CALÇ :: ARSENIAT DE PLOM
ARSENIAT DE POTASSA :: ACE-
TAT DE PLOM NEUTRE
:: BOUTAE D'AUZON ::

Agent-Depositari exclusiu:

M. A. PLANAS

Establert-Juliol 1824

Comerç al per Major de Drogues
Productes Químics, Herboristes i
Productes Colonials

Passeig de la Indústria, 32
Direcció Teleg.: "MAPLANAS"
B A R C E L O N A

CLAPÉS Y JULIÁ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amoniac i Nítrat 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

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

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA

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

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

Fàbrica i mo-
lins a Vilafran-
ca del Penedès

Elevador Multicel·lular

CARUELLE

La bomba que
menys gasta

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

Constructor:

A. Piñol

LES FRANQUESES

Província de
Barcelona



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

BOMBES CENTRÍFUGUES

GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per
corretja o di-
rectament,
acoblades a
motor elèc-
tric o motor
de benzina

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

Riereta, 28
Barcelona

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. ☛ Fulletls especials a petició.

Concessionaris únics

S. A. INTRA

Rambla de Catalunya, 66
BARCELONA

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



ALTHEIM

Pinso melassat sec per a tota mena de bestiar - Rendeix la major utilitat per a l'engreix i la producció de llet

Es un excel·lent complementari per al cas de treballs de fatiga

L'**Altheim** està exempt de tota generació patògena i és presentat com un segó.

Composició promijana i comparada

	Altheim	Ordi	Civada	Blat de moro	Garrrofa
	%	%	%	%	%
Aigua.	3'56	14'—	12'40	12'70	13'—
Greixos	0'59	2'30	5'20	4'70	0'50
Cel·lulosa	9'85	4'90	11'20	2'30	9'10
Matèries amilàcies	65'39	66'10	57'80	68'60	69'97
Matèries proteïques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)					
Cendres.	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
(El 0'15 % d'aquestes cendres és àcid fosfòric assimilable)					
	100'00	100'00	100'00	100'00	100'00

(Anàlisi de l'Institut d'Inspecció i Comprovació de Leipzig).

L'**Altheim** és, doncs, un producte de gran nutrició que, barrejant-lo amb el pinso de grans, n'augmenta el rendiment.

És interessant remarcar que l'**Altheim** conté en la seva constitució, un 10 % menys d'aigua que les altres substàncies **i això fa que sigui un 10 % més bon preu.**

Dosis per a barrejar per mitjà amb els grans

QUILOS

Cavalls grans	(pesant de 650 a 800 quilos)	2'500
» mitjans	» 500 a 650 »	2
» petits	» 350 a 500 »	1'500
Bous d'engreix		2'500
» de treball		2'500
Vaques de llet		2
Vedelles.		0'250 a 1'200
Bens.		0'075 a 0'250
Moltons d'engreix		0'075 a 0'300
Porcs	(per 100 quilos de pes)	1'

Per a donar-lo es reparteix amb els pinsos del dia, **substituint una part de l'aliment ordinari per l'Altheim corresponent.**

Es convenient humitejar-lo una mica abans de donar-lo per a que no sigui tan eixut.

L'**Altheim** és ensacat a 80 quilos.