

AGRICULTURA

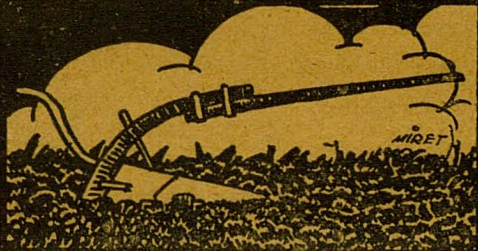
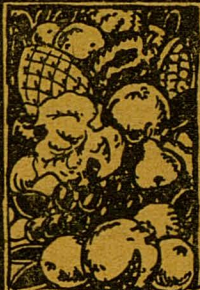
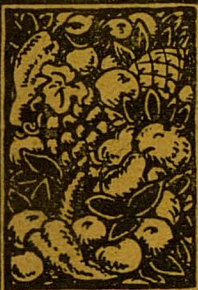
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

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

Any VIII 5 novembre de 1924 Núm. 21



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, antisèptic, insecticida i parasiticida



!!Agricultors!! !!Ramaders!!

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

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

No són verinosos - No corroïxen

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

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

Demaneu nostre fullet

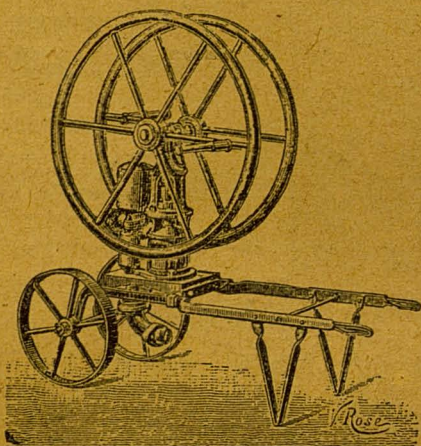
Elaborats per:

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

VEREMA

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

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

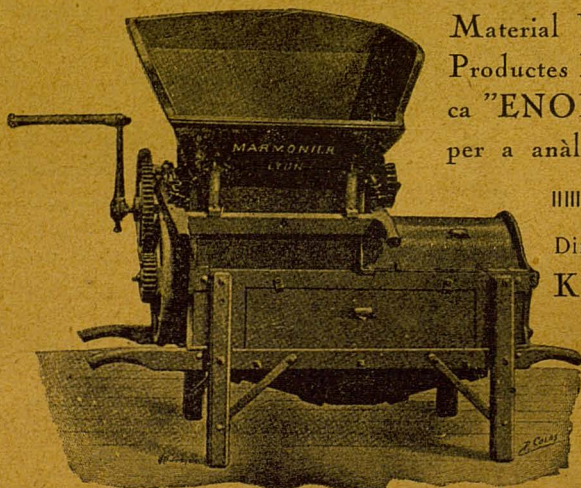


Marques exclusives; "MARMONIER i MABILLE"

Motors per a l'acoplament

VICENS VILA CLOSA

Successor de KEGELLS I VILA



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

Direcció telegràfica:
KEGEVILA

PASSEIG DE
GRÀCIA, 88
Telèfon 1338 G.
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AMETLLERS

"DESMAY"



Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers reproductius, fins al punt de superar en valor al dels millors terrenys destinats a cereals i a cultius similars. On abunden els cultius d'arbustos, les crisis són fàcilment alleugerades, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població pagesa.

Els fruiters dels secans, en gran part del territori espanyol són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica als pobles rurals.

Cridem l'atenció sobre lo que es pot esperar d'aquestes plantacions i oferim planters de les varietats més apropiades per a establir-les, per sa millor adaptació, rendiments i resistència a les inclemències de les estacions i als paràsits.

L'admetller "DESMAY" mereix cada dia més particular predilecció per la major resistència als freds i gelades, lo qual el fa particularment recomanable en els llocs on les baixes temperatures son més de tèmer.

Si es té en compte el valor i consum creixent del ametlla, el mínim cost del establiment dels ametllers i que amb ells és relativament factible donar valor elevat a molts terrenys impropis per a altres cultius, es donarà a aquest arbre l'estimació de que és mereixedor.

PREUS:

DESMAY, FORÇA EXTRA

3 anys d'empelt, de 1'50 a 2 metres alçada i de 3 a 5 centímetres de circumferència, a

175 PESSETES EL 100

DESMAY: De 2 anys. Alçada, de 1'50 a 2 metres, a

125 PESSETES EL 100

PLANTER D'AMETLLERS,
per a la formació de vivers

EL CULTIVADOR MODERNO

TRAFALGAR, 76

(junt Arc del Triomf)

TELÈFON 1966 S. P.

/ APARTAT 625 /

BARCELONA

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

Camps Elisis de Lleyda

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

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

///

Especialitats que recomanen a
aquesta antiga i acreditada casa:

Arbres fruiters

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

Ceps Americans

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

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

/ / Direcció
telegràfica:

«Vidal-Camps

Elisis - Lleyda»

Telèfon n.º 28

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

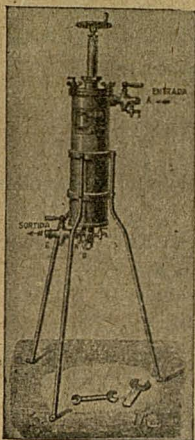
~

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

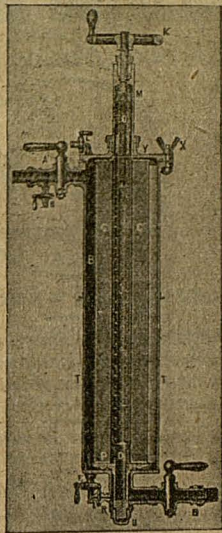
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 15
Barcelona



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



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

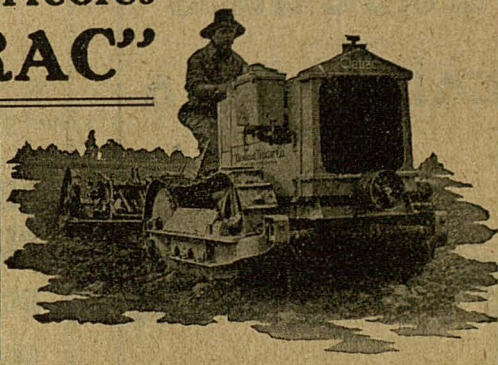
“CLETRAC”

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

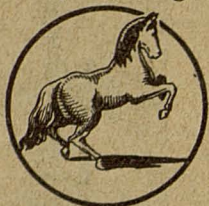
Trafalgar, 52

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LINIMENTO ALONSO OJEA

PARA
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

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

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

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

Bàscules caixes per a cabals Pibernat

Parlament, 9

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**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



ALTHEIN

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

Composició promitjana i comparada

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

És interessant remarcar que l'**Althein** 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 meitat amb els grans

QUILOS

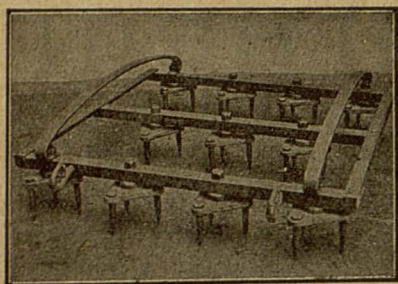
Cavalls grans	(pesant de 650 a 800 quilos)	2'500
» mitjans	» 500 a 650 »	2
» petits	» 350 a 500 »	1'500
Bous d'engreix		2'500
» de treball		2'500
Vaques de llet		2
Vedelles.		0'250 a 1'200
Bens.		0'075 a 0'250
Moltons d'engreix		0'075 a 0'300
Porcs	(per 100 quilos de pes)	1'

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

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

L'**Althein** és ensacat a 80 quilos.

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



Patentada

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

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

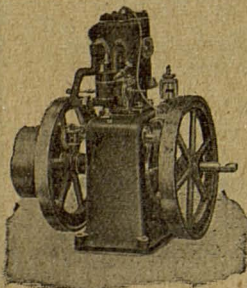
Guillem Cotti

— Enginyer —

Provença, 362

BARCELONA

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



MOTORS

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

“SERVICE”

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS

PER A LLUM
I FORÇA

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

**MOTORS SEMI-DIESEL
“CLIMAX”**

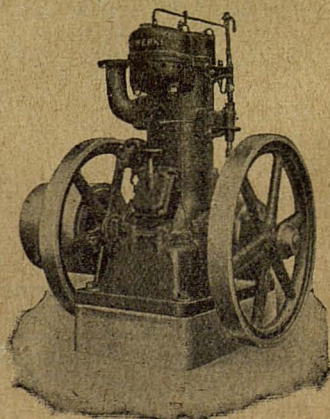
PER A OLIS PESATS

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**

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 : L'oli i les traves, per *August Matons*.— Les arades de disc, per *Carles Pl Sunyer*.— El conreu de la maduixa, II, per *Baldri Juscafressa*.— La malura porquina d'enguany, per *C. N. Danès i Casabosch*.— El cotonet del taronger, per *Joan Agulló i Garsot*.— Cisternes per als sucus, per *G. Bofill*.— La cria del cuc de seda, II, per *Agrícola*.— Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olis, per *Lluis Andreu*; Cereals, per *Lluis Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*

L'oli i les traves

DINTRE de pocs dies s'ha de celebrar a Madrid la Conferència de l'Oli i a Sevilla el Congrés internacional d'Oleïcultura.

Mantes vegades hem escrit, i ho repetim ara perquè creiem que és una cosa que convé de repetir, que no tenim ni confiança ni simpatia pels congressos els quals en la pràctica es redueixen a uns quants discursos, generalment insuportables que els congressistes escolten entren badalls, i a uns quants fecs, no sempre substanciosos ni higiènics, que junt amb la fatiga, solen ésser causa d'indisposicions. El Congrés de Metges de Sevilla, que tot just acaba de celebrar-se, ho demostra, per les notícies que en tenim, ben clarament. En les dues pròximes assemblees, per no dir-ne festes, els problemes de la producció oleícola seran—hom diu—estudiats i examinats amplament. No volem pas *a priori*, intentar una rebentada que potser seria injusta, però ens serà lícit de dir que no creiem pas en la utilitat ni de la Conferència ni en la del Congrés. Malgrat les coses interessants que els delegats podran dir a la Conferència, la qüestió de l'oli quedarà si fa no fa com és avui; canviarà, potser, la forma, però la música serà la mateixa i els gemecs dels productors seran iguals.

Pel que fa al Congrés no cal fer-se il·lusions; hi ha en ell temes interessants a discutir, problemes a resoldre, misteris a aclarir, però temem fort que quedarà la mateixa foscor que ara regna. Pel que es

refereix a la refinació, per exemple, els refinadors que són els que en saben i els que podrien parlar, callaran pel compte que els té i el Congrés haurà d'escollir els llocs comuns de sempre, que tothom sap de cor.

Però si de la Conferència no sortirà pels agricultors cap cosa d'utilitat, cal esperar almenys que en sortiran idees que un dia o altre podran servir. Entretant, de la informació pública prèvia a la qual el Directori militar invità als productors han sortit idees interessants i arguments de pes contra el règimen caòtic, contradictori i antieconòmic que els governs des de fa uns quants anys apliquen a l'oli amb furor un xic ridícul.

En l'escrit presentat per l'Associació general d'Agricultors a la informació esmentada, hi ha una idea ben interessant.

Donada—diu—l'escassa importància del consum individual i familiar de l'oli d'oliva, el seu preu no pot constituir un problema en el pressupost de les classes més modestes, ni el seu abaratiment un problema de govern; en canvi, del preu de l'oli, depèn que puguin o no cobrar un jornal remunerador alguns milers de famílies obreres que en el cultiu de l'olivera empenen llur esforç.

En efecte, els que invoquen la taxa ho fan per abaratir, segons diuen, la vida. L'oli és un element indispensable i cal evitar que pugi exageradament de preu. Aquest argument fa el seu pes perquè ningú no pensa que l'encariment de l'oli grava en el pressupost familiar d'una manera ben modesta.

Durant la guerra, la famosa Comissaria de Proveïments—inventora de la taxa i de les traves—s'ocupà també de l'oli. Dels estudis de llavors—quan al mercat mancaven matèries grasses per a la indústria i per a l'alimentació—resultà que el consum individual d'oli de cada ciutadà espanyol era, segons els càlculs més elevats, de 11 quilos l'any. Posem que siguin 15 quilos en lloc de 11. Si un règim de llibertat portés una puja de dues pessetes per quilo—augment que no s'assolí pas durant la guerra—el pressupost de cada ciutadà espanyol fóra carregat en 30 pessetes a l'any. Es tracta com es veu, d'un augment insensible, avui sobretot que els jornals són força crescuts. Bastant més greus són els augments de pressupost per altres coses indispensables i els governs no s'han preocupat pas de taxar-les.

De manera, doncs, que per evitar un pes que en el pitjor dels casos arribaria solament a trenta pessetes per individu i per any, el Govern causa una crisi gravíssima en una producció que és de les més importants del país i posa als exportadors en una condició d'evident inferioritat davant dels competidors estrangers que deuen estar satisfets d'aquesta inesperada protecció.

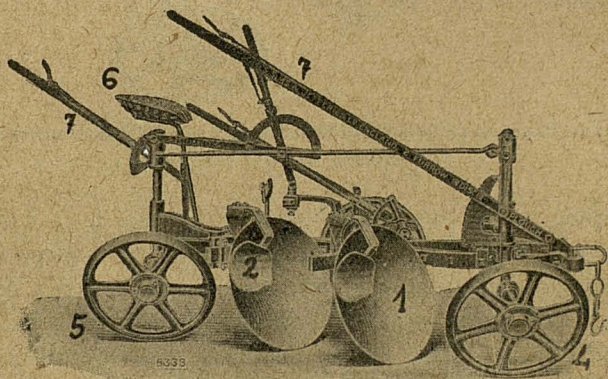
L'esforç que esmercen els defensors de la taxa, resulta per ells mateixos desproporcionat als resultats, car tota la campanya que sostenen els porta l'estalvi individual mesquiníssim de unes trenta pessetes l'any, suma que probablement despenen en sostenir la lluita.

Força més útil els fóra que treballessin, si s'empenyen en tenir taxes —que no reporten a l'últim cap avantatge— de pendre una altra direcció. Amb la mateixa feina aconseguirien segurament uns fruits de major importància, serien també més justos i no causarien un perjudici inútil a una producció de considerable valor, perjudici que al cap i a la fi—perquè tots estem lligats—repercuteix també a sobre d'ells.

AUGUST MATONS

Les arades de disc

DARRERAMENT un agricultor dels que no es deixen portar exclusivament per la rutina i tenen intel·ligència i iniciativa, ens consultava el parer que ens mereixien les arades de discs. Com no era el primer de fer-nos aquesta pregunta, i com per altra part tots els agricultors que fullegen revistes tècniques hauran vist mencions o fotogra-



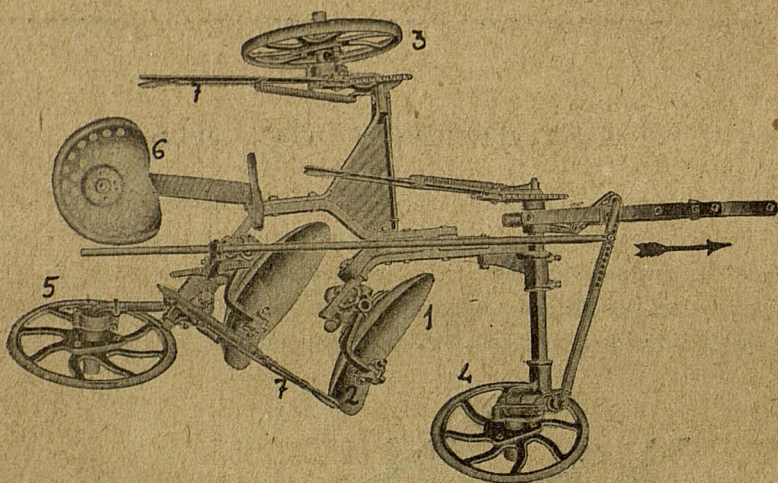
1.—Arada de dos discos

fies d'aquesta mena d'arades, crec convenient fer-ne una lleugera descripció, explicant-ne els avantatges i els defectes.

L'arada de disc és originària dels Estats Units, essent a Amèrica, lloc de la seva creació, on l'ús ha pres major desenrotllament. Tenen com a eina útil o de treball, una sola peça en forma de casquet esfèric

giratori, que substitueix el coltell, la rella i la post de les arades ordinàries. Amb les arades de disc es persegueix l'obtenir un esforç de tracció més petit, degut a la rotació de l'útil, i a la disminució del frec de la terra amb la post. Aquest resultat s'obté parcialment, però sacrificant altres qualitats de les demés arades.

El disc o casquet esfèric (1), metàl·lic i de vores tallants, va muntat en el centre i amb rodaments de boles o altre dispositiu de frec escàs, damunt d'un petit arbre o botó, fixe en un bastidor tricicle de seient. El disc està col·locat amb una doble inclinació formant un angle de 35° - 40° amb la direcció del moviment de la màquina (com pot veure's en la segona figura), i un altre angle semblant amb el pla vertical.



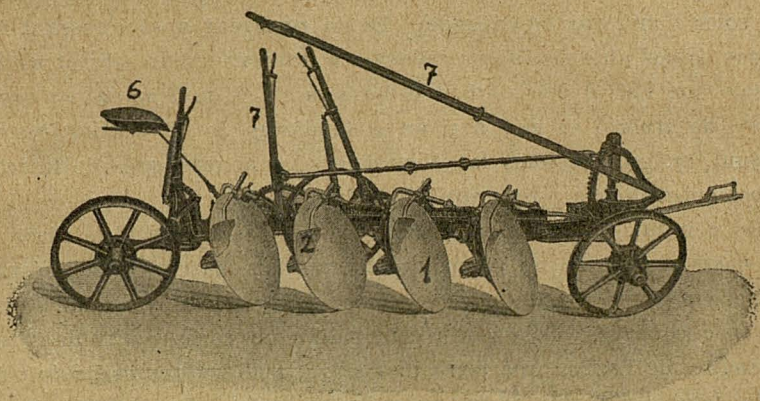
2.—Arada de dos discos, vista desde sobre per a fer comprendre la forma de treball dels discos i la disposició del bastidor tricicle

Aquesta posició fa que ataquí obliquament la terra de la vora del solc, i en separi una faixa de secció un xic pàrscuda a un segment circular. El moviment giratori del disc arrastra la terra i la llença sobre la del solc anterior. Com que la inversió del que podem anomenar per generalització prisma de terra, es fa molt més defectuosament que amb les arades ordinàries, és precis adjuntar al disc un dispositiu format per una mena de paleta o rasclet (2), que a l'enssem que acaba d'invertir i llençar la terra, neteja la superfície del disc, impedit que s'hi formi una crosta terrosa.

Donada la secció curvilínia de la faixa tallada, el fons de la rega no queda pla, sinó circular, i el conjunt de la llaurada presenta el subsòl dentat, amb una sèrie de petits crestalls, corresponents a cada solc. Des del punt de vista agronòmic això és un defecte, i per a aminorar-lo

reduint proporcionalment l'altura dels crestalls, es fa aconsellable el pendre en les arades de disc l'ample de la rega igual a la seva profunditat, i no en la relació de les arades corrents en que l'ample ve a ésser aproximadament d'una vegada i mitja l'altura. Aquesta amplada més petita del solc, és una de les causes de que l'arada de disc necessiti, per a igual fondària de treball, un esforç de tracció menor que les altres; però com l'ample de cada rega és més petit, el treball total necessari per a llaurar una determinada superfície és major que amb una bona arada de post.

La teoria i els assaigs dinamomètrics, confirmen els resultats de l'experiència. Un dels que ha estudiat científicament amb més cura les arades de disc, és el Professor Marcel Conti, de la Facultat d'Agro-



3.—Arada de quatre discos

nomia de Buenos Aires, el qual arriba com a conclusió, que si bé el reduït esforç de tracció que exigeix l'arada de disc per l'estreta faixa que talla, la fa recomenable quan es disposa d'escassa força motriu, o es tracta de camps nous, secs, compactes, o amb arrels resistents; en canvi el treball necessari per a remoure un metre cúbic de terra és major que amb les altres arades, i la llaurada, agronòmicament considerada, és força més imperfecta. En les arades de disc la llaurada és tant millor, com més superficials són les treballades.

La doble inclinació del disc és causa de que s'originin forces verticals i horitzontals que tendeixen a desenterrar l'arada i a desviar-la del seu camí, per la qual cosa és convenient que el conjunt del bastidor sigui pesant i tingui les rodes exteriors inclinades. Els models tricicles ordinaris — que són els bastidors més comuns de les arades de disc — satisfan aquestes condicions. La roda interna (3) passa pel fort o part no treballada, la devantera (4), pel fons del

solc obert en la passada anterior, i la darrera o taló (5), pel solc que el disc acaba d'obrir. El conductor porta l'arada des d'un seient (6) col·locat en la part posterior del tricicle. Varies palanques (7) permeten graduar la profunditat del treball i l'altura de cada roda.

Aquestes arades poden tenir un sol disc, essent arrossegades per tracció animal, o bé dos o més discs, i llavors exigeixen tracció mecànica. Com a varietats particulars podem esmentar les que serveixen per a llaurar pla, muntades en un bastidor en forma de bàscula, o bé amb dispositiu reversible, de manera que la concavitat del casquet esfèric queda alternativament a dreta o a esquerra, podent girar la terra en els dos sentits. Algunes arades de discs tenen, darrera d'aquests, una rella de subsòl, per a trencar el petit crestall entre els dos solcs i millorar la llaurada. És de remarcar un interessant model de dos cossos amb els discos col·locats a diferent altura, obrint un d'ells el solc que l'altre profunditza després, amb el qual sense un excessiu esforç de tracció es pot arribar a fondàries de 30 centímetres. En conjunt, en gairebé totes les disposicions característiques de les arades es pot substituir la post ordinària pel disc.

En general, no podem aconsellar l'ús de les arades d'un disc. Com els nostres pagesos no estan acostumats als bastidors de seient, no reuneixen prou avantatges que compensin els inconvenients d'un treball poc conegut. Sols són recomenables en casos particulars, quant es tingué de llaurar una terra molt dura, amb un nombre reduït d'animals, tenint el factor temps poca importància. Les arades de dos o més discs i de tracció mecànica, es defensen millor i poden ésser profitoses, quant la terra és resistent i limitada la força motriu de que es disposa. Però en resum, en la majoria de casos que la nostre agricultura presenta, són preferibles les clàssiques arades de post.

Cal no confondre les arades amb els rascles de discos, màquines utilíssimes, que pels resultats que donen en el conreu de les terres seques, voldríem veure més generalitzades, i de les quals pensem parlar en un altre article.

CARLES PI SUNYER.

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.

“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 pois origen, de llauna --

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 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'ensem 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 Compañia, Plaça Catalunya.-Barcelona.—Joan Cunillera, Freneria, 1.-Barcelona.—Ramón Roqueta.-Manresa (Barcelona).—Antoni Balcells, Picas, 4.-Tàrraga (Lleyda).—Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).—Gabriel 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.—Antiàcids.—Extracte sec.—Aromes: Burdeos, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne.—Extracte de Moscatell i Ranci.—Aparells filtres perfectes Nacionals i Estrangers.—Mànegues per a baixos de vins.—Manegots per a aparells filtres.—Filtros na.—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 - Teléfon 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.

Unicament 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.

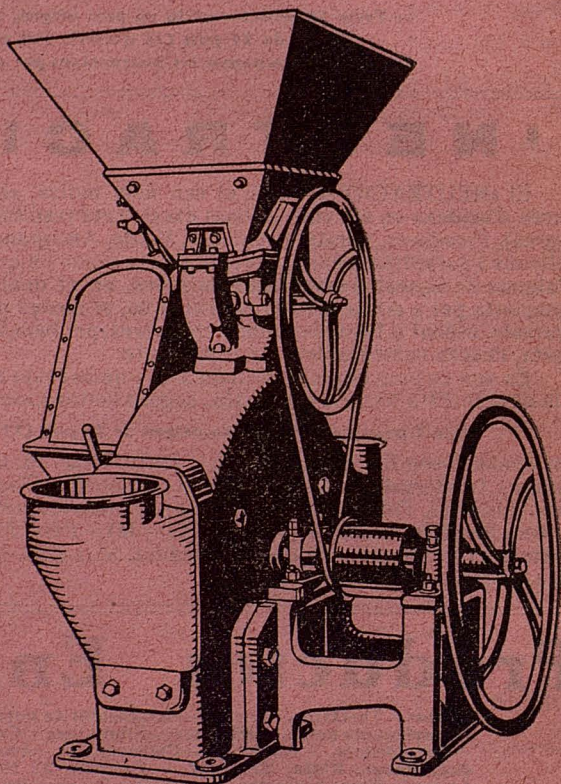
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha sigut batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, poguent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes 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 molla i, per no escalfar-la no sofreix merma de cap mena lo que es molla. 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 pesetes 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

El conreu de la maduixa

II

QUAN la plantació del maduixar s'ha fet a l'octubre, convé donar una cavada cada mes per tal de facilitar el desenrotllament de les arrels. També cal regar sovint si el temps és eixut.

Durant l'hivern les treballades poden ésser un xic més fondes; a la primavera, en canvi, cal que siguin ben superficials per evitar ferides que són molt perjudicials. Cal tenir molta cura d'impedir el desenrotllament de les males herbes que sofocarien el maduixar.

Regades Les maduixes volen molta frescor; per això les regades d'estiu són indispensables. En terrenys prims cal regar cada 4-5 dies si el temps és molt sec; si és més o menys humit cal fer-ho sols cada 7-8. De preferència convé regar al matí. En les regades és preferible de no inundar massa el terreny; va millor poca aigua.

Adobs. La maduixera és una planta exigent; vol terres ben adobades. Ja hem dit, en parlar de la preparació del terreny, que cal llavors donar una bona afemada amb fems ben desfets. S'empren de vint a trenta mil quilos per hectàrea. Millor és, però, donar l'adob al conreu anterior, car així és més aprofitat.

L'adobada complementària amb substàncies minerals ha d'ésser feta a base de superfosfats i de potassa—de la qual és molt àvida la maduixera—en una proporció que, per hectàrea, pot ésser la següent:

600-700 quilos de superfosfat

150-200 quilos de clorur potàssic.

A la florida es dona un adob nitrogenat d'efecte ràpid, com letrina o nitrat de sosa, repartit en vàries vegades. De nitrat se'n donen de 200 a 250 quilos o més.

Malalties. La maduixera és atacada per diverses malalties que no ens deturem a especificar ni a detallar. Les d'origen criptogàmic que es manifesten cap al maig-juny en començar la producció es poden combatre amb tractaments cúprics. Nosaltres empren amb èxit una fórmula àcida i polvoritzem almenys un cop cada mes.

El pugó, que fa molt de mal en certes anyades, el combatem espolsant les plantes abundantment amb una barreja composta per tres parts de calç hidràulica i una de sofre.

Com ja hem indicat abans, els maduixars de bosc són més resistents a les malures.

Duració del conreu. En general, la duració del maduixar és de tres anys, però en això hi han opinions. Segons alguns, els maduixars de tot l'any han de durar solament dos anys i dos o tres els de bosc.

El de bosc, si fou plantat a l'estiu, ha de durar almenys fins a l'hivern del segon any; el de tot l'any, si s'ha plantat en octubre, ha de durar fins a l'octubre següent, és a dir un any; en països freds, produeix així durant 6 mesos i en els càlids 9 o 10.

Si el maduixar de tot l'any no es refà cada any, cal arrencar les fulles a l'hivern per a facilitar la nova brotada i per a impedir l'estada de caragols i llimacs.

En el maduixar de bosc, que durant el transcurs de l'estiu escampa els fils lligant una rasa a l'altra, cal procedir a la neteja de les interlínies i donar una cavada a bona profunditat.

Recollecció. La recollecció de la maduixa és una feina pesada i cara per tal com requereix molt personal. Un home o una dona cullen en una hora de 500 a 750 grams de maduixes. A la nostra comarca la collita ens ve a sortir a 50 céntims per quilo.

La recollecció ha d'ésser feta al matí, mai a la tarda. Això també redueix la quantitat que es pot collir en un dia.

Pot dir-se que les dificultats de collita avui, i més endavant encara més, són les que limiten la possibilitat d'estendre el conreu de les maduixes. Es de preveure per això que la maduixa anirà desapareixent dels voltants de les grans ciutats; es podrà estendre pels pobles petits, allunyats, on la mà d'obra no és tan escassa ni tan cara; però aleshores es presenta el problema del transport ràpid, car es tracta d'un fruit difícilment conservable.

La recollecció s'ha de fer amb molta cura, sense apretar les maduixes ni colpejar-les i treient-les de seguida del sol.

Quan la collita es fa en època plujosa cal no deixar que els fruits madurin massa. Aquesta, és una advertència general per tal com les maduixes massa madures no són tan bones.

Els fruits bruts de terra es poden netejar fàcilment rentant-los amb aigua. Cal fer el rentat ràpidament, car com més llarg és el contacte més es perjudiquen els fruits.

Rendiments. Sense la pretensió de voler donar dades definitives faré un càlcul segons les xifres de la meua comarca. La producció aquí és de 500 a 1,000 quilos per vessana (21'87 àrees). Aquesta tan gran diferència s'explica amb la diversitat de cures de conreu. Com a promedi podem comptar 750 quilos de producte, que venut a 3 pessetes quilo, fan 2,250 pessetes.

Les despeses poden calcular-se de la següent manera:

Fems: 5 tones a 20 pessetes...	100 pessetes
Fangar una vessana: 7 jornals, a 6 pessetes...	42 »
Plantació: 3 jornals d'home i 3 de marrec...	27 »
Superfosfat: 200 quilos a 15'50...	31 »
Potassa: 50 quilos a 46...	23 »
Nitrat de sosa: 100 quilos a 50...	50 »
Cavades: 12 de 2 jornals cada una...	144 »
Regades: 20 jornals...	100 »
Sement:...	30 »
Arrendament...	75 »
Recol·lecció: 750 quilos a 0'50 el quilo...	375 »
Tractameents i matèries...	120 »
Despeses de venda i transport...	150 »
Altres despeses...	50 »

1,317 pessetes

Naturalment que aquestes dades són molt variables i ben sovint els beneficis són molt diferents del que indiquen aquests càlculs: una malura, una anyada dolenta, uns preus més baixos, etc., ens poden fer tancar amb pèrdua el conreu.

BALDIRI JUSCAFRESSA

La malura porquina d'enguany

DEMÉS del mal roig, que és malura aclimatada al nostre país des de fa una pila d'anys i del qual en aquestes planes se n'ha escrit molt i molt, els porcs pateixen un seguit de malures, no totes ben conegudes, entre les quals cal donar el primer lloc a l'actual malura dels porcs que ha produït gravíssims danys.

Les lletres rebudes junt amb un tros de pulmó (perdiu), d'un tros de fetge, d'una mostra de sang, d'una vaga de budell i quelques vegades de la còrpora sencera d'un garri o d'un porc nodris perquè fossin acuradament analitzades anaven sense voler, dient-nos el camí per on s'expandia la malura. Als planys dels pagesos de Granollers, responien, als pocs dies, els del Pla de Bages i pocs després els de les planes lleydatanes des de Bellpuig a Mollerusa i a Balaguer, i després els de tot

l'Urgell i Pla de Lleyda. L'Empordà, la Selva i tot el que es diu comarca del mercat de Girona feia temps que veia esclatar diferents focus de malura i, segons la dita dels de Granollers, d'aquelles terres gironines procedia la malura present dels porcs.

La Inspecció d'Higiene pecuària decretà per dues o tres vegades la prohibició del mercat de porcs a Granollers i nosaltres vàrem poguer assabentar-nos que al retorn de l'autorització per a celebrar el mercat perquè cada cop seguia una nova revifalla de la malura en alguns dels poblets vallesans tan donats a la recria dels porcs. Al mercat de Vich alguns porquetaires, mig d'amagat i amb migrat escrúpol anaven venent alguna garrinada sospitosa i per això a tota la Plana potser se'n assenyalessin alguns casos, encara que, per la llunyania dels pagesos enganyats o perquè a aquella comarca el bestiar de mena fina s'imposa i priva de vendre el bestiar de mal veure, el mercat de Vich és considerat net de malura i fins ha augmentat la seva fama de bon mercat perquè.

El Camp de Tarragona i Tortosa a darrera hora han donat el crit de trobar-se també amalurats.

Però de quina mena de malura és aquesta passa? havem estat preguntats a cada pas; car la prohibició oficial, sempre ha estat decretada amb el nom de pesta porquina i els ramaders han pres el costum d'assimilar en són lèxic vulgar els mots de pesta i de malura al de passa. Qui serà el que no hagi oït: la passa de l'aviram, la malura dels conills, la pesta i fins els tifus dels garrins? Tot això no ha estat més que una ignorància a voltes coneguda dels mateixos que la professen, puix no hi ha qui tingui la creença que el bestiar sols pot patir una malura única i exclusiva.

A l'actual confusió de noms hi han contribuït els mateixos tècnics, els quals havent estudiat les malures del bestiar gros tant sols han encetat l'estudi particular de les malures del bestiar de llana, perquè, aviram, cuc de seda i de les abelles que està quasi verge d'investigacions clíniques i bacteriològiques. Així ara ens trobem que uns diagnostiquen Peste dels porcs i altres Septicèmia hemorràgica porquina.

La malura secreta dels nostres tècnics és el pendre com a dogma de fe l'estudi fet de les malures del bestiar en els països forasters, en comptes de constatar fil per randa les observacions pròpies. Això explica com en un llibre que corre de masia en masia es llegeix que el Mal roig dels porcs és igual al xarrampió, a la pesta, a la verola i al carbó dels porcs i que el còlera és el mateix que la pneumo-enteritis, i que la diftèria dels porcs; aqueix estudi té la garantia d'un, en altre temps, eminent bacteriòleg català avui vivent.

Avui podem assegurar, després de nombroses investigacions clíniques

i bacteriològiques, que la nomenclatura i classificació oficial de l'actual malura dels porcs com a pesta porquina no ha estat encertada, sense que això, però, vulgui dir no hi hagi cap cas de pesta porquina a Catalunya. Podem assegurar que tots els focus de malura per nosaltres estudiats, eren de septicèmia hemorràgica i que alguns casos remesats per veterinaris que havien cregut tractar-se de pesta, també foren diagnosticats bacteriològicament de septicèmia.

L'aparició de taques vermellenques en la pell dels porcs amalurats en els seus darrers períodes, féu que els veterinaris encloguessin la malura en el grup de malures vermelles dels porcs i que en voler-la identificar prenent com a base un símptoma, com les inflors difuses del ventre, dels costats, del cap o d'alguna pota diagnosticuessin equivocadament, pesta porquina, per bé que la malura sempre començava amb unes enormes inflors d'alguna part del cos de l'animal atacat. Doncs per aquest únic símptoma, les inflors, es volgué diagnosticar la malura sense pensar que l'índex de mortalitat i el d'encomanament no era prou gros per correspondre a l'assenyalat a la pesta, car en la malura porquina nostrada no emmalaltien ni morien tots els porcs d'una mateixa cort amalaurada mentre en la malura de la pesta emmalalteixen tots i moren quasi tots els porcs atacats.

Les inflors no poden pas representar un signe decisiu d'una malaltia i per tal com el mal roig, el carbó, i altres septicèmies poden començar amb inflors com així mateix algunes malalties parasitàries d'aquesta mena de bestiar.

Hom podia trobar en l'autòpsia de molts porcs demés de les senyals (lesions anatomo-patològiques) dels pulmons que revelaven un caràcter bronco-neumònic, unes incertes senyals en els budells que imitaven les nafres típiques del còlera dels porcs com les exudacions diftèriques de la pesta, però mai queien de ple en el caràcter específic de les úlceres presentades en els casos d'aqueixes dues darreres malalties; en conseqüència, trobant-se el tècnic encarat al dubte, té de deixar la tasca de descobrir la veritable causa de la malura al Laboratori.

El Laboratori ens descobrí una coincidència potser casual però aprofitable sempre com a dada enzoològica i era que les comarques més amalurades pel bestiar porquí ho eren també per l'aviram, potser perquè un parentiu lligava als gèrmens d'ambdues malures. En els porcs poguérem sempre en tots els casos provar l'existència del germe de la septicèmia hemorràgica en el suc dels pulmons i aquest suc inoculat als animals sensibles reproduïa la malura quasi sempre sots la forma septicèmica i mortal, mentre el suc filtrat, pels filtres àdhuc que no deixaven passar aquests gèrmens, mai produí altre malura als animals sensibles que un petit flemó localitzat en el punt de la inoculació sense em-

malaltir-los fins a morir. Aquesta darrera prova és prou per a refusar el diagnòstic de pesta.

Ens atrevim en presentar-se'ns aquesta oportunitat de recomanar als ramaders i als tècnics que vulguin adoptar per a entendre'ns tots, en referir-se a les malures vermelles dels porcs, la classificació en quatre úniques malalties: el mal roig, la septicèmia hemorràgica (pasterelosis, pulmonia encomanadissa), el còlera (enteritis infecciosa, tifus) i la pesta porquina, perquè coneixent-los abastament podrem entendre'ns també en indicar el remei o tractament o seguir per combatre-les en cada cas i per cada malaltia.

Per a deturar els estralls de la pulmonia encomanadissa (septicèmia hemorràgica) acceptada com a actual malura dels porcs, hom recomana de no entrar les garrinades acabades de comprar sense una observació de quinze dies, i més que res, no barrejar-les amb altres cortades sanes. Si durant l'observació es presenta la malura, cal vacunar tot seguit sense provar ni voler assajar cap mena de remeis que no donen cap assegurança; la vacunació si no té eficàcia quasi absoluta com la del Mal roig, per que es prepara tan sols una vacuna de migrada força curativa i preventiva degut a dificultats tècniques, arriba en canvi a salvar el 80 per cent dels porcs sospitosos d'emmalaltir d'aquella malura.

La vacuna per a la Pulmonia encomanadissa dels porcs es troba a tots els Laboratoris preparadors de Vacunes i Sèrums.

C. N. DANES I CASABOSCH.

El cotonet del taronger

A VUI, 12 d'octubre, el pagès m'avisa que molts tarongers de l'horta estan afectats d'una malura. En veure'ls, dono raó al pagès; els tarongers de l'horta pateixen d'una malaltia que simptomàticament es presenta així: les taronges es cobreixen a clapes d'unes coses com a terenyines blanques, les fulles i rames terminals també; quant dos o tres taronges fan un pom i es toquen, entre elles en el punt de contacte és on hi ha més terenyines; moltes fulles es caragolen, s'assequen i cauen. Les fulles i taronges afectades d'aquesta malura sembla que hagin estat aspergides amb un líquid sirupós, car en tocar-les amb els dits trobem quelcom apegalós. El negre en aquests tarongers troba un camp més a propòsit i s'hi ha desenrotllat abundantament. Les formi-

gues llamíneres, dóna goig veure-les cercar els sucs que excreta l'arbre; aquí sí que viuen en l'abundància.

Un taronger en el qual antany va observar-se la mateixa malura, enguany és envaït més fortament; resta tot esgrogueït, té la taronja més petita, en menys quantitat i diríem que es mor; aquesta malura que es presenta ara en la forma que hem dit, la produeix una cotxinilla de la subfamília *Pseudococcine* coneguda per *Pseudococcus citri* i també per *Dactylopius citri*. Ataca el taronger, llimoner, poncemer, baladres i possiblement altres plantes.

Si observem una fulla d'un taronger envaït, podrem estudiar l'insecte en ses diferents modalitats.

Les terenyines no són altra cosa que filaments de seda que fabrica l'insecte adulte. Si de dintre aquests filaments, amb agulles apropiades extreiem uns granets tot just perceptibles a simple vista, i els posem al microscopi, podrem veure que són ous i larves. Així tenim que aquesta cotxinilla és ovípara com quasi totes. Els ous són rogencs, de forma ovalada i en cada cabdell de seda, podríem contar-ne més de doscentes, postes per una mare sola.

Les larves que hem extret d'entre els fils de seda, són de color groc taronja, d'antenes i potes llargues, ço que els permet caminar per les fulles i taronges. Amb vidres d'augment, hom pot veure aquestes petites cotxinilles amb dues cerdes, una per costat de l'extremitat abdominal. Aquesta característica persisteix sempre fins a l'insecte adulte, mascle i femella.

En la mateixa fulla veurem amb lentia, la larva més desenrotllada, però ara les potes estan atrofiades i no es veuen si l'insecte no es posa en posició supina; els anells o segments del cos i abdomen són més manifestos i sembla que l'insecte hagi estat polvoritzat amb farina. De cada marge lateral dels anells o segments, surt un parell d'espines de la mateixa longitud, ço que dóna a la cotxinilla un aspecte característic; aqueix estat és conegut per *nimfa* o *última larva*.

La cotxinilla adulta es diferencia de la forma que hem descrit per certs caràcters entomològics que no són per a descriure aquí, i perquè fabrica aquelles terenyines que ja hem vist, i que des d'ara les anomenarem sac ovigen perquè contenen les postes de l'insecte. Aquestes terenyines les fabrica la mare per a salvar la descendència del mig ambient.

La *Saissetia oleae*, el Poll roig i el Poll blanc hem dit en aquestes planes d'AGRICULTURA, que en morir, amb son cos resguarden la descendència. La *Icerya Purchasi*, la *Pulvinària Floccífera* i el *Pseudococcus citri*, salven amb llurs secrecions sedoses la proginetura.

Les larves de *Pseudococcus citri* que han de donar mascles en última

evolució, es revesteixen d'una capa o fol·lícul cotonós blanc i de forma subcilíndrica de la qual en surt l'insecte perfecte d'ales més llargues que el cos, fosques pels molts pèls petits que les recobreixen i horitzontals quan l'insecte reposa; aquesta cotxinilla mascle és de vida curtíssima, la necessària per a la continuació de l'espècie i no porta aquell punxó abdominal que vegérem en el mascle del *Poll blanc*; en canvi subsisteixen les dues cerdes blanques abdominals, que hem vist en l'estat larvari.

Hem vist aquests dies, una vinya americana emparrada, per tal que faci ombra en hores solellades d'estiu, que el *Pseudococcus* havia infectat; en l'extremitat dels sarments, en el punt d'inserció de les fulles i en llur limbe, es poden veure larves, nimfes i insectes acabats d'aquesta cotxinilla, que, moldejada per la planta hospitalària, pren unes lleugeres modificacions degut a les quals els entomòlegs a aqueix *Pseudococcus* l'han classificat per *Pseudococcus vitis* per referir-se a la planta que el soporta.

Lluita biològica.—A Catalunya tenim una fauna natural molt contrària al *Pseudococcus* que el frena enormement.

Hem pogut observar amb gran abundància les característiques postes de les *Chrisopés* en les taronges infectades de *Pseudococcus*; l'abundància d'ous pedicilats d'aquelles i el sens nombre de larves, ens fa creure amb fonament que les *Chrisopes* poden aniquilar la cotxinilla.

Mirant ben bé les fulles i taronges veurem uns feixets que semblen agulles de cap clavades per la punta a les fulles o taronges; l'extremitat superior és l'ou que resta isolat de la fulla pel peu. Manta vegada d'un sol peu, surten nombroses branques portadores d'ous en llurs extremitats. Aquestes postes que semblen vegetacions criptogàmiques cal respectar-les car són gèrmens de varies espècies de *Chrisopes* que en estat larvari es nodreixen d'ous i larves de *Pseudococcus*.

Les marietes, també conegudes per *Chilocorus bipustulatus*, són grans enemics de les postes i larves del *Pseudococcus*.

Els *Apantheles* cerquen fer niu ben a prop del sac ovígen d'aquestes cotxinilles.

També hem vist, uns calcídids probablement *Chiloneures*, eixir del sac ovígen.

Lluita química.—A ser possible deurien aplicar-se les gassificacions amb cianhídric per a combatre aquesta cotxinilla però, per les dificultats que puguin presentar-se recomanem les següents fórmules:

Aigua	...	...	...	...	...	...	...	...	100	litres
Lisol.	...	...	...	...	...	...	...	...	3 $\frac{1}{2}$	"

Amb la màquina de donar sulfat a la vinya pot aplicar-se aquesta

fórmula mensualment durant els mesos d'octubre, novembre i desembre.

Els polisulfurs de la fórmula Savastano associats al sulfat de coure fent polvoritzacions mensuals, durant els mateixos mesos són també recomanables. La fórmula convenient és:

Aigua	...	...	...	...	...	...	100 litres
Sulfat de coure.	...	...	...	...	...	...	1 quilo
Polisulfurs Savastano.	...	...	...	...	...	...	2 litres
Calç apagada.	...	...	...	...	...	...	1 quilo

La preparació d'aquesta fórmula una vegada obtinguts els polisulfurs no té cap dificultat.

JOAN AGUILÓ i GARSOT.

Cisternes per als suc

No essent conegudes, o essent-ho molt poc entre nosaltres les cisternes pels suc, hem de detallar llur construcció, i per això res millor que seguir les instruccions del savi francès Ringelmann.

Repetim un cop més que en tot femer té d'haver-hi necessàriament una cisterna, o clot on es recullin els líquids bruts que s'eseorren dels fems, i on vagin a parar els orins directament des de les quadres o estables.

En construir el femer s'ha d'escollir el lloc on s'ha de fer la cisterna pels suc, la qual formarà sempre part del femer. Com a norma general aquestes cisternes es fan en mig del femer si aquest és de grans dimensions, i quan és petit es coloquen en un dels extrems. En calcular la cisterna, el primer que és necessari conèixer és la capacitat que ha de tenir; per això és precis saber el volum aproximat del líquid que en ella s'ha de posar.

Per a que serveixi de base d'aquests càlculs donem a continuació les següents dades:

S'admet com terme mitjà que la cisterna dels suc ha de tenir:

Per un cavall o mula...	...	...	...	...	...	1	metre cúbic
Per un bou de treball...	...	...	...	...	...	1	" "
Per una vaca lletera o bou a l'engreix...	...	...	...	...	...	3	" "
Per un porc...	...	...	...	...	...	0'5	" "
Per cada 5 ovelles.		...	...	...	...	0'5	" "

Amb aquestes dades que al nostre país exigeixen alguna comprovació es pot calcular la capacitat màxima que ha de tenir la cisterna.

Així: Suposant una finca on hi hagi dues eugues, 3 vaques lleteres, 2 bous, 90 ovelles i 10 pores, tindrem:

2	metres	cúbics	per	les	2	eugues
9	»	»	»	»	3	vaques
2	»	»	»	»	2	bous
9	»	»	»	»	90	ovelles
5	»	»	»	»	10	pores
27	»	»				en total.

Però, com que la cisterna es pot buidar sempre que per estar plena sigui necessari, se li dona habitualment una capacitat igual a la meitat del volum que s'obté amb el càlcul anterior, o sigui que per una finca que tingui el bestiar indicat en l'exemple anterior, no es necessitarà que la cisterna sigui de 27 metres cúbics, sinó que sigui de la meitat, és a dir de 13'5 metres cúbics.

Ja hem dit que l'operació imprescindible pera obtenir uns bons fems és de regar el munt amb els suc per a evitar que es dessequi, i, per tant, com que s'han d'eleva els suc no convé que la cisterna tingui una profunditat major de 2 metres per no fer massa penosa l'operació. Fent-ho així, demés, les cisternes són de construcció senzilla i no resulten cares.

L'amplada més convenient que deu donar-se a aquestes cisternes és de uns dos metres.

Fixades així la profunditat i l'amplada, es calcula la llargada, segons el volum interior que hagi de tenir. Així, per a contenir els 13'50 metres cúbics de l'exemple anterior, suposant una profunditat i amplada de 2 metres, es divideix 13'50 per 4 i el quocient 3'39 metres serà la llargada que s'ha de donar a la cisterna.

La forma millor i més econòmica a donar a la cisterna, és la prismàtica, de profunditat igual a l'amplada. Les parets laterals tindran un gruix de un quart a la tercera part de l'alçada si es fan de mamposteria; el fons també ha de ser fet de mamposteria, hidràulica com l'anterior, i ha de tenir una petita inclinació de mig a un centímetre per metre amb el fi de presentar una forma còncava per a que el dipòsits puguin anar a un petit regueró col·locat en el centre de la cisterna.

La part superior es cobreix amb fustes posades les unes al costat de les altres.

Quan en lloc de fustes s'empren vigues de ferro, cal tenir molta cura que no es rovellen.

Aquestes cisternes solen cobrir-se amb volta.

Per a elevar els suc, sigui amb l'interit de regar els fems o amb el de transportar-los al camp, es necessiten aparells especials.

En les grans explotacions s'empren bombes que poden ésser aspirants, com és lo corrent, impelents, o de rosari.

En les finques petites s'emptra una galleda o una palanca.

Acabem aquesta part dient que les dues condicions que ha de reunir tot femer és tenir el paviment impermeable i una cisterna per a recollir els suc.

G. BOFILL

La cria del cuc de seda

II

LA indústria sericícola consisteix en la cria del cuc de seda per la producció del capell.

Es sabut que quasi tots els insectes per passar de l'estat de cuc a a l'estat d'insecte perfecte (papallona, escarbat, etc.) passen per un estat intermedi més o menys llarg durant el qual s'adormen i tot dormint van efectuant la transformació que ha de desfigurar-los completament. En aquest període anomenat de crisàlida desapareixen els caràcters del cuc i apareixen, en canvi, els de l'insecte perfecte és a dir, els de la mare i del pare.

En l'estat de crisàlida l'insecte no pot defensar-se ni de les inclemències del clima ni dels atacs dels seus enemics. Com que dorm — i no hi ha manera possible de despertar-lo — no pot veure els perills que l'amenacen i cercar, amb els mil mitjants extraordinaris dels quals disposen els insectes, una defensa. Aleshores, previsorament, abans d'adormir-se es fabrica un refugi. Aquest refugi en el cuc de seda és el capell constituït per un teixit d'un fil finíssim de seda que és el que produeix l'agricultor i el que recerquen les filatures, és a dir el que constitueix el producte de la indústria sericícola.

Abans de passar a descriure la cria del cuc és necessari que parlem, enc que breument, de la seva vida, car aquest coneixement és essencial pel sericultor el qual ha de fer la cria segons les característiques i aptituds de l'insecte.

El cuc de seda passa, com la majoria dels altres insectes, pels estats successius de ou, larva (o cuc) crisàlida i papallona.

De l'ou, posat per la mare, neix la petita eruga (cuc o larva). Aquesta es nodreix exclusivament de fulles de morera i va creixent. De petitíssima, que és quan neix, arriba a tenir les dimensions del dit index o si voleu, per fer una comparança més d'estar per casa, les dimensions quasi d'un caliquenyo.

Durant la seva vida a l'estat de cuc, el cuc fa mudes; és a dir canvia de pell. La seva pell té certa elasticitat ço que li permet d'anar creixent perquè el vestit cedeix. Però arriba un moment en que el vestit ja s'ha allargat i eixamplat prou i no pot donar més. Aleshores el cuc abandona aquest vestit, és a dir, aquesta pell que ha portat durant uns quants dies, i se'n fabrica una altra.

Aquest canviament també el fa dormint. Quan arriba el moment d'abandonar la pell vella s'agafa bé amb les potes en el lloc on es troba, aixeca el cap, i així es queda deturant tota activitat fins la de menjar, esperant que estigui a punt la pell nova.

De mudes, i per tant de dormides, en fa 4 durant la seva vida. Cada dormida dura de 24 a 48 hores com a màxim. La primera la fa als 6-8 dies d'haver nascut. La segona al cap d'altres 6-8 dies. Al cap de 7-8 dies fa la tercera i als 8-9 fa la quarta i última muda.

Cada dormida o muda distingeix una edat del cuc, cosa que és útil de tenir present perquè és convenient de posar junts els cucs de la mateixa edat. La primera edat va de la naixença a la primera muda; la segona edat de la primera a la segona muda; la tercera edat de la segona muda a la tercera; la quarta edat de la tercera muda a la quarta, i la quinta i última edat va de la quarta muda fins al crisalidament. Aquesta quinta edat dura aproximadament uns deu dies.

Les duracions que acabem d'indicar no són com es pot comprendre fixes i invariables; les cures, l'alimentació, la llavor, la temperatura podem escurçar-les o allargarles. No es tracta, però, de variacions fortes.

En acabat de la quinta edat el cuc crisalida, ço és, arriba al moment de donar el producte de l'indústria. Abandona aleshores el lloc on ha viscut i va en cerca d'un reonet apropiat per teixir el seu capell. Un cop l'ha trobat, treu per la boca un filament líquid, secretat per unes glàndules especials, que, en contacte de l'aire, es solidifica i constitueix la seda. A còpia de donar voltes i voltes sobre si mateix, sense trencar mai el fil, va fent capes i capes de seda fins a formar una mena d'ou consistent dins del qual queda amagat i s'adorm per formar la crisàlida.

El pagès ha d'impedir que l'evolució del cuc continui fins a convertir-se en papallona perquè un cop transformat, surt del capell i el forada inutilitzant-lo per la filatura. Veurem més endavant com s'ha de fer.

En els nostres climes el cuc de seda no es pot criar a l'aire lliure com es fa, segons tenim entès, a algunes localitats de la Xina i del Japó; cal tenir locals. Aquests, però, no han de tenir res de particular; n'hi ha prou que siguin secs i que puguin ventilar-se per treure fàcilment l'humitat i l'aire viciat que es produeix en conseqüència de l'activitat vital dels cucs.

L'humitat és un dels enemics pitjors del cuc de seda, tant perquè el perjudica directament com perquè afavoreix la pudrició dels excrements del cuc i dels residus de fulles de morera que l'insecte ha deixat. Una altra precaució important a recordar és la que es refereix a la temperatura, car el cuc necessita, com indicarem, un cert grau de calor i sobretot un calor constant sense salts i desequilibris.

Per a evitar els excessos d'humitat va bé de posar trossos de calç viva, que es renoven de tant en tant.

En les grans explotacions, com n'hi ha segons tenim entès al nord d'Itàlia, es fan locals especials amb tots els requisits però, com que en el fons es pot fer de més i de menys, en totes les cases de pagès hi han els locals necessaris per fer la cria. Molt sovint més que en la classe o l'estat dels locals el problema està en les dimensions, car el cuc, a mesura que creix, va necessitant més espai fins a ocupar-ne una proporció considerable. Per una unça de llavor es necessiten al final, quan els cucs són a la quinta edat, seixanta metres quadrats de canyís. Això vol dir que si es criessin tots en un pla, ço és, no en canyissos sobreposats, seria necessari un local de 6 metres per 10. Aquest fet fa que sovint al final de la cria, tota la casa de pagès estigui plena de cucs: la cuina, els dormitoris, els corredors, les golfes. Per sort és cosa que dura poc temps i es pot suportar, sobretot recordant que la molèstia es tradueix en pessetes.

AGRÍCOLA.

COMENTARIS

Les gráficas ensenyances

Repasant els estats i dibuixos i gràfics que la «Junta Central de Colonización y Repoblación interior» ha profusament escampat en un quadern d'informació fa poc repartit, prenem esment geogràfic del focus d'activitat, en concessió i estudi.

Pullulen els nuclis a Extremadura i Andalusia, segueixen en ordre Alacant, poca cosa a Castella i Leon, i res en absolut al Nord, Aragó ni Catalunya. Tòt d'una és avinent un fet fill de la consideració lògica

de que allí on l'acció social va moure's amb sindicació, cooperació i lleis de provada eficàcia, l'esforç col·lectiu va avançar-se a l'auxili oficial, fent obra positiva; o en altres termes: la força d'associació és favorable a l'Estat perquè el desentén de sacrificis, enrobustint-se per compte propi.

Mirem, però, les vies carrileres i se'ns mostrarà la pobresa i gran manca de relacions; veurem que l'Estat tindria aquí moltíssim que fer, mes que, un cop fet, multiplicaria riquesa.

Altra missió estatal: ordenar, regular el crèdit agrícola. Són mides de general utilitat i són empreses impossibles de realitzar per les corporacions i federacions. Amb tot, les caixes rurals dels sindicats i cooperatives donen prova de com el seny social va molt a avantguardia de les idees de foment oficial. En síntesi: millors són els ciutadans que els governs, i més dignes d'atenció i sort els primers que els segons.

La molsa dels arbres

Damunt els troncs i les grosses branques dels arbres es desenrotllen molses i líquens que si bé no fan un dany massa important, impideixen les funcions normals dels arbres damunt dels quals viuen.

Es fàcil de fer-les desaparèixer aplicant sobre els arbres envaïts un suc bordelès preparat amb tres quilos de sulfat de coure, tres quilos de calç i cent litres d'aigua.

L'aplicació pot ésser feta amb el polvoritzador o amb un pinzell.

Aquest tractament serveix també per destruir altres paràsits dels arbres fruiters.

Els ferrocarrils i la fructicultura

La fructicultura a Califòrnia ha pres un extraordinari desenrotllament. Això és degut a diverses causes que hem anat il·lustrant successivament en aquestes planes.

Ultra el clima favorable, l'esperit progressiu del pagès, l'acció eficaç del govern, etc., hi han ajudat també les companyies ferroviàries posant a disposició dels agricultors el material necessari per assegurar la regularitat de l'exportació i per assegurar també l'arribada en bon estat de la fruita expedida.

A Espanya, les companyies no sols no milloren el material sinó que augmenten les tarifes.

La prova de com als Estats Units les companyies ferroviàries afavoreixen la fructicultura pot veure's en el fet que des del 15 de juny de 1923 al 15 de juny de 1924, és a dir, en un any, han augmentat, solament pel servei californià, de 33,800 a 37,117 el nombre dels vagons frigorífics pel transport de fruites.

D'aquests vagons no tenim notícia que n'existeixi cap a Espanya.

El conreu de tabac

El Sr. Torres de la Serna ha donat a Madrid una conferència explicant els resultats obtinguts amb el conreu del tabac.

Les collites màximes assolides per hectàrea han estat de 3,000 quilos en regadiu i de 1,900 en secà; els promedís respectius han estat de 2,200 i 1,400 quilos respectivament.

Les despeses de conreu, que durant el primer any pujaren en algunes parcelles a 3,000 pessetes, es reduïren notablement en el segon, descendint fins a 1,650 i 1,700 pessetes en dues finques de la província de Sevilla.

Els beneficis, que segons càlculs aproximats poden esperar els cultivadors, són de 800 pessetes per hectàrea en secà i 1,400 en regadiu.

La collita es ven a 1'50-2 pessetes el quilo. Amb 10,000 hectàrees que es cultivessin es podria obtenir més del 50 per cent de tabac importat per l'Arrendatària, s'invertirien més de 15 milions de pessetes en jornals solament i l'economia del país sortiria beneficiada en més de 50 milions de pessetes.

Fruiters a l'engròs

A Itàlia s'ha constituït d'ara fa poc una forta societat de 4.000,000 de lires de capital social, amb l'objecte de crear unes grans plantacions de fruiters a la província de Salerno.

Aquestes plantacions, estil californià, puix abarcaran unes 300 hectàrees arreu, es faran vora les runes del temple grec de Poestum.

La «Frutta Bonvicini», que aquest és el nom de la Societat i el del seu director, ha rebut tota mena de facilitats del Govern per a la seva implantació i no tindria res d'estrany amb l'afició que diuen que Mussolini sempre ha tingut pels arbres (va proclamar l'olivera «albero nazionale») i pels escenaris de magnitud, que el «duce» hi fes alguna visita trobant-ho prou marc per a la seva persona.

Els silicats potàssics com adob

En la natura, sortosament, les substàncies que contenen potassa són força abundants. Això no vol dir, però, que estiguin regularment distribuïdes ni que tinguin totes les mateixes propietats de subministrar amb una igual rapidesa aquell element nutritiu.

Per exemple, a les nostres costes de Llevant, integrades per terrenys granítics descomposats, les terres de conreu són fortament potàssiques degut a la presència d'un mineral, el *feldespat ortosa*, que era un dels constituents de la primitiva roca. Si anem, però, pel massiu de les costes de Ponent, terreny cretàcic format per pedres calisses, en els claps de terra argilenca que pel fenomen conegut per la descalcificació es formen, la potassa hi escasseja força.

D'aquí ve la necessitat dels adobs potàssics, dels quals els més usats —clorur i sulfat de potassa, kainita, sals de Stassfurt, cendres,— proporcionen aquelles matèries a dosis elevades, si bé els preus d'adquisició resulen quelcom pujats.

Però, com deïem en començar, en la natura n'hi han moltes de substàncies contenint potassa en abundància i tornem a citar el grup de roques constituïdes per silicats aluminics potàssics, que és nombrosísim. Entre ells, a més de la *ortosa* ja esmentada, hi trobem la *leucita*, que conté un 15-20 per 100 de K_2O (òxit potàssic) i l'*ortoclassa* que en conté d'un 10 a un 16 per 100.

A Newark (Nord Amèrica) han estat fets assaigs d'adobada potàssica amb aquestes substàncies i han donat força bons resultats a condi-

ció de que siguessin moltes ben finament, això degut a la lentitud amb què el mineral va cedint la seva potassa activa.

Hi ha substàncies que afavoreixen aquesta dissolució, fent més ràpids els efectes de l'adobada, entre elles les sals de calci, com el guix, o la mateixa calç apagada.

Contràriament, les sals sòdiques obren en un sentit oposat, desplaçant les potàssiques dels teixits vius àdhuc.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Som allí mateix on érem la darrera quinzena: un total desentendre's del comerç en gros de les compres, i únicament movent-se els petits industrials per a proveir-se de les minses qualitats que els seus clients necessiten. Val a dir que no tenim mercat ni, per ara, grans esperances d'aconseguir-lo.

Prenent com antecedents les transaccions reduïdes que referim, ens parlen de sindicats que no troben comprador a més de set rals i mig carga-grau; que ten petits volums s'han pres vins negres de dotze-tretze graus a dues pessetes hectolitre; que al Vallés, certs colors rosats ben fets han sortit de trenta a trenta cinc pessetes carga, però que gairebé són tant sols detallistes els que han ajustat a salts de celler uns escandalls als petits pagesos.

Si el comerç magatzemista està retret, la gran propietat i els sindicats amb cellers plens no fan altre que esperar hores més venturoses.

Les cotitzacions franceses del 20 al 28 donaven les següents valoracions promitges: negres, de 8 a 9 graus, de 58 a 63 francs; de 9 a 10, a 63-68; de 10 a 12, a 68-80; rosats, de 7'25 a 7'50 francs grau, i els clars de 7'50 a 8 francs.

El malestar ve accentuant-se i les gestions sovintegen sense treure'n un bri de llum ni de esperança, car, per ara, el gran problema de la crisi interior resta ofegat per l'angoixa d'un avenir incert i la commoció bèl·lica al Marroc. No s'obren orientacions exportadores, sinó procediments coercitius que no poden millorar el malestar de la producció, car les solucions d'espera que automàticament es resolguin en bé són tardaneres i empobridores; no tenim una política econòmica ben dirigida vers un fi d'intercanvis nacionals, i és, per tant, natural que abandonada la producció al mercat consumidor tan desigual i castigat, trigarà a trobar-se en el bon camí del treball productiu i compensador, perquè si mes voltes manca mercaderia de determinada condició, en sobra altres de tal altra mena. Solament unes ben estudiades normes econòmiques podrien amb persistència esmenar els errors, mes per ara enlloc apunta aquesta tendència, ja que semblen isolar-nos del món mercantil sense que l'industrial s'hi senti millor regit. Pagesos pobres jamai no podran

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passeig de Gràcia, 76



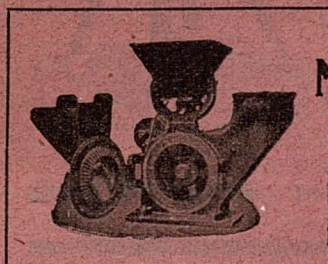
Telèfon: A 1944
Apartat 225

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



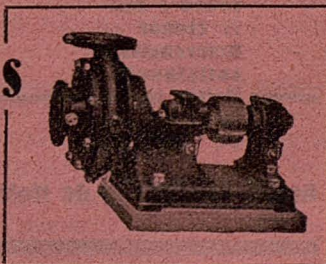
Molins IDEAL

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

MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**GEBR.
HÖRTING**



BOMBES

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

**I SEMPRE
EXISTEN-
CIES!**

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:
Viladomat, 158 i 160

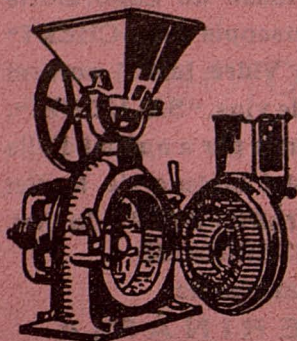
MADRID:
Núñez de Balboa, 6

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

Molí Triturador belga

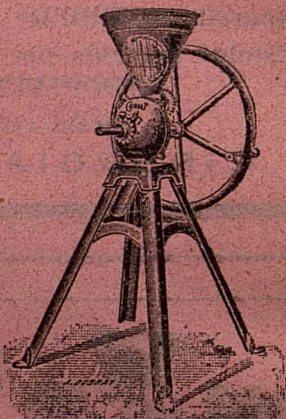
L'únic que
reuneix tots
els avantat-
ges i necessi-
tats per a l'e-
laboració de
:: pinsos ::

"Royal Triumph"



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

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



Grans existències de Molins a mà :: Prospectives gratis

POLVORITZADOR "LE RATIONNEL"

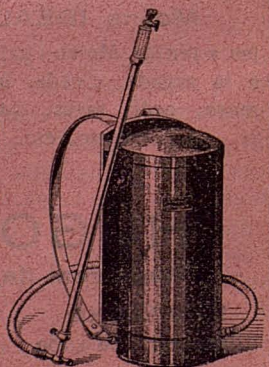
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres :: Adquirir pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

"La Xeringa Avícola"

PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

M. HENING REPRESENTANT

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

fer-li caldo gras a la indústria, sinó que, contràriament, contribuïran a ensorrar-la.

Diguin els més illusionats i optimistes si per aquests viarany's poden menar-nos a bon camí i port, o si no estem amenaçats de fatigar-nos i perdre'ns.

PERE J. LLORT

Olis

La situació del mercat d'olis és cada dia més anguniosa, no es fa res i es veu com els olis dolents van pujant de preu i com els fins van baixant, però en tal extrem, que avui un corrent andalús porti igual preu que un fi dels nostres i és que falta oli pel consum i en sobra de fi.

Això no s'arreglarà que no s'exporti d'una manera franca, i no s'hi arribarà mentre no es treguin els drets i mentre no es posi al nivell de l'estranger, puix avui estem molt més cars.

La taxa és una de les altres coses que dificulten la marxa normal del mercat; fa més de dos mesos que els comerciants de la plaça estan esperant aquest oli i fins ara encara no n'han arribat ni deu bocois per cada un; això ha fet que durant aquest interaval de temps s'anés venent l'oli que tenien en existència i es quedés la plaça sense oli pel consum públic. Naturalment, que d'oli a Barcelona n'hi ha encara per bastant temps però més de tres quartes parts és d'oli fi, i si bé el patriotisme o la por dels nostres comerciants ha arribat fins ara a donar oli a 52 duros i mig, quan els ha costat 54 i fins 56 duros, potser no passaria igual si s'els manés que donessin a preu de taxa (52 1/2) els olis fins que els costen a 60 ó 64 duros i que ells guarden per a preparar llurs marques.

L'únic que hi ha de cert és que on la taxa és més barata és a Barcelona; a Madrid la tenen a igual preu però cal comptar que són a les portes de Andalusia i els costa més de deu cèntims més barat de ports; naturalment que els que *taxen* pensen que a Barcelona *es barreja*, però cal que aquests senyors pensin que l'oli de llavors costa avui posat a Barcelona a més del preu taxat, i per tant ja no hi ha benefici. A Saragossa la taxa és fixada a 2'35 i a Lleyda a 2'45.

Per la província de Tarragona es va intensificant cada dia més la fabricació d'olis nous; treballen la major part dels molins amb olis de terra, ja que de les collites se'n presenten poques a la venda.

A la pròxima quinzena es començarà a Lleyda, on no obstant haver-hi un poc de cuc, sembla que es faran algunes classes bones.

Els olis nous del país no han arribat encara al mercat de Barcelona, puix el que s'ha fet fins ara s'ha quedat pel consum de les comarques productores; allí s'ha pagat en 32 y 33 pessetes el càntir.

D'Andalusia ha arribat algun oliot de terra, 7 ó 8 graus d'acidesa, que s'ha fet entre 49 i 50 duros; amb olis de tres graus s'han fet contractes a 53 duros, a entregar en novembre; a 50 y 51 se n'han fet ja a entregar en desembre i gener.

En olis nous de classe bona, no s'ha fet pas res, però és de suposar que arribaran al voltant de 55 duros carga, preu que anirà baixant si no són sollicitats per l'exportació.

En els olis fins vells no si ha vist cap modificació que es pugui tenir en compte.

Els olis al sulfur, han sigut aquests dies bastant sollicitats, sobretot els de saboneria, per això s'han anat liquidant algunes partides que hi havia en venda a la plaça.

D'Andalusia ens vénen ofertes de la nova collita que varien entre 125 i 135 pessetes, bordo Sevilla; mes aquests preus no són pas acceptats pels nostres comerciants que segurament esperen una baixa de preus i per això no deuen voler comprar.

Essent aquest any un any dels que el cuc s'ha generalitzat per totes les comarques oleïcoles, es molt fàcil que vagi recercat l'oli al sulfur de baixa acidesa, ja que aquest avui s'ha estès d'una manera extraordinària dins del consum dels olis industrials i per altres usos.

LISINI ANDREU

Cereals

El mercat de cereals a Catalunya es troba actualment en un compàs d'espera.

Dies enrera, com que hom creia imminent la puja dels blats, s'efectuaren abundants compres. Ara bé, si els fabricants compraren abundantment i han molt les seves adquisicions, com que després ha sobrevingut la puja, tenim que, d'una part, els fabricants tenen les fàbriques plenes, i, per l'altra, ens trobem que els flequers no compren sinó ço més precís, i encara, s'entén que obren així els que no havien efectuat grans proveïments de farina, que de tots n'hi ha, i per tant, les compres que s'efectuen per a eixir del pas, no són pas suficients per a descongestionar la grossa quantitat de farina que tenim amagatzemada.

A més d'això, succeeix que van arribant vagons de difícil venda, cosa sempre digna d'ésser tinguda en compte, i que ens mostra que no hi ha llei que valgui contra la necessitat.

Sembla, però, que els moments actuals d'expectació no acabaran com altres vegades amb una neta victòria d'una de les dues parts sobre l'altra, sinó que es creu més probable una intervenció governativa que redueixi quelcom els actuals preus, fent possible el renaixement del tràfec.

Els ordís, avui cercats àvidament pels compradors, de tal manera que quasi no en resten existències, s'han demanat fins a 40 pessetes els 100 quilos, sense acceptar-se l'oferta. El mercat segueix indecís, encara que es pot veure que té tendència a l'alça, que aconseguirà d'afermar-se per l'escassetat de la mercaderia.

A títol d'informació anotem.

Blats: candeal selecte, a 47 pessetes els 100 quilos; empedrats, a 46; crucher, a 44'50; rogenes, a 44'50, sobre vagó origen sense envàs.

Farines: sense variació.

Ordís: castellans, a 36; extremenys, a 35.

Civades: extremenyes, a 30'50, tot pessetes els 100 quilos amb envàs sobre vagó o a bordo estació d'origen.

LLUÍS MARSAL.

Fruits secs

Com venim dient, tant l'avellana, com l'ametlla continuen i continuaran pujant, car a l'estranger accepten preus mai somniats, i si els comerciants tinguessin prous pessetes, ja tota l'avellana estaria en mans d'ells, ja que el propietari troba prou remunerador el preu a què li paguen el fruit, i ven.

Dies enrera, al mercat de Reus, es pagaren avellanes al preu de 107 pessetes els 58'400 quilos i s'han arribat a pagar fins a 110 pessetes sense envàs, i això que durant la guerra, en aquells temps que tot es venia a l'estranger a qualsevol preu, quan arribaren més amunt les avellanes es pagaren a 100 pessetes, preu mai igualat fins aleshores.

Ara, com es natural, estranya a tothom que a l'estranger es pugui adquirir aquest fruit a preus tan enormes, quasi inverosímils.

Avui hi ha comerciant que demana per l'avellana en gra el preu de 475 pessetes els 100 quilos. També abunden força els comerciants que ja no volen donar preus en ferm per a l'estranger per entregues novembre i desembre, degut a la gran desorientació del moment.

Les ametlles també han pujat molt i sembla versemblant la continuació del corrent alcista. Les mollars en closca, que ja feia una bona temporada que es sostenien al preu de 98 pessetes, han fet una petita puja de 2 pessetes, però allí on s'ha notat més ha estat en les classes Mallorca, per ésser la que es consumeix més actualment a Barcelona.

De pinyons catalans les ofertes són ben migrades; els castellans un xic encarits, els demanen de 355 a 370 pessetes els 100 quilos Barcelona.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona. Ametlla en gra: llargueta propietari, a 555 pessetes; esperança primera, a 550; segona, a 358; comuna, a 515; marcona, a 578; planeta, a 570; Mallorca escollida, a 500; ídem propietari, a 488; totes el sac de 100 quilos.

Mollar en closca, a 90 pessetes els 50 quilos. Avellanes en gra: primera, a 465; segona, a 440 pessetes els 100 quilos.

Ídem en closca: negreta extra, a 120; garbellada, a 116; propietari, a 115 pessetes els 58 quilos.

Pinyons pelats: catalans, a 335; castellans, a 355 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HOMES

NOTICIARI

La crisi agrícola a Llevant. — Els obrers del camp alacantí diu que tornen a emigrar a Algèria, costant grans treballs el poder acabar les operacions de verema i altres feines agrícoles.

L'emigració va assolint intensitat, precisament en l'època que són més necessaris els braços indígenes per a recollir les collites i preparar les terres.

— *Colliters i exportadors.*—Els colliters d'oli han acceptat la proposta dels exportadors que portaran uns i altres a l'Assemblea d'Oleicultura que ha de celebrar-se el dia 10 del mes que ve a Madrid.

En aqueixa proposta es demana la lliure exportació per a reconquistar els mercats estrangers, i per a regular el consum interior, una escala mòbil aranzelària per a la importació de llavors oleaginoses comestibles, de tal forma que si pugés el preu de l'oli d'oliva a l'interior, automàticament baixen els drets d'importació d'aqueixa llavor.

— *El port de Tarragona* durant la passada quinzena ha donat sortida a uns 4,500 bocois de vi, 8,000 sacs d'avellana en gra, altres 8,000 en clofolla i uns 1,000 sacs i 4,000 caixes d'ametlla en gra.

— *La collita de patates a Vich* ha estat generalment escassa, però dintre de l'escassetat, alguns colliters han sofert impressions agradables, obtenint un rendiment quelcom superior al que suposaven.

El preu al qual s'han vingut pagant d'ençà de la collita, i que és d'esperar que es mantindrà i millorarà, contribueix a aminorar la desfeta econòmica que han sofert enguany els cultivadors nombrosos d'aquest tubèrcul.

— *L'oli d'oliva.*—A la informació oberta pel Directori sobre el problema de l'oli, l'Associació General d'Agricultors ha acudit presentant un escrit en el qual sintetitza el seu criteri, demanant pels oleicultors que se'ls consideri amb iguals drets que qualsevol altre industrial productor, sollicitant la llibertat de comerç a l'interior i a l'exterior i l'immediat acabament de drets d'exportació, taxes i incautacions.

— *L'alcohol a Suïssa.*—El monopoli federal suís d'alcohols ha concedit una autorització general d'importació per a les begudes alcohòliques de qualitat superior: rom, conyac, aiguardent de pinyola, etc., que tinguin més de 75 graus.

Per consegüent, podrà importar-se en el successiu, sense cap més formalitat que el pagament dels drets de Duana, a tenor de l'aranzel suís i l'abonament dels drets de monopoli corresponents.

No estan compreses en aquesta disposició les especialitats alcohòliques de més de 75 graus.

Quant a l'alcohol absolut, segueix en vigor el règim d'importació sense subjecció a procediment especial, excepte per a l'alcohol destinat a ésser desnaturalitzat, que requereix autorització.

— *La collita de l'arròs* va intensificant-se a la Ribera de València.

La collita és bona, calculant-se la producció en un promig de 80 quilos, però això no influeix en el preu de l'arròs vell que es sosté a 55 pessetes, puix la seva classe és millor que el nou, i ultra, gairebé no resten prou existències per al consum durant el mes o mes i mig que es trigarà d'utilitzar el nou.

— *El plet de les vaqueries.*—Sembla que les autoritats tornen a preocupar-se un xic del problema de les vaqueries urbanes. Ja veurem que passa.

— *La pesta porcina* continua fent estralls a les comarques tarragonines. Els Veterinaris municipals de Tarragona han degut inutilitzar nombrosos porcs atacats que eren portats als escorxadors.

— *L'estació de Viticultura i Enologia de Vilafrancà* anuncia la celebració d'una sèrie de conferències trisetmanals, constituint un curs breu de Viticultura i Enologia.

— *El tràfec fruïter*. — La comissió valenciana de la Federació d'exportadors de taronja per ferrocarril ha estat a Madrid per a recabar de les companyies de M. S. A. i del Nord l'organització del tràfec fruïter en la propera campanya d'exportació.

Bibliografia

INSETTI NOCIVI ALLA VITE, pel Dr. L. Vivarelli. Un volum de 350 pàgines amb 100 gravats. 1924, Casa editorial Ottavi, Casale Monferrato (Itàlia). 19'75 lires.

Els insectes del cep són molts i els danys que causen són enormes. El viticultor ha de lluitar cada any enèrgicament per defensar les seves plantes dels exèrcits destructors. Per això és necessari que conegui la vida dels seus enemics, tasca útil, agradable i instructiva.

Aquesta segona edició millorada i completada del llibre del Dr. Vivarelli constitueix una obra recomanable des de tots els punts de vista, tant per conèixer les característiques dels insectes perjudicials com per estudiar els mètodes moderns de lluita.

MEMÒRIA DEL SINDICAT AGRÍCOLA DE GUISSONA I SA COMARCA. 1923-1924.

Interessant fulletó en el qual és descrita l'activitat del Sindicat de Guissona, que progressa tal com han de progressar les obres cooperatives: lentament, però segurament.

VINIFICACIÓN EN PAÍSES CÁLIDOS, por J. Marcilla Arrazola. Un volum de 188 pàgines, amb 29 gravats. Calpe, Madrid, 1924. 7 pessetes.

En la lluita que sostenen els viticultors per la depreciació dels vins, el millorament tècnic de l'elaboració té una gran importància.

No hi havia a Espanya cap llibre que tractés de la vinificació en països càlids; en general les enologies es referien sobretot a condicions de clima diferents de les de la península, cosa que les feia poc pràctiques i poc adaptables a les nostres condicions especials.

Amb aquest llibre, aquesta deficiència de la bibliografia castellana desapareix. Els viticultors trobaran en ell un estudi complet de la manera de vinificar als països càlids en els quals l'elaboració de vins ha d'ésser feta d'una manera particular.

R. S.

CONSULTORI

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

LEGACIÓ DE DINAMARCA. MADRID.—Li hem contestat particularment.

F. B., CIUTAT.—Qualsevol lloc on hi hagin plantes espontànies és bo per dedicar-se a l'apicultura. La comarca a la qual vostè es refereix ens sembla per això indicada. Comenci, però, per poc, per anar creixent progressivament.

No sabem que hi hagi cap Societat apícola a Espanya; ignorem així mateix que es publiqui una revista especialitzada. Això potser li podrien dir a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, al Carrer Portaferrissa.

Si l'interessa podrem indicar-li algunes obres d'apicultura.

T. H., VILAFRANCA DEL PENEDÈS.—Li hem contestat particularment.

LL. C., SORA.—No hem pogut trobar la composició dels residus de la fabricació de coles i gelatines; és possible que no hi hagi anàlisi. Segons el Professor Rosell i Vilà, potser pot utilitzar per analogia la composició de la farina de cadàvers animals, que ha d'ésser molt semblant. La composició en elements digestibles d'aquesta, és: Proteïna 39.2 i grassa 16.2.

La farina d'ossos és un aliment com un altre qualsevol. Quant als medicaments citats, no hi ha cap necessitat de donar-ne, quan els porcs estan bé. Si estan malalts cal tractar-los segons la malaltia. Cap de les drogues que cita evita afeccions.

P. S., CABACÉS.—Quan un terreny, com el de vostè, està infectat pels gèrmens de la podridura de les arrels, no hi ha cap remei aconsellable. Tots els arbres que planti, encara que canviï la classe o la varietat, se li aniran morint sense remissió. S'aconsella, per això, i és la única cosa que va bé, de suspendre tota plantació d'arbres per uns quants anys — cinc, sis o set — dedicant el terreny a conreus herbacis (cereals, llegums, etc.). Durant aquest temps, per acció natural, per les treballes, pels adobs, etc., els gèrmens de la malaltia desapareixen i la terra torna a estar en condicions de poder ésser plantada.

Li aconsellem que, per evitar feina inútil, suspengui ara les plantacions perquè tots els plançons se li moriran.

Obres sobre l'avellaner n'hi han poques. Podem recomanar-li:

TROTTER-MATONS.—Descripció de les principals varietats d'avellaner conreades a Catalunya, 2 pessetes. Escola Superior d'Agricultura.

CARPENTIERI. *El nocciuolo*.—Casa editorial Ottavi, Casale Monferrato (Itàlia). Deu costar unes 15 lires.

AGUILÓ. *El diabló de l'avellaner*.—Serveis Tècnics d'Agricultura. 0'15 pessetes.

AGUILÓ. *Enfermedades de los avellanos*.—Aquest li enviaran gratuïtament si el demana al Consell Provincial de Foment de Tarragona.

Els altres pot adquirir-los a la Llibreria Verdaguer, Rambla del Centre, davant del teatre Liceu. Sabem que el Sr. Matons prepara un tractat sobre l'avellaner.

Respecte al demés, hem passat la demanda a l'administració.

J. B. G. VILET.—Les causes a les quals pot atribuir que el seu vi hagi quedat dolç poden ésser moltes. Potser aquest any han estat les baixes temperatures, sobrevingudes quan el most era encara en fermentació lenta.

Ara com ara no hi ha res a fer sinó esperar la pròxima primavera perquè la fermentació reprengui. Però és necessari de pendre algunes precaucions per evitar que els ferments dolents continguts a tots els vins, prenguin peu i alterin completament el producte. Un vi que hagi quedat dolç està sempre exposat a que els ferments contraris el malmetin.

Ara que els freds han aturat tota activitat en els vins novells, trebalsi el seu vi a bótes *ben netes* i *ben ensofrades* per separar-lo d'un gran númeero de impureses perilloses. A últims d'hivern o a principis de primavera si vénen freds tardans, repeteixi el trebals per separar els baixos que s'hauran dipositat durant l'hivern. Això és necessari per evitar que en recomençar el moviment fermentatiu, un cop la temperatura hagi pujat prou, aquests baixos on hi ha ferments dolents siguin remoguts i tornin a embrutar el vi. Així el vi podrà entrar en fermentació lliure d'impureses i acabarà de transformar tot el sucre. Una precaució a recordar és de tenir els envasos sempre ben plens per evitar les flors i l'agre, cosa que s'obté amb els recomplits.

Per afavorir la fermentació va bé d'usar ferments seleccionats, d'afegir al vi uns 15-20 grams de fosfat amònic per carga i d'airejar-lo un xic amb un tresbalsament. En lloc de ferments seleccionats pot afegir mares en perfecte estat i procedents d'un vi saníssim.

R. S.

La Hortícola Reusense
Vidua de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantes
Exportació
R E U S

FUNDACIÓ BERNAT METGE



Heu's aquí l'empresa literària més sòlida i transcendent del nostre Ressorgiment cultural. Arreu de Catalunya i entre les seleccions espirituals estrangeres ha estat rebuda amb entusiasme

Subscrigui's a:
Editorial Catalana, S. A.
Rambla Sant Josep, 16, pral.
Tel, 184 A. : BARCELONA

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

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

Demani's el fulletó «EL LISOL EN AGRICULTURA»
que enviem gratis

De venda en principals Drogueries
i en la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans-Barcelona

D'ací i d'allà

Magazine mensual

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



LYSINE



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

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

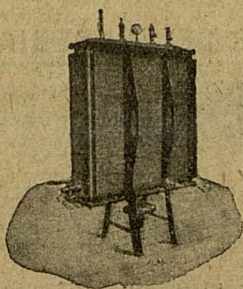
Consulta tècnica gratis. ∞ Fullets especials a petició.

Concessionaris únics

S. A. INTRA

Rambla de Catalunya, 66
BARCELONA

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

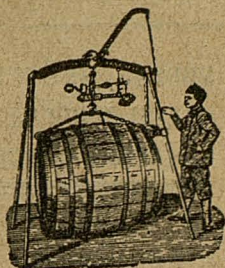
model 1924, sobre peus o rodes. Aparell el més perfeccionat. Gran rendiment. Absolutament eficaç. Operant molt fàcilment i ràpidament netejable.

Max Depaty, de París

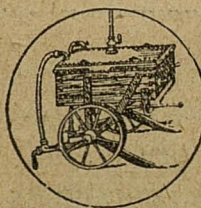
Bàscula portàtil VILA

BEZIEERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÓMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins
— Molt sòlid —
Preu reduït

PRODUCTES ENOLÓGICS

DE LA MOLT ACREDITADA CASA

J. LAFFORT & C.^o
de BURDEOS

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

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

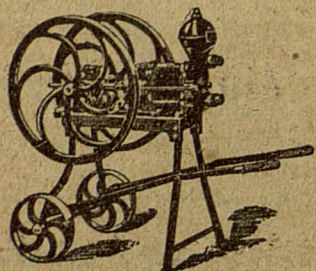
Economia i Finances

REVISTA QUINZENAL D'INFORMACIÓ I DIVULGACIÓ

**Editorial
Catalana
Societat
Anònima**

Rambla de
Sant Josep, 16
Barcelona

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



TALLERS DE COURERIA **BOMBES**

**JOAN
ESCAIOLA**

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

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

**SOFRES NEGRES
CALDO BORDELÈS
PYRALION CONCENTRAT**

Destruïx radicalment oïdium, Mildiu de les ful-
les i del raïm, Blanqueta, Black-Rot, Pyral i apo-
plegia-fullatge de la vinya, malalties de la patata,
tomaqueres,
meloneres i
cucs dels
arbres fruiters

Marca SCHLOESING

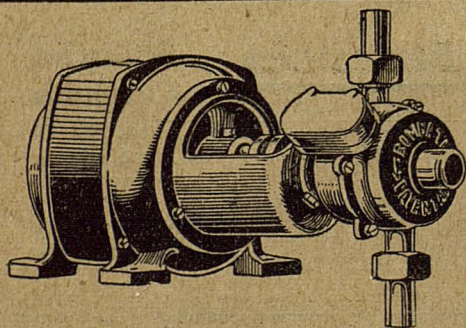
Agent general per a Espanya:

J. DORGE BRAY
Via Laietana, 19
BARCELONA

Usines Schloesing frères Ltd.
Casa fundada en 1846 - MARSELLA

COLLA de podadors d'oliveres
amb diploma d'aptitud
atorgat per l'Estació Olivarera de Tortosa, ofe-
reix el seus serveis a preus enraonats

Per informes dirigir-se al cap de colla: **JOSEP BONFILL MARTÍNEZ**
Hostal dels Alls - AMPOSTA-ALDEA (Província de Tarragona)



La BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

**É S L A
TANK**

La ÚNICA que no té estopada
No necessita engrassament

Representant exclusiu:

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

En dirigir-vos a les cases anuncïadores, 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

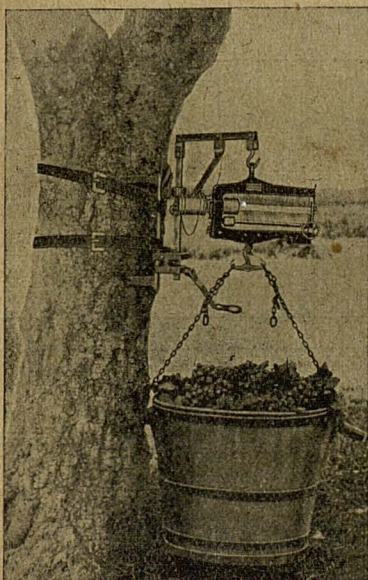
PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

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



Báscula IDEAL

Per al Camp

(PATENTADA)

Demaneu
el fullotó
explicatiu

adaptable per
arreu i fàcilment
transportable

R. ROCH H.

FABRICA DE
BÀSCULES I
CAIXES PER
A CABALS

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

CLAPÉS Y JULIÀ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amoniac i Nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17

BARCELONA

Apartat 226

VITTORIO SERRA

Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 937 H.

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

Representant general i depositari dels Productes insecticides Anticriptogàmics de la

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

LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
BARCELONA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA

SOFRES de
totes classes
per a l'Agricoltura i
Indústria

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

Fàbrica i molins a Vilafranca del Penadès

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

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
Riera, 28
Barcelona

En dirigi'v-os a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

BOMBA CARRERAS

Sistema Patentat

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

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfono 588 H.

BARCELONA