

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

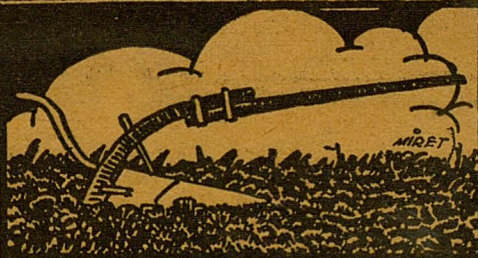
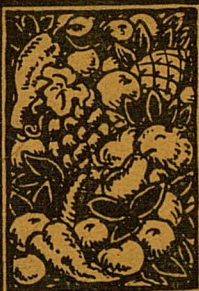
Col·laboradors:

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

Any IX

20 de novembre de 1925

Núm. 22



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

No vulguen pagar més car un producte estranger quan podeu trobar-lo del país, reunint immillorables condicions per a l'agricultura

Demaneu la nostra Agenda Agrícola per a 1925, que es enviada gratuïtament a tothom qui ho sol·licita

PER A INFORMES I PREUS A LES AGÈNCIES I A
MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.
(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

RENDIMENT

de gran importància
l'aconseguireu tots els

colliters i viticultors

adoptant les

Premses continues “MABILLE”

són les més sòlides

Unic Representant exclusiu a Espanya

*Bombes per al trasbals de vins, espremedores i
premses a ròtula, premses hidràuliques “Marmonier”*

*Mangueres - Grifs - Records - Tubs - Acidimètriques
Termòmetres - Pesamostos - Acid sulfurós - Metabi-
sulfít - Bisulfít “Enol” - Fosfat i vergemost “Enol”*

REMETO CATALEG GRATIS

Vicens Vila Closa

Passeig de Gràcia, 88 - Barcelona

Teléfono 1338 G. - Direcció telegràfica: KEGEVILA

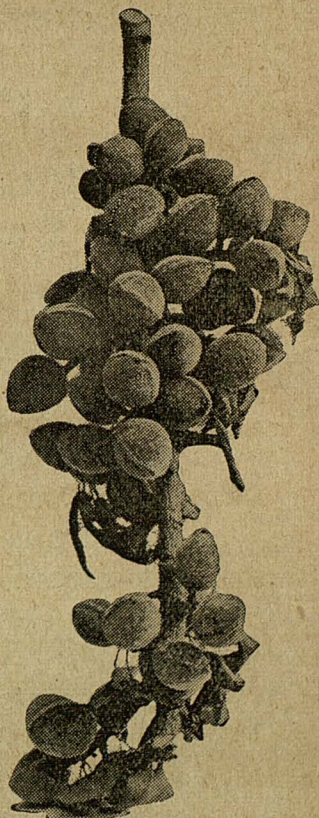
Ametllers “Desmai”

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 cultius similars. On abunden els cultius d'arbustos les crisis són fàcilment evitables, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruits de les terres de secà, són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, poden dir que tenen assegurada sa subsistència. Les millores més positives de la propietat rural descansen en aquestes plantacions. Amb elles les terres ingrates poden donar les més segures i sanejades rendes, i els cabals invertits en aquesta classe d'arbres, asseguruen els més positius interessos.

Poden fixar-se els agricultors que aspiren augmentar els rendiments de ses terres en els beneficis i avantatges que aquells els ofereixen i els escassos cabals que tant per a sa instal·lació com per a sa conservació són necessaris.

L'ametller *Desmai* mereix cada dia més particular predilecció per sa major resistència als freds i glaçades, el qual el fa recomanable de manera especial en els llocs on les baixes temperatures són més de témer.



PREUS: Força extra, tres anys d'empelt, de 1'50 a 2 metres d'altura i de 3 a 5 centímetres de circumferència, a 185 pessetes el 100.
De 2 anys: altura 1'50 a 2 metres, a 135 pessetes el 100.
De 1 any: altura de 1'00 a 1'50 metres, a 100 pessetes el 100.

Planter d'ametllers per a la formació de vivers

De 1 i 2 anys. — Sense empeltar, admirable desenroflament.—Preus per correspondència.

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 (junt a l'Arc del Triomf). Apartat 625
Telèfon 1966 S. P. :: BARCELONA ::

Demanin-se Catàlegs d'Arbres fruiters, forestals i granes per a sembrar seleccionades

ESPECIALITATS TRUFFAUT

||||| (VERSAILLES) |||||

per a l'Agricultura
Adobs, Insecticides,
S e m e n t s

|||||

EL Adob compost Truffaut és deu vegades més eficaç que el fem i amb son empleu s'obtenen augments de collita fins del 50 %. Els insecticides Truffaut destrueixen tota classe d'insectes i criptògams.

Les sements seleccionades per a hortalisses i plantes farratgeres augmenten el rendiment de l'agricultor. Germinació assegurada, de 90 a 95 per 100.

|||||

Concessionari per a Espanya:

R. LLOPART

Passeig de Gràcia, 49

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 : Plaça de Catalunya, 17 (Llibreria Catalònia) : BARCELONA

SUMARI: Conreu de la belladona, per *Vicens Nubiola*.—L'evolució agrícola al Vallès, per *J. M. Riu*.—La cuca verda de l'alfals, per *Josep Llovet*.—L'alimentació seca, base econòmica en la indústria avícola, per *M. de Sojo*.—La ruptura de relacions comercials amb Alemanya, per *Agrícola*.—Comentaris.—Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llori*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*.—Noticiari.—Consultori, per *R. S.*

Conreu de la belladona

L'apotecari vell un dia s'interessava pel conreu de les plantes medicinals. Em preguntava per aquesta planta i per aquella, com es plantava, a quin temps, on podria trobar la llavor. I tot això ho deia amb l'entusiasme i delit del vell que l'experiència li fa veure clares les probabilitats d'un negoci.

Tenia raó en el seu engrescament. Hi ha alguna cosa a fer. No direm que totes les plantes que ven l'herbolari surtin a compte de conrear. Ja sabem que n'hi han moltes que aquells que van per les muntanyes n'omplen els sacs de tantes com en volen, i l'herbolari els en dóna, els en pot donar només molt pocs cèntims. Però no totes les plantes medicinals són així.

Som al país, busquem conreus, n'assagem, que s'han de vendre a l'Arrendatària, que ens pagarà el producte al preu que li passi pel cap, per què no podem provar alguna planta medicinal?

La belladona, els botànics en diuen *Atropa belladona*, L., és un individu que forma part de la família de la patata, albergínia, tabac, etc., de la família dita de les solanàcies. De la família del tabac, hem dit; aquests anys n'hem vist moltes de plantades, molt maques. Si els pagesos que els van engrescar, s'haguessin engrescat per un conreu del tot lliure, pot ésser s'haurien estalviat alguns mals de cap.

Es troba rarament espontània, la belladona, en les muntanyes del centre i nord-est de la península ibèrica, en general en els ter-

renys frescos, llocs ombrívols, murs, habitacions, etc. Es una planta vivaç (que viu uns quants anys), verd fosca. Les tiges tenen de 50 cm. a 1 metre 20 centímetres, i són anuals, ramificades i herbàcies, dretes, robustes, arrodonides i verdoses o rogenques. Les fulles són verd fosc, algunes vegades desiguals, finament peludes, alternes, de forma oval. Les flors (en juny-juliol) són rogenques-moradenques, fosques, bastant grans, terminals o laterals. El fruit és una baia, un tomàtec de la mida d'una cirera.

L'arrel és gruixuda carnosa, irregularment cònica, grisenca a la superfície.

Composició i propietats. La belladona fa pudor, té un gust nauseabund. És un verí narcòtic, acre, violent, un calmant estupefacte, l'acció del qual es manifesta sobre la retina.

Porta l'*atropina*, un xic de *hiosciamina* i *belladonina*. Aquest verí fa més mal que a ningú, a l'home, i després, per ordre, al gat, aviram, gos, cavall, porc, cabra, moltó, conill. L'arrel és la part més verinosa; el fruit la que ho és menys; les fulles i les tiges, terme mig.

Una mica abans de la florida és quan l'arrel és més tòxica. Del fruit, per la seva semblança a les cireres, s'ha d'anar en compte que ningú en mengi. Contra l'enverinament s'administra un vomitiu immediatament o es fa un lavatge de l'estómac. S'estimula el malalt amb te, cafè, èter, alcohol, o millor per injeccions de cafeïna, la pilocarpina, el cloral. Es practica la respiració artificial si hi ha necessitat.

En medicina veterinària es dóna, com contraverí, una solució d'iodur potàssic iodurat.

Us. La belladona sols pot ordenar el seu ús, el metge. Les fulles són empleades com narcòtic (la belladona és l'opi dels infants) en les afeccions nervioses, l'epilèpsia, la paràlisi, les convulsions, neuràlgies, tisi, incontinença d'orina.

De les fulles se'n fan cigarretes pels asmàtics.

Amb elles també es prepara: l'extracte, tintura alcohòlica, tintura etèrea, xarop, pomada, pegats, ungüents, etc. També s'utilitza el sulfat d'*atropina*.

També del fruit encara no madur se n'extreu un color verd pels pintors.

La infusió concentrada de la planta pot servir per combatre el pugó. Tant que fan pagar la nicotina!

CONREU. La belladona es conrea a França, Anglaterra, Itàlia, etc. Abans de la guerra en venia molta d'Austria. A totes les terres fresques i frondoses hi va bé, si es fa una bona treba-

llada. Busquen preferentement els terrenys d'aluvió frescos i un xic ombrejats. S'ha provat que la belladona, que creix a l'ombra, és més narcòtica que la que no està en aquestes condicions. Sota l'ombra de tantes plantacions d'arbres com tenim, hi aniria bé.

En quant a adobs, són els nitrogenats els que més li convenen. Nitrat i fems, més que adobs fosfatats o potàssics.

Es multiplica, per rebrots de peu, però el millor és fer-ho de llavor. Es treuen les granes del fruit aixafant-lo ben madur, sobre un garbell amb aigua. Es renten sobre el garbell unes quantes voltes, per treure'n tota la carn. Després es fan secar. És preferible deixar-les en els fruits secs fins el moment de sembrar.

A Anglaterra se sembra a la primavera, sota vidre. Conteuen que es necessiten de 2 a 3 lliures de llavor (la lliura anglesa pesa 453 grams) per acre (40 àrees i mitja). A França se sembra sobre llit calent en març-abril i es planta en lloc definitiu en juny-juliol. Algunes vegades es transplanta i no es planta fins a la primavera vinent. I també en terra prima, que no s'encrosta, se sembra directament a darrers de maig. Les llavors no s'han de tapar amb més d'un centímetre de gruix de terra.

Es planta a tires separades de vuitanta centímetres a un metre, i les plantes es posen de 70 a 80 centímetres.

La divisió de planta dona una plantació que produeix més ràpidament. Però és un mètode que no es pot recomanar. Per aquest procediment es planten els rebrots a la tardor, en terra seca, i a la primavera en terres fortes.

Els treballs culturals consisteixen en nombroses escatades superficials (per no alterar les arrels). Quan les tires són prou amples pot fer-se això amb un conreador amb animal.

A l'hivern es treballa amb els arpiots; s'escampen fems, es calcen lleugerament les soques, perquè la belladona és bastant sensible al fred.

Quan la planta és jove, s'han de combatre els llimaços i els pugons. A Anglaterra han trobat un petit escarabat (*epitrix atropae*) que s'ha aconsellat combatre amb una emulsió de sabó i parafina.

Un conreu ben establert i ben cuidat pot durar molts anys. Però és millor renovar-lo cada dos anys.

Collita. Segons A.-F. Sèvres, «les fulles poden ésser collides des després de la florida fins que els primers fruits comencen a madurar». Als voltants de París es cull al juny-juliol, una mica abans de la florida. Si s'esperés més les fulles de baix s'esgrogueixen i cauen.

Es tallen les tiges amb una petita falcilla o un ganivet que talli molt. Es té cura de deixar alguns centímetres sobre terra i respectar els brots tendres, verd clar, que comencen a sortir, excepte en la collita de setembre, que es talla ran de terra.

Es posen les tiges amb fulles, en cistells, que es porten en un lloc per assecar. Al sòl es tornarien blanquinoses. Apilotades s'esgrogueirien o ennegririen. Es treuen les fulles amb el ganivet, o abans o després d'assecar.

Aquest conreu dóna un dall des del primer any, en agost. S'utilitzen, demés, les fulles que provenen de les aclarides. En les plantacions més velles, les dones passen cada quinze dies, des del juny, en dies secs. Trenquen, cada una passant entre dos rengles, les tiges grosses com el dit que portin flors o fruits encara verds acabats de formar.

En la regió de París, s'obtenen fins a 5.000 quilos de fulles verdes per hectàrea i per any. El tercer dall és el més abundant. Es diu que a Anglaterra es cull, terme mig, el segon i tercer any, 12.500 a 15.000 quilos de matèria herbàcea fresca per hectàrea. Si és un bon any encara es fa una segona collita pel setembre.

Cal posar les fulles al *secader* mateix que es cullen. Com més ràpida és l'assecada millor conserven les seves propietats. Se les escampa en capa prima, o bé es pengen en petits paquets reunits, de distància en distància, per un cordill fet garlandes d'un metre i mig, que es pengen amb claus. S'assequen també els caps tendres.

Per raó del perill del verí que porten no les barregen amb plantes inofensives.

Cinc quilos de fulles verdes donen un quilo de fulles seques preparades per la venda. Els 5.000 quilos de l'hectàrea es redueixen, doncs, a uns 1.000 quilos.

S'embalen en sacs de 25 ó 50 quilos o amb premses semblants de les que hom ven per al fenc.

La venda de les fulles és molt forta. Actualment es paguen les fulles a 2'50 pessetes el quilo.

Els fruits verds, no gaire nombrosos, les tiges dures i despullades, les arrels seques, poden trobar també empleu en adrogueria.

Les plantes que han de donar les arrels no se les ha de tocar, perquè puguin rebre les reserves elaborades per les fulles. Aquests arrels es recullen a darrers d'estiu, en els peus de dos anys. Després de treure'ls-hi la terra, es fan assecar després d'haver-se tallat. Perden els dos terços, i més i tot, del seu pes. Actualment es paguen a 4 pessetes el quilo. La seva composició és més variable

que la de les fulles, i per consegüent les seves propietats menys constants.

El fruit fresc es cull d'agost a octubre. Algunes vegades es troba com belladona, una barreja de fulles d'altres plantes. Hom acostuma barrejar fulles de *Phytolacca decandra*, o raïm d'Amèrica, i de fals vernís o vernís del Japó (*Ailanthus glandulosa*).

I bé, diria l'apotecari vell, on podria comprar llavor per plantar belladona? Jo li contestaria: —Quan jo n'hagi de sembrar, agafaré el catàleg de can Vilmorin-Andrieux et Ce., 4, Quai de la Mégisserie, París (no és pas fer-li propaganda, que altrament no necessita, sinó perquè no sabia on dirigir-me més), en la llista que diu «Graines de plantes officinales», buscaré la que diu *Belladone officinal* i els faré una petita demanda, que amb tota facilitat rebré per correu al cap de pocs dies.

VICENS NUBIOLA

L'evolució agrícola al Vallès

II

SI comparem l'agricultura de cinquanta anys enrera amb la d'avui en determinades comarques, i comparant amb si mateixa cada producció, trobarem que unes s'hi han refermat i crescut, altres que minven i altres, en fi, que han estat substituïdes per alguna producció nova que ha invadit una àrea que, en rigor agrícola, tal volta no li pertanyeria.

També observarem que la causa d'aquestes transformacions, o sigui la modificació de les condicions econòmiques de la producció rau en gran part en el modern desenrotllament de la indústria i vies de comunicació i en les noves exigències del públic consumidor. En certs casos també l'impuls o decadència d'una producció pot esdevenir d'una lluita agrícola-econòmica o efecte de convencionalismes d'estat.

Si ens fixem solament en les produccions agrícoles catalanes, veurem que moltes d'elles vénen regulades econòmicament pel mercat consumidor de Barcelona. I d'aquelles produccions, segurament una de les més influïdes és la producció de llet fresca pel consum.

L'origen i creixement de la nostra producció lletera bovina, formaria, ben segur, una corba paral·lela i sincrònica de l'origen

i prosperitat de la indústria en l'últim terç del segle passat i el que va del present, desenrotllament que per circumstàncies especials que el caracteritzen, condueix a la concentració de la mateixa indústria en grans centres i conques manufactureres. Aquest creixement de la indústria, junt amb altres factors complexes econòmics i socials, portà l'acumulació de grans nuclis de gent en determinats centres de prosperitat i treball. Dintre nosaltres ha estat Barcelona, sobretot que ha rebut aquesta extraordinària afluença de gent i s'ha transformat en un important centre de consum.

Un fet simultani i que va unit per les entranyes a l'anterior, han estat els nous costums o exigències del públic. Sigui per una moda o per modernes prescripcions mèdiques, o per exigències veritables del viure modern, el cert és que la gent de ciutat s'ha aficionat al consum de la llet, el mateix les classes senyores que les treballadores. La pagesia i fins la gent menestral i senyora de les antigues ciutats, es pot dir que desconeixia el consum de la llet i sobretot la de vaca, com a aliment habitual. Gairebé exclusivament era usada pels nostres passats per medicina o per fer matons i similars. Es fàcil comprendre, amb aquest desenrotllament de la indústria i canvis de costums, com la producció lletera ha passat del no res a l'estat actual d'indústria assentada.

El centre consumidor de Barcelona ha vingut a ésser un factor important per tota l'economia agrària catalana. La seva influència necessàriament ha estat major en les comarques més veïnes. Exigint la llet fresca pel consum, fàcil transport i proximitat al centre consumidor, es compendrà per què en un radi gran entorn la ciutat s'hagi anat produint una densa població bovina lletera. La comarca del Vallès, que és la que volem considerar, es troba dintre d'aquest radi.

El Vallès és un comarca suau de petites ondulacions, amb bocins intercalats de regadiu, secà, bosc i vinya, predominant un o altre; segons les aptituds dels diferents indrets, reuneix unes condicions agronòmiques tals que en ell hi són possibles i s'hi donen econòmicament la majoria de les produccions agrícoles catalanes, des de l'ametller fins als prats naturals.

Com és de comprendre, aquesta multiplicitat d'aptituds agrícoles féu que no en tingués cap característica. El Vallès no era pas fortament ramader, ni fortament vinyater ni cerealista. L'explotació agrícola del Vallès, o diguem, la masia d'abans, esdevenia compendiosa i enciclopèdica. L'aspiració del pagès era que a casa es produís de tot, i una explotació o masia devia contenir celler,

CASA METZGER, S. A.

Casa central: **BARCELONA**
Passeig de Gràcia, 76

Telèfon núm. 1076 G
Apariat 225

SUCURSALS:

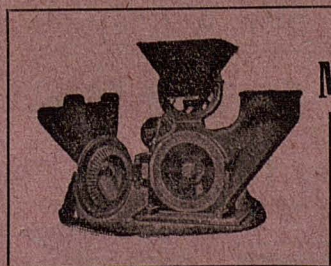
MADRID - SEVILLA - VALÈNCIA



Polvoritzador ‘IDEAL’

El més econòmic i pràctic
per a Arbres, Hortes i Jar-
dins, com també per desin-
ectar Galliners, Conille-
res, Quadres, i tota mena
d'habitacions

**Demani prospecte explicatiu
i preus - Grans existències**

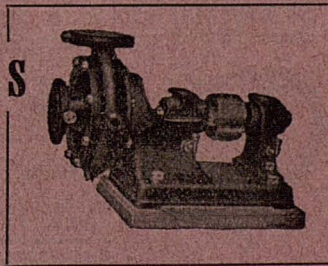


Molins IDEAL

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

MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa
**GERR.
KÖRTIN**



BOMBES

per a regar o per altre
ús, amb rendiment d'aigua
fins a 180,000 litres per
minut

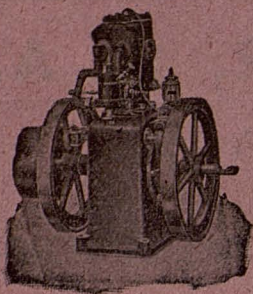
HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:
VILADOMAT, 158 i 160

MADRID:
NÚÑEZ DE BALBOA, 6

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



MOTORS

per a benzina, alcohol, petroli, etc.
des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM
I FORÇA

Instal·lacions completes per a regors i elevacions d'aigua.

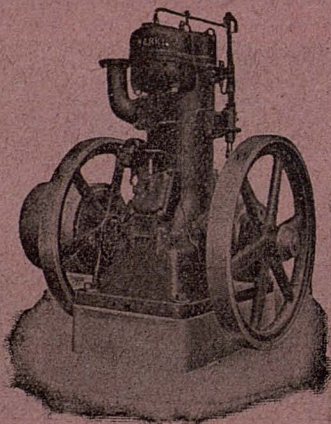
MOTORS SEMI-DIESEL

PER A OLIS PESATS

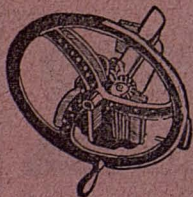
Tipus industrials, agrícoles, elèctrics i marins.
Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.
Consum de combustible: 250 grams per HP hora

Josep Comas i C.^a

Bailén, 19 - BARCELONA



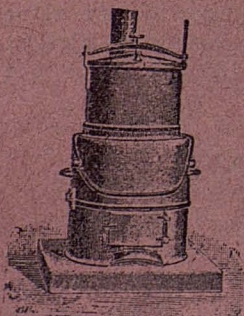
Maquinària i aparells per a granges



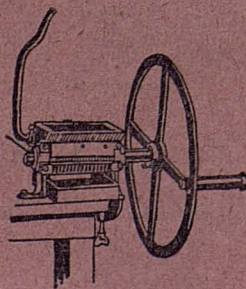
Talla - verdures

PERE PARÉS

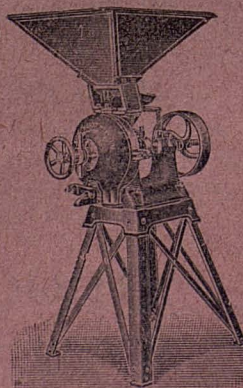
Passeig Duana, 15
BARCELONA



Calderes



Molí per a triturar ossos



Molí per a triturar
grans a mà i a motor.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

molí d'oli, graner, corts, corral, etc. Donades les condicions en què es movia la producció i les exigències o mentalitat d'aquella època, hem de creure o admetre que aquell comportament de la producció era el més avantatjós.

Avui és diferent. Econòmicament ens trobem en una època de constant revisió de valors. I aquella producció, que en un lloc i temps donat no rendeixi el que una altra, ve que es descarta i abandona. Abans l'ideal podia ésser tenir a casa de tot, per tot el que pogués passar. L'agricultor volia universalitzar-se. Actualment l'ideal és produir el màxim de pessetes, sigui amb la producció que sigui. I com que per un lloc i moment donat la producció de més rendiment econòmic sol ésser una, el pagès busca quina és pel seu lloc i moment aquesta producció, per a posar-la en pràctica. L'agricultor tendeix a especialitzar-se. «El que jo no em produeixo a casa—vi, blat, verdura, etc.—les vies de comunicació m'ho portaran al davant millor i més barat que no ho produiria el meu camp, i procedent de comarques on s'escau ésser allà la producció de més rendiment econòmic.»

Quan les condicions d'una comarca són molt determinades i escaients a una producció donada, aquesta hi esdevé tradicional i tan fortament arrapada a la gent i a la terra, que resisteix llargues crisis i daltabaixos econòmics. Però en el cas del Vallès, que no estava casat amb cap producció, l'agricultor ha pogut respondre amb relativa facilitat a les indicacions que aquella revisió de valors li feia. En venir les noves exigències mercantils s'havia de produir el que el mercat exigia, i la funció agronòmica més exigida i que econòmicament més venia satisfent els interessos de molta part dels vallesans era la producció de llet, i en tots els indrets on era a propòsit, el Vallès produï llet.

Tenim diferents comarques d'aptituds ramaderes més accentuades que el Vallès i on la vaca lletera s'hauria trobat amb un medi més semblant o idèntic al del seu origen. Però la producció de llet fresca pel consum ve fortament condicionada per la distància i comunicacions al centre consumidor; per això el Vallès, abans que aquelles altres comarques, ha pogut respondre a la nova exigència del mercat. I ho ha fet, com és de comprendre, deixant en-rrera altres produccions de les quals era més capaç agrícola-ment, però que econòmicament anaven quedant més baixes que la producció de la llet.

Constatem dos fets. Primer, la creació d'un gran centre de consum ha fet que a Catalunya es formés de bell nou una important població bovina lletera, amb races estrangeres, cosa que hauria

estat insospitada no molts anys ha. Això ha reportat el transport i desenrotllament de la vaca lletera lluny de la seva àrea natural, que, com es digué, és veïna del mar del Nord i de les neus dels Alps.

Segon, aquesta població bovina lletera s'ha format a Catalunya no precisament on el medi ambient agrícola era a propòsit, sinó on ho han permès les condicions de transport.

Les contingències econòmiques, doncs, passant mentre puguin per sobre les condicions agrícoles, determinen l'eixamplament o decadència de les produccions, essent la causa de l'evolució agrícola de les comarques.

J. M. RIU

La cuca verda de l'alfals

UN nou flagell ve a perjudicar l'agricultura empordanesa. Un insecte, que a l'estat de larva ataca les userdes. Aparegué l'any passat; fa, doncs, poc temps que el coneixem, però els seus efectes bé massa que són coneguts, puix és un flagell no sols comparable a la *cuca negra* (*Colaspidema atrum*), sinó que en molts llocs els seus danys són molts pitjors.

En aquestes línies em proposo donar compte de les observacions directes fetes al camp, sobre la vida i els danys de la cuca verda, esperant que altres observadors vinguin a completar-les i ajudin a identificar l'insecte.

El mal es presenta de la següent manera: A primers de juliol apareixen a les userdes una infinitat de papallones que volegen damunt del camp. Això dura sis o set dies. A la segona quinzena del mateix mes, a les userdes que havien estat envaïdes per les papallones, es nota que perden el color verd, prenent una coloració blanquinosa. Fixant-nos més detalladament, es veuen en les extremitats dels brots, que les fulles més tendres són enganxades per fils sedosos formant una petita bossa, a l'interior de la qual es troba una larva. Als pocs dies la coloració s'accentua i el camp queda completament blanc. Les larves es troben no sols dintre les bosses, sinó escampades per tota la planta. Es el ple de l'atac. La coloració blanca és la que prenen les fulles, que desprovistes de l'epidermis (que ha estat menjada per la larva), se sequen.

Poc temps després les larves desapareixen i durant la segona quinzena d'agost reapareixen les papallones i al seu degut temps les noves larves, que comencen un nou atac com el primer.

L'insecte causant del dany pertany, em sembla, als microlepidòpters; és de poc més d'un centímetre de llargada a l'estat adulte, d'un color grisenc, amb antenes llargues i primes que prenen la direcció del cos durant el repòs; potes llargues i demás caràcters que fan creure que és un *piràlid*. La larva, coberta de pèls escassos, al moment del seu complet desenrotllament arriba a tenir de 1 a 2 centímetres de llargada; és groga en la part ventral, amb unes ratlles verdes en la dorsal que li donen un aspecte verdós (d'això el nom amb què és coneguda de *cuca verda*), en el cap unes ratlles fosques molt gruixudes i espeses li donen un color negrenc.

L'insecte, que jo sàpiga, no ha estat classificat. Recordant que fa un parell d'anys es presentà a l'Urgell i després s'escampà per tot Catalunya, una invasió de *Laphigma exigua* que atacava, com la cuca verda, tota mena de conreus, jo he pensat, fixant-me en la identitat d'alguns caràcters que recordo de la *Laphigma* amb els de la cuca, que potser es tracti del mateix insecte, però no podria pas afirmar-ho amb seguretat.

Apareixen les papallones a primers de juliol, es verifica la fecundació i ponen els ous. Als quinze dies té lloc l'eclosió: surten les larves, que comencen a rosegat les fulles més tendres, embolicant-les amb fils sedosos, constituint una bossa que les protegeix mentre dura la seva tasca destructora. En acabat surten per a formar noves bosses, o solament per a menjar fulles sense protegir-se. Arribades al seu complet desenrotllament, desapareixen, sens dubte amagant-se a dintre terra, on crisaliden i tornen a aparèixer les papallones de la segona generació, a la segona quinzena del mes d'agost, i les cuques a primers de setembre.

Danys causats per la larva. Es sols en l'estat de larva que l'insecte ataca la fulla mastegant. Destruïx completament l'epidermis superior i inferior, deixant sol el mesofil, que se seca i acaba per caure.

Com es pot comprendre, els danys són molt sensibles, car representen la pèrdua dels pulmons i estómac per la planta, i la pèrdua per l'agricultor de la fulla, que és la part més important d'aquest farratge, el qual en ésser-ne desproveït perd tot el seu valor.

Per donar un exemple de la voracitat d'aquesta larva, citarem un cas ocorregut l'any passat. Una volta destruïdes les userdes i no sabent què menjar s'atacà al morenc (que no havia crescut per efectes de la secada), als melons, a totes les herbes, i inclús les ortigues quedaren destruïdes.

En resum, el mal que causa és la destrucció completa del tercer

dall, i pot atacar el quart en la segona generació, si aquell ve adelantat.

Lluita contra el flagell.—No podem donar dades segures sobre la biologia de l'insecte, però podem donar-ne de més precises sobre els mitjans de lluita.

Ens hem de dirigir, per a lluitar amb eficàcia, contra la larva, i potser també contra els ous.

Contra la larva ens ha donat un resultat indiscutible, quasi més positiu, si és que pot ésser-ho, que contra el *Colaspidema*, l'aplicació de sals arsenicals, en la fórmula següent :

Arseniat de sosa, anhidre, 96 per 100 puresa... 400 grams

Calç 600 »

Aigua 100 litres

La calç emprada fou calç viva, i apagada amb molt poca aigua tirada lentament, fins quedar convertida en pols. La calç queda així més disgregada i el líquid és superior des del punt de vista de la toxicitat, a l'ensem que embossa menys la màquina.

Aquest líquid així obtingut fou aplicat amb un polvoritzador de gran treball.

Té gran importància conèixer el moment d'aplicació de la fórmula. Començarem a tractar les userdes un divendres, quan a penes es veien algunes de les esmentades bosses ja formades ; el disabte fou festa ; per consegüent no podérem continuar el tractament fins al dilluns. Durant aquests 2 dies, en la part tractada la cuca havia mort tota, sense que la userda hagués sofert cap mal. En la part que fou tractada després, les bosses estaven ja totes formades, la cuca essent més vella era més resistent i a més era protegida per la bossa, ço que féu que no morís fins a les 48 hores del tractament, i durant aquest temps podia causar un mal considerable.

El tractament deu fer-se, doncs, a penes es formen les primeres bosses ; sense témer que sigui massa aviat.

Veiem, doncs, que buscar el moment d'aplicar l'arseniat, no és cap cosa complicada, car no és aquest un cas com el de la *Cochylis* (cuc de raïm), en què trobant-se simultàniament papallones, ous i larves en una mateixa vinya, cal preocupar-se de buscar amb certa precisió el moment del tractament, perquè aquest sigui d'eficàcia màxima ; sinó que els diversos períodes de la metamòrfosi de la cuca verda vénen en conjunt ben delimitats : quan apareixen les primeres larves fa dies que han desaparegut les darreres papallones ço que fa que amb una sola aplicació d'arseniat feta al principi agafem totes les larves.

Terme mig, neixen larves durant 6 ó 7 dies. Quan ens donarem compte de la formació de bosses, les primeres larves tindran ja uns dos dies ; fent el tractament en aquell moment, matem aquestes i les que naixeran durant els 4 dies següents (car podem comptar que dura 4 dies la toxicitat de l'arseniat) ; en total, doncs, 6 dies, que són els que dura l'eclosió. Per consegüent, el tractament és radical, com podérem comprovar pràcticament en la finca que el senyor Rahola posseix a Castelló d'Empúries.

En la mateixa finca, un camp no poté ésser tractat, car la userda era massa grossa, i havent de dallar-la de seguida, hi hauria hagut perill d'intoxicació. Doncs allí, s'ha presentat la segona generació, mentre que en els altres camps no ; això acaba de demostrar que el tractament contra la primera fou radical.

De totes maneres, això no pot afirmar-se massa categòricament, car en alguns casos poden néixer papallones durant més de 6 ó 7 dies, i ens trobaríem amb l'aparició de la segona generació bo i fent el tractament en les condicions esmentades ; llavors una nova aplicació arsenical contra aquesta darrera fóra de gran utilitat.

Veiem, doncs, que podem lluitar contra la larva ; però he dit que potser també contra els ous. En un altre camp la userda era més avançada, i el tercer dall es féu abans de l'aparició de la cuca, però quan havien ja desaparegut les papallones i quan, per consegüent, havia estat efectuada la posta. Doncs bé, en aquell camp no s'ha vist una cuca de la primera ni de la segona generació, ço que fa creure que els ous són posats en les fulles tal com passa amb el *Colaspidema*. D'això se'n dedueix que un mitjà de lluita fóra dallar totes les userdes on s'hi han vist papallones, abans que hi aparegués la cuca ; així portada la userda al magatzem, destruiríem els ous posats a les fulles.

Aquest sistema, si bé no necessita tractament de cap classe, en certs casos resultaria menys econòmic que el precedent, perquè molt sovint comportaria la pèrdua d'un dall (si aquest hagués de fer-se abans del complert desenrotllament de la userda). De totes maneres, això no fóra cosa sensible si podíem arribar a l'extinció completa del flagell tallant el cicle evolutiu de l'insecte.

JOSEP LLOVET

Als recons, als marges, a les vores dels camins i de les sèquies, als patis, a les partions dels camps, a tots els espais lliures, planteu-hi arbres de fusta o de fruita. A Catalunya en tenim massa pocs encara.

L'alimentació seca, base econòmica en la indústria avícola

INNOMBRABLES són els mètodes i formes d'alimentació que cada aficionat o professional de l'avicultura segueix o aplica a les seves aus; els uns segueixen els sistemes de llurs avantpassats, sense voler-se pendre la molèstia d'investigar si són els que vertaderament requereixen les seves gallines. Aquests són els acèrrims defensors de la posició horitzontal; els resultà més còmoda aquesta posició que el pendre's el treball d'investigar si els nous mètodes d'alimentació són susceptibles de suplir amb avantatges els antiquats mètodes per ells usats. Altres, amb idees més modernes, apliquen sense prèviament haver-les passat pel sedàs del bon criteri fórmules i mètodes que en certs climes i races donen bons resultats, però que en altres els resultats finals són pessims.

Dins aquests extrems hi ha, com en totes les coses, el seu terme mig, els uns acostant-se més a un extrem, els altres a l'altre, és a dir, que hi ha un vertader bullit en ço que a l'alimentació fa referència. Tots apliquen règims d'alimentació diferents i tots obtenen bons resultats, almenys segons s'expliquen. No contradiré que a molts l'alimentació que segueixen els pugui donar bons resultats, però crec també que no deixaran de reconèixer que es poden aplicar nous mètodes o noves formes d'alimentació que substitueixen amb avantatge el règim anterior.

Una de les noves formes que crec ha de substituir a la tan usada calderada i farines humitejades és l'alimentació a base de farines seques.

Aquesta alimentació consisteix, com el seu nom ja ho indica, en l'ús exclusiu dels aliments secs sense humitejar-los. És l'alimentació que s'ha d'imposar forçosament a les granges avícoles que d'aquesta branca de la petita ramaderia en vulguin fer una vertadera indústria.

Donat els preus a què avui dia arriben els jornals, el temps adquireix un veritable valor metàl·lic, el qual repercuteix sobre el preu de cost. Com que en el mètode basat en l'alimentació seca sobresurt com a principal avantatge l'economia de mà d'obra, heu's aquí com trobem en ell una de les maneres de reduir el preu de cost del producte, i per tant d'augmentar el benefici.

Per a demostrar la superioritat de l'alimentació seca res no hi haurà de millor que un càlcul numèric comparatiu.

Pendré com a base de càlcul una explotació de 300 gallines. Unicament comptaré en la suposada explotació el temps que es necessita per coure i repartir la calderada i la repartició i preparació de la farina seca, puix no és necessari per als nostres càlculs el comptar el temps emprat en la repartició del gra verd, neteja, etc., car en tots dos casos és el mateix.

Règim humit :

La preparació i cocció dels aliments per a 300 caps d'aviram requereix quan menys 2 hores.

El barrejar els aliments procedents de la cocció amb segó o quarts requereix, suposant que les gallines estiguin dividides en compartiments de 100 aus cada un, uns 15 minuts.

El total del temps emprat en coure, preparar i repartir el pinso serà, doncs, de 2 hores 15 minuts.

Règim a base de farines seques :

La preparació de 250 quilos de farines seques necessaris per a l'alimentació durant 15 dies requereix una hora.

L'omplir les tramuges o menjadores automàtiques, una vegada cada 15 dies, 30 minuts.

Tenim, doncs, una hora i mitja de treball durant els 15 dies, que repartida diàriament ens suposa 6 minuts. L'estalvi de temps diari a favor del règim sec és, doncs, de 2 hores 9 minuts. Metallitzant el temps, al cap de l'any, i comptant els jornals a 8 pessetes, obtindríem un benefici de 784 pessetes.

En el cas que les gallines estiguessin dividides en grups més petits, l'economia de temps seria encara més notable. Suposant una granja en la qual cent de les 300 gallines estiguessin dividides en lots de 10, per la formació de parcs de reproducció, el temps que s'estaria per a la repartició amb el règim humit, diàriament, seria d'uns 15 minuts més, i en canvi amb l'altre règim seria quasi exactament el mateix.

Quinze minuts diaris al cap del any, fan moltes hores, i pel que no té sobra de temps no deixa d'ésser-li un seriós avantatge.

En la cria de pollets és tant o més gran l'estalvi de temps, puix amb l'ús dels aliments humitejats, aquests s'han de repartir cada dues o tres hores, segons l'edat, degut a la rapidesa amb que fermenten. Calculi's la molèstia i pèrdua de temps que suposa per tal motiu el deixar i pendre una feina cada 2 ó 3 hores.

Qui s'hagi trobat amb un negoci en què la feina sigui variada, com succeeix en la indústria avícola, sabrà les pèrdues de temps que suposa el canvi de feina.

Henry Ford, segurament donant-se compte de la pèrdua de

temps que li representava el canvi de lloc i feina dels seus obrers, organitzà els seus tallers i la repartició de la feina de manera de suprimir passos inútils, que únicament representaven pèrdua de temps. Tan bé ho organitzà i tan gran fou el número de passos que arribà a estalviar, que pogué reduir els preus dels cotxes que porten el seu nom quasi a la meitat del preu anterior, ço que li suposà un augment de vendes considerable, i al fi i al cap un benefici anual molt superior.

Apartant-me una mica de l'essència d'aquest article he citat aquest exemple únicament per a demostrar que el factor temps, avui dia, donat els preus dels jornals, intervé en gran part en el preu de cost d'un producte i que, per tant, tota pràctica o mètode que suposi estalvi de temps s'ha d'estudiar detingudament per a veure d'aplicar-lo a cada cas particular.

A part de l'avantatge citat, el mètode d'alimentació seca en presenta d'altres no menys importants.

Mirat des del punt de vista higiènic, presenta un gran avantatge sobre el mètode antic. El règim humit requereix més vigilància per part de l'amo que no l'altre, car si es posa massa menjar a les menjadores es corre el perill que es torni agre, principalment a l'estiu; i si és magre, per poc es va de dret a la disminució de la posta o bé a l'enflaquiment de l'animal. Per a remeiar això únicament hi ha la vigilància de l'amo.

A part d'aquest inconvenient, les menjadores es deuen netejar sovint si es vol mantenir una rigorosa i constant higiene. Tot això suposa temps, treball i al més petit descuit el veure's alguna gallina malalta o ensopida a causa d'una mala digestió provocada pels aliments en estat de fermentació.

En la cria de pollets les mesures es deuen extremar més, puix així com en les gallines les conseqüències no acostumen a ésser greus, no passa el mateix amb els pollets, en els quals el menjar entrat ja en fermentació pot causar greus perjudicis.

No presenta pas tals inconvenients el mètode sec. La més absoluta netedat i la desaparició absoluta de perills de fermentació dels aliments és una de les característiques d'aquest mètode.

En quant a la posta, si la fórmula de l'aliment està ben calculada i preparada, els resultats són excel·lents i no m'atreveixo a dir millors perquè no m'he entretingut a fer la prova i comparació, però puc afirmar que els resultats obtinguts per nosaltres en la nostra granja ja són excel·lents. Citaré alguns exemples. Tenim la gallina 18 Prat Lleonada amb 208 ous anuals; la 20, amb 184; la 65, amb 182; la 89, amb 184; la 196, amb 192; la 233, amb

125 en mig any ; la 222, 150, també en mig any ; als voltants d'aquests records en podria citar molts d'altres. Actualment, ja a últims d'octubre, en què la posta és tan escassa, pleguem encara un 22 per 100 d'ous.

Aquests exemples, doncs, ens prova que aquesta alimentació s'adapta perfectament a les exigències de les ponedores, puix per més bona ponedora que sigui una gallina, si l'alimentació i el medi ambient no són bons, no podrà donar ni bons promitjos, ni records de posta.

En la cria de pollets els resultats obtinguts per nosaltres no poden ésser millors, ja que de 2.500 pollets criats aquesta temporada únicament hem experimentat un 10 per 100 de mortalitat, ço que és un tant per cent petit en la cria en gran escala.

Però el mètode humit té també els seus avantatges.

L'alimentació humitejada o la calderada troba la seva vertadera aplicació en l'engreix de les aus. Experiments fets en escoles d'avicultura que mereixen confiança, ho han demostrat amb proves fetes en diversos grups de gallines, unes alimentades a base d'un règim amb cocció de diversos tubèrculs i les altres a base del règim sec. Les del primer grup han augmentat un xic més de pes, en els mateixos dies, que les altres alimentades a base de les farines seques.

L'augment aquest de pes és degut principalment a què la gallina és més amiga dels aliments humitejats que de la barreja completament seca, i per tant, com que en menja més, és natural que l'augment de pes també sigui major.

El règim humit troba i continuarà trobant aplicació en les cases particulars, on les sobres de la taula i cuina, convenientment bullides i barrejades amb quarts o segó, es constitueix un suculent ranxo.

Aquell qui pugui obtenir a baix preu diferents tubèrculs, verdures o desperdiciis d'escorxador, pot trobar en dit règim un medi d'economia, però ha de tenir cura de fer bé els càlculs i comparar si el temps que es perd en la preparació de la calderada és compensat per la major baratura dels aliments.

En resum, i fent resaltar els punts més importants d'aquesta ressenya, tenim :

Primer. Gran economia de temps usant el règim a base de farines seques.

Segons. Gran higiene del mètode sec, amb mínimum de treball i vigilància.

Tercer. Avantatge del règim humit o calderada quan es tracta

d'engreix d'aus o quan es tenen a disposició i barats diferents tuberculs, verdures o desperdiciis d'escorxador.

Quart. Necessitat de tenir, en cas d'usar les farines seques, un bon sistema de menjadores automàtiques, car si no es perd tant com en mengen, i el sistema deixa d'ésser econòmic.

M. DE SOJO

Viladecans, 30 d'octubre de 1925.

La ruptura de relacions comercials amb Alemanya

EL Govern espanyol ha trencat les relacions comercials amb Alemanya; en conseqüència, queda prohibida l'entrada a les possessions d'Àfrica i a Canàries dels productes alemanys, i es graven, en entrar a la península, amb el 80 per 100 sobre la primera tarifa de l'aranzel.

La ruptura de relacions segons el senyor Castedo, és deguda a la resposta d'Alemanya a Espanya; Alemanya no sols no accepta les proposicions espanyoles referents a les modificacions a l'últim tractat, sinó que posa dificultats i fins augmenta les tarifes que abans havia concertat.

Conseqüències de la ruptura? Mentre duri, ni Espanya podrà exportar a Alemanya, ni Alemanya a Espanya.

Qui hi perd més? Potser Alemanya, però els agricultors espanyols, sobretot els taronjaires i els productors de primícies, no deixaran de tocar-ne les conseqüències. Llàstima que el govern espanyol s'hagi decidit a un acte d'energia precisament en un moment crític, quan comença l'exportació de taronja, quan els agricultors poden de rebre!

Una situació de tivantor com la que comporta la ruptura de relacions comercials no pot tenir, però, una duració massa llarga. Aviat els dos governs miraran d'entendre's i de concertar un nou tractat de comerç. Ja es parla de si han començat les conversacions preliminars (1).

La qüestió està ara en veure en quines condicions es concertarà el nou tractat, és a dir, veure si l'actitud d'Espanya haurà estat

(1) En efecte, al moment d'entrar en màquina ens enterem que s'ha signat un *modus vivendi* per sis mesos.

beneficiosa, si el perjudici que mentre duri la ruptura, suporten els agricultors (vinicultors, fructicultors, horticultors), trobarà compensacions en el nou tractat.

No ens referim naturalment a compensacions que tinguin eficàcia immediata, car no n'hi han de possibles. Aquell que no hagi pogut exportar els seus fruits al moment oportú, els haurà venut a qualsevol preu. Demés, el tancament d'un mercat, en suprimir un consumidor, desequilibra l'oferta i la demanda i fa baixar els preus. Ens referim a compensacions i avantatges pels anys que vindran

Nosaltres pensem que cap, que el mercat alemany està perdut pels nostres agricultors, mentre estigui en vigència el tractat italo-alemany concertat fa pocs dies, en el qual Itàlia ha aconseguit el tracté de la nació més afavorida, el que vol dir que si Espanya aconsegueix en el nou tractat que es concertarà, condicions excepcionalment favorables, Itàlia, gràcies a la clàusula esmentada de la nació més afavorida, té dret automàticament a les mateixes condicions.

Heu's aquí el que una personalitat italiana diu del tractat italo-alemany :

«Pels productes agrícoles de major interès no hem pogut aconseguir els mateixos avantatges d'abans de la guerra, però per molts hem fixat posicions defensives ben sòlides, obtenint considerables reduccions aranzelàries. Entre aquests productes hi han les hortalisses (coliflors, tomàtecs, mongetes tendres, cebes, alls). Després vénen els citrus (llimons i taronges), pels quals hem obtingut *les tarifes d'abans de la guerra*. Per les flors, que constitueixen per Itàlia un importantíssim producte d'exportació, hem aconseguit la tarifa de 1924, això és, de 100 marcs per cent quilos, mentre la tarifa general era de 300 marcs.

Per les hortalisses preparades (conserves) hem obtingut especials avantatges, aconseguint drets inferiors al d'abans de la guerra. Un punt important del tractat és el que es refereix al vi; però la definició d'aquesta veu, depèn de la conclusió del nou tractat hispano-alemany (encara no hi havia hagut la ruptura) que haurà de substituir el que ara regeix i que fou denunciat per Alemanya per defensar les seves regions vinícoles. Amb notes especials al tractat ha estat establert que *Itàlia gaudirà de les mateixes concessions que Alemanya farà a altres països exportadors de vins*. Com que Itàlia ocupa el quart lloc com exportadora, és clar que la seva posició quedarà avantatjada.»

La personalitat italiana en qüestió parla prou clar. No calien, però, aquestes declaracions, perquè ens adonéssim del que significa

per a nostres exportacions agrícoles aquest tractat italo-alemany. Els valencians compregueren de seguida el dany enorme que representava per la taronja i pels altres productes llevantins.

El mercat alemany és ben bé perdut per nosaltres. Encara que Espanya, en el nou tractat, obtingui condicions de favor, aquestes, per la clàusula de la nació més afavorida, seran també aplicades a Itàlia; i si només obté condicions iguals a les italianes, la depreciació de la moneda italiana (27-28 cèntimes de pesseta valen avui una lira) farà que els nostres productes no puguin competir. Els productes italians seran sempre més barats que els nostres.

Això és el que hem de pensar en fer el nou tractat. Cap concessió que ens faci Alemanya tindrà eficàcia.

AGRICOLA

COMENTARIS

L'estany del Gayà

Llegim als diaris :

«Sota la presidència del comte de l'Asalto, al domicili de l'advocat d'aquesta capital En Josep de Montoliu, s'ha celebrat darreament una reunió de propietaris terratinents de la Conca del Riu Gayà, per a tractar d'organitzar-se, amb l'objecte de portar aviat a efecte l'estany que s'ha de construir a l'esmentat riu, a l'indret conegut per «Estret de Cadernal», del terme municipal de Vespella, el qual, amb una capacitat de prop de dotze milions de metres cúbics, permetrà de convertir en esplèndids regadius immenses extensions, avui dia secà, de nombrosos termes municipals de la província de Tarragona.

En la dita reunió, en mig de gran entusiasme, va quedar constituïda la Junta organitzadora, composta dels següents senyors :

President, comte de l'Asalto; secretari, Josep de Montoliu; vocals : Pau Fornt, en representació de Vespella; Joan Queralt, per Catllar; marquesa de la Bàrcena, o la seva delegació, per la Riera; Ramon de Montagut, per Altafulla i Ferran; Esteve Huguet, per Torredembarra; Llorenç Recasens, per Pobla de Montornés; Antoni Olivella, per Clarà i Creixell; Rafel Fuster Güell, per Vendrell; Domènec Ventosa Elías, per Roda. Queda per a designar, la representació de Sant Vicens, i ostenta la de La Nou, el propi comte de l'Asalto.

L'oficina o Secretaria, ha quedat, de moment, establerta al carrer de València, 223, d'aquesta ciutat.»

Per nosaltres és aquesta la manera més eficaç de fer agricultura.

Els préstecs del blat

Heu's aquí el que s'ha comunicat a la premsa :

«El dia 31 d'octubre vencé el termini de la pròrroga concedida per als préstecs als agricultors amb garantia de dipòsits de blat, atorgats pel decret de 6 de juliol.

Segons el balanç tancat en aquella data pel Banc d'Espanya, el compte especial per als préstecs sobre el blat, la xifra inicial del qual fou de 50 milions de pessetes, donava un saldo de 48.309.623 pessetes, és a dir, que fins aquesta data, solament s'havien fet préstecs per valor de 1.700.377 pessetes. Durant els últims 15 dies s'han substanciat alguns expedients de concessió de préstecs, que no han pogut quedar compresos en l'últim balanç del Banc. No obstant, veient el volum dels préstecs anteriors, no es creu que la totalitat dels concedits passi dels dos milions i mig de pessetes.

S'estan fent gestions perquè sigui novament prorrogat el termini per als préstecs sobre el blat, i ara fins al 31 de desembre, mentre al mateix temps es facin propagandes per totes les províncies per a convèncer els pagesos de la conveniència del préstec. Les impressions, no obstant, que es reben, són poc satisfactòries, car sembla que els pagesos es mostren contraris a sol·licitar el ja esmentat préstec.»

D'on es pot deduir que malgrat la necessitat, els agricultors no han recorregut al préstec.

Per què? Senzillament : per les complicacions, el paper segellat, els informes, les garanties, etc., etc.

Quan es convencerà el govern que els préstecs als pagesos han d'ésser concedits defugint de tota mena de formulismes, simplificant la tramitació?

El tractat amb Bèlgica

Diu *Observer*, a *La Publicitat*, referint-se al tractat hispano-belga signat el 24 d'abril de 1925, en el qual Espanya feia importants concessions per sota de la segona columna de l'aranzel :

«El tractat era especialment perjudicial per a la indústria metal·lúrgica. La línia de raonament dels enemics del tractat, era que les concessions a Bèlgica, país de moneda depreciada, eren perillosíssimes per a la indústria, i sense compensació suficient per a l'agricultura d'exportació.

Evidentment, els productes espanyols d'exportació a un país determinat estan limitats per la població del país. En el cas de Bèlgica, ens trobem amb un país d'extraordinària capacitat d'exportació i, en canvi, de limitada capacitat de consum (almenys per a productes espanyols).

Era tan clara aquesta situació, que àdhuc persona tan poc sospitosa de proteccionisme radical per a la indústria com el marquès de la Frontera, opinà que les concessions eren excessives en proporció dels avantatges. De fet, però, el tractat fou aprovat pel Consell d'Economia i posat en vigència.

En el tractat es preveia una durada indefinida, amb facultat de

denúncia amb tres mesos d'anticipació per qualsevol de les parts, i el govern espanyol, a 1 d'agost, anuncià al govern belga la denúncia; el tractat havia de finir, doncs, l'1 de novembre. Però s'obriren negociacions, i el 30 d'octubre aparegué a la *Gaseta* un conveni modificatiu del d'abril d'aquest any.

El lector creurà, naturalment, que les modificacions són importants i favorables a Espanya, com a país que ha amenaçat amb la guerra de tarifes. Doncs no: el tractat és gairebé idèntic a l'anterior.

Els que tenim un cert gust insistent per l'ordre i la lògica, ens trobem molt desconcertats davant d'aquesta història. El govern espanyol conclou un tractat amb un país i el posa en vigència malgrat de totes les protestes. És que el troba bo. Al cap de tres mesos anuncia la denúncia d'aquell tractat. És que el troba dolent. I tres mesos després, el torna a posar en vigència. És que el torna a trobar bo. Confessem que la nostra limitada intel·ligència no és prou apta per a comprendre les raons profundes d'aquests canvis d'actitud.»

La infidelitat dels coloms

Generament els desordres matrimonials entre els coloms, provenen de què el colomar no hostatja un nombre igual de mascles que de femelles. Els coloms desaparellats són éssers pertorbadors que sembren la discòrdia.

Si els mascles estan en excés solen atormentar els altres mascles, segueixen les femelles aparellades i destorben els acoblaments, cosa que provoca la producció d'ous clars.

Si són les femelles les que sobren, cerquen per tots els medis de distreure els mascles de les seves obligacions per fer-se fer la cort.

Es cosa indispensable que totes les parelles siguin completes, amb la doble finalitat d'estalviar-se els inconvenients de la infidelitat i de no mantenir subjectes improductius.

El sucre contra el fred

Ha arribat l'època en què els éssers humans, el mateix que els óssos, han d'adoptar un règim especial que alimenti i doni calor, per a protegir-se contra els freds.

El sucre és un dels millors aliments per a donar calor al cos, per la qual cosa han d'augmentar-se progressivament les dosis i endolcir més el te o el cafè i pendre molt dolç per postres.

Segons l'opinió d'un metge anglès, els homes hem d'imitar els óssos i altres animals, els quals a la tardor prenen aliments a propòsit per a criar greix, mentre que nosaltres durant l'hivern romanem en les mateixes condicions físiques que a l'estiu.

Per criar greix hi ha, ultra el sucre, uns quants aliments excel·lents. El llard, el formatge, les amanides amb oli, la carn de porc, i en general tots els aliments greixosos són immillorables.

La roba ha d'acompanyar l'aliment. Cal abrigar-se ben bé per no perdre la calor natural, i curar molt que l'espalla resti igual-

ment protegida, si més no, que el pit, puix, per un costum inexplicable, les peces de roba masculines, sobre tot l'armilla, són fetes d'una manera que deixen l'espatlla sense protecció.

De terra nostra

Diu «El Francolí» :

«Coneixent millor a la nostra terra l'estimarem més, perquè podrem ponderar les seves bel·leses, podrèm encisar-nos dels seus encants, i embadalir-nos de les seves meravelles. Coneixent-la millor sabrem que està voltada de totes les excel·lències, que compta amb tots els elements, que podem enaltir-la i glorificar-la ; l'augusta solitud dels cims nevats, les pregoneses de les valls pirenenques ; les boscúries en la frondositat s'escampa com un foc de gallardia ; l'exuberant i treballada fertilitat de les terres altes i baixes ; aquella vegetació luxuriant besada per l'aigua fecundant aquells llogarrets pletòrics, fumejants sota llur cloquer vetust ; aquelles costes ombrejades pel color d'esperança que els dona el pi ; aquella mar radiosament blava, tota cançons i misteri... tot això cal que sia assimilatat en el nostre coneixement per a fer-nos dignes de petjar la terra nostra.»

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Passat el període de relativa activitat que culminà en el moment de les veremes, hem retornat a un quietisme avorridor, i no pas perquè vinyaters i comerciants estiguin desitjosos de repòs—que bé massa que dura i perdura—, sinó perquè les circumstàncies ens són adverses de moment.

En l'hora de poder activar-se els negocis, coincidiren dos fets internacionals transcendents. El primer fou la ruptura de tractes amb els representants d'Alemanya, que amb els nostres pretenien refer la denúncia del tractat comercial, en mal hora empès i avorrit pels productors del Rin, i això tot justament quan els representants de Germania emprien de ferm una intelligençia amb el govern d'Itàlia i posaven les fites a unes conveniències mercantils per les que fos viable i segur un tractat de comerç amb la nació llatina, els interessos de la qual en la producció agrícola tenen tants punts de semblança amb els nostres, i singularment una afinitat extrema en ço que es refereix al mercat vínic. Ultra la dita afinitat, tenen els italians avui un factor circumstancial favorable en el preu de la seva moneda, que permet una concurrència, car no és pas tot u lires o pessetes per un mercat alemany que està refent-se.

El segon fet ens el dona la crisi francesa, deguda a un avorriment de sistema financer, i per tant que l'apariència sembli en favor d'una molt probable reacció del franc, en el món de les realitats, l'hem vist

tombar a 27 i, per tant, distanciar-se de la nostra moneda fins al punt d'imposar una abstenció d'ordres de compra.

Val, doncs, a dir que tornem a trobar-nos amb l'únic recurs dels mercats interiors, que encara no tenen valuat un seguit de transaccions, per desconèixer els volums en venda i llurs èpoques de moviment.

Els volums de vi no passaran—ni potser arribin—de vint i tres milions d'hectolitres, un xic agreujats pels stoks remanents dels anys 1923-24. Com sigui, els tantetjos van pels sis i mig rals el grau-carga, i les operacions es fan triganeres i amb desmenjament.

L'arribada dels vins regionals és poc notable perquè puguin aventurar-se preus d'estabilitat, demés que desconeixem el grau i bondats dels vins manxegos i aragonesos i llevantins per a enfrontar-se amb els nostres vins novells, tot just a punt d'eixida i prova. Cal pensar, demés, que la temporada de novembre a gener sol ésser, de sempre, la més encalmada de l'any, i no podem estranyar, doncs, que a les raons dites s'afegeixi la calma que trasbalsades i balanços imposen a productors i comerciants.

PERE J. LLORT

Olis

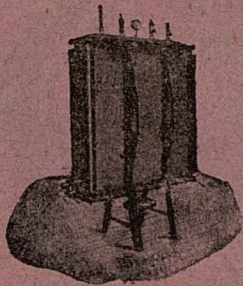
Per tot arreu es comencen a fer els preparatius per la nova campanya, i a alguna comarca la recol·lecció ja ha començat.

Mallorca és el país més primerenc; la seva oliva madura més aviat; demés, sembla que hi ha invasió de cuc, ço que ha fet que s'accelerés la recol·lecció. Els molins funcionen amb tota llur activitat i s'obtenen uns olis de coloració verda bastant intensa, d'olor bastant forta i de gust bastant dolent; l'acidesa és molt variable, entre set i dotze graus. La producció, però, no serà molt important; els seus molins, que per cert són molt petits i antiquats, treballaran fins a la primera quinzena de desembre.

A l'Empordà ve la collita retardada; com allí encara s'estila el mal costum de guardar l'oliva, la fabricació no començarà fins ben entrat el mes que ve. La collita serà com la de l'any passat.

A Tortosa, també va retrassada la collita, i més enguany, que no es veu ni una picada de mosca en tota la comarca. Comença a treballar algun molí, elaborant les olives dites «secalls», que són les plegades de terra, fent olis de classe corrent de bastant bon color i d'una acidesa entre tres i quatre graus; la recol·lecció no començarà fins a darrers de mes, i sembla que s'obtindran per tota la comarca classes bastant escollides, de bon paladar i poca acidesa. La producció de dita comarca, prenent el promig de tots els pobles que la componen, serà de més d'un seixanta per cent per ço que els seus molins treballaran, sobretot els de la ribera del riu Cènia, fins al mes de maig, en què encara elaboraran les olives «engolfades».

A Reus es comença a fer alguna cosa de les olives plegades de terra; a Montroig i pobles del voltant la recol·lecció ja és començada i els primers pregons s'han fet a 20 pessetes les de terra i a 24 les de l'arbre; és de creure que les qualitats de l'oli seran excel·lents, ja que l'oliva es presenta en les millors condicions. La producció d'aquesta reduïda comarca, que abarca tot el Camp de Tarragona, es pot considerar com a tres terços d'una collita plena; la fabricació durarà fins tot el febrer i potser més.



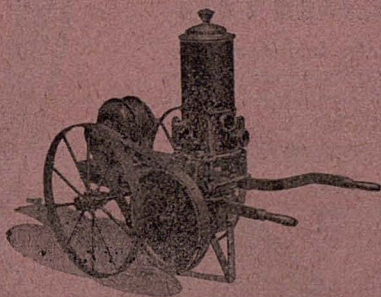
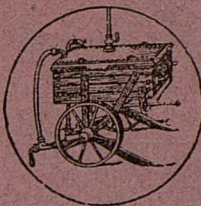
**PASTORIZADOR
sistema DEPATY
de París.**

El mejor y
más econó-
mico. Todo
el interior a
la vista.

FILTRO PINEL

El mejor fil-
tro para vi-
nos, el más
acreditado,
de mayor
rendimiento
y perfeccionado.

Mangas para filtros, etc., etc.



BOMBAS DAUBRON, de París

Filtros auto-lavadores, instalaciones
de cavas y bodegas, instalaciones
para la clarificación de los vinos
por el frío, etc., etc.

Representante **Pedro Sans**
Leona, 13, ent. **Barcelona**

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

Vins SABATÉ

F. García Ruano

Lauria, 100 Teléfono 1614 G.



Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

“Centro Vitícola del Panadés”

VILAFRANCA DEL PENEDÉS
(Barcelona)

JÀUME SABATÉ

Telèfon 1

Demanint-se catàlegs

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



Els seus garrins cecats en quatre mesos!

Per a la cria ràpida dels garrins desmamats, la ració diària ha d'ésser concentrada (1:4). Ni els grans ni les farines vegetals basten per a aquestes curtes racions. Amb l'addició en el menjar diari d'UN ALIMENT ANIMAL COMPLET, com la

Farina de Peix fresc ATLANTIC

sos garrins avancen molt, fortifiquen sa ossada, engreixen en poquíssim temps i arriben a son desenrotllament total, aptes per a la matança,

120 dies després de desmamats

Representant per a Espanya i ses possessions:

Enric Teixier GRANOLLERS
(BARCELONA)

Riquesa garantitzada per anàlisi recent i rigorosament autèntic. Res de les taules d'alimentació en desús.

80 a 85 % Proteïnes i
Fosfats; 7 % Calc



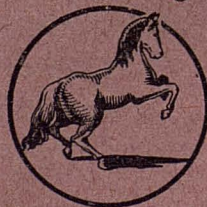
Compañía anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

Acids sulfúric, muriàtic, nítric i fluoridric. - Amoníac puríssim i comercial. Alums, Bisulfats de sosa Sulfat d'Alúmina, de sosa, de zenc, Mini de plom, Litàrgiri, Sulfur de ferro, etc.

**MONCADA, 23
Barcelona**

LINIMENTO ALONSO OJEA PARA Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

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

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

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

A Borges, i en dir aquest nom hi incluïm tota la Segarra, el Segrià, les Garrigues i l'Urgell, no es començarà fins a finals de mes, puix la collita ve molt retrassada i manca a l'horta de Lleydà, que és on són més primerenques; les classes també seran bones, encara que és de preveure que estaran bastant perjudicades, perquè la sequera, en molts llocs, les ha deixat amb la pell i l'os. La seva producció no passarà molt d'un quart de collita normal, i si no fos que la major part de moliners aniran a comprar olives al Camp de Tarragona, es podria acabar en tot el mes de desembre.

A l'Aragó Alt, o bé sigui des de la desembocadura del Cinca fins més amunt de Barbastre, la recol·lecció començarà per l'estil de les Borges; s'obtindran bons olis, car l'oliva és bastant sana. La producció serà d'un quaranta per cent d'una bona collita.

A Andalusia s'ha començat a la part baixa, collint olives del tot sanes, puix sembla que la invasió del cuc que temien s'ha paratitzat; les olives s'han pagat entre 35 i 40 cèntims el quilo. Els olis obtinguts són bastant bons, encara que per aquesta regió es presenta el cas que amunteguen les olives i fan olis corrents.

A la part alta o sigui a les províncies de Còrdova i Jaèn, la collita no es comença fins als vols de Nadal; les olives estan també sanes. La producció serà de més d'un seixanta per cent.

Resumint: podem dir que a la península la producció d'oli serà igual a la de l'any passat, i es pot qualificar d'una mitja collita.

A l'estranger, es tenen notícies de què Itàlia té una mitja collita. Les colònies franceses un seixanta per cent i a Turquia i a Grècia no arriba al quaranta.

L'activitat dels nostres mercats és quasi nulla, puix no es fan compres esperant els olis nous; igual passa amb els estrangers, que sembla que estan també a l'expectativa.

Els olis començaran a tot arreu a preus que avui semblen cars; l'agricultor veu el fruit sa i creu que l'ha de vendre car, i el fabricant té ganes de treballar i pagarà al preu que sigui.

El comerciant pensa tot el contrari que l'agricultor i creu que l'oli s'ha de posar més barat, i resisteix tot el possible a comprar i a fer contractes d'oli nou, si no és a preus barats.

L'opinió nostra és que s'ha d'anar amb molta cura; estem convençuts que els olis sortiran cars, 53 ó 54 duros els de Tortosa bons, posats a Barcelona; a 43 ó 45 pessetes el càntir de Reus, i a 42 ó 44 rals el quartà els de Borges, però no sabem si els nostres comerciants o els estrangers tindran el coratge de comprar-los. Creiem que al principi es vendrà alguna partida per a refrescar, després vindrà un estancament, potser una baixa, més o menys grossa, i es posarà el preu a punt, i els italians aleshores donaran un cop; els olis tornaran a pujar i així anirem tirant, és a dir, tindrem una campanya molt semblant a la de l'any que acabem de passar.

En olis nous del país, no creiem que s'hagi fet gran cosa; els primers Tortoses, de terra i fins negres de color, es van pagar a 28 i 28'75 pessetes els quinze quilos.

Els andalusos nous s'estan pagant igual que els vells, és a dir, a la paritat de 50 duros Barcelona; pels d'embarcar, a fi d'aquest mes es demana el mateix preu; per embarcament a desembre s'ha fet algun contracte a 49 duros, i pel gener a 48.

Amb anticipació de trenta mil pessetes, s'ha fet una venda de cinc vagons gener a 46 duros la carga; la casa venedora és una important casa que tracta en grans de Còrdova, i la compradora una de Tortosa, ja fa temps establerta a Barcelona.

En olis vells està el mercat molt parat i es fan els preus últimament apuntats, potser una mica més baixos.

En olis de llavor l'activitat és més forta i es fan importants compres per a entregar a llargs plaços; l'entrega immediata es cotitza a 200 pessetes bord Barcelona; al desembre, a 195 i 198; pel primer trimestre de l'any que ve a parts iguals en els tres mesos s'ofereix entre 190 i 192, amb l'envàs deixat pel venedor i pagament en rebre la mercaderia.

Els olis al sulfur, estan una mica més animats i s'ha arribat a pagar a 160 pessetes els de graduació que no arribava a deu graus; els neutres i decolorats són molt sol·licitats i s'han arribat a pagar a 47 duros carga; els de saboneria entre 29 i 33 duros carga, segons classe.

LISINI ANDREU

Cereals

En entrar aquest número en premsa ja haurà estat autoritzada per la província de Barcelona la puja del preu del pa, cosa que de moment haurà alleugerit el pesombre que planava sobre el mercat de blats, limitant superiorment els preus de compra d'aquest gènere, el límit inferior dels quals venia ja de temps fixat per disposició governativa.

Aquesta disposició, que fixava els preus mínims dels blats a procedència a 47 pessetes els 100 quilos i que no permetia operacions més enllà de les 53 pessetes en la mateixa forma, ha motivat dos corrents en sentit invers en el curs dels preus: un corrent baixista a la primeria, un sostingut corrent alcista en els actuals moments.

Si hagués existit llibertat de contractació, les coses haurien succeït altrament. Els blats inferiors, els més de batalla, els extrems, per exemple, s'haurien pagat a 45 pessetes o poca cosa més, mentre que per la relativa superioritat, els blats candeals de la Manxa i de Castella haurien vist els seus preus més augmentats, i les compres s'haurien realitzat talment com les anava reclamant el mercat consumidor, ço és, normalment.

Ara, veiem que els candeals ja es paguen a 50'50 pessetes, i de seguir com és probable, la proporció, ja els veurem en començar l'any a 53 pessetes. I si aquest preu màxim ja queda rebassat en començar l'any, què passarà pels mesos de maig i juny?

Cal anar amb un xic de compte, doncs, que aquest és el camí obligat per aconseguir l'obertura de la vàlvula tan temuda i tan desitjada alhora de la importació de blats.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

El mercat d'avellanes es troba més fluix que dies enrera, havent baixat quelcom els preus d'aquest gènere, tant en gra com en clofolla, i segons sembla, la baixa anirà continuant de no sobrevenir una forta demanda de l'estranger.

Les ametlles també han baixat de preu, amb tot i mantenir-se, però més sostingudes que les avellanes. Ara, però, ja és possible que conti-

nuin als volts del preu actual, encara que no se n'exportin, per ésser prou elevat el consum de la península.

Els pinyons, al revés de les ametlles i avellanes, han pujat un xic, els catalans, com els de Castella, essent ben probable que se sostinguin els actuals preus.

Les garrofes en totes les seves classes han augmentat de preu per la nombrosa demanda d'aquests dies, especialment les d'Itàlia, que de 48 pessetes han passat a cotitzar-se a 51.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona :

Ametlla en gra : Llargueta, propietari, a 580; Esperança primera, a 590; ídem segona, a 580; Comú, a 550; Marcona, a 590; Planeta, a 680; Mallorca escollida, a 575; ídem Propietari, a 555; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra : primera, a 380; ídem segona, a 370; els 100 quilos.

Avellana en closca : Negreta extra, a 100, els 58 quilos; Garbellada, a 98; Propietari, a 95.

Pinyons pelats Catalans, a 510; Castellans, a 510 pessetes, els 100 quilos.

Garrofes : Italiana, a 51; Negra Vinaroç, a 51; ídem Castelló, a 51; ídem Matafera, a 49; Negra Roja, a 48; Eivissa, a 41; Mallorca, a 40; totes en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

En general, el mercat força desanimat.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

L'estany del Francolí. Continuen les gestions prop del govern per arribar d'una vegada a la construcció de l'estany del Francolí. Ha estat a Madrid una comissió per parlar amb el senyor Magaz. Sembla que hom ha aconseguit que es doni pressa a les oficines que han de tramitar l'expedient. Ja és alguna cosa.

La vinicultura manxega. Llegim als diaris :

Ciutat Real, 13.—El governador ha dit als periodistes que el general Primo de Rivera li havia comunicat el seu propòsit de visitar el mes de desembre vinent Ciutat Real i Jaén.

El president del Directori projecta atendre els vinicultors manxecs per a resoldre la crisi que travessen

Potser ara resoldrem la crisi vinícola. Veiam si els manxecs aconseguïen el que no han obtingut ni els riojans, ni els valencians, ni els catalans.

El crèdit agrícola. S'ha reunit el ple de la Junta del crèdit agrícola i ha discutit, com sempre, interessants qüestions.

Entretant, però, el crèdit no ve.

Nosaltres voldríem recordar als ínclits membres de la Junta, la necessitat de simplificar, simplificar, simplificar.

Que recordin el que ha passat amb els préstecs pel blat.

Pel cultiu lliure del tabac. El president de l'Institut Català de Sant Isidre ha dirigit un escrit al sots-secretari de Foment, demanant-li que intercedeixi a favor del lliure cultiu del tabac, prestant la seva cooperació a les gestions que a tal efecte es realitzen.

L'esmentat escrit expresa concretament que el lliure cultiu del tabac seria un recurs al qual acudirien els agricultors, per tal d'obtenir la deguda remuneració de l'explotació de les seves terres.

Hauria d'establir-se, facilitant bones llavors i fixant preus i classificacions raonables.

D'aquesta manera no es perjudicaria la Renda, puix podria adquirir els productes en condicions semblants a les que ha de subjectar-se en les seves compres a l'estranger.

En el suposat que la realitat no respongués als càlculs fets, es consideraria excessiva l'aspiració dels agricultors espanyols, quan demanessin un poc d'ajut a la Companyia monopolitzadora que reparteix un 17 per 100 de dividend a les seves accions, cotitzant-se aquestes al doble i al triple del seu valor nominal?

Quant al perill del contraban, es diu, la Companyia té fàcils i sobrats mitjans per a exercir vigilància en el camp que es cultiva el tabac, considerant més fàcil entrar una càrrega de tabac per la frontera que donar una expedició impropcedent a una quantitat de plantes que han romàs uns mesos a la vista de tothom.

Per conrear els erms de Gimènells, del terme de Vilanova d'Alpicat, l'extensió dels quals arriba a prop de 3.000 hectàrees, s'ha constituït a Barcelona una societat amb un capital inicial de 250.000 pessetes.

El regidor senyor Simó ha contestat a la demanda que li féu l'Institut de Sant Isidre perquè posés la seva valuosa influència per obtenir la derogació de l'arbitri municipal sobre els vins, dient que ja se n'ha ocupat i que amb la mateixa constància continuarà ocupant-se'n; cosa que celebrem de tot cor, tant més quan el senyor Simó es declara ple d'esperances.

El senyor Joan Miquel ha estat nomenat vocal del Consell de l'Economia Nacional.

Un empelt Voronoff sobre un verro. A l'Institut Zootènic del Laci (Itàlia), els doctors Romolotti i Gabutti han efectuat experiments d'empelt testicular sobre un verro de raça Large-Withe, de set anys, que ja era completament incapaç per a la cubrició. La materialitat de l'operació reexí perfectament, i ara hom n'espera els resultats.

Dissolució de l'«Asociación Nacional de Veterinarios». El general Martínez Anido, com a ministre de Governació, ha suscrit un R. D. dissolent l'«Asociación Nacional de Veterinaria Española».

Al Penedès la collita del vi ha estat molt abundant. Hi ha hagut punts on la secada i la pedra han privat que la vinya donés el rendiment normal; però en general es pot dir que la collita ha arribat a un 25 per 100 més que l'any passat. Els preus actuals del vi són els següents, sobre magatzem: negre vell, de sis a sis i mig rals per grau càrrega; negre novell, de 5 i mig a 6 rals; blanc novell, a set rals.

CONSULTORI

En aquesta secció les contestarem gratuïtament i per torn rigorós a totes les consultes que facin els lectors

E. M., Cervera.—El sulfatat de les llavors d'ordi i civada és tan necessari com pel blat. S'usen solucions al 2 per 100 i s'opera o ficant les llavors en el líquid o regant-les amb ell. Després es barregen amb calç en pols o es fiquen en una lletada de calç.

U. C., Ciutat.—Ens sembla molt difícil de poder fer desaparèixer el gust d'absenta d'una bóta. Potser amb vaporitzacions, però per això cal tenir un generador de vapor. Provi de ficar a la bóta un parell de quilos de calç viva; després tirí un xic d'aigua, tapi i remeni. Al dia següent renti amb aigua fins que aquesta surti neta.

No sabria dir-li si el sistema li anirà bé.

A. T. S., Tarragona.—Els arbres es poden durant el període de repòs de la vegetació; des de la caiguda de la fulla al brotar. Podi els ametllers a l'octubre, les pereres al novembre, al febrer les figueres i al febrer-març les oliveres.

En països freds cal retardar la poda; en els càlids va més bé d'anticipar-la.

G. M., Mataró.—En les terres fortes on no s'hagi mai usat superfosfat o se n'hagi usat poc, es pot amb els fems sols proporcionar la quantitat necessària de potassa. Però en terres de molt temps conreades el clorur de potassa li donarà excel·lents resultats, no sols per les patates, de les quals augmentarà els rendiments, sinó també pels altres conreus d'horta i pels cereals. D'aquests pot augmentar fins a 2 quilos el pes de l'hectolitre.

Però l'ús de la potassa no el relleva pas de l'ús de fòsfats i nitrogen.

R. S.

CALENDARI

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

NOVEMBRE I DESEMBRE

FARRATGES

Es sembren: Trèbol gros o Tréful i Trepadella (millor en novembre).

Per majors detalls dirigir-se.

XANCÓ I CALVIS
BAILÉN, 2, ETL. - BARCELONA

LLAVORS PER FARRATGES DE PURESA I GERMINACIÓ GARANTIDA

No compreu sense demanar preus a aquesta casa

Els miliars de
petits ous
de l'ovari

d'una gallina!

maduren en poques hores quan la Ponadora rep en son menjar *tots* els elements de composició de l'ou (Proteïnes, Fosfats, Lecitines i Calç). — El empleu diari de

**Farina de Peix
Fresc**

“ATLANTIC”

que és l'aliment millor equilibrat i el més ric en Proteïnes, 62 %; Fosfats i Lecitines, 18 %; Calç, 7 %, acumula a l'ovari reserves de gèrmens totalment madurs. Així és que la Gallina té una posta abundant i durable, sense desnodrir-se mai.

RACIÓ DIÀRIA: 10 GRAMS

MILIARS DE REFERENCIES:

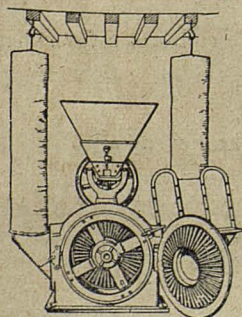
Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)



Molins Trituradors “El Campeón Universal”

Patents d'invenció nùms. 84.698 i 91.267

per tota classe de grans, palles, despulles i altres matèries

El molí triturador «El Campeón Universal» és l'únic que no produeix pols, i que pot treballar sense canvi en la direcció desitjada. Està proveït de dues mànigues d'aspiració i per això ni s'escalfa ni la mouturació sofreix minves.

El construeix de quatre tamanys per proporcionar els tipus que poden necessitar des d'el més petit industrial o ramader al més gran industrial.

Producció en farina de moresc per pinsos de 150 a 1.000 kilos per hora.

Únic constructor i venedor que els instal·la i cobra un còp posats en marxa i després d'haver-se obtingut el resultat convingut.

Finor i gruix de la mouturació desitjada

MARCOS TORRAS. — Riereta, 15 i Aurora, 11

Telèfon 1201 A - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Bàscules
caixes per a
cabals

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

SOFRE

Grans refineries a
Tarragona de la "Unió
Sulfur C." S. A. E.

Productes garantitzats de 99
per 100 de puresa, amb anàlisi
dels més importants

Laborato is de Viticultura

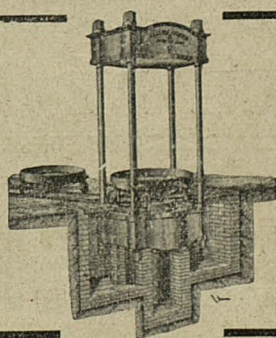
Únics proveïdors de la
Unió de Viticultors de Catalunya

Per a preus i detalls dirigir-se a la
Secció Comercial de Tarragona
Rambla Sant Carlos, 20
Telèfon 672

TALLERS PFEIFFER

A. CASAJUANA PFEIFFER, Enginyer Industrial
Pere IV, 109 - Casa fundada en 1855 - Barcelona

Fundició i construcció de maquinària en general -
Especialitat en maquinària per a elevació d'aigües -
Fabricació d'olis - Elaboració de vins - Bombes
d'èmbol per a totes les aplicacions - Premses i bom-
bes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades -
Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries -
Tuberies - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.
BARCELONA

BOMBES

TUBERIES - MOTORS

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

Tipus Tanc

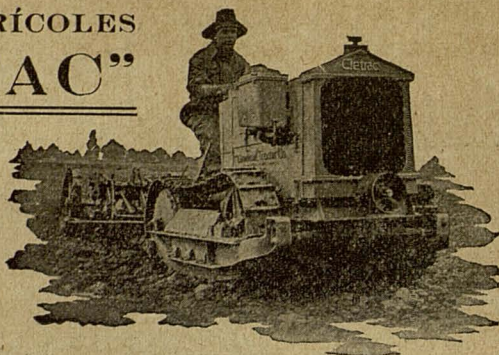
Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

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

CLAPÉS I JULIA

**ABANS JOSEP
SANTANA SOLER**

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

Sulfat d'amoniac i nitrat de sosa
Arseniat de sosa i cianur sòdic.

Venedors de la millor Creta per a combatre l'acidesa dels mosts.

Gran Via Laietana, 17

Barcelona

Apartat 226

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.
Telegrams:
"Gullinoatg"

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(SOCIETAT ANONIMA) CONTINUADORA DE

SERDÀ, ROS I C.^A VILAFRANCA DEL PENEDÈS

AGENCIA A BARCELONA: VALENCIA, 278

PREMSES CONTINUES «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 COOPERATIU

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins : Adobs químics : Sofres : Sulfats



RAJOLES, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits) cairons, etc., ha de 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 la 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 Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

Telèfon 568



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 %	Gar- rofa %
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 amilàcees	65'39	66'10	57'80	68'60	69'97
Matèries proteïques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)					
Cendres	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
(El 0'15 % d'aquestes cendres és àcid fosfòric assimilable)					
	100'00	100'00	100'00	100'00	100'00

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

L'Althein és, doncs, un producte de gran nutrició que, barrejat amb el pinso de grans, n'augmenta el rendiment.

És interessant de remarcar que l'Althein conté un 10 % menys d'aigua que les altres substàncies i això fa que sigui un 10 % més barat.

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.

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

L'Althein és ensacat a 80 quilos.