

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

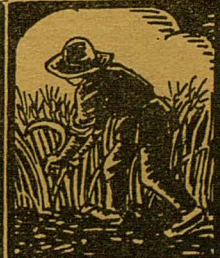
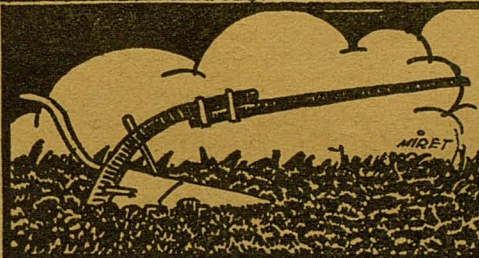
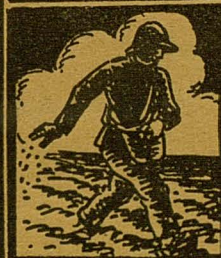
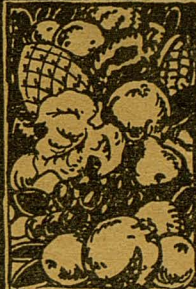
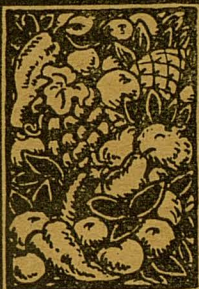
Col·laboradors:

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

Any X

20 de maig de 1926

Núm. 10



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

Demanen la nostra Agenda Agrícola per a 1926, 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

Algunes de les obres d'Agricultura en francès de venda a la llibreria Catalònia, 17, Plaça Catalunya, 17

AUTOR	TÍTOL	PAGINES	PREU
Léveque	Ce que tot agriculteur doit savoir	357	5'00 Ptes.
Guillin	Analyses Agricoles	420	6'00 »
Bussard	Arboriculture Fruitière	520	7'50 »
Voitellier	Aviculture	328	10'00 Fr.
Voitellier	Aviculture. Les races de volailles	84	5'00 Ptes.
Chenevard	Alimentation Rationnelle des Volailles	131	1'50 »
Rodillon	Guide Pratique de la Basse-Cour Moderne	127	2'00 »
Rey	La culture Remuneratrice du Blé	211	1'75 »
Boullanger	Malterie Brasserie	352	10'00 Fr.
Lesse	Chasse Elevage et Piegeage	447	7'50 Ptes.
Diffloth	Zootéchnie, Chèvres, Porcs, Lapins	432	6'00 »
André	Chimie Agricole (2 Vols.)	460	12'00 »
Rolet	Les conserves de Fruits	455	7'50 »
Bussard	Culture Potagère, et culture Maraichère	524	7'50 »
Guichard	Microbiologie du Distillateur	392	7'50 »
Guichard	Chimie du Distillateur	408	7'50 »
Boullanger	Distillerie Agricole et industrielle (2 Vols.)	405	15'00 »
Cuniasse	Memorial du distillateur Liqueuriste	297	15'00 Fr.
Garola	Engrais, La Pratique de la Fumure	352	10'00 Ptes.
Petit	Les Engrais en Horticulture	274	5'00 »
Gillet	Nouvelle Flore Française	781	13'80 Fr.
Jumelle	Les Huiles Végétales	496	7'50 Ptes.
Martin	Laiterie	400	6'00 »
Rolet	Industries Annexes de la Laiterie	368	5'00 »
Corvez	Manuel du Laitier-Crémier	304	6'00 »
Perrin	Guide Pratique pour L'Analyse du lait	344	2'00 »
Diffloth	Zootéchnie Races Bovines	464	7'50 »
Larbaletrier	Vaches Laitières	339	3'50 »
Devaux	L'Éleveur de Lapins	461	4'00 Fr.
Charon	Lapins Lapereaux & Cie.	302	9'00 »
Coupan	Machines de Culture	476	7'50 Ptes.
Coupan	Machines de Récolte	508	7'50 »
Kayser	Microbiologie, Appliquée a la transformation des produits Agricoles	390	10'00 »
Ammann	Meunerie Boulangerie	527	7'50 »
Diffloth	Zootéchnie, Moutons	424	6'00 »
Rolet	Plantes a Perfums et plantes Aromatiques	432	6'00 »
Jumelle	Plantes acondiments-Plantes Médicinales	119	1'75 »
Lemaire	Les Ruches, Choix et Amenagement	111	2'00 »
Lemaire	Les Habitants de la ruche	125	1'50 »
Auscher	L'Art de Decouvrir les sources et de les Capter	350	5'00 »
Wery	Viticole et Vinicole	148	3'75 »
Saillard	Betterave et sucrerie de Betterave (2 Vols.)	588	12'50 »
Pacottet	Vins de Champagne et vins Mousseux	420	6'00 »
Pacottet	Viticulture	553	7'50 »
Pacottet	Vinification	463	15'00 Fr.
Vermorel	Utilisation des sucs-produits de la vigne et du vin	155	2'75 Ptes.

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

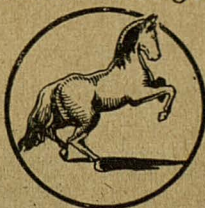
Laboratoris de Viticultura

Únics proveïdors de
Unió de Viticultors de Catalunya

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

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

Remitim mostra de 100 grams
OCCYSOL contra envio de 50
cèntims en segells de correu. Cal
agregar 30 cts. més si hom desitja
envio certificat.

NO MES **HERBES** ALS
PASSEIGS, AVINGUDES,
CAMINS, JARDINS, ETC.,

AMB L'ÚS DE



OCCYSOL

Producte, nom i marca registrats
GRAN DESTRUCTOR DE LA VEGETACIÓ INÚTIL

Remesa gratuïta de fullet

Agent general de venda

Manuel Caze

Rbla. Catalunya, 66 - Barcelona

BONO N.º 4 A títol de pro-
paganda sola-
ment, totes les comandes d'OCCYSOL que
vinguin acompanyades d'aquest Bono dis-
frutaran d'un DESCOMPTE DE 10 % sobre
els preus corrents de venda.

Nom i cognom:

Professió:

Direcció i n.º:

Població:

Província:

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

Especialidades Agrícolas

TRUFFAUT, S. A.

Sements seleccionades
Adobs, Insecticides,



Passeig de
Gràcia, 49

Telèf. 2650 G.

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 1**

Número solt: **Pessetes 0,50**

Direcció i Administració : Plaça de Catalunya, 17 (Llibreria Catalònia) : BARCELONA

SUMARI: La crisi del vi, per *V. Vilà i Cahuè*.—Fem agradable la vida del pagès, per *Josep Mallart*.—Els aprofitaments d'aigües, per *Pons de la Mola*.—Quant costa el produir un hectolitre de vi a la comarca del Penedès? per *Cristòfol Mestre*.—Una malaltia poc coneguda dels codonyers, per *Joan Aguiló i Garsot*.—Notes i Comentaris. — Noticiari. — Informacions comercials, per *Lluís Marsal*.—Consultori, per *R. S.*

La crisi del vi

VI

HA dit, fa poc temps, una elevada personalitat, que el problema vitícola era un problema de sobreproducció.

És una opinió aventurada, mancats, com estem, d'estadístiques exactes.

Mentre no estigui establerta la declaració de collita, i, com a complement indispensable d'aquesta, la guia per a la circulació dels vins, no sabrem la quantitat exacta de vi que es produeix, com no sabrem tampoc la que es consumeix i on es consumeix. No disposant d'aquests números, no podem saber d'una manera certa si hi ha excés o defecte de producció.

Les úniques dades de què disposem són les donades pels organismes oficials, i prescindint de si són més o menys exactes, no havent-n'hi d'altres, aquestes han de servir de base per a calcular l'excés o el defecte de producció.

El Consell Agronòmic ens dóna la producció de 20.500.000 hectolitres a l'any.

En efecte :

Any 1913...	17.105.203	Hl.
» 1914...	16.167.940	»

Any 1915...	8.789.980 Hl.
» 1916...	23.396.067 »
» 1917...	23.768.624 »
» 1918...	22.567.618 »
» 1919...	20.524.709 »
» 1920...	26.711.065 »
» 1921...	19.204.303 »
» 1922...	25.671.868 »
» 1923...	22.078.260 »
» 1924...	21.744.663 »

de la qual cosa ens ve a resultar una producció de 20.500.000 Hl. a l'any.

Les exportacions, en els anys de 1913 a 1921, ens donen :

1913 ...	3.625.460 Hl.	460.282 Hl.
1914 ...	1.871.189 »	287.642 »
1915 ...	1.221.288 »	124.500 »
1916 ...	3.451.813 »	442.590 »
1917 ...	5.618.107 »	311.584 »
1918 ...	1.942.805 »	404.502 »
1919 ...	4.531.062 »	960.725 »
1920 ...	3.365.149 »	1.158.807 »
1921 ...	2.095.184 »	705.324 »

o sigui, en conjunt, 32.578.913 Hl., dels quals resulta una exportació de 3.600.000 hectolitres a l'any. Cal fer observar, perquè no es noti diferència en les dades que publicàvem en l'article anterior, que en donar l'exportació a diversos països, ens referíem només a vins blancs i rosats ordinaris.

Si de la producció que ens dona a l'any, en treiem el vi exportat, ens quedaran només 16.920.000 hectolitres per al consum.

Es podrà al·legar que l'exportació tendeix a minvar, per la tendència que es nota a totes les nacions a subvenir les seves necessitats amb mitjans propis. No ho discutirem, i no solament no ho discutirem, sinó que els donarem raó ; afegirem, però, que en els anys en què l'exportació donava el seu promedi, la crisi no desapareixia pas. A més a més, la producció, per ella mateixa, no demostra sobreproducció, com en demostra menys treient-ne l'exportació, i ens queda encara per a restar els vins destil·lats, que, segons la memòria de la Direcció General de Duanes, són :

VINS I PIQUETES DESTIL·LATS

Any 1913... ..	618.983 Hl.
» 1914... ..	681.722 »
» 1915... ..	835.882 »
» 1916... ..	373.019 »
» 1917... ..	1.067.416 »
» 1918... ..	2.584.865 »
» 1919... ..	1.391.007 »
» 1920... ..	849.952 »
» 1921... ..	849.077 »
» 1922... ..	1.762.351 »

Destillats 11.014.274 Hl.

Considerem que, sobre 1.101.427 Hl. que resulten destillats entre vi i piquetes, toquen 500.000 hectolitres al vi, i ens trobarem que la producció total gira al voltant d'un quart de litre de vi per habitant i dia.

No creiem que, vistos aquests números, hi hagi ningú que pugui atribuir la crisi del vi a sobreproducció. Podrem admetre una sobreproducció vinguda de l'adulteració, deguda al vi que fan els qui no tenen vinya, deguda als líquids que s'ofereixen com a vi i que no han sortit del raïm, però, mentre no se'ns demostrï el contrari, no podem admetre que hi hagi sobreproducció del vi tal com el defineix en Reial decret de 11 de març de 1892 en dir : Es prohibeix designar el nom de vi qualsevol altre producte que no sigui el líquid resultant de la fermentació del suc del raïm, sense addició de substàncies estranyes als seus components.

El problema de la crisi del vi no se'ns presenta com un problema de sobreproducció de vi, se'ns presenta com a problema d'alcohols ; que és tal com l'estudiarem en números successius.

Abans, però, de comentar el problema d'alcohols, analitzarem el R. D. del primer de setembre de 1924, i veurem com es pretén resoldre un problema de sobreproducció ; quan el sentit comú diu que, si d'una cosa n'hi ha massa, el remei el trobarem donant més sortida de la que té, o sigui augmentant la capacitat d'absorció ; o bé limitar la producció. Aquí es disposa que es pugui allargar la producció amb productes d'indústria, o sigui, permetent l'adulteració, i en canvi es restringeix el cultiu. Itàlia, amb 4.273.000 hectàrees no ha pensat a fer-ho, i nosaltres amb 1.300.000 ens creiem tenir-ne massa.

La sobreproducció no ve de les vinyes ; la sobreproducció ve de l'alambí. França ens ho demostra. Malgrat la bona collita de l'any passat, els preus segueixen en alça ; passa el mateix a Algèria. Les màquines de fondre estan pagant a 7 francs grau-hectolitre, i això porta la natural desaparició dels vins defectuosos o malalts, en benefici dels vins aptes per al consum, que comencen d'escassejar. Malgrat l'abundant collita feta, es calcula que queda només un quart de la collita, demostrant palpablement la importància que sobre el preu del vi té l'alcohol.

V. VILA I CAHUÉ

Fem agradable la vida del pagès

II

L'acció educadora i cultural, que, segons dèiem en l'article anterior, ha d'armar l'agricultor per a vèncer en les lluites que porta el conreu de la terra i ha de preparar el seu esperit per a situar-se amplament en l'ambient rural, s'ha d'adreçar a una sèrie de qüestions pràctiques que intentaré esbossar.

Passarem de llarg el que fa referència a la formació professional i a la preparació tècnica de l'agricultor, perquè AGRICULTURA ja se n'ha ocupat concretament mantes vegades i perquè en totes les pàgines d'aquesta revista s'hi pot veure l'intent d'una acció encaminada a la capacitatció de l'agricultor i a l'augment de riquesa i de benestar de la població rural. Això és fonamental per a *fer agradable la vida de pagès*, i, naturalment, es troba a la base del nostre programa ; però el temps ens manca per a repetir coses dites i per a encoratjar obres que estan en marxa (publicacions, acció de sindicats i d'entitats agràries, etc.)

Mentre es va adquirint capacitatció tècnica, i amb ella noves possibilitats econòmiques, s'ha de pensar en la manera d'afavorir l'expansió vital de la població rural amb aquells elements complementaris de la vida moderna que elevin l'esperit, que donin varietat en mig de la monotonia camperola, que incorporin la gent rural al ritme general dels avenços i de les noves coses aprofitables en la vida pràctica.

De seguida pensem en la casa de pagès no sempre prou confortable i mancada ben sovint d'aquells atractius que fan de la casa un lloc que se cerca amb daler i es deixa amb recança.

Fem honors a les nostres masies senyorials, que de molt temps ençà mantenen el bon gust i donen ideals a la gent de les contrades que han tingut la sort de tenir-les. Però aquestes masies no són pas vistes a tot arreu, ni serveixen de model per a la mitja de les cases dels nostres agricultors, ni tampoc responen completament a les necessitats de la vida d'ara. Demés, llur caràcter senyorívol les presenta com a totalment inaccessibles. S'ha de dir a la nostra gent, fins i tot a la gent modesta, que en pot imitar molts elements, isolats o de conjunt, per a millorar la pròpia casa.

Però més que copiar els elements de confort i de bon gust de la masia senyorial, segurament serà molt pràctic d'introduir en la mateixa casa senzilla i modesta, sigui masia o casa de poble, aquelles adaptacions i modificacions que necessita l'home que vol incorporar-se una mica a la vida moderna, amb les seves exigències i amb les facilitats que dóna ella mateixa per a satisfer-les.

Això es pot aconseguir sense grans despeses, sobretot si no volem recórrer a instruments de relació i de recreament que, com la ràdiotelefonía, s'ofereixen amplament a la gent que viu a pagès.

La decoració interior de la casa, que tant contribueix a la formació dels estats psicològics dels qui la presencien contínuament, pot ésser feta pels mateixos aficionats de la família. La formació d'un jardinet, o d'una terrassa amb flors, ben en contacte amb la casa, no exigeix pas gran esforç, ni distreu pas d'altres feines *productives*. Tot això es fa a estones perdudes, com a passatemps que serveix de contrapès al treball normal; és una expansió com el joc, amb l'avantatge de què en resulta obra feta, creació material que perdura.

No hi ha res que lligui tant com aquestes produccions per a servir-se'n un mateix. Deixar una casa quan nosaltres mateixos hem contribuït a embellir-la amb els nostres afanys de cada dia, quan hi hem posat quelcom de la nostra ànima, és cosa molt difícil. Jo, que a la meva pairal, de jovenet, he passat moltes estones fent cosetes de fusta i de suro per a ús i ornamentació domèstica; que he arreglat llinderes de rajols i passeigs, he plantat plantes i he disposat jocs de pedres de riu per a constituir un jardí, sé ben bé quant costa de separar-se d'aquestes coses, i quin goig em donen quan les contemplo.

Per què no estimulem els nostres jovenets a què s'iniciïn en aquestes coses, ja que la gent madura que no hi sigui acostumada s'hi adapta difícilment? Per què a les escoles no s'han de donar orientacions pràctiques sobre aquestes ocupacions, ara que els tre-

balls manuals van tenint gran consideració com a mitjà d'educació general i de formació preprofessional?

Les noies, les futures mestresses de casa, tenen assignat un paper molt important en aquestes coses. Elles són les que més poden influir en fer agradable la casa, si es formen en un esperit comprensiu i delicat, si se les inicia a utilitzar amb llur indústria els elements de què disposa la casa de pagès.

Però no s'acaba pas a la casa l'acció d'embelliment i de bona disposició de les coses per a fer agradable la vida. Els camins mal arreglats, bruts i fangosos, les tanques, les voreres, els recs són coses que d'estar bé a estar arreglades malament hi va una gran diferència, tant des del punt de vista utilitari com des del de l'embelliment, que mai no es troben renyits aquests dos factors.

Corregim, doncs, aquestes manques d'acurament que es veuen arreu, a dins i a fora de la casa de pagès. Fem agradable la vida dels pobles i de les masies, com s'ha fet en molts llocs. Per això, repetim, no s'ha pas de fer gran despesa de diners ni de temps; basta la bona voluntat i l'esperit comprensiu i refinat que es forma quan es té un fort desig de millorament i se sent a l'ànima l'atracció de les excel·lències del camp.

JOSEP MAILLART

Els aprofitaments d'aigües. — Els pous ordinaris

ELS pous, ajudats o no de manta galeria de mina, constitueixen la forma més emprada de captació per a les aigües somes. Un pou ordinari no és més que una perforació del terreny que arribi per dessota del nivell freàtic o natural de les aigües d'interposició terrestre. D'aquesta manera, les aigües que s'escolen per les parets des de l'esmentat nivell fins al fons del pou, si el mantell acuífer és ric a bastament, emplenaran la part baixa del pou fins arribar al nivell freàtic o poc menys.

Ço que primerament deu preocupar-nos, un cop reconeguda una conca com apta per a la perforació de pous amb èxit, és el problema de l'emplaçament dels mateixos, considerat des del punt de vista de la higiene, per tal d'evitar contaminacions, tan fàcils i freqüents en aigües superficials. És convenient sempre, amb aquest objecte, de situar els pous en llocs més aviat elevats, dintre de la bona conca

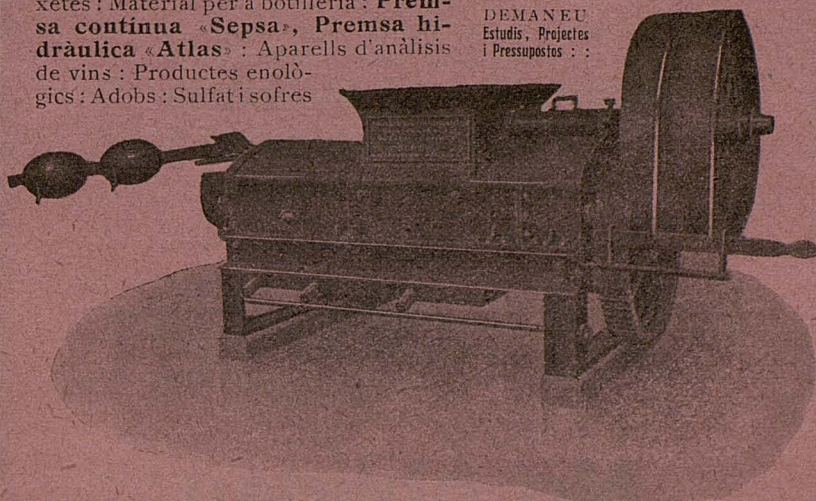
Societat Enològica del Penedès, S. A.

Trepitjadors, Premses, Bombes i tota classe de maquinària vinícola : Motors i transmissions: Mangueres, recorts i aixetes : Material per a botilleria : **Prem-sa contínua «Sepsa»**, **Prensa hidràulica «Atlas»** : Aparells d'anàlisis de vins : Productes enològics : Adobs : Sulfat i sofres

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Sucursals a Reus, Criptana i Xerez de la Frontera / /

DEMANEU
Estudis, Projectes
i Pressupostos :



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"

Basculas

Arques per a Cabals

Pibernat

PARLAMENT-9-11-BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

PRODUCTES QUÍMICS MONCADA, S. A.
VALENCIA, 322 :: BARCELONA

Únic establiment a Espanya que s'ocupa exclusivament de tot el que fa referència a la

**Agricultura i Indústria
de la Ramaderia**

en totes les seves múltiples manifestacions

Dipòsit de tota classe de productes originals i de
puresa garantida per a l'ús Agrícola i Veterinari

La direcció tècnica es posa a disposició dels senyors Agricultors
i Ramaders per a facilitar els detalls possibles a prop dels productes
que disposa de l'Agricultura, de la Indústria i de la Ramaderia

**No oblideu
que tots necessiteu**

A. 1.

Declarat d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment

Desinfecció, Preventiu i Curació

de les malalties infeccioses del bestiar. L'únic que
ha obtingut resultats positius per a la curació de la

**Glosopeda - Mal Roig
Còlera de l'aviram, etc.**

Es ven a les Farmàcies, Drogueries i Av. Anfòs XIII, 359

Dipòsit General

Carrer VALENCIA, 322 (entre Llúria i Bruch)

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu GRICULTAUR

s'entén, encara que això ens obligui a fer la despesa de construcció una mica més forta en haver d'enfondir el pou uns quants metres de més, i sempre en lloc més alt que l'emplaçament d'habitacions, fàbriques, cementiris, hortes molt afemades, etc., que fan l'efecte d'activíssims agents de contaminació de les aigües, en detriment immediat de les seves qualitats higièniques i de la salut dels homes i bèsties que deuen consumir-ne. Per aquesta raó, salvant circumstàncies especialíssimes, és censurable el destinar al consum públic aigües procedents de pous situats dintre de nuclis urbans. i és digne de lloa l'acord de l'Ajuntament parisenc en 1904 prohibint

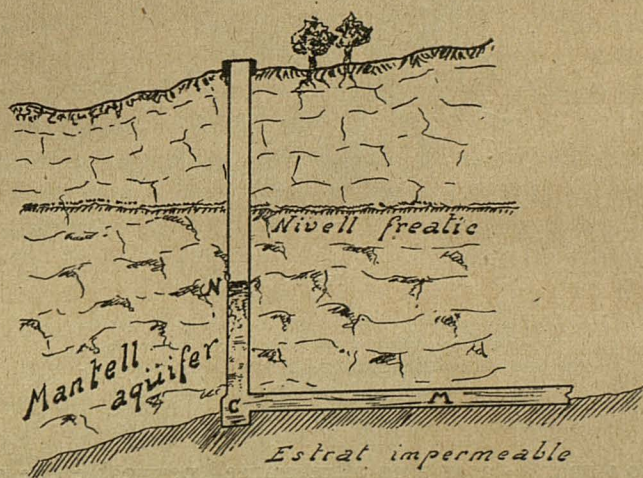


Fig. 1

Teoria d'un pou ordinari: L'aigua que porta el mantell aquífer, s'escola per les parets del pou i per la galeria de mina **M** aconseguint pujar dintre el pou fins al nivell **N**, inferior al freàtic. Noti's la «caldera» **C** al fons del pou.

en absolut la construcció de pous dintre de la població, precedit ja per algunes ciutats nòrdiques i servint d'exemple a un nombre molt considerable de poblacions, Barcelona i altres viles catalanes, per exemple.

Quan en la perforació d'un pou ja s'ha aconseguit arribar al nivell freàtic, des d'aquest moment les aigües s'acumularan al fons del mateix en quantitat més o menys considerable. Si el mantell aquífer és poc gruixut, i per tant reposa sobre un altre mantell impermeable o poc permeable, hi ha avantatge en arribar a fer la solera del pou—sovint es fa eixamplada tota la part baixa i es nomena caldera—dintre de l'estrat impermeable, per tal de poder aprofitar

així tota la potència acuïfera del mantell. És clar que en el cas més corrent de captació no hem de tenir cap interès, ans bé ens havem de guardar d'enfondir gaire dintre de l'estat impermeable, de por de

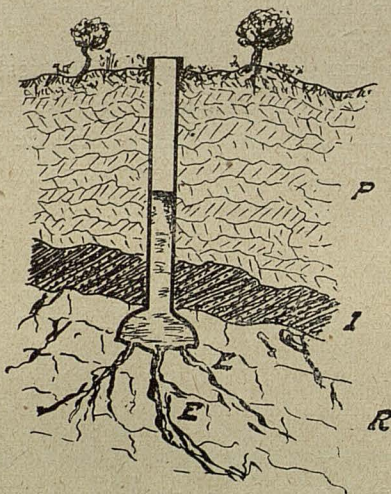


Fig. 2

L'aigua que procedent d'un nivell superior arriba per les esclletxes **E**, no passaria al través de la capa impermeable **I** si no fos el pou. Aquest deu ésser vestit per tal de que l'aigua no es perdi en travessar l'estrat permeable **P**.

foradar-lo i anar a parar a un altre mantell permeable que ens begui tota l'aigua que hauríem tingut al pou, pel mateix forat que nosaltres haguéssim fet.

L'augment de l'amplada dels pous influeix poc en l'augment del seu cabdal, el qual ve a créixer aproximadament en relació a l'àrea quadrada del diàmetre, és a dir, que si fem pous que tinguin 1, 4, 9, 16, 25 metres de diàmetre, donaran aigua en relació de 1, 2, 3, 4 i 5 vegades més respectivament. En general, és preferible d'augmentar el nombre de pous, especialment si disposem d'espai per a separar-los convenientment. En un terreny permeable, de composició uniforme, el cabdal dels pous augmenta amb la fondària dels mateixos. També serveix molt per a aconseguir augment en aquest cas, la construcció de galeries de mina, que vagin irradiant del pou en tots els sentits amb un prudencial desnivell que permeti el ràpid escolament de les aigües drenades cap al pou.

Quan hi ha una direcció més afavorida, cosa que sobre poder-se preveure amb un xic de coneixement que es tingui de la disposició

dels estrats del terreny, es nota en foradar el pou, en veure que hi ha una part més humida o que dóna més aigua que l'altra, és aconsellable de fer les galeries de mina exclusivament en aquest sentit, *seguint l'aigua*. També deurà seguir-se l'aigua, quan vulgui augmentar-se el cabdal d'un pou, la qual solera reposi sobre un estrat impermeable inclinat. Aleshores, es farà galeria de mina, seguint com més exactament millor la zona del canvi de terrenys, servint de solera l'estrat impermeable en qüestió, però solament galeria ascendent, que necessàriament serà pel cantó que l'estrat puja.

La perforació d'un pou modifica la forma de la superfície del nivell freàtic que baixa d'una manera contínua des del nivell normal que té fora de la zona d'influència fins al nivell que assoleix l'aigua dintre del pou, sempre quelcom inferior. Això explica com en obrir un nou pou en una zona on ja n'existeixin d'altres, sempre es noti un descens en el nivell d'aigua dels ja existents que aprofitin aigua del mateix mantell acuífer.

De vegades, l'aigua que alimenta els pous, no procedeix del drenatge d'un mantell acuífer, tal com havem explicat, ans bé pot procedir de veritables conductes subterranis formats per esquerdes de

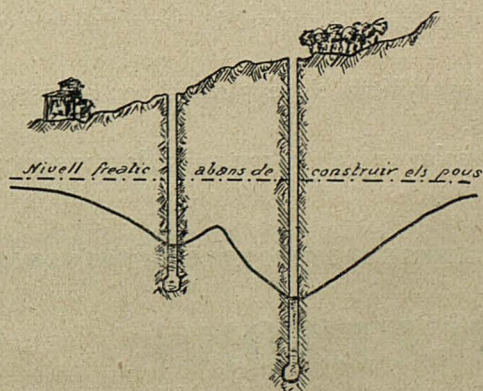


Fig. 3

La ratlla negra contínua indica el nivell freàtic després de la construcció dels dos pous. Noti's els dos embuts de depressió formats.

les roques, cimentades o no parcialment, pels quals les aigües procedents d'una regió més enlairada poden ascendir, constituint un cas d'aigües semisurgents, com veurem en tractar en un altre article de l'artessianisme. Aquest és el cas de moltes aigües termals. Cal fer aleshores un pou amb un bastiment impermeable, si és que

no ho són les capes de terra que s'han de travessar i assegurar bé la unió impermeable de les parets del pou amb la roca que li serveix de solera i base, per tal de què les aigües no s'escolin cap una altra part.

La forma més corrent en la construcció de pous és la cilíndrica, de secció circular, amb un xic d'eixamplament al fons (caldera) o sense eixamplament, amb galeries de mines afuents o sense. Això no vol dir que quan els pous hagin d'ésser més considerables per tal d'instalar-hi sínies o nòries, convingui una secció el·líptica que permet el treball simultani de dos obrers mentre dura l'excavació. Altrament hi ha pous de totes les formes imaginables.

Si el pou es construeix en terres fortes i consistents, granits (ull de serp), calisses dures o bonés llicorelles, no cal revestir les parets ni pendre cap disposició especial per a la perforació.

Però en terres sorrenques, fàcilment esllavissables, roques esquerdades, etc., cal tenir una cura especial en anar vestint amb obra tot el tros de pou que es vagi profunditzant, deixant els espais suficients entre l'obra per a què les aigües del terreny puguin filtrar i llur empena no destrueixi el revestiment. Aquests forats, ultra això, serveixen força per ajudar a baixar i pujar del pou, si aquest és de petit diàmetre, quan convé per efectuar dintre alguna operació de petita importància, que no valgui la pena de necessitar les barres i la curriola.

Avui dia hom utilitza els explosius per aconseguir millorar el règim dels pous.

Antigament solament s'empraven en la construcció, quan calia

VITICULTORS

SULFATEU AMB
CALDOS A
BASE DE SOSA

Demaneu fullets explicatius i fórmules gratuïtes a SOLVAY I C.^a,
Apartat 403, o Passeig de Gràcia,
44, 2.^o, 1.^a :: BARCELONA

travessar algun greny de particular duresa. Després que els petroliers de Pensylvania hagueren aconseguit falaguers resultats en llurs deus de petroli amb el sistema del qual parlem, aquest s'ha estès ràpidament, potser massa i tot, atès a la manca d'estudi previ amb que generalment ha estat aplicat.

El procediment, que pot ésser bo quan es tracta de roques fissurades i esquerdades, que es mantinguin sobre un estrat no permeable, roca compacta o argila, consisteix a fer explotar una grossa càrrega de dinamita col·locada al fons del pou, o produir una sèrie d'explosions successives a diferents alçades. El sistema no és perillós, encara que la càrrega sigui grossa, per tal com l'explosió a l'aire no provoca projecció de materials. En canvi, produeix una forta commoció en el terreny que provoca noves fractures de les roques, que donaran sortida a dolls i filets d'aigua nous. Això en el cas favorable. Ara que si hom no pren altres precaucions en estudiar el cas, s'exposa que l'explosió obri realment noves esquerdes a la roca, però que aquestes en lloc de dur aigua cap al pou, serveixin de camí per a què la d'aquest pugui escolar-se cap a l'infern, i en lloc d'augmentar l'aigua, un es pot quedar sense.

PONS DE LA MOLA

Quant costa el produir un hectolitre de vi a la comarca del Penedès

PER l'especial interès que té en aquests moments de seriosos estudis sobre el problema vinícola, traduïm aquest treball de l'illustrat amic nostre l'enginyer senyor Cristòfol Mestre, desglossant-lo de la Memòria anyal que publica l'Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès.

«Entre els temes que vénen essent objecte d'estudi per aquest Centre, figura des de fa alguns anys el del cost de producció del vi, per considerar que aquesta dada és un factor principal en l'apreciació de tots els problemes econòmics derivats de la vinya.

Fins a tal punt es preocupa l'Estació a despertar l'interès per aquesta mena de qüestions, que en donar anyalment el curs de Viticultura i Enologia per a propietaris, masovers i pareers, es dedica la primera conferència, almenys, a calcular el cost de producció de la darrera collita, a base de les dades que els mateixos assistents aporten, reduint-se la missió del professor a dirigir la

coordinació i discussió de les dades. A més, hom ofereix premis als qui presentin la comptabilitat completa d'alguna de les vinyes que porten personalment en explotació.

Donem a continuació un estat-compte de les despeses d'explotació d'una hectàrea de vinyet en plena producció, corresponent a la collita de 1925, a base de preus i de valoracions mitges. Aquest estat és el resultant de les dades aportades pels viticultors, que en nombre de 61 assistiren al curs de Viticultura donat l'any 1925.

<i>N.º d'ordre</i>	CONCEPTE DE LES DESPESES	<i>Pessetes</i>
1	Renda de la terra al 5 per 100	112'50
2	Gravàmens (contribució, arbitris, camins, guarderia, etc.)	30'—
3	Interès del cost de la plantació	135'—
4	Quota d'amortització del cost de la plantació (amortització en 15 anys de plena producció)	135'—
5	Adobades (a base de fems, cada 4 anys) ...	72'—
6	Transport i escampament dels adobs ...	90'—
7	Sofre	30'—
8	Sulfat	26'50
9	Podar i treure sarments	27'—
10	Arrencar rebrots i males herbes	12'—
11	Llaurades	90'—
12	Cavades	36'—
13	Espodassar	42'—
14	Ensofrar	18'—
15	Sulfatar	21'—
16	Veremar i transport de les veremes ...	76'—
17	Elaboració del vi (jornals interès i amortització dels cups, premses, estres, etc.) ...	75'—
18	Imprevistos	
19	Quota del segur contra pedregades	41'50
20	Meitat de l'interès de les despeses anuals ...	27'—
Total		1.106'50

RESUM

	Total de despeses anuals ...	1.106'50 pessetes
21	Producció	40 hectolitres
	Cost de 1 Hl. de vi	27'65 pessetes

Heu's aquí la justificació d'alguns conceptes que figuren a l'estat anterior :

1) Costa una hectàrea de terra en la comarca del Penedès quantitats variables segons la seva situació, fertilitat, major o menor demanda en les compra-ventes, etc. ; però pot calcular-se en les zones de vinya en unes 2.250 pessetes com a promedi actual ; coneixem vendes a més de 6.000 i també a 2.000 i menys. S'assenyala la renda al 5 per 100.

2) Hom inclou com a gravàmens les contribucions de l'Estat i els tributs municipals, la guarderia, la conservació de camins, car no totes les vinyes estan situades al costat de carreteres del servei públic, la conservació dels marges quan hi ha feixes, la conservació i neteja de les rases, etc. Existeixen finques de característiques que representen un promedi, en les quals el total de despeses per aquests conceptes, fàcils de passar desapercbudes de no portar una comptabilitat rigorosa, passa de les 30 pessetes consignades per hectàrea.

3) La plantació es considera evaluada en unes 2.700 pessetes ; en aquesta quantitat van incloses no solament les despeses de desfons, adquisició de peus i col·locació dels mateixos, empelt i cures culturals, sinó també l'acumulació de la renda de la terra i interessos durant els anys que no es produeix, i el dèficit natural dels anys de poca producció.

4) L'amortització s'ha calculat admetent un període de plena producció econòmica, de 15 anys, car l'experiència demostra que a Catalunya no és més gran el període de ple rendiment econòmic, és a dir, exclusits els anys de formació i decrepitud.

5 i 6) En aquesta comarca, l'adobada de la vinya és cosa corrent, emprant-se adob mineral o fems segons els casos. Les quantitats i freqüència de les adobades varien amb el grau d'intensitat del conreu. Es calcula com a promedi una despesa anual de 72 pessetes, quantitat que consideraran insuficient els viticultors acostumats a molta producció per hectàrea, i que semblarà excessiva als que no adobin.

7 i 8) Les quantitats de sofre i sulfat de coure són les que s'han gastat terme mig, la collita passada, que no fou molt perjudicada de malalties criptogàmiques, però que no obstant fou precís de tractar a bastament com a mesura preventiva. En el cas de presentar-se invasions intenses, les quantitats consignades deurien augmentar-se.

9 al 15) Per tots aquests conceptes han estat admesos els jornals efectius declarats pels viticultors masovers i parcers, assistents al curs esmentat. Com que són ells els que efectuen aquestes operacions

de conreu, no pot buscar-se font més segura per aquestes dades. El preu del jornal està fixat a 6 pessetes. Aquesta xifra representa un promedi a tot Catalunya; existeixen moltes localitats, principalment les properes a nuclis de població on hi hagi manta indústria o comerç important, que són de 7 i 8 pessetes; altres localitats més allunyades sols els paguen com a mínim a duro.

16) Hom suposa que la verema costa unes 56 pessetes, i el transports de la vinya al celler, 20 pessetes. És clar que aquestes xifres poden variar molt; en aquest cas havem suposat que la vinya dista d'un a dos quilòmetres del celler.

17) La xifra que hom admet per a l'elaboració és tretze d'una finca, la producció de la qual és d'uns 1.000 hectòlitres i que treballa en les condicions corrents. En la comptabilitat del celler en qüestió figuren valorats edificis, cups, botes, premses, etc., al preu efectiu d'abans de la guerra; si es tractés d'una instal·lació nova, el tipus unitari de despeses d'elaboració de tota mena per hectolitre pujaria a unes 2'50 pessetes en lloc de 1'85 a que surt.

18) Aquesta quantitat ha estat fixada prudencialment.

19) La xifra consignada correspon a la tarifa que es paga en entitats de segurs de la regió.

20) Durant gran part de l'any es té el capital d'explotació desemborsat, i fins que es ven el vi, cosa que no arriba fins el transcurs de la següent campanya vitícola, no es fan els reemborsaments; amb aquest motiu s'assenyalen interessos per mig any del capital d'explotació.

21) La producció admesa és de 40 hectòlitres per hectàrea. Sense existir la declaració de collita, és difícil de calcular aquesta xifra amb exactitud; tenint en compte, però, que per bé que el Baix Penedès sofrí la sequedat, el Penedès Alt tingué sempre les pluges a temps, i s'obtingué en conjunt una collita que no pot titllar-se de grossa ni de petita, el rendiment citat pot admetre's com a promedi per aquesta zona, en la qual hi ha força interès en el conreu del cep. Aquesta producció és superior a la de la majoria de les altres zones de Catalunya.

Segons resulta de l'estat anterior, el cost de producció d'un hectolitre de vi és de 27'65 pessetes.

Convé fer notar que en aquests comptes no figuren ni el benefici industrial del que dirigeix l'explotació, que alguna remuneració hauria de tenir, ni els riscos de disminució de collita per gelades, males mal dominades, etc.

En realitat, veiem que el cost real es superior al calculat per nosaltres.

Comparant aquests costs de producció amb els preus de venda que regeixen d'uns anys cap aquesta part, es veu que són més pujats els primers que no pas els darrers.

Quines conseqüències porta aquest desequilibri entre el preu de cost i el de venda? Una pèrdua efectiva, que de durar gaires anys acabarà o almenys reduirà notablement el conreu de la vinya. Actualment, l'interès que es treu del capital invertit en les explotacions vitícoles és inferior al 5 per 100, interès que es pot aconseguir amb compra de paper de l'Estat, que no et dóna gaires mal-de-caps, no t'absorbeix gaires hores en administració, ni corre riscos de gelades, corcs ni altres gentileeses.

Quan es tracta de masover o parcer, els comptes són igualment desfavorables, per tal com a fi de campanya els jornals els resulten inferiors de bon tros al tipus de jornal mitjà de la localitat.

Tot ço que havem consignat fa referència a vins del tipus general, blancs, rosats o negres dels que s'obtenen al Penedès, la graduació corrent dels quals oscilla prop dels 11°, amb riquesa alcohòlica més baixa en els pobles de muntanya, per la seva major alçària. En canvi, la graduació pot arribar als 14° en la part baixa, propera a la mar. En aquest cas, la producció en hectolitres per hectàrea és molt inferior als 40 hectolitres admesos com a terme mig pel Penedès, resultant que encara que el viticultor obtingui en aquesta zona baixa un vi més pagat per hectolitre, per tal com es ven a tant el grau, el benefici és encara menys segur que a la resta de la comarca.

CRISTÒFOL MESTRE

Una malaltia poc coneguda dels codonyers

ELS mitjans ràpids de comunicació han estat i continuen essent, com la intensificació i repetició d'iguals cultius en el mateix lloc, mitjans a propòsit per a traslladar i incrementar les malalties dels vegetals d'un a altre punt. Seria interminable la relació de les malalties de les que som tributaris al Nou Món, com ho seria igualment la relació d'aquelles que Amèrica és tributària a Europa. Si la inspecció i reconeixement de les plantes i llavors fossin cosa feta a ciència i consciència, i no amb el caràcter burocràtic i sols per a

justificar l'existència del càrrec i encara més per a crear noves places, no fórem tributaris a altres estats de determinades malalties. La *Laspeyresia molesta*, microlepidopter tortricid, prompte viurà en els nostres presseguers, com la malaltia berrugosa de les patates, encallada a Califòrnia, prompte viurà als nostres magatzems de fruiteria.

Anem avui a tractar de la *Stromatinia Cydoniae*.

Aquests dies hem observat un codonyer amb els fruits del tanyany d'una nou, amb la pulpa seca; uns altres solament tenien seca una part d'ella. Aitals fruits no arribaran a desenrotllar-se, ni a la vertadera maduració; cauran a terra, on continuaran essent camp a propòsit per al desenrotllament i perpetuació del *fung* causant d'aquella infecció. En observar les fulles, en unes s'hi observen unes taques seguint la direcció de les nerviacions principals, altres afecten també les nerviacions secundàries; aquestes fulles, com els fruits, també cauran, i els arbres, si continua la infecció tres o quatre anys, sense òrgans per a les funcions respiratòries, moriran sense donar fruit, i si en donen serà d'escàs valor.

Aquesta infecció, com hem dit abans, és produïda per un *fung* microscòpic conegut per *Stromatinia cydoniae*.

La malaltia es continua d'un any per l'altre de la manera següent: les taques en la base del limbe de les fulles i les nerviacions principals i secundàries indiquen que són vegetacions criptogàmiques. La criptògama, en despertar la primavera produeix les *conídies* (llavors d'estiu), que apareixen a simple vista com una pols gris que revesteix aquella part de la fulla. Per a produir-se aquesta pols, la cutícula de la fulla ha de rompre's a l'esforç de la criptògama, que vol sortir fora. Aquesta pols a simple vista s'observa d'un color gris.

El vent o els insectes transporten sobre la flor les *conídies* produïdes en les fulles. Aquestes germinen en elles, arribant el filament fins a l'*ovari*, germen del futur fruit, on el desenrotllament de la criptògama substitueix la pulpa per una substància dura com el suro, que no és altra cosa que una modalitat de la criptògama (estroma).

Així hem observat aquests dies d'abril el fruit del codonyer envaït pel nostre *fung*. Aquests fruits, diríem fruits momificats, cauen, i el propietari no es preocupa de fer recollir-los, els considera com a cosa perduda. No obstant, ells són el mitjà de perpetuació de la criptògama d'un any per al següent; d'aquesta substància, d'aquest fruit momificat, a la següent primavera surten els òrgans microscòpics que porten en llur extremitat les llavors, que són les que in-

fecten les fulles per a començar novament el cercle evolutiu de la *Stromatinia*. En el fruit caigut a terra i momificat de la *Cydonia vulgaris* es troba el germen que perpetua l'espècie durant l'hivern.

De manera que la criptògama objecte d'aquestes ratlles, de les fulles passa a la flor, d'aquesta al fruit, i quan aquest ha caigut a terra momificat per la infecció, en la pròxima primavera dóna llavors de la criptògama, aptes per a infectar la fulla neixent.

La manera de combatre aquest flagell és una conseqüència de la biologia de la criptògama; així el coneixement exacte de la biologia d'aquesta, ens indicarà la manera més econòmica i eficaç per a lluitar-hi. Primerament cal recollir abans de juny tots els fruits momificats que hagin caigut a terra i cal collir aquells que persisteixin en l'arbre momificats, i uns i altres cremar-los, car en l'estroma es desenrotllen els peus portadors de les llavors d'hivern, perpetuadores de la infecció.

Fent aquest petit treball ens deslliurarem d'una greu malaltia que ara tot just comença, malaltia que si prosperés faria el cultiu del codonyer poc remunerador.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

NOTES I COMENTARIS

Propietats de les fruites

De la revista «Helios», òrgan de la Societat Naturista de València, treiem una llista de propietats de les fruites en la seva acció dintre la fisiologia humana. Algunes d'elles són ben bé del domini públic; d'altres són força menys conegudes:

El plàtan té propietats sedants i antiespasmòdiques. Convé als nens nerviosos i en general a tots els nerviosos, siguin xics o grans, i als que viatgen per mar.

Les maduixes convenen als artrítics i reumàtics, a causa de l'àcid salicílic que l'anàlisi químic hi troba. A més, les de jardí tenen molt apreciables qualitats refrescants.

Les llimones treuen a l'organisme part de la seva acidesa. Són molt bones contra l'escorbut i la diabetis. Quan hom efectuava les grans travessies marítimes en vaixells de vela, la marina anglesa obligava als seus homes de pendre suc de llimona els quinze dies primers de navegació.

Les pomes són diurètiques, sedants, antiespasmòdiques, laxants i són un agent de desincrustació de l'organisme, servint per a combatre l'arterioesclerosi i els càlculs biliars, per l'acció de l'isovalerianat d'amil que porten.

Per a després de la sega

El raïm és un aliment de primer ordre. Associat amb un altre aliment nitrogenat, per exemple, ous, pot prescindir-se de tot altre menjar. Si hom vol engreixar ràpidament es recomana un règim a base de molt raïm i cossos grassos, per exemple, mantega.

Ara que s'acosta el juny, cal remarcar que és d'un interès no prou sentit l'efectuar una bona treballada superficial després de la sega. Tantost surten del camp els darrers carros rublerts de garbes, el bon pagès ha de començar de treballar la terra amb una arada polisole, un extirpador o un cultivador.

Aquesta treballada superficial té nombrosos avantatges: conserva la humitat del terreny, desenterra el rostoll, i a més, destrueix moltes larves d'insectes perjudicials. És també un dels mitjans més segurs de lluita contra les males herbes, per tal com aquelles que en arribar l'hora de la sega no tinguin la grana formada, seran destruïdes abans d'arribar a maturitat, pels raigs del sol i l'eina del pagès.

A més, la treballada en qüestió contribueix a retenir en el terreny la major part de les pluges d'estiu. Després de la collita, la superfície del terreny, endurida per la sequedat i pel pas de les persones, màquines i vehicles, no permet la infiltració de les aigües pluvials, les quals s'escolen per la superfície del terreny, omplint-la de xaragalls, sense deixar cap guany a l'agricultor. Inversament, si la terra és treballada, les aigües de pluja penetren fàcilment i l'absorció és força més considerable, per tal com les treballades augmenten els espais llacunars de la terra.

Es pot guanyar, en bones condicions, solament amb aquesta treballada, així que s'ha acabat la sega, la quantitat de 265 tones d'aigua per hectàrea, que representen gairebé una regada per inundació de dos dits de gruix.

La treballada en qüestió pot servir per a incorporar algún adob de descomposició lenta o preparar el terreny per al conreu d'alguna planta de desenrotllament ràpid com el fajol.

El pes i el volum

Amb un mateix volum nominal de gra, hom pot obtenir quantitats notablement diferents en el pes del mateix, segons les condicions que concorren a l'acte de la mesura.

Les mesures de forma alta, comprimeixen el gra i fan que ocupi menys espai.

La manera d'abocar el gra influeix notablement en el resultat de l'operació, i la diferència que pot produir és superior a la provocada per la forma del recipient.

Un hectolitre de blat, que abocat sense batzegades pesa 79'300 quilos, apilat i comprimit amb la mà arriba a pesar 84'300 quilos, ço és, d'un 5 a un 6 per 100 més. Amb la civada aquesta diferència arriba més fàcilment al 10 per 100, a causa de prestar-s'hi més la forma del gra.

Hi ha mercats que es mesura ras, d'altres que es mesura curull. En el primer cas, el pes de la quantitat mesurada pot variar segons que la raseta passi més o menys de pressa pel nivell o en el cas que s'usi regla o llistó, segons que vagi més o menys inclinat. En el segon cas, no cal dir que l'uïl del mesurador ha d'ésser molt net si no vol afavorir al comprador ni al venedor.

Oli de llavors de tomàtec

Tots sabem que totes les llavors porten apreciables quantitats de cossos grassos de distinta qualitat. Les dificultats de l'extracció i la utilització ulterior d'aquests olis és la causa de què molts siguin desconeguts encara del comerç.

Ara n'ha sortit al mercat un amb el qual no s'hi comptava: l'oli de llavors de tomàtec. A Itàlia, país gran productor de tomàtecs, és on ha començat a obtenir-se aquest nou producte en quantitats importants. La província de Parma, productora de 84.000 tones de tomàtecs, ha elaborat unes 600 tones d'oli de llavor.

Conreus per estudiar

Seria força interessant d'estudiar l'adaptació al nostre país del conreu floral fet a l'engròs, talment com el nostre consum i la possible exportació ho permetés.

Hi ha països que en tenen d'establerts, que són de renom mundial i que constitueixen una envejable font de riquesa. Així, Holanda, amb les seves tulipes i lliris; el Japó, amb els seus crisantems; Niça i la costa blava, pels clavells i violes; Bulgària i el Daghestan, per les roses.

Dies enrera, «Agrícola» parlava del conreu floreal a Niça. Diem ara quelcom de les roses búlgares—roses de Varna—, roses de Filipòpolis, car Bulgària, a més d'ésser país d'atemptats, és també gran productor d'essència de roses «natural».

El conreu fou introduït pels turcs a l'època de llur dominació. La superfície plantada de rosers oscilla força. L'any 1917—any de guerra—era d'unes 9.000 hectàrees. L'any 1922—any de pau (relativa, però)—sols era de 6.500. Les plantacions de rosers envelleixen al cap de 8-12 anys i cal renovar-les.

Una hectàrea de roserar en plena producció pot arribar a produir 55 quintans mètrics de flor. Terme mig, però, sols es produeix uns 30 quintans, i encara.

Les flors es cullen al matí, molles de rosada, l'època que dura la campanya, que és els mesos de maig i juny, de 4 a 8 (hora astronòmica, si no tindrien d'anar-hi amb fanalets), es posen en sacs i es porten cap a les destil·leries, on separen l'essència.

El producte és exportat bo i tot. Els Estats Units són els primers consumidors, ara per ara.

Contra el paludisme

Un metge mexicà, el doctor Hopper, ha descobert un remei contra el paludisme, a base d'un compost mercurial i cromat.

Nombrosos malalts que sofrien de paludisme feia molts anys, als quals la quinina no produïa cap efecte, han estat curats amb 48 hores de tractament.

És prou interessant el tema per a què sigui estudiat amb urgència al nostre país, amb l'objecte d'alliberar els habitants de les nostres comarques palúdiques—Deltès de l'Ebre i del Llobregat, plans de Raimat, etc.—, d'aquest flagell que, ultra els danys individuals que ocasiona, és causa de degeneració física dels infants fills d'atacats.

La sal i els farratges

Als països del Nord, de clima humit, hi ha el costum de salar els farratges que hom aplega per a guardar temps.

Asostumen a posar un quilo i mig de sal per cada 100 quilos de farratge. Aquesta sal es dissol en l'aigua produïda per la dessecació i fermentació del mateix, cosa que permet que es reparteixi bé per tota la pila.

És un medi pràctic i segur de preservar els farratges de la floridura, assegurar la seva conservació i subministrar al mateix temps la sal al bestiar.

Tot això a títol de curiositat, que aquí no ens fa gran falta.

El control dels insecticides

La societat francesa de patologia vegetal ha demanat al Govern que estudiï el control i la reglamentació dels insecticides i anticriptogànics.

Si nosalrtes tinguéssim confiança en les persones a les quals aquest servei d'inspecció hauria d'ésser confiat, demanariem que es fes el mateix al nostre país.

El comerç d'insecticides i d'anticriptogàmics dona lloc a tants o més abusos que el d'adobs.

Molts són els sistemes emprats per enredar el pagès : posar noms que es prestin a confusions, donar aigua bruta en lloc d'un producte d'acció útil, aconsellar dilucions excessives perquè resulti més barat, vendre car coses que el pagès podria preparar-se tot sol més econòmicament, atribuir propietats de panacea, etc., etc.

Si hi ha una llei que imposa regles pel comerç dels adobs, ens sembla necessari que se'n promulgui una altra que reguli també el comerç d'insecticides.

En els productes farmacèutics no hi poden haver secrets ; la fórmula ha d'ésser pública. Per què no es pot fer el mateix amb els insecticides ?

Aquesta mesura, lluny de lesionar els comerciants escrupulosos i honrats, els afavoriria eliminant la competència deslleal.

D'altra banda, la desaparició de les especialitats fetes expressament per enganyar, constituïria un veritable progrés fent més eficaç, fàcil i barata la lluita contra les malalties.

NOTICIARI

El tractat hispano-alemany. Segons una nota oficiosa lliurada a la Premsa, tindrà una duració indefinida, podent, però, denunciar-se a l'any de la seva vigència.

Les cinc riqueses espanyoles, vi, oli, suro, plàtans i raïm, tindran, en condicions favorables, un mercat de moneda sana, amb més de 50 milions d'habitants.

Espanya—acaba dient la nota—ha concedit a Alemanya les naturals compensacions, i es congratularà que el tractat sigui favorable per a ambdós països, per tal que perduri l'intercanvi comercial i siguin més fermes i cordials les relacions entre ambdós pobles.

El vi vermut. S'ha publicat una Reial ordre del ministeri d'Hisenda disposant que tot el vi vermut que, a partir del dia primer de maig actual, surti de poder dels fabricants i productors, quedi sotmès al pagament de la patent corresponent, conforme al Reial decret de 27 d'abril passat.

La patata primerenca. Una altra Reial ordre, sense augmentar la quantitat de patata primerenca autoritzada per a l'exportació, en modifica la tarifa, incloent-la provisionalment en l'epígraf 3 bis de la secció segona de la tarifa cinquena de l'arancel vigent.

La carn de moltó. Per disposició de la Junta de Proveïments, la venda de moltó al públic a la província de Barcelona ha sofert una rebaixa de preu de dos rals per quilo

Aspiracions i necessitats de Tortosa: Els comissionats de la Confederació hidrològica de l'Ebre han formulat al ministre de Foment tres peticions formulades a Tortosa: una que es procedeixi a l'emplaçament de l'últim tros del ferrocarril de Val de Zafan; que s'estudii l'endegament de l'Ebre en passar per Tortosa; i, per últim, demolició d'obstacles i dragat de l'Ebre en aquella zona per a facilitar la navegació.

A últims del corrent mes se celebrarà a Saragossa l'Assemblea de la Confederació hidrològica, que serà presidida pel rei.

El decret sobre olis de llavors. De la part dispositiva de l'esmentat decret donem a continuació una breu síntesi:

Article primer. S'estableix l'impost de fabricació sobre els olis per a combustible que s'elaboren a la Península i illes Balears, amb el cacuet o llavor de sèsam.

Article segon. L'esmentat impost serà de deu pessetes per cada 100 quilos d'oli, i es devengaran en el moment de l'elaboració, però no es farà efectiu el seu pagament fins a la sortida de la fàbrica en la qual s'hagi obtingut, en la forma que determina el Reglament.

Article tercer. L'oli esmentat que s'importi a la Península i illes Ba-

lears, procedent de l'estranger, illes Canàries o de les possessions i protectorats espanyols, satisfarà a la seva entrada per la duana l'esmentat impost, ultra el dret que tingui assignat en la respectiva partida de l'Aranzel.

Article quart. No podrà exigir-se sobre els olis que són objecte d'aquest decret cap dret de Consums ni recàrrec de cap mena a benefici de l'Estat, les províncies i municipis.

Article cinquè. Preveu uns casos d'exempció de pagament de l'impost amb mires d'afavorir l'exportació.

Article sisè. Els olis subjectes a l'impost hauran de circular per tot el territori de la Península i illes Balears, acompanyades per una guia, i els envasos que els continguin ostentaran les marques o signes que s'estableixen en el Reglament, per a justificar la seva legítima procedència.

Article setè. Tota persona o Societat que a la Península o illes Balears vulgui dedicar-se en el successiu a la fabricació dels olis compresos en aquest decret, ho posarà en coneixement de l'Administració principal de l'impost, a la província respectiva, i no podrà començar l'elaboració sense haver complert les formalitats que estableixi el Reglament.

Els fabricants actualment establerts, hauran de fer aquesta declaració en un termini de 15 dies, des de la publicació d'aquest decret-llei a la «Gaceta».

Article vuitè. Assenyala els casos en què hom incorrerà en defraudació.

Article novè. En els Tractats o Convenis de Comerç que Espanya celebri amb altres nacions, no s'estipularà cap rebaixa respecte dels olis subjectes a l'impost, i en cap cas s'autoritzarà l'admissió temporal del olis esmentats.

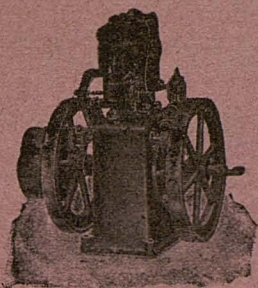
Article 10. El ministre d'Hisenda podrà establir l'aplicació d'aquest impost per als olis de cacauet o sèsam, de fabricació industrial i altres olis de llavors, qualsevol que sia llur aplicació.

Els altres articles fins a catorze, a més d'una disposició transitòria, fixen la data del 20 de maig com a data de partida per a l'aplicació del nou impost; prevenen la possibilitat d'un concert entre el Govern i una agremiació de fabricants, per a l'exacció del mateix, i donen certes facilitats als possibles lesionats per la fixació de la data indicada.

La Conferència de la Sericicultura. En sortir aquest número, ja hauran començat els treballs de la Conferència de la Sericicultura, a Madrid. En el pròxim donarem un resum de les sessions de la mateixa.

Els olivaires i la reglamentació del Reial decret sobre olis de llavors. Els representants oliverers que figuren en la comissió encarregada de la reglamentació del Reial decret sobre olis de llavors, considerant que les circumstàncies actuals determinen la necessitat de canviar-lo en alguns de llurs punts essencials, ha acordat no escometre l'estudi de la dita reglamentació i demanar que el problema sigui objecte de nou examen, ajustant-se a ço que les exigències del moment reclamen.

El preu de la farina. La Junta de Proveïments de Barcelona, tenint en compte les circumstàncies excepcionals que travessa el mercat de farines pel que es refereix als subproductes, ha fixat transitòriament el preu mà-



MOTORS

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

GRUPS ELETROGENS PER A LLUM
I FORÇA

Instal·lacions com-
pletes per a regors
i elevacions d'aigua.

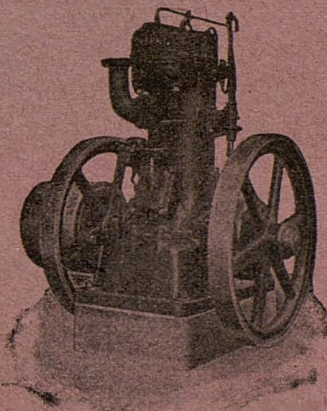
MOTORS SEMI-DIESEL

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



LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona



**POLVORITZADOR
MURATORI**

per a vinyes,
hortes i fruiters.

No s'ha de bombar ruixant!

Guanyador dues vegades en Concurs
Oficial internacional entre 32 sistemes
CUIDADO AMB LES IMITACIONS
ES L'ÚNIC AL MON, EN QUE LA
PRESSIÓ ES FA UNA SOLA VE-
GADA AL DIA EN DOS MINUTS

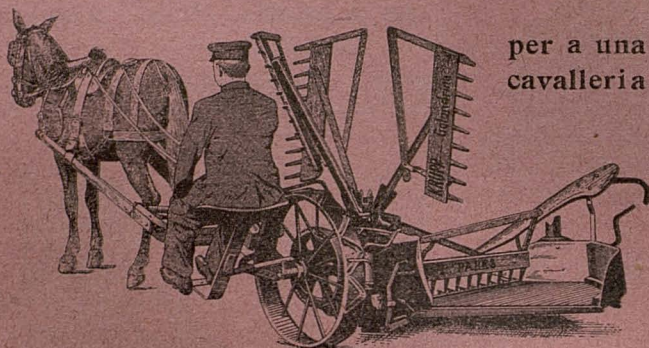
Famós per sa potent pressió. 5 models

Demani catàlegs a **P. CASELLAS**
Méndez Núñez, 4 Apartat 262

BARCELONA

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

SEGADORA-AGAVELLADORA KRUPP "GOLONDRINA"



per a una
cavalleria

La segadora ideal per a el petit agricultor. Proveïda de rodes de ferro forjat engranatges tapats amb bany d'oli. Pesa 270 quilos i pot treballar perfectament en bancals i entre arbres

Regadores-lligadores i dalladores KRUPP

LES MILLORS MAQUINES PER L'AGRICULTUR A

PERE PARÉS

Passeig de la Duana, 15

BARCELONA

Els seus garrins cebats 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
Fosfats; 7 % Calc



xim de la farina extra blanca corrent a 65'50 psetetes els 100 quilos, en lloc de 64'50 que era últimament.

Els prohibicionisme a Turquia. El Govern turc ha disposat que en el successiu quedí prohibida la venda de begudes tals com whisky i vins estrangers.

La Unió de Viticultors ha celebrat últimament una reunió amb l'objecte de canviar impressions i donar compte de la situació sobre la Llei de vins darrerament publicada.

Els reunits insistien en què es continués la seva tasca dintre del Consell de l'Economia Nacional fins a obtenir que, amb la Declaració de collites, vagi llur complement, les Guies de circulació, únic mitjà d'obtenir l'evitació del frau en els vins.

Ultra això, es féu notar la conveniència de què el Reglament que ha de prosseguir l'esmentat Decret sigui tot el favorable possible per als interessos vitícoles, aclarint-ne en el possible alguns extrems.

Les collites. Les pluges d'aquests dies han afavorit en gran manera l'estat dels vinyats i arbredes arreu de Catalunya.

Es presenta, en general, una bona anyada de tota mena, per bé que no es pugui dir blat...

La fruita del temps, la cirera, l'albercoc, surt de bona qualitat i abundosa, encara que en alguna comarca no s'arribi a la producció de l'any passat.

Els cavalls i les curses de braus. Hom diu que ben aviat es publicarà una disposició per tal de què els cavalls que s'han passat la vida treballant siguin lliurats de morir afrosament sota les banyes dels braus.

Aquesta disposició tenim entès que ha produït molt de rebombori en els cercles de gent de l'ofici.

Proves d'una màquina de batre. S'han celebrat a Vich, el mes passat, les proves d'una batedera econòmica marca «Parés». Ha estat, segons ens diuen, particularment satisfactori el treball fet amb la palla, per tal com aquesta surt de la màquina en iguals o millors condicions que si fos fatuda a l'era amb corrons o cavalleríes.

El port franc de Barcelona. Un cop promulgat l'Estatut pel qual s'ha de regir el consorci del Port Franc, tenim entès que mants elements dels que l'integren treballen activament per a què aquest pugui esdevenir aviat una realitat.

El comerç espanyol amb Anglaterra. Segons l'agregat a l'Ambaixada espanyola de Londres, la balança comercial amb Anglaterra ens és favorable per uns nou milions de lliures esterlines. L'exportació agrícola nostra cap Anglaterra és per ara suficient per a compensar una bona part de les nostres importacions—la resta ve compensada amb exportacions de mi-

neral en brut—, però cal qu eens organitzem bé i de pressa, car de n' fer-ho correm el perill de perdre el mercat.

El valor dels productes espanyols exportats a Anglaterra en 1924 és de 19.649.332 lliures esterlines, contra 10.478.899 lliures que representen els productes anglesos enviats a Espanya.

Vi per als soldats. El Ministeri de la Guerra ha disposat que d'ara en endavant es destinin per a vi per als soldats els deu cèntims que tenen assignats diàriament com a postres, segons costum establert a tots els regiments. No sabem la cara que farà Nord-amèrica, però nosaltres estimem que tot és bo per solucionar la crisi vinícola.

INFORMACIONS COMERCIALS

Adobs. — Superfosfat d'os de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric i 1-2 per 100 de nitrogen, a 17 pessetes els 100 quilos; superfosfat de calç de 18-20 per 100 d'àcid fosfòric soluble, a 12; superfosfat de calç 16-18 per 100, a 10'50; superfosfat de calç 13-15 per 100, a 9'50.

Sulfat d'amoniàc de 20-21 per 100 de nitrogen, a 47 pessetes; nitrat de sosa, 15-16 per 100, a 45.

Sulfat de potassa, 90-92 de puresa, equivalent a 49-50 per 100 de potassa pura, a 34 pessetes; clorur de potassa, de 80-82 per 100 de puresa, equivalent a 50-51 per 100 de potassa pura, a 28.

Matèria orgànica còrnea, natural, de 10-11 per 100 de nitrogen i 2-3 per 100 d'àcid fosfòric, a 40 pessetes.

Tot per 100 quilos i per vagó complet.

Anticriptogàmics i insecticides. — Sofre sublimat, flor, a 18 pessetes els 50 quilos; sofre refinat, pur, a 13'60 pessetes els 40 quilos; sofre floristella de Luisiana, a 13 pessetes els 100 quilos. Aquests preus són sobre port Tarragona.

Sulfat de ferro en gra, a 13 pessetes; sulfat de ferro en pols, a 14. Per 100 quilos.

Bestiar, carns. — Més aviat poques existències. Els preus es van sostenint.

Moltons fins, de 4'30 a 4'40 pessetes el quilo; moltons extremenys, de 4'20 a 4'40; ovelles extremenyes, de 4'05 a 4'20; bens grossos, de 3'55 a 3'80.

Cereals i farines. — Durant aquesta quinzena, els fabricants no s'han interessat gaire en efectuar ajustaments; amb tot, algun n'hi ha hagut amb més bones disposicions. L'oferta venedora és força regular i procura sostenir tot el que pot els preus del blat.

El moresc Plata manifesta poca fermesa, sense que això es pugui atribuir de bell antuvi a un factor determinat, car tal com amb tot i ésser reduïdes les existències i trobar-se en l'època de menor consum, aquests dies s'ha vengut força. Aquesta venda, ja prou anormal, no ha servit per a donar als preus un corrent alcista, ans al contrari, han anat quelcom per avall.

Per a donar un complement a la idea del desequilibri que notem en el mercat de moresc, només faltaria que en arribar els importants carregaments que estan en camí o a punt d'embarcar, aleshores els preus facin un capgirell i donin un salt cap amunt, per acabar de completar aquesta mena de pantomima de «el món al revés».

Blats : Aragó i Navarra, 48 a 58 ; Castella i Manxa, 47 a 48'50 ; Extremadura, 46'50 a 47 ; Urgell i Vallès, 47 a 48. (Preus en pessetes 100 quilos, sense sac, damunt vagó origen.)

Farines : Força, 70 a 80 ; extra local, 67 a 67'50 ; corrent local, 64'50 a 65 ; extra-blanca Castella, 66'50 a 67 ; blanca corrent Castella, 64 a 4'50 ; Baixa, 52 a 53. (Preus en pessetes sac de 100 quilos damunt carro Barcelona.)

Arròs : Bomba Calasparra, 140 a 142 ; bomba, 135 a 136 ; selecte, 68 a 68 ; matisat, 65 a 68 ; Bell-lloc base O, 63 a 64 ; trencat, 52 a 53.

Altres cereals : Moresc Plata nou, 33'75 a 34 ; moresc Plata vell, 31 a 31'50 ; ordi Extremadura i Manxa, 32 a 33 ; ordi Urgell i comarca, 31 a 32 ; ordi estranger, 30 a 31 ; civada Extremadura, 37 a 38 ; civada estrangera, 34 a 35 ; escaiola Andalusia, 73 a 74.

Despulles : Número 3, 25 a 26 ; Número 4, 24 a 25 ; Segones, 20 a 21 ; Terceres, 18 a 20 ; Quartes, 16 a 17 ; estranger (segons classe), 14 a 20. (Preus en pessetes els 60 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Menut (prims), 17 a 18, segonet, 16 a 17 ; segó, 14 a 15. (Preus en rals la quartera de 70 litres, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Fruits secs. — Ametlles : Amb closca mollar, a 230 ; closca forta, a 125 pessetes els 100 quilos ; gra, Esperança primera, a 615 ; llargueta, 600 ; Mallorca escollida, 600 ; propietari sense trossos, 585 pessetes els 100 quilos.

Avellanes : Negreta escollida, a 95 pessetes els 100 quilos ; garbellada, a 88 ; gra primera, a 330 pessetes.

Prunes : Clàudies, a 18 pessetes els 10 quilos ; de Màlaga, a 10 ; Managuet, a 20.

Nous : Escollides a 115 pessetes els 100 quilos ; colliter, a 105.

Panses de Màlaga (nou gotims) : Cinquenes, a 12 ; Quartes, a 14 ; «Royaux», a 16 ; Imperial, a 17 ; gra, de 11 a 17 pessetes.

(En caixes de cinc i dos i mig quilos tenen augment import envasos.)

Panses de Dènia : Gra, primera, a 8 pessetes l'arrova.

Figues de Fraga, col·locades en caixes de 10 quilos, a 9 pessetes la caixa ; d'Albinyol, a 65 pessetes els 100 quilos ; extra, a 14 pessetes ; negres, a 55 pessetes els 100 quilos ; Mallorca C, a 7'50 la caixa de 10 quilos

Pinyons pelats : Catalans, a 495 ; de Castella, a 500 pessetes els 100 quilos.

Els preus de les ametlles han aconseguit un grau d'estabilitat força

de remarcar, car ja fa dies que venim registrant les mateixes cotitzacions en les classes que tenen vot i veu en el nostre mercat.

Per ara podem suposar que no és fàcil que es trenqui aquesta mena d'«statu-quo» de l'ametlla, per tal com en això som els amos, i encara queden alguns dies d'aquí a la collita, que, tot i l'alarma natural que han portat els freds tardans, enguany es presenta bé a bastament.

L'avellana també s'ha decidit pel sistema de no bellugar-se gaire de cotitzacions, després de la baixada ràpida i regular que l'ha portada als preus actuals, motivada per la indefensió contra la fàcil competència de l'avellana de Turquia, país que pot produir la més barat degut a les seves circumstàncies econòmiques.

Per altra part, poc a poquet ja ens acostem a Santa Magdalena, i és força possible que no hi arribem en les mateixes condicions actuals.

Farratges i aliments per al bestiar. — Alfals primera, 7'50 a 8; alfals segona, 6'50 a 7; palla llaigueta, 3'50 a 4; palla curta, 4, a 4'50. (Preus en pessetes els 40 quilos, damunt carro Barcelona.)

Polpa remolatxa país, 26 a 28; turtó de coco, 35 a 36; farina de llinosa, 34 a 36. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Garrofes: Italiana, 46 a 47; negra Vinarç, 47 a 48; negra Castelló, 47 a 48; negra Matafera, 46 a 47; negra roja, 45 a 46; Mallorca, 38 a 39. (Preus en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.)

Llegums. — Llenties, 60 a 85; faves Llobregat, 44 a 45; faves Extremadura o Andalusia, 46 a 47; faves estrangeres, 44 a 45; favons Extremadura o Andalusia, 49 a 50; favons estrangers, 46 a 48; veces Navarra, 50 a 51; veces Sagarra, 47 a 48; veces Castella, 48 a 49; veces Andalusia, 46 a 47; veces estrangeres, 44 a 45; erps, 33 a 34; titus, 33 a 35.

Mongetes: Castella, 105 a 108; Mallorca, 62 a 63; Prat, 60 a 62; Urgell, 60 a 65; València, 55 a 57; estranger, segons classe, 40 a 60.

Cigrons: Saüc, 180 a 185; blancs ar. alf. 44-46, 145 a 146; blancs ar. alf. 48-50, 138 a 140; blancs ar. alf. 52-54, 128 a 130; blancs ar. alf. 58-60, 118 a 120; blancs ar. alf. 60-65, 90 a 100; pelons, 65 a 80. (Preus en pessetes els 100 quilos, amb sac, damunt carro Barcelona.)

Olis. — Andalus corrent, 43 a 44; íd. fi, 48 a 53; Toledo corrent, 43 i mig a 45; íd. fi, 50 a 55; Aragó mitjà, 52 a 54; íd. fi, 54 a 58; Tortosa alta acidesa, 36 a 39; íd. mitjà, 45 a 49; íd. fi, 50 a 55; Reus fi, 56 a 58; Borges fi, 54 a 57.

Olis refinats locals, 50 a 51; íd. andalusos, 49 a 51.

Olis de sansa: Refinat semicomestible, 44 a 45; neutralitzat, 41 a 42; de menys de 10 graus, 29 a 32; saboneria de primera, 23 a 25; íd. de segona, 19 a 21.

Olis de cacauet, 45 a 46; íd. refinat, 48 a 49.

Tot duros carga de 115 quilos magatzem Barcelona.

Situació del mercat: Resistència de part dels tenedors, que fa que se sostinguin força els preus.

(Informació de Lisini Andreu, corredor d'olis, Villarroel, 7, 1.^a, 2.^a)

Ous. — Fayó, a 53 pessetes el conte; Mazagan extra, a 66; ídem cor-

rent, a 65; Eivissa, a 87; Mahó, a 80; Empordà, a 76; Mallorca, a 72; Alexandria, a 60.

Vins. — El mercat d'alcohols comença a donar senyals de reacció, cosa que és probable que repercuteixi en forma de millora en el preu dels vins. No és deslligat aquest petit moviment de les darreres disposicions governamentals. Tot, és començar.

A França ens han posat l'augment quasi prohibitiu, per tal com va unit amb la depreciació del franc, del 30 per 100 dels drets de duana. Això que les gelades han fet forces estralls a les vinyes metropolitanes i que per enguany els francesos tenen previst un consum de vi com mai no s'ha registrat, car s'assenyalen uns 50 milions d'hectolitres de consum taxat i 20 milions de consum lliure.

LLUÍS MARSAL

CONSULTORI

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

F. M., Ciutat. — Li contestem particularment.

A. M. E., Sant Martí — Li hem contestat particularment; però en el dupte de què la carta li arribi (no sabem a quin Sant Martí es refereix), li adicem des d'aquí també la resposta.

El pugó no es combat ni amb sofre, ni calç, ni sulfat. Ha d'emprar lisol o nicotina.

De lisol posi 3 lliures en cent d'aigua; la nicotina usi-la en la forma següent:

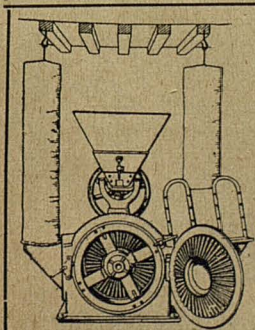
Nicotina	53 grams
Sabó moll	500 »
Aigua	100 litres

Desfà el sabó en poca aigua tèbia afegeix la nicotina remenant i completa fins a cent litres amb aigua.

Amb un d'aquests líquids polvoritzi repetidament els arbres.

Queden moltes consultes pendents. Aniran al número pròxim.

R. S.



Molins Trituradors "El Campeón Universal"

Patents d'invenció núms. 84.698 i 91.267

per a 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 mànegues d'aspiració i per això ni s'escalfa ni la molturació sofreix minves.

El construeixo de quatre tamanys per proporcionar els tipus que poden necessitar des del més petit industrial o ramader al més gran industrial.

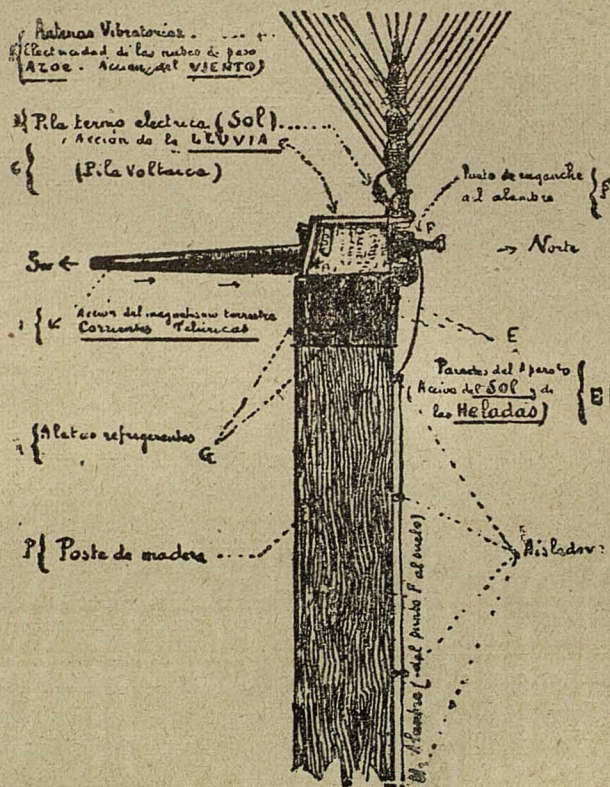
Producció en farina de morenc per a pinsos, de 150 a 1.000 quilos per hora.

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

Finor i gruix de la molturació desitjada

MARCO TORRAS. — Riera, 15 i Aurora, 11
Telèfon 1201 A - BARCELONA

AGRICULTORS



Amb una despesa de primer emplaçament INSIGNIFICANT, sense cap més dispendi i amb l'electricitat recollida per l'ELECTRE MAGNETIC TERRE CELEST CHRISTOFLEAU, electrificareu els vostres camps per un temps INDEFINIT, i obtindreu progressivament collites DOBLES i fins TRIPLES de les corrents; destruïreu els paràsits que ataquen les vostres plantes, hortalisses i arbres; combatreu la secada total i continua de les terres de secà, evitareu en molts casos e s efectes de les gelades en el cultiu dels llegums primerencs; regenerareu els vostres arbres fruiters malalts i tornareu a la terra esgotada per un cultiu milenari els elements que li manquen.

LLAURADORS!

Electrifiquen les vostres terres abans d'utilitzar-les per a la sembra, perquè en temps oportú rebïn la llavor en condicions immillorables per a la germinació i futur desenvolupament de les plantes herbàcees, tubèrculs i arrels.

CULTIVADORS!

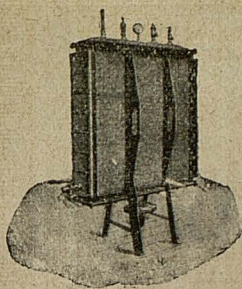
No titubegen a aplicar des d'ara l'Electre Cultiu Atmosfèric, i per tota mena d'informes respecte dels seus resultats i aplicació, com així mateix sobre l'emplaçament dels aparells, dirigiu-vos a

"Electro Cultivo Patentes Christofleau"

Plaça de Catalunya, 3, 2.^a, 1.^a :: BARCELONA

O ALS SEUS AGENTS REGIONALS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



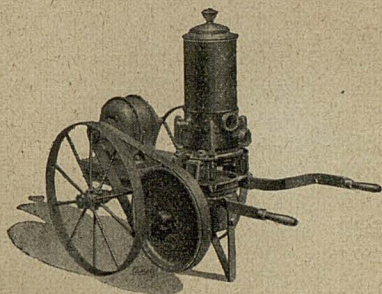
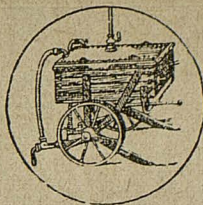
**PASTORITZADOR
sistema DEPATY
de París.**

El millor i
més econò-
mic. Tot l'in-
terior a la
vista.

FILTRE PINEL

El millor fil-
tre per a vins,
el més acre-
ditat, de ma-
jor rendi-
ment i perfeccionat.

Mànegues per a filtres, etc.



BOMBES DAUBRON, de París

Filtres auto-rentadors, instal·lacions
de caves i bodegues, instal·lacions
par a la clarificació dels vins pel
fred, etc., etc.

Representant: **Pere Sans**

Lleona, 13, ent.

Barcelona

**TRACTORS AGRÍCOLES
"CLETRAC"**

Tipus Tanc

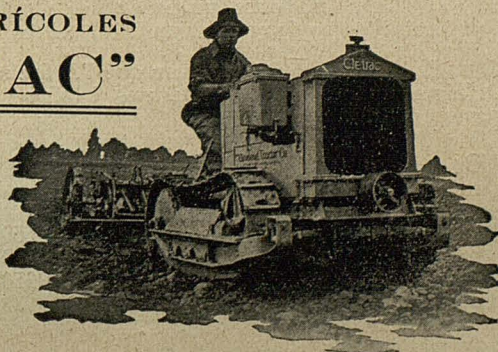
Reconeguts pels tècnics
com els de major rendi-
ment i de més utilitat per
a tota classe de cultius.

Tot agricultor progressiu i
amant dels seus interessos
que desitgi augmentar consi-
derablement 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 re-
presentant general a Espanya:

AUTOMÓVIL SALÓN
TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



ALTHEIM

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

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

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

Composició promitjana i comparada

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

És interessant de remarcar que l'Altheim 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'Altheim corresponent.**

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

L'Altheim és ensacat a 80 quilos.

Els miliars de

petits ous
de l'ovari

d'una gallina!

maduren en poques hores quan la Ponedora 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:

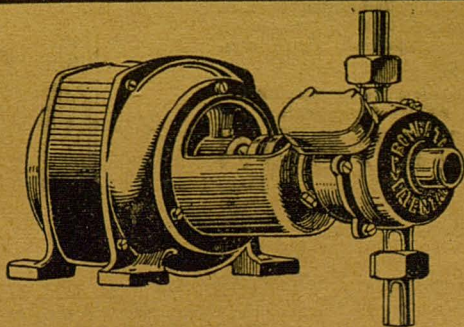
Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)



LA BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

ÉS LA
TANK

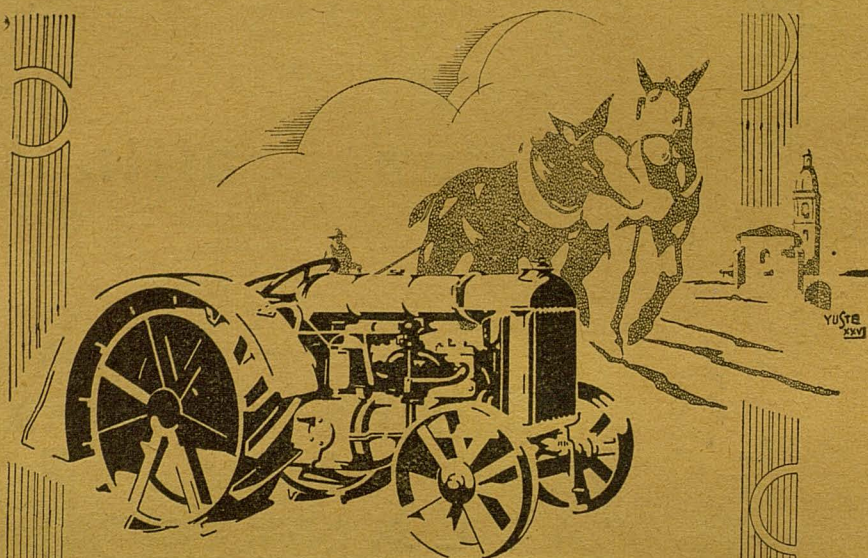
La ÚNICA que no té estopada
No necessita engrassament

Constructor exclusiu:

J. Maristany Casajuana

Oficines i Tallers: Prim, 86 i Madoz, 1
Telèfon 265 B. - BADALONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA



¡¡LABRADOR!!

Si te ofrecieran una pareja de mulas que arase más tierra en menos horas que las demás y que una vez acabada la labor no necesitara pienso hasta la próxima vez que la utilizaras, ¿no la comprarías sin vacilación?

Pues esto es el tractor FORDSON

únicamente que en vez de ser una sola yunta **son tres** para todas las faenas del año, conducidas por un solo hombre y un solo apero de labranza.

Después de terminadas las faenas en el campo, el FORDSON se emplea como motor fijo para accionar trilladoras, bombas de agua, etc., pudiendo colocarle en cualquier sitio de su granja o en otro lugar apartado si así le conviniera.

Dirigirse a los Agentes Ford
y pedir una demostración

FORDSON

PRECIO:

TRACTOR 5.200

Guardabarros, 280
Fábrica Barcelona