



AGRICULTURA



REVISTA AGRICOLA CATALANA

DIRECTOR: JOSEP M.^a VALLS

DIRECTOR DELS SERVEIS TÈCNICS D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA
PROPIETARI AGRICULTOR

COL·LABORADORS

Srs. Professors dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya
Senyors Professors de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona
Director i Professors de la Reial Escola d'Avicultura d'Arenys de Mar
Estacions Enològiques de Catalunya
Enginyers agrònoms i agrícoles i nombrosos propietaris agricultors

SECRETARI: JOSEP M.^a DE CUADRAS

SUMARI

La declaració de collita, per *Josep M.^a Valls*. — Malalties del presseguer, per *Vicents Nubiola*. — Una indústria ruïnosa (acabament), per *M. Rossell i Vilà*. — L'ametller a Mallorca, per *Joan Salom*. — Informació. — Informació vitícola. — Consultori. — Els mercats de Catalunya.

El número pròxim d'aquesta Revista serà dedicat a l'«Unió de Vinyaters de Catalunya».

FORA TEXT

Instal·lació d'Agricultura a l'Exposició d'Indústries Elèctriques: projecte de F. de P. Nebot.

Direcció i Administració: Escudellers, núm. 10 bis - BARCELONA

JOAN PONS VIDAL

Productes "PEÑARROYA"

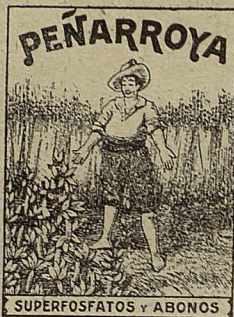
Sulfat de coure
garantit amb una puresa
de 98/99 %.

Sulfat d'amoníac

Sulfat de ferro

Sulfat de potassa

Superfosfats



Nitrat de sosa
Sofres

Adobs compostos



De venda en els dipòsits,
sucursals i principals magatzems
d'Adobs.

Dipòsit central per a Catalunya:

Escudellers, 89, i Gignàs, 2. Telèfon A. 5040 : BARCELONA

■ VITICULTORS! ■

Salveu les vostres vinyes de la
MALURA usant SOFRE NEGRE,
amb ⁵⁵/₆₅ de riquesa garantitzada i

SENSE CIANURS

Impossible trobar-ne amb tanta graduació!
Impossible en absolut que cremi els raïms i pàmpols!

Dirigiu-vos a M. GONZÁLEZ
VALLS (Tarragona)



AGRICULTURA



REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 7** - Fora: **Pessetes 9** Número solt: **Pessetes 0'30**

La declaració de collita

PROPERA l'Assemblea de l'«Unió de Vinyaters de Catalunya», que deu tenir lloc a Manresa els vinents dies 20 i 21 dintre un estat d'inquietut sobre el pervindre de la producció vitícola l'estudi de les mides a pendre per a assegurar-la i consolidar-la apareix amb importància extraordinària la declaració de collita.

En començar l'actuació de la «U. V. C.» es va posar ben prompte a discussió la declaració de collita, originant fortes i veements controvèrsies, i portada a una de les Assamblees anuals fou aprovada la reforma quasi per unanimitat, ja que, si mal no recordo, sols tingué un vot en contra.

Han passat uns anys; de l'apassionament passat no en resta res positiu. Ara enten el Consell Regional que es deu remoure de nou, intentant portar immediatament a la pràctica una reforma que si no cura tots els mals de la vinya, és indiscutiblement el millor remei per a les seves dolències.

He sigut sempre un entusiasta partidari de la declaració de collita i de la seva conseqüència, les guies de circulació. Repassant totes les objeccions que contra la mateixa es presenten, el convenciment meu es referma cada cop més. Ni un sol argument he sentit ni llegit que pugui resistir el més lleu exàmen; solament un apassionament o una rutina podrien admetre'ls.

S'ha dit i s'ha escrit molt sobre aquesta reforma, en pro i en contra. En general, els que la combaten s'han limitat a copiar el que s'escrivia a França pels seus adversaris abans del 1907, en que fou implantada. Més que paraules els han desmentit els fets, i avui és impossible trobar a França qui malparli de les noves orientacions. S'han presentat dificultats; s'han tingut de vèncer obstacles; alguns detalls han tingut que reformar-se. Com tot el del món, la declaració de collita no podia néixer perfecta; mes avui s'ha imposat, i no sols a França, sinó que a Espanya mateix en arribar la guerra amb totes les fortes dificultats econòmiques i els contratemps derivats de la manca de sub-sistències, s'ha arribat a la declaració de productes i ha sigut acceptada inclòs pels mateixos que en sentir-ne parlar uns anys enrera cri-daven i protestaven, presentant-la com origen de greus dificultats.

Es parlava contra la declaració de collita i els dos arguments de més pes contra la mateixa, eren que podria donar peu a un impost, i que a Catalunya fóra un fort enrenou i donaria lloc a molts conflictes la seva implantació.

Al meu entendre l'error capdal dels que així argumenten està en el concepte en què tenen de l'agricultor. Qui així parla veu la pagesia d'avui, millor dit, la pagesia d'ahir, rutinària i desconfiada, amb una aversió a l'esperit d'associació i amb un recel envers els seus companys d'ofici; són els que consideren la pagesia com la classe d'homes que per res serviren... com no fós per a ser explotats arreu per tothom. Naturalment que, vist així, ésser pagès equival a res; naturalment, amb gent així no es pot fer...

Mes, afortunadament per Catalunya, la nostra pagesia ha reaccionat i es transforma fonament més que depressa. Avui els nostres pagesos estudien i fan estudiar; avui els nostres agricultors senten l'avenç del món i volen seguir-lo; avui la nostra pagesia ha vist clar i ha sapigut distingir entre qui a totes hores parlava d'agricultura i res feia per ella i els que de veres actüen i treballen per a posar nostres produccions agrícoles al nivell de les hores actuals. Costa vèncer les resistències passives; és difícil arrencar de repent idees tan hàbilment escampades, com la que feia creure a l'agricultor que sol marxaria millor que associant se, com la que aconsellava com a suprema norma la picardia... Costa; mes avui el pagès s'associa perquè es dóna compte de que l'individualisme a qui convé no és pas a la pagesia, sinó als seus explotadors, que amb tanta trassa li feren veure el contrari. Costa; mes avui la pagesia es dóna compte de que per damunt de la picardia hi dominen les lleis econòmiques; avui aquelles campanyes contra la declaració de collita serien rebudes amb la cara riallera de qui ha descobert el joc dels seus adversaris. Avui si l'«Unió de Vinyaters de Catalunya» vol la declaració de collita, serà en breu un fet, i amb la seva implantació moltes de les dificultats de la vinya es podran solventar.

I el perill d'un impost, la por hàbilment presentada d'un augment en les contribucions, espantava a algun vinyater. No'm donaria cap temor; i, al fi i al cap, si venia un impost just, fora cent voltes preferible a molts que ara injustament paguem sense protestes. Pagar un tant per càrrega de vi que es vengués ens deuria plaure més que pagar per unes terres que no produeixen... I això a Catalunya ha passat; això passa.

A França, entre els impostos de guerra n'ha vingut un pujant a 5 pessetes per hectolitre de vi l'antic impost de 1'50 francs. Sí; però a França avui un hectolitre de vi val de 90 a 120 francs. Crec que tots els vinyaters de Catalunya pagarien de bon grat un impost pa-rescut, si alhora els preus del vi fossin semblants. I si no, pre-

gunteu: A 24 duros la càrrega, us semblaria molt pagar-ne 15 d'impost?

I algú pot insinuar que potser pagariem l'impost i tindriem el vi barat. Recordeu les fortes crisis del preu del vi a França i els preus d'avui és la millor resposta. I el que ha passat allí es repetirà aquí. No hi cap dubte.

Com es formen els preus del vi?

El preu de les coses depen de l'oferta i la demanda. Quan d'una cosa en sobra, fatalment va barata; quan d'una cosa en manca, fatalment va cara. Mes per a que actui l'oferta i la demanda, per a que les coses vagin cares o barates proporcionalment a l'escassetesa o a l'abundància de les mateixes, és menester que no vinguin altres factors a acumular-les; pot succeïr per exemple, que un gènere essent escàs, els que tenen interès en comprar-lo barat fagin creure que en sobra; així passa amb el vi, amb la seva suposada *sobreproducció*.

Veuen que sobra vi. I fora molt curiós, si la broma no ens costés tants milions, saber d'on la treuen aquesta sobreproducció. El senyor Josep Zulueta ens deia, no fa pas gaires mesos, que a Espanya hi havien 6 milions d'hectolitres de vi que sobraven; vàrem preguntar al senyor Zulueta d'on tenia treta aquesta estadística, i encara espero, i amb mi molts vinyaters, la seva resposta... Unicament ens vàrem enterar que si no eren 6, eren 4, o eren 2, o eren 1, o era menys el que hi havia de sobreproducció.

Mes les estadístiques són precisament números i no paraules. Si les sobres de vi eren 1 o eren 100, els mals que podien fer i els remeis que devien aplicar-se eren molt diferents. Les estadístiques, base de la ciència econòmica a Espanya, hi manquen per complet; les que tenim valdria més que les suprimissim, i dic això no sols com a ciutadà, sinó com a enginyer agrònom, a qui aquestes estadístiques s'encomanen.

I és que falta vèncer la resistència del país, conquerint la confiança dels productors, fent veure a l'Estat no com el recaudador de contribucions, sinó com l'organisme director de la vida pública i econòmica. L'estadística que dóna la declaració de collita la fa el mateix interessat; seria la primera estadística veritat que hi hauria a Espanya.

¿I còm fer neixer aquesta confiança en la pagesia; còm fer que espontàniament declari ço que fa?

Molt senzill: fent-li veure que sense declaració sempre es trobarà amb el que avui es troba; que uns cops per una causa, altres per una altra, mai podrà guanyar amb les seves terres ço que podria guanyar organitzant-se. Fent-li veure que sense estadístiques el productor es troba perdut en mig del món... Fent això, el productor mateix serà qui les demani, i un cop implantades, serà el que anirà resolent les dificultats d'aplicació imprescindibles en tota nova organització i fins

algunes provocades per interessos creats als quals una pagesia organitzada els aixugaria la vaca i els faria treballar amb més perills i amb menys guanys que avui explotant l'ignorància, la candidesa i la bona fe de la pagesia.

Per a estudiar els preus del vi, tingui's en compte que la

Quantitat total de vi produïda, més stock, que es reparteixen	}	Quantitat de vi consumida per el mateix productor.
		Quantitat de vi venuda i consumida de la nació productora.
		Quantitat de vi exportada a altres nacions.
		Indústries que tenen per base el vi.
		Mermes. Stocks.

I concretant :

Producció Stock	}	Consum nacional + Exportació + Indústries + Mermes + Stocks.
--------------------	---	--

El frau augmenta la quantitat de vi produïda, i per tant, podria venir una *sobreproducció artificial* pel vi fet artificialment. Naturalment, que si augmenta la quantitat disponible les entrades, i no augmenten les sortides, el preu baixa. Vet-aquí perquè tot vinyater es deu oposar furiosament al frau, diguin el que diguin i facin el que facin els que els convé fer-ho.

Mes el frau no sols influeix augmentant la quantitat de vi disponible, sinó que *cent mil càrregues d'aigua*, per exemple, venudes a França o Barcelona són *cent mil càrregues menys de vi consumit*. Pot venir la sobreproducció, no solament perquè es produeixi molt, sinó perquè es consumeix poc. En aquest ordre de coses el vinyater deu ésser inexorable; deixeu dir a qui parli que a certs vins s'hi ha d'afegir aigua per a poder-los vendre... L'aigua és encara una de les coses més barates, i en més o en menys arreu se'n troba; en tot cas ja l'afegirà el consumidor. Cada càrrega d'aigua venuda representa una càrrega menys de vi consumit, i per tant, una càrrega més oferta.

El consum interior pot augmentar i a Espanya augmentarà molt el dia que les falsificacions de vi siguin perseguides de veres. França, amb la seva gran producció, exporta poc vi; el seu principal mercat és França mateix. Creure que a Espanya el mercat interior no és ni pot ésser important, o és ignorància o una cosa pitjor. El consum interior sense frau seria a Espanya molt més important que l'exportació.

L'exportació representa un molt interessant factor, però no l'exportació com ens la volen presentar. Exportar a preu per sota el preu de cost és un mal remei; és preferible no exportar. A reduir la producció o buscar altres sortides per aquest gènere.

L'exportació pot ésser accidental o continuada. Devem aprofitar-nos de la primera, mes els esforços deuen anar a conquerir la segona.

Crear mercats; formar tipus de vi; la fortuna que representa una Borgonya, una Champagne, un Rhin, són exemples per a tirar en cara als defraudadors, malbaratadors de la riquesa i del crèdit d'una comarca per a un petit negoci particular...

Voldriem exportar molt; enviar molt vi a l'estranger; mes no vi amb aigua, i si les lleis enològiques franceses no serveixen per a nostres vins, hi deuriem presentar unes lleis enològiques espanyoles fetes després d'estudiar els vins espanyols, mai falsificant nostres productes per a adaptar-los a unes vestidures que no són fetes per ells.

I tant com més vi, però vi, no aigua, s'exporti; tan com major sigui el consum nacional, tant podrà créixer la producció sense que pugui venir un perill de sobreproducció i sense que vingui una baixa de preu.

El consum de vi setmanal en les indústries que el tenen com a primera matèria, podria aiximateix ser un factor molt important. Alcofolls, tartrats, confitures, mostos concentrats, etc., són altres tantes sortides que amb el temps podrien abastar un fort excés de producció...

I queden les mermes; les pèrdues o evaporació, resta, etc., de molt més petita importància encara que l'actual, per quant un cop l'organització sia feta es reduiran bastant.

Queden els stocks de vi; resten de collites anteriors o vins de marca que demanen dos i tres anys de criaça abans d'arribar al consum. Aquests últims no tenen influència sobre el preu dels altres per quan son mercat és completament diferent.

En resum: al vinyater interessa:

Saber quina quantitat de vi resta de collites anteriors.

Saber el vi produït cada any.

Saber el vi consumit a Espanya.

Saber el vi que s'ha exportat a l'estranger.

Saber les altres sortides de vi.

I cap d'aquestes coses la pot saber sense la declaració de collita i sense les guies de circulació. I sense saber aquestes coses, que no esperi ningú poder sentir ni organitzar-se; que es limitin a treballar per a que els guanyis sien per a uns altres.

En quant a les dificultats d'implantar la declaració de collites i les guies de circulació, basta dir que en plena guerra a França cada mes cap allí al 6 o 7 apareix regularment el moviment del vi en totes ses províncies... I és clar, sabent el vi que tenen i el vi que consumeixen saben sempre els vi que els queda, i per tant, poden demanar i exigir i obtenir preus que a nosaltres ens semblen somnis i que seran realitats quan els vinyaters vulguin.

Que sia, doncs, l'Assemblea de Manresa que porti als vinyaters aquesta voluntat de ser i que la nostra U. V. C. sia acreedora com cap més a l'aplaudiment dels vinyaters de tot Catalunya.

J. M. VALLS

Malalties del presseguer

AVI, en tractar d'un conreu, té tanta importància parlar de les malalties i enemics del mateix conreu, com de les condicions de plantació o adob, empelt o poda, perquè és tanta la preponderància i virulència que prenen les enfermetats específiques de cada planta, que de poc serviria complir les lleis del ben conrear si, per ignorància o descuit, es deixés de prevenir o curar pels mitjans ordenats per la terapèutica vegetal i que són imprescindibles si es vol que els esforços fets en fer pujar una planta no siguin esmerçats en obtenir una planta malalta.

L'observació més acurada és necessària per a no deixar de petge la salut dels nostres vegetals conresats, i n'hi ha prou amb uns quants dies de descuit o amb un tractament preventiu no efectuat, per perdre una collita que ja la vèiem convertida en pessetes.

Es, doncs, importantíssim l'estudi de les malalties que sofreixen les plantes, perquè una vegada conegudes i sapiguda la seva propagació, poden pensar-se tractaments per a remeiar-les, per a curar-les en cas d'ésser possible, per a prevenir-les en la majoria dels casos, per a aminorar els seus efectes i per a evitar que es formin espores o larves en cas de que la malaltia sigui un bolet o un insecte, per exemple, és a dir, per a destruir la forma de resistència en què queda una malaltia entremig de les temporades invasores.

El presseguer no s'escapa de tenir unes quantes malalties, encara que tenint atenció en ell i no deixant apoderar-lo mai per cap d'elles, no es pot dir que sigui dels arbres més perjudicats.

Una de les principals malalties és el garrof (*Exoaseus deformans*), produïda per un bolet ascomicet que les seves asqües es desenrotllen sota la cutícula que elles rompen, redreçant-se normalment a l'epidèrmia.

Aquestes asqües contenen en el seu interior vuit espores; al començament, més prompte el seu nombre és major, perquè grillen.

El miceli quasi sempre acostuma a ésser sota la cutícula, però algunes vegades s'endinsa en els teixits, resseguint els espais intercel·lulars.

Aquests paràsits provoquen una deformació foliar que se li ha donat el nom de garrof per raó de que les fulles (Fig. A) es butllofen a conseqüència d'un espesseïment hipertròfic irregular.

Engrandint una fulla dues o tres voltes la seva mesura normal, prenent un color moradenc, atacant igualment els brots, exagerant el desenrotllament de l'escorça, podent també atacar els petits pressecs causant una escaldada primerenca.

L'arbre desproveït de fulles pel seu fruit, és debilita i és fa més sensible a la goma, i si l'atac de garrof és seriós i sobrevenen uns quants atacs successius, pot venir la mort de l'arbre.

El remei és preventiu. Un parell de setmanes abans de la sortida de la flor, es pulveritza tot l'arbre, soca i branques i branquillons, amb caldo bordalès neutre, preparat amb 2 quilos de sulfat de coure per 100 litres d'aigua (1 quilo per portadora) i cals fins neutralitzar, tenint per indicador el paper de fenoltallina o el blau de tornasol. En aquest percentatge s'obtenen bons resultats al baix Llobregat, sens haver de recórrer al 5 per 100 de sulfat de coure (Vercier) o al 7-8 per 100 (Ducomet).

Aquest tractament és, com havem dit, preventiu, d'hivern, abans de la sortida de les flors ni les fulles ni de bõrronar, perquè hem tingut ocasió de veure, a causa de no haver sigut entesa una ordre donada per nosaltres, cremar les tendres fulles d'un presseguer en tractar-les amb el caldo bordalès neutre. Si es vol fer quan ja han començat a sortir les fulles, si voleu feu-ho al 1 per 100 o al mig per 100 de sulfat de coure i ben neutralitzat, però no m'hi jugaria res a que no ho rostiü, tan tendres són i sensibles les fulles del presseguer.

Es poden fer dos tractaments amb una setmana d'un a l'altre, procurant que el núvol líquid que fa el pulveritzador arribi a tot arreu, i mirant la part econòmica direm que si el pagès usa una màquina d'aire comprimit, un home sol podrà pulveritzar, i no com abans que en necessitaven dos, l'un amb la màquina a l'esquena i l'altre aguantan la berga del pulveritzador, que ha d'ésser llarga per arribar a arbres de 3 a 4 metres, i amb la màquina d'aire comprimit té les dues mans lliures i no necessita ajudant.

Un home pot pulveritzar mitja hectàrea pròximament per dia, gastant uns 150 a 200 litres de caldo, variant, és clar, aquests nombres del simple al doble, segons l'edat i, per tant, la mida de l'arbre.

* * *

Seguint en ordre d'importància, el pugó segueix a l'*eroascus deformans* en cas que algun any potser li passa al davant. Aquest hemipter ataca les fulles i brots tendres del presseguer; els pica i, sots l'influència d'aquesta excitació, es garrofen, es cargolen i es dessequen. De pugons n'hi han de diverses classes, distingint-se, sobre tot, els de color verd (*aphis amigdali*) i el de color fosc (*aphis per-*

sicae), éssent aquest darrer el que cargola la fulla (Fig. B) fent més difícil arribar-hi amb pulveritzacions.

En els anys calents, sobretot, els pugons es multipliquen ràpidament i no tarden en pul·lular malgrat els nombrosos insectes que tenen per enemics (coccinelles, hemerobes i formigues, etc.); tot el fullam es desseca pels seus atacs, la producció és debilita i la mort dels arbres sobrebé.

El pagès creu que el pugó el porta la formiga, o millor dit creu que el pugó el *fa* la formiga. Aixó no és veritat; el que hi ha és que a les formigues els agrada el contacte amb els pugons, perquè aquests produeixen un producte sucros que les formigues rascant darrera d'ells obtenen.

Es per això que on hi ha pugó hi ha formiga.

Els presseguers atacats del pugó pot confondre'ls amb el garrof a causa de les bosses que també formen les fulles, però el veritable garrof és degut al *exoascus deformans*, éssent cert que moltes vegades les picades d'aquest insecte faciliten la penetració d'aquest bolet.

Es necessari destruir el pugó des de llur aparició amb pulveritzacions de suc de tabac, amb intervals d'una setmana, i és precís fer ho aviat perquè sobre tot el negre, que cargola les fulles desseguida, priva de mullar-lo amb el suc, i altrament també, com més es trigui, més temps hauran tingut per multiplicar-se.

La fórmula és la següent:

Nicotina	53 grams
Sabó moll	500 »
Aigua	100 litres

Advertirem, que millor que preparar-se aquesta fórmula, és el denunciar al delegat de Plagues del Camp al poble el nombre d'arbres atacats; ell és cuidarà de fer-se enviar el suc concentrat amb les instruccions per al seu empleu.

Val més per això que no com tots els pagesos, que quan van a pagar la contribució es dolen i es queixen del suplement per Plagues del Camp i després no saben aprofitar-se'n quan ho necessiten.

* * *

Algunes de les varietats tardanes, com els Sut Miquels, Rasclous, Morruts, abans de collir els préssecs, cauen a terra, i oberts es veu un cuc que pastura per dintre.

Quan el préssec és verd, una mosca (fig. C) el pica i deposita els ous dintre, no podent-se desenrotllar aquests fins que el fruit té un grau de reblaniment que els permeti fer ho. Així, doncs, creiem que el remei millor és collir els préssecs abans del que es cullirien,

i madurant-se fora de l'arbre no tenen tanta quantitat d'aigua, el reblaniment necessari no s'obté, els ous no es desenrotllen i el comprador se'ls menja sense adonar-se'n, essent, altrament, inofensius. Aquest procediment se segueix en les comarques fruíteres.

* * *

Els arbres de pinyol són subjectes a la goma (fig. D) que exuden i que es concreta en la superfície dels orguens en temps sec.

El procés de la gomificació varia amb la planta i el cas considerat. En els parenquimes cortical, liberia i llenyós, els elements cel·lulars comencen ordinàriament a espesseir les seves membranes a despesa del contingut.

Després les cèl·lules s'isolen poc a poc, al mateix temps que la paret s'aprima, lignificant-se en la part externa, reduint-se tot després a una massa mucosa. La goma apareix, doncs, no com una secreció propiament dita, sinó com un producte d'un derretiment cel·lular.

Les causes de la gomosis, Trecul les atribueix a una alimentació massa abundant; per Vesque és un símptoma; la veritable malaltia consisteix en una acumulació de matèries plàstiques amb una quantitat considerable d'aigua; es deguda també a ferides en les arrels o en les branques, a femades massa fortes, és a dir, que la veritable causa no es pot assegurar encara, perquè si hi ha una acció bacteriana hi ha també altres causes. Smith ha descrit el *Bacillus persicae*. Avui és creu que és deguda al *Coryneum Beijerinckii*.

S'han donat molts remeis, mes no se'n pot aconsellar cap amb certesa d'èxit: treure les parts malaltes, fer talls a la soca, enguixar les ferides, pintar-les amb una solució de sulfat de coure al 15 per 100, i segons Mokrschezki, amb injeccions d'àcid salicílic al 1 per 100.

Aquestes són les malalties principals, deixant les altres, perquè no tenen l'importància de les descrites.

VICENTS NUBIOLA

Una indústria ruïnosa

III I ÚLTIM

El remei

SI d'aquí endavant els vaquers canviessin llur manera d'ésser, jo diria categòricament que l'aguda crisi d'avui ha estat altament saludable, car per ella la indústria vaquera hauria entrat en la nova fase de les indústries sòlidament organitzades.

El canvi de la manera d'ésser del vaquer solament podia venir a conseqüència del gran trastorn que sofreix, car d'altra manera la força del costum li hauria impedit la transformació que és necessària accomplir.

Serà precís mortificar l'individualisme i els sistemes d'explotació, o, dit d'una altra manera: per refermar la indústria vaquera cal, en primer lloc, l'existència de l'Associació de Vaquers, i, en segon lloc, l'explotació racional de la vaqueria.

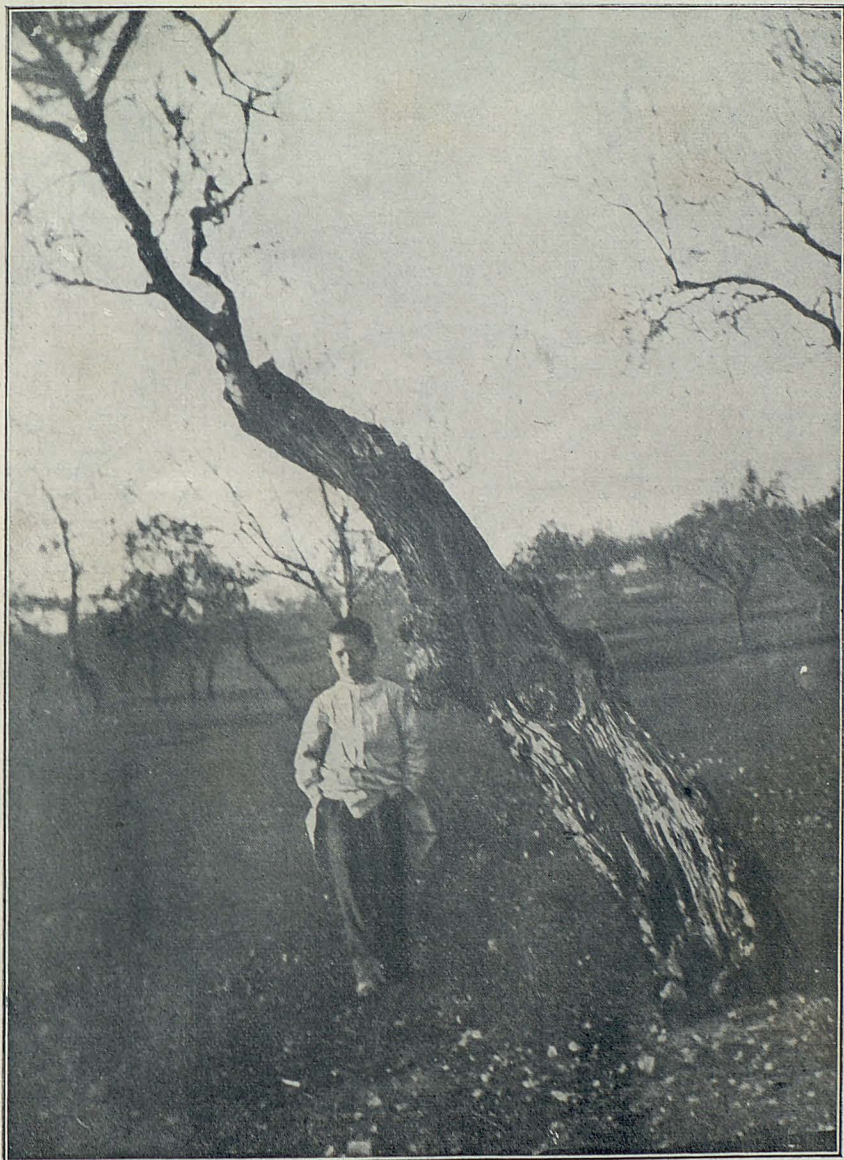
Tractem, doncs, el primer punt, que és la constitució d'un Sindicat de Vaquers i les funcions que podria executar aquesta Associació o Sindicat. Un Sindicat aviat està constituït: sis, vuit, deu vaquers, són prou per a començar; però això no vol dir que els fundadors no puguin ésser més nombrosos. La constitució legal del Sindicat és cosa molt fàcil de realitzar.

El Sindicat de Vaquers, en la seva forma més senzilla, tindria per objecte les compres d'aliments en comú i la venda de la llet produïda per totes les vaqueries formant part del Sindicat. En una forma més complexa, el Sindicat es cuidaria de transformar la llet sobrant en mantega o formatge, com també de l'adquisició dels toros necessaris per a cobrir llurs vaques. Al Sindicat li convindria poder obtenir les vaques a bon preu; i per a això hi ha dos sistemes: un de directe i un altre d'indirecte. Aquest últim fóra llarg i d'acció passiva: consistiria a donar les vaques dels socis sindicats a un toro de bona raça amb el fi de produir bones vedelles. Però, com que aquestes vedelles es venen, i qui sap on van a parar, la millora de la raça per aquest sistema no beneficiaria directament els vaquers que s'haguessin pres la molèstia de semblant acció. Després el Sindicat podria organitzar concursos, o bé subvencionar els que es fessin.

El sistema directe fóra el d'adquirir els toros necessaris i guardar les vedelles que fossin filles de les vaques que prèviament s'haguessin assenyalat com a grans lleteres. Les altres vedelles serien venudes, com de costum. Un llibre registre anotaria la filiació de cada un dels vedells i vedelles que es volguessin guardar com a reproductors. Vedelles i vedells fills de les vaques escollides serien marcats amb el senyal o signe del Sindicat. El Sindicat tindria aquests animals joves en una finca, en el mateix Vallès, on es portaria la llet sobrant. El nombre de vedelles que de moment hi hauria d'haver fóra el necessari per a renovar els estables dels sindicalistes, és a dir, es tindrien allà fins el segon part. Els primers anys no foren gaire beneficiosos, però després sí. Al cap de tres o quatre generacions de practicar la reproducció per consanguinitat i selecció, s'obtindrien unes vaques magnífiques, les quals, per la forta quantitat de llet que donarien, serien molt demanades, i, per tant, es vendrien a un preu superior al preu corrent. Els beneficis obtinguts per la venda de vaques a gent es-

L'AMETLLER A MALLORCA

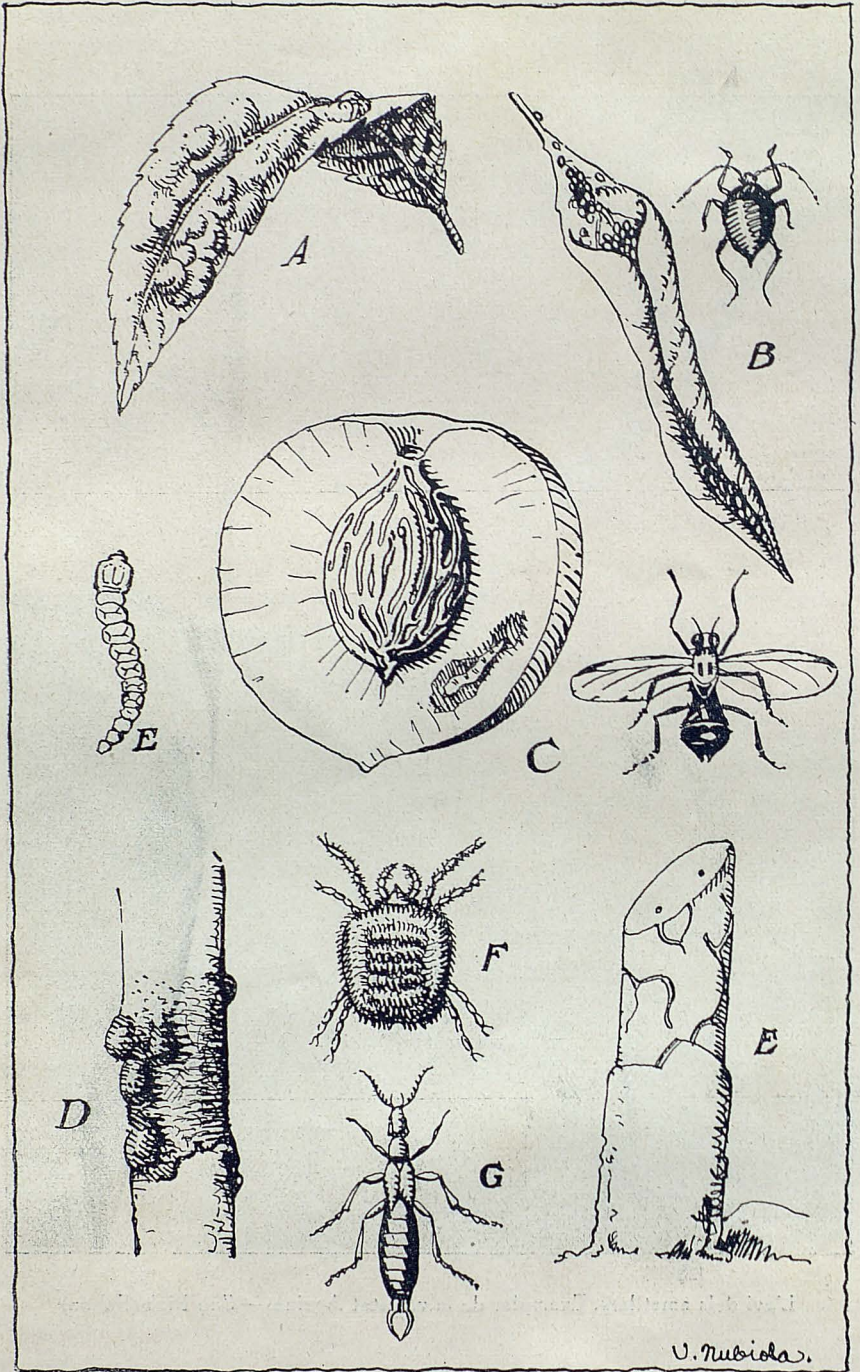
(Vegi's article plana 12)



L'avi dels ametllers. Exempler de la varietat Agrina. — Son Pizà (Palma)

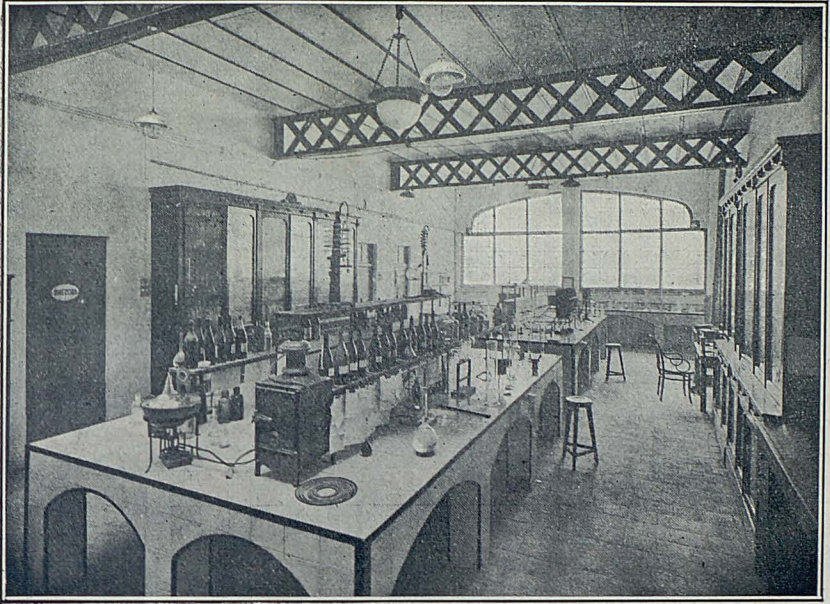
MALALTIES DEL PRESSEGUER

(Vegi's article plana 6)

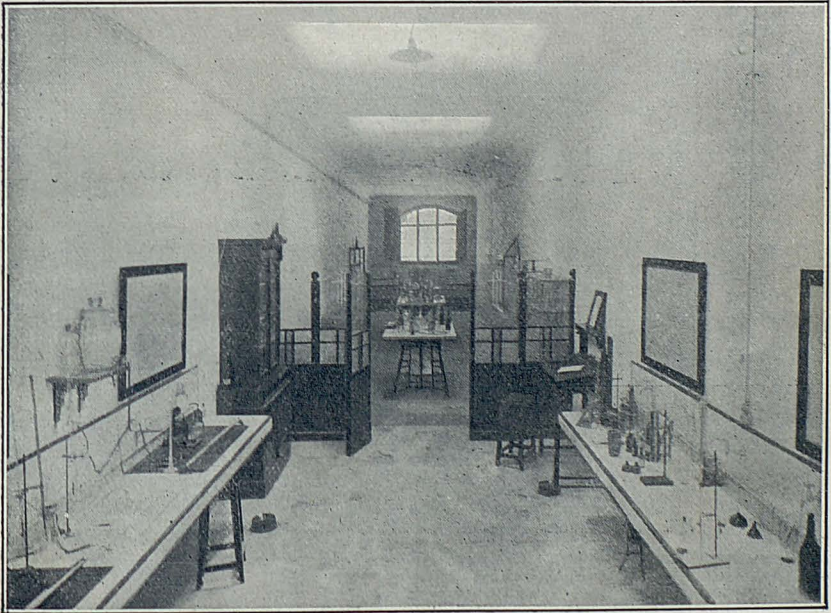


Estació Enològica de Vilafranca del Penadès

(Vegi's plana 18)



Laboratori principal



Laboratori electro químic



Pràctiques en la vinya d'experimentació de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès

tranya al Sindicat tindria com a efecte immediat el de rebaixar el cost de les vaques que els socis haguessin de menester.

S'instal·laria una mantegueria a l'objecte de donar més valor a la llet que no s'hagués venut. La llet desnatada, junt amb un preparat farinós, es faria consumir als vedells.

El Sindicat de Vaquers, tant si es fa en la forma més senzilla com en la més complexa, pot crear-se com una secció de la Cambra Agrícola del Vallès o independentment. Això són coses purament locals: el cas és que els vaquers s'associïn.

L'Associació de Vaquers seria d'efectes immediats. Prenent-la en la forma menys complicada, és a dir, la unió per a la compra d'aliments i la venda de llet en comú, es pot calcular que de moment s'obtidrien els aliments un 10 per 100 més barats i que el litre de llet es vendria 10 cèntims més car. L'alimentació anual, tal com es practica actualment, hem vist que costava 14,370 pessetes, i, per consegüent, el benefici fóra de 1,437. La venda de la llet, en lloc de valer 12,000 pessetes, n'importaria 3,000 més.

Que el comerciant de granes i farratges realitza almenys un benefici net d'un 10 per 100, això ni cal discutir-ho. I, pel que es refereix a la venda de la llet en comú, podriem servir-nos del preu a què li resulta per litre al Sindicat de Vaquers de Manlleu: no arriba a 8 cèntims.

Quant a la direcció tècnica de les vaqueries sindicades, no cal sinó fixar-nos en el factor d'explotació més important: l'alimentació.

La ració que actualment es dóna en una vaqueria composta de deu caps, consta de:

	Pessetes
70 quilos d'aofals, a 23'75 els 100 quilos	16'62
300 » de naps a 3'50 » » »	10'50
10 » de polpa a 23'50 » » »	2'35
5 » de llinosa a 38 » » »	1'90
	<hr/>
La ració diària	39'77

Aquesta ració es podria substituir per una altra que, tenint la suficient quantitat de principis nutritius per a la producció de 3,000 litres anuals, fos més barata. Exemple:

50 quilos d'aofals, que valen	11'87 pessetes
40 » de palla » »	4'44 »
20 » de polpa de remolatxa, que valen	4'70 »
20 » de polpa de blat de moro, que valen	5'25 »
150 » de naps, que valen	5'25 »
	<hr/>
Total	31'26 »

Amb l'última ració es realitza un estalvi diari de 8'11 pessetes, o siguin 2,960'15 anuals.

En la majoria de factors que componen l'explotació d'una vaqueria es podrien fer modificacions d'ordre més productiu, que no exposen ara per no allargar massa aquest article.

Resumint: els efectes immediats de l'Associació de Vaquers i de la direcció tècnica de les vaqueries, només en la part esmentada, o sigui pel que es refereix a l'alimentació, serien els següents :

	Pessetes
10 per 100 d'estalvi dels aliments comprats en comú, l'import anual dels quals, segons l'última ració, és de 11,409'90 pessetes	1,140'99
Benefici de 12 cèntims per litre, comptant que la venda costaria igual que al Sindicat de Manlleu, o sigui a 8 cèntims litre	3'600'00
Estalvi en l'alimentació comparant les dues racions.	2,960'15
Total	7,701'14

Es recordarà que en el primer article, en fer els comptes de l'explotació d'una vaqueria, resultava una pèrdua de 6.548'33 pessetes anuals. Si per efecte del Sindicat es poden estalviar cada any 7,701'14 pessetes, la pèrdua desapareix per a deixar lloc a un guany de 1,152'81; ésa dir, l'interès negatiu de 50 per 100 a què està ara el negoci, pels efectes de l'Associació i de la tècnica es transforma en un 9 per 100 positiu.

Això en els temps calamitosos d'ara; però si els efectes de l'Associació s'apliquen en plena normalitat, com abans de la guerra, els resultats són veritablement sorprenents.

I, per acabar, una petita recomanació. Les indústries organitzades i explotades científicament exigeixen la direcció d'una persona tècnica. Si aquesta persona és realment apta, no solament es guanya el sou que pugui cobrar, sinó que, en forma d'un major benefici, en fa guanyar un altre a cada un dels propietaris de les vaqueries dirigides.

M. ROSSELL I VILA

L'ametller a Mallorca

(CONTINUACIÓ)

SECACIÓ. — Tal com queden després de pelades les ametlles no poden anar al magatzem, sinó que deuen secar-se, fins que a l'engronçar-se entre la mà se senti el soroll dels bassons dintre l'ametlla, en qual estat podran conservar-se sens por; per a conseguir això n'hi ha prou en disposar de terrats, en els que es col·loquen les ametlles un parell de dies a fi de que rebin l'acció del sol; aquests terrats deuen estar a sobre mateix dels magatzems i en comunicació amb ells per mitjà

d'una canal per la que es deixen caure les ametlles, evitant-se així molt treball.

ENCETAR.—L'encetar o rompre les ametlles pot fer-se, igualment que el pelar a mà i mecànicament, pel primer sistema; per mitjà de martells o masses, pot dir-se que avui està completament en desús, al menys per aquelles la tan ínfima producció de les quals no val la pena de portar-la a la màquina.

Fa més de trenta anys que es va inventar a Santa Maria la primera màquina *encetadora*, al principi imperfecta, però que ha anat perfeccionant-se per l'un i l'altre, fins actualment, que es fabriquen màquines que fan un treball realment admirable, tenint present que, ben manejades, no trenquen un sol bassó ni deixen cap ametlla per encetar.

En essència, el mecanisme d'aquesta màquina és el següent: Un cos de màquina i una cínia elevadora; en el cos de màquina hi trobem dos cilindres de ferro colat de llargària variable i de un diàmetre d'uns 8 centímetres, tenen uns sécs de llarc a llarc, poden acostarse i separar-se a voluntat i, al mateix temps tenen un moviment de rotació convergent; a sota dels cilindres s'hi troba un garbell de filferro en espiral que permet passar l'encetat, però no les ametlles no trencades.

Es posa en moviment la màquina, obrint l'entrada de les ametlles en els cilindres, els quals estan suficientment separats per a que no trenquin els bassons entre ells; a les primeres passades de les ametlles solament queden trencades les més grosses, quals trossos passen a través del garbell, mentres que les més petites no passen i són elevades per la cínia per a tornar a passar pels cilindres, els que ja hauran sigut acostats; es van acostant els cilindres fins que ja estan encetades les ametlles més petites, i aleshores es torna a omplir la tramuja, tornant a posar els cilindres en la seva primitiva posició.

Aquesta màquina dona un rendiment de 17 hectolitres per hora. No falten en cada poble o regió una sèrie d'aquestes màquines que, a manera de fàbriques, trenquen les ametlles al preu de 0'20 pessetes l'hectolitre.

A aquestes màquines no els falta més que separar els bassons de les clovelles, però fins avui no s'ha solucionat el problema, si bé tenim notícies de que En B. Bosch, inventor de la màquina peladora, està treballant sobre aquest assumpte, i és d'esperar que donat l'encert que ha tingut per a resoldre el difícil assumpte del pelar, no en tindrà menys per a resoldre també el de triar el bassó. Així és de desitjar per l'avenç de l'ametllicultura. Per ara aquesta operació es fa també a mà, a preu fet, per 2'50 pessetes els 100 quilos de bassó, o bé es dona a triar a canvi de la clovella, que s'emplea com a combustible.

VARIETATS

No intentarem fer una descripció de totes les varietats d'ametlles que hi han a Mallorca ni descriurem tampoc el tamany, forma, color, etcètera d'algunes varietats que tractarem, perquè la petita col·lecció que adjuntem a la Memòria ens excusa tota descripció del fruit. Demés, molt poc o, millor dit, gens podem afegir a la gran obra titulada *El almendro y su cultivo en el Mediodía de España*, del nostre estimat professor En Pere Estelrich (q. a. c. s.), i permeti'ns, encara que surti de l'indole de la Memòria, fer una petita disgresió a la memòria de dit senyor. En Pere Estelrich, o senzillament N'Estelrich, com l'anomenàvem entre nosaltres, fou catedràtic de l'Institut de Palma durant llargs anys, pels que vegé desfilar dugues generacions. No hi ha agricultor que no recordi encara amb veneració el nom de don Pere. Expert agricultor, entusiasta difundidor de l'ensenyança agrícola, infadigable investigador, sempre en contacte amb els agricultors que poguessin donar li algun petit detall de conreu, va reunir dades fins ajuntar-les a la pròpia experiència científica i pràctica; va donar a llum tota una sèrie d'obres agrícoles, totes elles notabilíssimes, però és sens dubte la més important *El Almendro*, en la qual, després de una sèrie de coneixements molt útils als agricultors, exposà la seva classificació de varietats; classificació que ha sigut acceptada per tots tots els tractadistes en la matèria com a la més encertada fins al present.

Aquesta classificació consisteix en afegir a les subespècies botàniques, fortes i fluixes o mollars, dugues subespècies intermitges que són mig fortes i mig fluixes; els caràcters de duresa de la closca, segons va observar don Pere, són els que menys varien per les influències del clima, terreny, condicions de conreu, etc. Encara que, com hem dit, no volem fer una descripció de les espècies, no podem deixar de mencionar-ne algunes, en circumstàncies observades per la nostra experiència, que són d'immillorables resultats en la regió de Palma. Aquestes són les següents:

POTETA.—És la primera en importància en el pla de Palma i de la que cada dia se'n fan més empelts; és arbre de bonic aspecte, de branques enlairades, que al fer-se velles es tomben cap a terra, sortint en el punt d'inflexió una xupona que al cap de pocs anys ocupa el lloc que deixa l'anterior; és de floriment tardà, el que la fa estimada per defensar-se de les gelades; la seva fructificació és per agrupaments, quasi en les terminacions dels brots. La recol·lecció és fàcil per ésser el séu fruit de bon tamany i, demés, molt fàcil de fer caure una vegada ben madur. Per si totes aquestes condicions no fossin prous, ha quedat immune a totes les malalties durant aquests últims anys que foren tan abundants, inclòs a la de l'abollament.

CANALETA.—La canaleta, o de la canal, és de l'ordre de les dures, de bon rendiment i tamany; té la circumstància que li resta mèrit en el conreu ordinari, ni dona per al cas que es tingui de re-empeltar un arbre ja adult, en qual cas es fa a sobre les branques de bon diàmetre, fent-li, per consegüent, un gran nombre d'empels, que al segon any tenen guarnit l'ametller i en disposició de donar una quantitat de fruit igual a la que hauria pogut donar abans d'empeltar-lo.

La circumstància d'ésser força tardà en el florir i quedar a l'abric de les gelades primerenques, el fa molt estimat, poguent-se dir que és una de les principals varietats de les que es cultiven a Mallorca.

Té l'inconvenient de que en el capoll es forma una petita quantitat de goma que dificulta la caiguda de les ametlles a l'ésser expolsades segons el procediment que aquí es segueix; aquest defecte no subsisteix en igual intensitat en totes les comarques; en les que més es nota li donen el nom de *gomós*.

Es noten d'aquesta varietat varies subvarietats, éssent la més estimada l'anomenada de *flor petita vermella*.

PORRARETA.—Varietat molt recomanable en terrenys frets; però que no reuneix les condicions de les anteriors per la circumstància de requerir terrenys de molt de fondo, el que la fa impossible en molts llocs que no reuneixen aquesta condició; és també de les mig dures; l'hem vist vegetar perfectament en els terrenys d'horta.

GRINA O AGRILLA.—No la citariem si no fos perquè d'ella s'obté el millor ametlló per a sembrar els planters; demés té la curiosa circumstància de treure molts de xupons, a ço que atribuïm la seva llarga vida. Tant és així, que al veure un ametller centenari, desmembrat, nuós, volguent imitar amb els seus retorsaments a les milenàries oliveres, pot dir se sens cap mica de por que pertany a la varietat agrina; és, demés, un gran productor de fulla, el que col·labora a fer creure que antigament es cultivava per aliment del bestiar.

Avui ja es practica molt poc l'empelt d'aquesta varietat, notant-se en tots ells una tuberotzitat en l'empeltadura, que no s'evita per més pèrit que sia l'empeltador.

PINTADETA.—Recomanable en llocs frets per la circumstància de florir durant una llarga temporada, el que fa que una gelada no li cremi més que una part de la collita, no perjudicant-li la resta que es salva, sia per ésser les ametlles ja grosses o encara per estar en flor.

Contra el nostre propòsit hem parlat d'aquestes varietats; però no

hem pogut deixar de fer-ho perquè, al nostre entendre, són les que avui donen més bon resultat a l'ametllicultor mallorquí.

ELECCIÓ DE LES VARIETATS.—A l'escollir una varietat deu procurar-se que ens dongui el millor rendiment econòmic possible; aquest problema, que és el sempitern en Agricultura, es pot aconseguir, al nostre entendre, escollit entre les moltes varietats que existeixen les que reuneixin les condicions de donar una producció bona i constant; això es conseguiria després de fer un estudi sobre el terreny de les varietats més conegudes i del terreny que desitgem plantar.

Ara, aquí es presenta una qüestió que ha sigut el tema de les discussions durant molts anys entre els nostres ametllicultors. El tema és el següent: ¿deu fer-se l'ametllerar de varietat escollida d'un sol bassó per taula, que obtindrà un sobrepreu d'un o dos duros per quintà sobre el comú, o, pel contrari, deu fer-se el bassó comú, que serà més barat que el primer, però el tindrem en més quantitat? En resum: Convé més produir poc i bo que molt i regular?

JOAN SALOM

(Continuarà)

INFORMACIÓ

La «Federació Agrícola de la Conca de Barbarà» va celebrar el dia 16 Consell Federal, en el qual don Joan Esplugas, diputat electe per Valls-Montblanc i membre del Consell, va oferir-se incondicionalment en el seu càrrec per a tot el que signifiqui cooperació a les finalitats d'avenç de la pagesia de la Conca i defensa dels seus interessos que la Federació realitza, acordant-se per unanimitat acceptar aquests oferiments i fer constar en acta la satisfacció del Consell per la merescuda elecció del vocal del Directiu, que ha portat al Congrés un veritable representant dels interessos agrícoles de la Conca. Acabat, i també per unanimitat, es prengueren els següents acords: Atenen les instàncies presentades pel Sindicat Agrícola de Vilarest, Sindicats Agrícoles i Caixes Rurals d'Esplugas, Cabra i Cerbià, Sindicat Agrícola Catòlic de Santa Coloma de Queralt, Sindicat de Vinyaters de Blancafort i Foment Agrícola de Vimbodí, admetre'ls com a socis de la Federació.

Que en el mes d'abril siguin retornats els animals inscrits en la secció de Segurs abans del 15 d'abril de 1917.

Atenent l'extraordinària dificultat que de cada dia es nota i creixerà segurament durant alguns anys per a obtenir a preus assequibles animals de treball, fomentar la producció d'híbrids de cavall i soïmera, posant-se d'acord el Consell Directiu amb l'Inspector provincial d'Higiene pecuària i els menescals dels pobles on hi han entitats federades, per a propagar l'adquisició d'animals aptes per a l'esmentada producció.

Inquirir de les entitats-socis la forma en que volen cooperar a la construcció d'una facina de la Federació per a destilar brises i aprofitament dels altres resi-

des de la vinificació que es projecta que, d'ésser possible, funcioni per la vinent collita. Es prengueren també altres acords d'ordre interior.

Escola de Viticultura i Enologia de Reus

El diumenge, dia 7 d'abril de 1918, tindrà lloc la *diada de la «malura vella»*, en la que s'ensenyarà teòrica i pràcticament quant pugui interessar al vinyater per a combatre tan perniciosa plaga de les vinyes i s'elaboraran a la vista del públic els líquids sulfo-càlcics substitutius del sofre, coneguts vulgarment amb el nom de *sofres líquids*, que resolen el problema de la present manca de sofre.

La diada començarà a dos quarts d'onze del matí i terminarà a les cinc de la tarda, amb un descans de dugues hores per a dinar.

L'entrada serà lliure i a cada concurrent se li entregarà un exemplar de les indicacions completes i detallades per a combatre l'oidium i que vindrà a ésser un resum recordatori de la diada.

“Unió de Vinyaters de Catalunya”

Organitzada per l'«Unió de Vinyaters», es celebrarà a Manresa els dies 20 i 21 d'abril una Assemblea general, havent tingut lloc els actes preparatius de la mateixa el diumenge 24 de març a Ripollet, i el dilluns 25 de març a Sant Martí Sarroca.

INFORMACIÓ VITÍCOLA

El mercat del vi ha sigut fins ara encalmat, degut a que tothom esperava entrés en vigor el conveni amb França.

Però havien sorgit algunes dificultats relacionades amb l'aspecte financer.

La Societat Bancària exigia del Banc d'Espanya l'aval de l'Estat per l'operació, i a sa vegada el Banc d'Espanya demanava que de la quantitat total de l'operació, que importa 350 milions, fossin dipositats valors per la suma de 25 milions.

El Consell del Banc d'Espanya estigué reunit fins molt avançada la matinada última, no acabant la reunió sense que abans quedessin endegades totes les dificultats que existien.

Es tracta, com és sabut, d'arbitrar un recurs per a que els productors espanyols puguin intensificar les seves exportacions, facilitant als compradors la manera de pagar les mercaderies.

Un Consorci bancari francès girarà lletres al Consorci espanyol i el Consorci bancari espanyol les acceptarà distribuint la responsabilitat entre els socis i apoiant-se en el Banc d'Espanya per a obtenir fons mitjançant el redescòmpte de les lletres.

El governador del Banc i una Comissió del Consell han visitat, a migdia, al ministre d'Hisenda per a comunicar-li el feliç termini de la negociació, quals efectes no trigaran a fer-se sentir en el mercat, produint una forta reacció en els preus, salvant així al vinyater de la ruïna que l'esperava.

CONSULTORI

En aquesta secció es respondrà a totes les consltes que facin els senyors subscriptors indicant el número de subscripció

ADOB DE LA VINYA AMB DIFERENTS DOSIS DE NITRAT DE SOSA ASSAIGS FETS PER L'ESTACIÓ ENOLÒGICA DE VILAFRANCA DEL PENADÉS

Havent ofert a aquest Centre, l'il·lustrat vinyater de Sant Sadurn de Noia, don Francesc Romeu, una certa quantitat de nitrat de sosa per a estudis experimentals, s'empleà per a veure l'influència que exercien quantitats diferents de nitrògen sobre la producció, quan el cep era racionalment abonat.

Es reservaren per a aquests assaigs les parcel·les nùms. 32, 36 i 37, de la vinya d'experimentació.

La nùms. 32 està plantada de Sumoll/Rupestris Lot; conté 46 ceps.

La nùms. 36 està plantada de Morastell/Rip. Rup. 101-14; conté 40 ceps.

La nùms. 37 està plantada de Sumoll/Rupestris Lot; conté 54 ceps.

Aquests ceps foren abonats en el mes de gener amb 200 grams per peu, d'un adob compost comercial, la riquesa del qual, segons garantia d'anàlisi, era tal, que es suministrava aproximadament per peu

de 16 a 18 grams d'àcid fosfòric soluble;
de 9 a 12 grams de nitrògen;
de 9 a 10 grams de potassa.

A la primavera es dividí cada una d'aquestes parcel·les en dos parts iguals, afegint-hi a cada cep de la primera meitat, 70 grams de nitrat i als de la segona meitat 35 grams, amb el que dits ceps resultaren beneficiats de la següent manera:

MITGES PARCEL·LES AMB MENYS NITRÒGEN

Nitrògen proporcionat a l'hivern al voltant de	10 grams
Nitrògen proporcionat a la primavera al voltant de	10 »
Total	<u>20 grams</u>

MITGES PARCEL·LES AMB MENYS NITRÒGEN

Nitrògen proporcionat a l'hivern al voltant de	10 grams
Nitrògen proporcionat a la primavera al voltant de	5 »
Total	<u>15 grams</u>

A la verema es pesà minuciosament el raïm procedent de cada mitja parcel·la, havent-se obtingut els següents resultats:

Parcel·la 32	{	Mitja parcel·la amb 15 grams nitrògen	35 quilos
		» » » 20 » »	100 »
Parcel·la 36	{	Mitja parcel·la amb 15 grams nitrògen	39 quilos
		» » » 20 » »	41'5 »
Parcel·la 37	{	Mitja parcel·la amb 15 grams nitrògen	42'5 quilos
		» » » 20 » »	49'5 »

Resulta, doncs, que augmentant la quantitat de nitrògen s'ha obtingut un increment de producció.

En les fórmules d'adobs que ve recomanant aquest Centre per a la vinya en eixa comarca des de fa alguns anys, entrà el nitrògen a raó de 15 grams per cep, havent-se conseguit sempre resultats molt satisfactoris.

Amb l'experimentació efectuada queda provat que no és convenient ampliar dita dosi de nitrògen, especialment operant en condicions semblants a les dels citats assaigs.

ELS MERCATS DE CATALUNYA

Mercat vinícola. - Barcelona

COMARQUES	Blanc	Negre	Rosat
	Ptes.	Ptes.	Ptes.
Penadès	1'65	1'45	1'45
Camp de Tarragona	1'65	1'45	1'45
Conca de Barbarà	1'50	1'40	1'45
Priorat	0'00	1'60	0'00
Vilanova i Geltrú	0'00	1'45	0'00
Igualada	0'00	1'45	1'45
Martorell	0'00	1'45	1'45
Aragó	0'00	0'00	0'00
Manxa	0'00	1'00	0'00
Alacant	0'00	1'50	1'50
València	0'00	1'50	1'50
Andalusia	0'00	0'00	0'00

Mistela blanca, 55 pessetes hectòlitre
 Id. negra, 50 id. id.
 Moscatell, 75 id. id.
 Preus per grau i hectolitre i mercaderia posada al celler del colliter.

BLAT

	Pessetes
Tarragona, 100 quilos	46
Mollerusa, la quartera	26
Vich, els 100 quilos	46'75
Santa Coloma de Farnés, la quartera	26 a 28
Sant Sadurní de Noia, el quintar	25'50
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Granollers, els 70 litres	28
Igualada, els 70 litres	24 a 25
Figueres, hectolitre	36
Tàrrrega, els 100 quilos	48 a 49
Martorell, la quartera	26
Torregrossa, la quartera	24
Girona, els 100 quilos	47 a 48
Lleida, els 100 quilos	47
Pons, la quartera	26, 26'50

CIVADA

Pons, la quartera	17 a 18
Lleida, els 100 quilos	45'50
Mollerusa, la quartera	14
Vich, els 100 quilos	43
Santa Coloma de Farnés, la quartera	14 a 15
Sant Sadurní de Noia, el quintar	12'50
Puigcerdà, els 100 quilos	51
Granollers, els 70 litres	14
Igualada, els 70 litres	15 a 16
Figueres, hectolitre	18 a 20
Tàrrrega, els 100 quilos	37
Torregrossa, la quartera	13
Girona, els 100 quilos	42 a 44

ORDI

	Pessetes
Pons, la quartera	18, 18'50
Lleida, els 100 quilos	43
Mollerusa, la quartera	18
Vich, els 100 quilos	40'50
Santa Coloma de Farnés, la quartera	15 a 16
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50
Granollers, els 70 litres	18
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Igualada, els 70 litres	17
Figueres, hectolitre	21'25
Tàrrrega, els 100 quilos	39 a 40
Martorell, la quartera	19
Torregrossa, la quartera	16
Girona, els 100 quilos	33 a 34

BLAT DE MORO

Lleida, els 100 quilos	42'50
Mollerusa, la quartera	21'50
Vich, els 100 quilos	47
Santa Coloma de Farnés, la quartera	28
Sant Sadurní de Noia, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	65
Granollers, els 70 litres	23
Igualada, els 70 litres	24
Figueres, hectolitre	29
Tàrrrega, els 100 quilos	45 a 46
Martorell, la quartera	22'50
Girona, els 100 quilos	43 a 44
Pons, la quartera	21 a 22

PATATES

Lleida, els 100 quilos	20
Girona, els 100 quilos	17 a 22
Vich, els 100 quilos	16
Puigcerdà, el quintar	7'00
Mollerusa, els 70 litres	11'75
Martorell, el quintar	5'50
Granollers, els 100 quilos	15
Santa Coloma de Farnés, la quartera	11 a 12
Sant Sadurní de Noia, el quintar	6'50
Pons, la quartera	6 a 6'50

GARROFES

Girona, els 100 quilos	23 a 24
Puigcerdà, els 100 quilos	34
Tarragona, els 100 quilos	24'50

FAVES

Girona, els 100 quilos	44 a 46
Vich, els 100 quilos	44
Puigcerdà, els 100 quilos	52
Tàrrrega, els 100 quilos	44 a 45

	Pesetes	OUS	Pesetes
Mollerusa, la quartera	22	Pons, la dotzena	1'50
Santa Coloma de Farnés, la quartera	26 a 27	Girona, la dotzena	1'75
Martorell, la quartera	22'50	Vich, la dotzena	1'70
Torregrossa, la quartera	20'50	Tàrrega, la dotzena	1'75
Granollers, els 70 litres	19	Santa Coloma de Farnés, la dotzena	1'65
Igualada, els 70 litres	19'50	Martorell, la dotzena	1'75
Sant Sadurní de Noia, el quintar	15'50	Granollers, la dotzena	1'75
Figueres, hectolitre	20 a 21	Igualada, la dotzena	1'70
A OFALS		Sant Sadurní de Noia, la dotzena	1'75
Tàrrega, els 100 quilos	10 a 11	Vilafranca, la dotzena	1'75
Mollerusa, els 40 quilos	4	Figueres, la dotzena	1'70
Torregrossa, els 40 quilos	4'00	PORCS	
Puigcerdà, els 100 quilos	14'50	Pons, la carnícera	3'00
Figueres, els 100 quilos	8 a 8'50	Girona, el quilo	3'50
Vich, els 100 quilos	23	Puigcerdà, el quilo	2'95
PALLA		Santa Coloma de Farnés, la carnícera	3'15
Lleida, els 100 quilos	8 a 8'50	Martorell, el quilo	3'05
Girona, els 100 quilos	12 a 15	Granollers, l'arrova	23
Puigcerdà, els 40 quilos	3'00	Vich, el quilo	3'15
Figueres, els 40 quilos	3 a 3'50	CARBÓ D'ALZINA	
Martorell, els 40 quilos	3'50	Girona, càrrega	22
Tarragona, els 100 quilos	9'75	Santa Coloma de Farnés, càrrega	26 a 28
OLIS		FUSTA DE CASTANYER PER A BOTADA	
Pons, el quartà	7 a 7'50	<i>Santa Coloma de Farnés</i>	
Tarragona, 100 litres	172	Poat (pipa), càrrega 36 pams	90 a 100
Girona, hectolitre	175 a 185	Id. Rebuig, 36 »	75 a 80
Puigcerdà, 120 litres	220	Duella (bocoi), 36 »	00 a 000
Tàrrega, el quartà	7 a 7'50	Id. de R·buig, 36 »	00 a 000
Martorell, la carga	215	Carratell mitja pipa, 45 »	58 a 60
Figueres, hectolitre	145 a 153	Id. de Rebuig, 45 »	45 a 46
Lleida, 100 litres	177	Barril, 72 »	58 a 60
GALLINES		Id. Rebuig, 72 »	45 a 46
Vilafranca, el parell	15 a 18	Samalisa, 82 »	32 a 35
Vich, el parell	16	Id. Rebuig, 82 »	00 a 000
Puigcerdà, el parell	12	Fonadura, 54 »	80 a 85
Santa Coloma de Farnés, el parell	12 a 18	Id. Rebuig, 54 »	70 a 75
Martorell, el parell	17'50		
Granollers, el parell	15'50		
Igualada, el parell	8 a 14		
Figueres, el parell	12 a 15		

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
Radiactiu
H. B. C.**

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites considerablement

Agència general per a Espanya del FERTI-
LITZADOR RADIACIU H. B. C., Bruch,
núm. 42 : Barcelona. — De venda en les
principals cases d'adobs d'Espanya.

Motors "REX"

DE COMBUSTIBLES LÍQUIDS
FABRICACIÓ NACIONAL

ELS MÉS SÒLIDS, SENZILLS I ECONÒMICS PER A
L'AGRICULTURA : PETITES INDÚSTRIES : LLUMI-
NÀRIES DE FINQUES : ELEVACIÓ D'AIGUA, ETC.

Vallet, Fiol & C.°, S. en C.

Telèfon 7922 : Apartat de Correus, 467 : Direcció telegràfica, VALFILO

Provença, 165 a 173 : BARCELONA

MOTORS VELLINO

AMB DUGUES VÁLVULES ACCIONADES MECÀNICAMENT
I DISPOSADES DIRECTAMENT DAMUNT DEL CILINDRE

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER A REGS
TIPUS A GASOLINA O GAS DE 1³/₄ A 21 CAVALLS

ECONOMIA DE COMBUSTIBLE, 40 a 50 per 100, obtinguda
per la disposició de les DUGUES VÁLVULES, ACCIONADES
MECÀNICAMENT i disposades directament damunt del cilindre,
unides a la perfecta construcció

FABRICACIÓ NACIONAL Demanar la llista de referències
de més de mil motors instal·lats

LABORATORI VELLINO

TALLER ELECTRE - MECÀNIC :

CARRER BRUCH, 127 : BARCELONA