

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA,

DIRECTOR: AUGUST MATONS

Doctor en Ciències Agràries

Cap del Servei Tècnic d'Arbres fruiters de la Mancomunitat de Catalunya

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I GENÍS
JOAN ARUMÍ :: LLORENÇ BADELL :: JOSEP R. BATALLER
GUILLÉM DE BENAVENT :: LEANDRE CERVERA :: ALBERT
DANEO :: P. C. DANÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU
M. FAURA I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GON-
ZÁLEZ :: LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE :: CRISTÓ-
FOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS :: FRANCESC
NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLIVERAS I MASSÓ
CARLES PI SUÑER :: JAUME RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÉ
M. ROSSELL I VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER
I COLL :: SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT

VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

El conreu de la prunera, per *August Matons*. — Com viuen els microbis, per *Leandre Cervera*. — Selecció de la llavor del blat, per *Joan Arumí*. — El problema de la refinació dels olis, per *Un Olivicultor*. — La poda de l'amatller, per *Joan Salom*. — Un mal vell: l'odi als ocells, per *Emerencià Roig*. — Els concursos ramaders de la Mancomunitat, per *Samuel Navarra*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llort*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *T. U. G. i T. T.*

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

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

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

MARCA **“U. R. T”**

que és un poderós estimulants
de la vegetació que augmenta
les collites d'un 20 a un 50 %

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA

Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID

Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

PREMSES CONTINUES “MABILLE”

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

BOMBES DE VEREMA “MABILLE”

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

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

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

El conreu de la prunera

Distància de la plantació

Es variable segons el clima, el terreny, la forma que es dona a l'arbre, la varietat, etc. La distància mitjana més convenient pels arbres de tija alta que són els que convenen generalment a Catalunya, és de 5 a 7 metres; pels de tija mitjana n'hi ha prou amb 4-5 metres. Si la prunera s'associa amb conreus herbacis, convé posar les rengleres més separades.

Associació i conreu

La prunera no és gaire amiga de estar associada; prefereix tenir lliure la terra del voltant per a que s'hi puguin fer freqüents treballades, car si la terra no s'aireja sovint, la gomosi invadeix l'arbre. Per això, sempre que sigui possible, s'ha d'evitar d'associar la prunera a conreus herbacis; en els països on el conreu d'aquest arbre té gran importància, existeixen vastes plantacions de pruneres soles com aquí a Catalunya s'en troben de vinya, ametller, olivera, garrofer, etc.

Si per raons especials s'ha de recórrer necessàriament a l'associació, cal escollir aquelles plantes que ocupin per menys temps la terra. A la primavera el conreu herbaci associat hauria de desaparèixer per a deixar lliure el camp i no molestar a la prunera. Cal recordar, demés, que la terra al voltant de l'arbre no ha de sembrar-se.

A l'Urgell solen veure's pruneres associades al alfals; aquesta mena d'associació no és gaire justificable, car l'alfals és una planta de gran vigor i de forta activitat vital que venç fàcilment a la prunera. Sols en les terres bones i molt fondes l'alfals i la prunera poden vegetar juntes sense fer-se mal.

Un tipus d'associació recomanable i molt corrent en algunes comarques estrangeres és vinya-prunera.

Les treballades que és fàcil a la prunera no han d'ésser fondes, car en cas contrari es feririen les seves arrels que normalment són molt superficials; aquestes ferides ultra perjudicar a l'arbre, acreixen aquella tendència de la qual hem parlat, a produir rebrots.

El número de treballades és variable: la primera, més fonda que la següent, hauria de fer-se a la tardor per a emmagatzemar l'aigua de les pluges; les altres, més superficials s'han de fer sempre que sigui necessari a l'objecte de tenir la terra en pols i lliure de males herbes.

Formes que es donen a la prunera

La prunera és un arbre un xic rebel; no s'adapta a les formes regulars i ornamentals d'espallera que es donen al presseguer, pomera, perera, etc., i per què no pateixi massa quan, malgrat la seva tendència, se la vol criar en una d'aquestes formes, cal escollir les més extenses i àmplies que s'acosten més a les formes naturals. Però així i tot pateix i produeix malament. Per això en les plantacions industrials s'usen solament les formes lliures, més o menys desenrotllades i altes, en les quals produeix abundantment i dona fruits finíssims. Tampoc són emprades les formes de mata o de vas nano que tan be van pel presseguer, perquè, pel pes dels fruits, les branques s'ajeuen impedint o dificultant les operacions culturals. En general és sempre preferible la forma de vas alt, amb tija de 1'60 metres d'alt, aproximadament. En els països molt ventosos cal reduir aquesta alçada.

Vegetació i fructificació

Abans de parlar de la poda cal que dediquem algunes paraules a la manera de vegetar de la prunera.

La prunera és una planta vigorosa sobretot durant els primers anys de la seva vida; creix aleshores ràpidament i amb molta ufana, però després la seva producció, que acostuma a ésser abundant; l'estruga i la vegetació esdevé més lenta. Moltes vegades, en conseqüència de varies produccions abundants, l'arbre decau sensiblement i cal restaurar-lo amb una esporgada forta o en la forma que direm més endavant.

Si observem l'aixella de les fulles veurem dues menes de ulls: els ulls propiament dits, llargs, punxaguts que donen, brots de fusta, i els *borrons*, que són uns ulls més grans, panxuts que donen, en desenrotllarse, els brots que portaran fruita. Els brots que porta la prunera són de varies menes:

Dard que és un ramet curt, de 1 a 3 centímetres de llarg, insertat perpendicularment sobre la rama que el porta. En el primer any es cobreix de fulles, però des d'el segon any produeix borrons i pot fructificar. A l'extremitat porta un ull isolat.

Ramell és el que els francesos anomenen *bouquet de mai*. Adoptem la denominació de ramell perquè s'acosta en cert modo a la francesa. És un dard que porta a l'extremitat una coroneta de borrons en mig dels quals hi ha un ull de fusta que assegura la prolongació del ramell.

Brindilla és un brot prim, flexible, amb els ulls de la base més pròxims entre ells i els de l'extremitat més separats. Aquest ulls es converteixen en borrons.

Brot borronat, és la *chiffonne* dels francesos; és una espècie de brindilla amb borrons i proveïda a l'extrem de un ull de fusta.

Brot mixte és més groixut que la brindilla (com un llapis) i porta ulls isolats o acompanyats per un o dos borrons.

Brot de fusta, porta només ulls de fusta, és a dir, ulls punxaguts.

Xuclador és un brot groixut, vigorós, dret que neix en la fusta vella dirigint-se verticalment.

Totes aquestes menes de brots neixen de les dues menes de ulls que hem recordat suara. Millor dit tots deriven de l'ull de fusta el qual

segons la quantitat de saba que rep pot donar lloc a un *brot de fusta* o convertir-se en *borró* que en desenrotllar-se produirà un dels diferents *brots fruiters* que hem anomenat. Aquest diversos brots es pòden de manera diferent segons direm.

Poda de formació

En els arbres de tija alta el més important és la poda de formació. Si aquesta es fa bé, les podes successives es redueixen, en el gran cultiu, a senzilles aclarides i a la supressió del sec i dels xucladors. Si es fa malament, l'arbre puja desequilibrat i han de fer-se anyalment grosses amputacions que perjudiquen a la planta.

Per a donar a la prunera la forma de vas obert, que és, com hem dit, la que més li convé, es procedeix de la següent manera:

L'arbret es poda la primera vegada deixant-li sols tres branquetes disposades simètricament, i no quatre, sis o vuit com acostumen a fer molt sovint els pagesos. Alguns en deixen dos únicament i les fan ramificar oportunament per a omplir tot el vol de l'arbre. També aixó pot fer-se, però és sempre preferible deixar-ne tres perquè el pes del brancam queda més repartit, l'arbre resulta més regular, més equilibrat, i l'airejament es verifica millor. Les tres branquetes deixades s'escurcen segons llur força a la meitat o a un terç sobre dos ulls laterals. Aquest escurçament té per objecte proporcionar la part aèria de l'arbre a la part subterrània, que en conseqüència del trasplant, ha sofert amputacions, i demés, té l'objecte de reforçar-les i obligar-les a ramificar-se des de la base per a que l'arbre no s'escampi excessivament compromentent la resistència de la tija. Si es tallen massa llargues, no produeixen brots en tota la llargada i aleshores queden buits en la copa, que no és fàcil omplir; si en canvi es tallen massa curtes esdevenen excessivament vigoroses i per tant poc propenses a fructificar.

Dels ulls que tenen les branquetes, surten brots a la primavera; els dos laterals de l'extrem es deixen créixer lliurement car serviran per a formar la copa de l'arbre; els altres nascuts es despunten quan tenen 10 ó 15 centímetres. Alguns acostumen a treure'ls, però és millor despuntar-los car aleshores aturen la saba i permeten que la branqueta que els porta es torni més robusta.

En fer la poda següent l'arbre té, així, tres branquetes mares (les primitives que es deixaren en fer la primera poda) que porten cadascuna dos brots; en total sis. Aquests brots s'escurcen tallant-los sobre dos ulls laterals amb el mateix criteri que acabem d'indicar. En conseqüència de la nova vegetació tindrem 12 brots terminals que es deixen créixer lliurement mentre es despunten tots els altres. La poda es va continuant de la mateixa manera fins haver format tot l'arbre. Una precaució important que s'ha de tenir és la de treure tots els brots vigorosos que van sortint a la base de les branques principals perquè si es deixessin desenrotllar impedirien el creixement dels brots que han de formar la copa.

AUGUST MATONS

(Seguirà)

Com viuen els microbis

ELS que treballem dintre dels laboratoris en la tasca perillosa d'estudiar els microbis i la seva manera de nàixer, viure i reproduir-se i arribem a familiaritzar-nos en la llur coneixença, podem donar-nos compte del criteri equivocat i a voltes monstruós que d'aqueixos petits organismes en tenen els que mai no els han vist.

El vulgus creu sovint que els microbis naixen del no-res, de l'aire o de l'aigua, d'un munt de desferres podrides. També creu força gent que els microbis són tots iguals i tenen una forma fantàsticament repugnant. Fins hi ha qui creu que els microbis són bestioletes que es veuen a simple vista.

Aquixes falses suposicions les havem de esvair els que tractem cada dia amb els microbis i amb els que les posseeixen.

Primerament cal que diguem que els microbis no són, generalment, animalets petits, sinó vegetals petitíssims: en el foradet que fa una punta d'agulla de picar n'hi caben uns quants milers; en un pèl de la pota d'una pussa n'hi poden haver un nombre infinit; un microbi al costat d'una pussa es tant petit com una pussa al costat d'una catedral. Això fa que per a mirar els microbis sigui necessari l'ús d'aparells d'ugment nomenats microscopis.

La majoria de microbis havem dit que són vegetals i tenen una forma senzillíssima, gairebé sempre és la de bastonet o de granets rodons, sols o arrencats en forma de fileres, cadenetes o raïms. Algunes vegades tenen la forma d'una coma.

Segurament si un dia sentíem dir a algú: — *Jo he vist a una gossa parir un pollí*, éns el miraríem com un mentider i si insistís en la seva afirmació acabariem suposant que s'ha tornat boig. Igualment si sentíem algú dir: — *Jo sé d'un guarà que s'ha tornat elefant*, faríem el mateix judici.

Doncs bé, els que estem avesats al tracte amb els microbis, sentim una fondíssima estranyesa quan sentim a la majoria del vulgus creure que un microbi pugui transformar-se en un altre.

Els microbis naixen d'altres microbis exactament iguals. D'un microbi de tifus en naixeran microbis de tifus; d'un microbi de tuberculosi en naixeran microbis de tuberculosi; d'un microbi del brom en naixeran microbi del brom. Però mai d'un microbi de tifus en naixeran microbis de tuberculosi, ni d'aqueixos podran nàixer microbis de brom. De la mateixa manera que, en espècies superiors, veiem d'una gossa nàixer cadells de gos, d'una somera pollns, d'una lleona lleons, etc., etc.

Si us deien que un gos no ha tingut mai pare ni mare, què faríeu? Segurament esclafiríeu en una forta rialla. Així doncs, no es comprèn que la gent pugui suposar que un microbi hagi nascut sense pare.

Els microbis són éssers d'organització molt senzilla i es reproduïxen pel més senzill dels mecanismes. Si seguim, amb auxili del microscopi, els moviments d'un microbi veurem algunes vegades com va creixent, però al cap d'una estona observarem com es trenca pel mig i com

cada meitat es transforma en microbi perfecte. És a dir, els microbis es reproduïen per esqueix. Aqueixa manera de reproducció és d'una rapidesa extraordinària i permet que un microbi en poques hores pugui donar lloc a una exorbitant quantitat de successors. Això explica la possibilitat de que un sol microbi pugui invadir a tot un cos gran i produir-li una malaltia general i fins la mort.

Els microbis tenen una propietat que els permet resistir les males condicions d'un mitjà sense morir. De la mateixa manera que un gra de blat pot conservar-se anys i més anys en lloc sec i a temperatura convenient (1) i es grilla perfectament quan se el sembla, els microbis poden adquirir una forma semblant a la d'una llavor del mateix i resistir així setmanes, mesos i anys mentre l'ambient no sigui a propòsit per a fer esclatar la seva vitalitat. Això explica les broades que de temps en temps fan les apidèmies i el per què en determinats llocs *maleïts* hi ha perill de mort per als remats que s'hi acostin a peixer.

Els microbis ni mo-seguen, ni punxen, ni pessiguen, ni esgarrapen, ni tiren cosses, ni donen cops de mà,. Els microbis no envesteixen mecànicament. Els microbis fan mal per acció química. Els microbis enverinen el cos, bé fabricant i desprenent substàncies perjudicials, bé deixant en el si de les parts líquides els llurs cadavres, la dissolució dels quals actua com substància verinosa. Resulta doncs, que moltes vegades fan més mal els microbis quan moren que quan viuen, i per lo tant allò de «morta la cuca mort el verí», no és pas cert. La prova de ço que acabem de dir és ben senzilla de tenir. Si agafem una quantitat de microbis, els matem i els desfem en un líquid desinfectant i després els xeringuem sota la pell d'un animal, per exemple, un conill porquí, o de l'home, veurem com al cap de poc temps es presenta la malaltia exactament igual que si hagués estat produïda pels microbis vius de la mateixa classe. El que hi ha, però, és que en el cas dels microbis morts els efectes duren poc si es comparen amb els que provoquen els microbis vius.

Quan en un lloc determinat hi ha microbis es diu que aquell lloc està infectat. Per contra, quan per qualsevol mitjà es maten els microbis que infecten un lloc es diu que el *desinfectem*.

Hi ha microbis que viuen sense grans exigències i són per lo tant capaços d'infectar-ho tot. N'hi ha d'altres que demanen condicions especials; això fa que solament infectin en determinades condicions. Així hi ha microbis que per a viure necessiten l'humitat i la composició química dels bronquis i el pulmó i són els que produeixen malalties respiratòries. N'hi ha d'altres que solament poden fer-ho en el si de l'aparell digestiu, boca, estómac, budells, fetge. D'altres reclamen la sang, d'altres l'orina, etc., etc. Amb tot això pot comprendre's l'extraordinària quantitat de malalties infeccioses que són conseqüència immediata de la manera d'alimentar-se els microbis, però per damunt de tot queda ben clarament sortint un fet: cada malaltia infecciosa té el seu microbi especial.

Quan sentiú a dir d'un malalt que començà per una malaltia i després se l'hi ha girat un altra mal, gairebé sempre podeu dir, sense por

(1) A Egipte, fa moltes centúries s'enterraven els cadavres embalsamats i dintre de la tomba s'hi col·locaven ofrenes als deus entre les quals hi havien saquets de blat. Aqueix blat sembrat ara ha germinat com si fos de la darrera collita.

d'equivocar-vos, que no és veritat. El que generalment succeeix és que una malaltia pot començar de moltes maneres i fins de vegades ho fa de la mateixa manera com pugui fer-ho una altra ben diferent d'ella i d'aquí en poden resultar errors lamentables.

Algunes vegades, però, després de sufrir una malaltia queda el cos tan empobrit de defenses, que un altre microbi, de malaltia diferent, pot desenrotllar tota la seva virior a seguit de la primera. Això és ço que acostuma a fer el microbi de la tuberculosi i aquest fet el sabem perfectament, no solament els metges i els veterinaris, sinó que també el coneixen els ramaders i els pagesos; després d'una malaltia que decandeix hi ha el perill d'esdevenir tòxic i morir d'aquesta terrible enfermetat.

Afortunadament ço que passa sovint és que el home i els animals després de sufrir una infecció qualsevol no solament no n'arreglen una altra immediatament, sinó que s'enforteixen i pot assegurar-se que no tornaran a patir-la novament en tota la seva vida. Aqueixa resistència contra el microbi d'una malaltia conquerida després d'haver-ne estat víctima una vegada, se anomena *vacunació natural* i és deguda a que en el cos de l'animal invadit pels microbis s'hi desperten unes defenses naturals que tenen com a objecte la formació d'uns contra verins especials en front dels que fan els microbis, substàncies que els maten i paeixen com si fossin engrunes alimentícies.

El metge i el veterinari, coneixen aqueixos misteris de la lluita entre el cos atacat i els microbis que l'ataquen, i els utilitzen per a prevenir les malalties infeccioses fent ço que s'anomena *vacunació provocada*, la qual consisteix en fer patir a l'organisme una malaltia curta i lleu per tal de despertar aquelles defenses de les quals havem parlat suara. La manera d'aconseguir-ho és xeringant dintre de les venes o sota de la pell o fent-ho pendre per la boca, o fregant per la pell raspada, microbis morts o esmortuïts de la malaltia en qüestió. Aquesta preparació microbiana és ço que s'anomena *vacuna* en termes mèdics i comercials.

Així resulta doncs, que els microbis, com tants i tants éssers vius, troben la mort en ço mateix que els dona la vida.

LEANDRE CERVERA.

Tècnic bacteriòlec de la Mancomunitat de Catalunya

L'intermediari no és indispensable; el pagès pot substituir-lo en benefici propi i de la collectivitat.

El bon pagès ha de dedicar al menys una hora cada dia de lectura d'obres o revistes d'agricultura.

Defensem els ocells car ells, destruint els cucs, són defensors dels agricultors.

No desconfieu dels Sindicats si actualment passen una crisi. Arreu del món, la indústria, el comerç i l'agricultura la passen també. És l'epidèmia d'ara que acabarà com totes les anteriors i serà seguida per un període de grandiosa floridesa. Els Sindicats són els amos del pervenir, encara que els enemics diguin i prediquin lo contrari.

Selecció de la llavor del blat

CAP dels perfeccionaments que pugui introduir l'agricultor dintre el conreu del blat, pot tenir l'eficàcia que tindria sino es preocupa de sembrar bona llavor. I ben segur que entre aquests perfeccionaments pocs, li donaran un resultat tant satisfactori com li pot donar la selecció de llavors. Doncs, així, com tot bon ramader per a obtenir bons productes lo primer que procura és tenir bons reproductors, així mateix l'agricultor si vol obtenir bones collites lo primer que deu procurar és sembrar la llavor de bona qualitat.

Molts són els agricultors que s'han preocupat de millorar el blat i amb aquest fi han importat noves varietats. Algunes daquestes, no han resultat, altres, en canvi, han donat bons rendiments. Però pocs són els agricultors que s'han preocupat de fer una selecció acurada de la llavor que destinen a sembrar.

De les varietats que s'han importat, diem que n'hi ha que han donat bons rendiments i no sols un any sino uns quants, emprò aquestes varietats han anat degenerant i s'han abandonat, substituint-les per una altra varietat amb la qual succeeix lo mateix.

Aquesta degeneració de llavor en molts casos pot ésser deguda a la falta de aclimatació al medi on la situem, per no tenir aquestes condicions prou convenients al seu desenvolupament, emprò en molts altres casos la degeneració és deguda a sembrar llavor que no es prou seleccionada.

Dintre mateix de les varietats pròpies de una comarca i que de temps immemorial es venen conservant amb èxit és ben segur que amb una selecció ben feta obtindriem un augment considerable en la producció i podríem també fer un bon estalvi de llavor, per quan amb l'ús de llavor seleccionada no hi ha les falles que hi ha quan s'usa llavor que no ho és.

Obtenint doncs un augment de rendiment d'aquest cereal i un estalvi de llavor és segur que'ns compensarà amb escreix les despeses que pugui ocasionar-nos.

Per a fer una bona selecció podrem seguir dos sistemes segons l'estat en que's troba la llavor.

Un sistema *mecànic* que'ns servirà per a seleccionar la bona llavor, o sigui aquella que no presenta símptomes de degeneració i l'altre sistema *metòdic* que ens servirà per a seleccionar una llavor que faci temps que's conreua i que comenci a presentar símptomes de degeneració.

La selecció mecànica és molt senzilla i es fa per mitjà de les màquines seleccionadores corrents, tipo Marot o altre per l'estil.

Aquesta selecció que alguns agricultors ja practiquen, no hauria de prescindir-ne ningú, doncs amb aquesta operació aconseguim separar totes les llavors d'altres plantes i no sols això sinó que eliminem tots els grans petits. I sobre la conveniència de separar-ne els grans petits, Garola en el seu llibre «Les cereales» (pàg. 308) publica les experiències fetes per M. Florimond Desprez els anys 1892 i 1893 on dedueix que per hectàrea sembrant els grans petits o els grossos s'obté una diferència de producció a favor dels grans grossos que canvia segons les varietats de blat i

que en algunes arriba fins a 2000 quilos per hectàrea essent no obstant el terme mig de 700 a 800 quilos.

Per a seleccionar un blat per la selecció metòdica és precis recórrer els camps uns quants dies abans de la sega i triar aquelles plantes més sanes i vigoroses que posseeixin dos o tres tiges fortes amb espigues llargues i ben granades.

Un cop feta així la tria es treuen la part superior i inferior de l'espiga i s'aprofita solament la part central de l'espiga que és la que té els grans més pelats, grossos i ben conformats.

La part central així triada és ben esgranada i netejada.

Amb unes 60 espigues de blat així triat en tindrem prou per a sembrar una superfície de 100 metres quadrats.

El terreny ha d'ésser molt ben preparat i adobat a fi de que aquesta llavor pugui nàixer i desenrotllar-se en les màximes bones condicions, perquè així ens produirà molt millor collita i millor qualitat de gra que és lo que anem a buscar.

La sembra pot fer-se (per a donar millors ventatjes de bon desenrotlló a la llevor), a matas, posant a cada clotet una sola llevor. Els clotets deuen estar separats entre ells 25 centimetres en tots sentits.

Si el primer any sembrem 100 metres quadrats de llavors triades, amb la collita que ens produirà ja en tindrem per a sembrar més de mitja hectàrea sembrant a l'eixam i molt clar, i la collita que ens produirà la podrem utilitzar per a sembra ordinària.

Aquest és el mètode pràctic per a millorar amb poques despeses una varietat de blat en una comarca.

Seria una pràctica de bon agricultor, que cada any, es procurés creuar una parcel·la de blat en les millors condicions per al bon desenrotlló destinada únicament a llevor per l'any següent, i així un podria tenir una seguretat absoluta en la llevor i faria una selecció continuada de la llavor que's de creure que donaria un resultat molt satisfactori.

JOAN ARUMI

El problema de la refinació dels olis

Sr. Director d'AGRICULTURA.

HE llegit amb molt interès la carta del senyor Badia, referent a la refinació d'olis publicada en el número 16 d'AGRICULTURA. La qüestió que es planteja en ella és, evidentment, molt important i en altres països, més sensibles a les palpitations de l'actualitat ha fet vessar rius de tinta caudalosos com el nostre pare Ebre. És probable que hagi arribat per a nosaltres també el moment d'aquest vessament i jo vull contribuir-hi amb unes quantes gotes que em permetran expressar algunes idees. És un deure de tots els oliviculors i no vull defugir de complir-lo.

Li confesso que no comprenc la prevenció que existeix contra la refinació dels olis. (En parlar de refinació em refereixo sempre a la des-

odorització, decoloració i neutralització, és a dir a ço que podríem justament anomenar *regeneració*.) Sol dir-se: amb la refinació venen com a bo un producte que *abans* era dolent. És veritat, però això no constitueix legalment un frau ni molt menys. Jo transformo una cosa dolenta, inconsumible, en una cosa bona i perfectament consumible i per tant faig un bé i no un mal. Figuri's vostè que jo un dia tinc la sort d'inventar un procediment per a convertir unes sabates velles en unes sabates noves. S'em podrà prohibir aquesta indústria? ¿Es podria dir que jo cometo un frau? ¿Es podrien queixar justament els fabricants de sabates? Jo crec que no. Al contrari, jo entre altres coses, esdevindria un benefactor de la societat i tindria dret al menys, a l'agraïment d'aquells que ara, per llurs migrants ingressos, no poden permetre's el luxe de adquirir sabates autènticament noves. De manera, doncs, que no es pot combatre l'existència d'aquesta indústria. Al cap i a la fi, la refinació ve a corregir una deficiència de la nostra producció, car millora els olis dolents que produïm; pot dir-se, per tant, que en conseqüència de la indústria de la refinació *tots els olis* seran comestibles. Aquest sol enorme benefici social es per a mi prou gran per a convertir-me en un amic de la indústria. Pensi, senyor Director: fer bons els olis dolents, vendre a preu elevat els olis que s'haurien de vendre a preu baix. Això és augmentar la riquesa, evidentment, i des de el punt de mira nacional, no crec que es pugui demanar res més.

Però aquí sospito una observació dels contraris a aquesta indústria: tot això que vostè diu és molt exacte i acceptable presentant-ho en la forma en que vostè ho presenta; però recordi que l'oli refinat no és oli fi, que l'oli refinat té tendència a enranciar-se, que la seva duració és menor. No es tracta, doncs, de convertir unes sabates velles en unes sabates perfectament noves, sinó en unes sabates *quasi* noves.

Aquesta observació dels adversaris és justa; l'oli refinat no és del tot igual a l'oli obtingut pels procediments corrents d'elaboració; té quelcom, que no es coneix encara, que el diferencia de l'oli que podríem anomenar natural i que rebaixa el seu mèrit. És doncs, baix cert aspecte, un procediment inferior. Però adverteixo de pas que no cal tampoc creure massa en aquesta inferioritat sobre la qual s'exagera bastant. El frau està en vendre com a superior aquest producte que no ho és; és això el que s'ha de combatre i el que s'ha d'impedir i no la producció d'oli refinat. El voler prohibir la indústria de la refinació fundant-se en la possibilitat d'aquests fraus em recorda l'argumentació de un amic meu, d'esperit paradoxal, el qual proposava un remei d'eficàcia indiscutible per a acabar amb els robos. Des de que el món existeix hi han robos; ço que es roba és la riquesa, suprimim la riquesa i s'acabaran els robos. El mètode és, veritablement, perfecte i donaria també molt bons resultats aplicat a la indústria de la refinació. Per a evitar els fraus amb oli refinat, prohibim la refinació. Per acabar amb els assassinats, acabem primer amb els homes.

El que s'ha de cercar és un mitjà per a impedir que l'oli refinat es vengui com oli natural. Actualment no existeix, segons diuen, cap mètode químic que reveli aquesta diferència; és segur que amb el temps es trobarà. Però ara els bons tastadors d'oli reconeixen perfectament els olis refinats. Utilitzem aquests bons tastadors i eliminarem tots

aquells altres senyors que no saben que és l'oli i que havent-se ficat en el comerç peixos de tot coneixement, han hagut d'inventar aquella tonteria de l'acidesa per a jutjar sempre la qualitat d'un oli.

En conclusió, doncs, jo no crec que s'hagi de prohibir la indústria de la refinació, la qual permetrà adinerar millor els olis dolents i augmentarà la quantitat de olis comestibles, produint així dos beneficis socials; crec, en canvi, que s'ha d'impedir el frau ço que pot obtenir-se, mentre no existeixin mitjans químics, amb la intervenció en el comerç de persones que hi entenguin. Això en el fons es traduirà en un aventatja pel comerç que no haurà de patir la ignorància dels incompetens.

Haig d'afegir per últim, que no m'he proposat refutar l'opinió del senyor Bardia que estudia el problema baix un aspecte sobre el qual no tinc criteri format. Potser tingui raó.

UN OLIVICULTOR

Tortosa, setembre 1921

La poda de l'ametller

L'ametller deu podar-se tant aviat com s'han recollit les ametlles, per dues raons: la primera perquè ha acabat l'època de vida activa i la segona perquè com que encara està provist de gran part de les fulles es fàcil distingir les rames seques i malaltes.

Devem dividir la poda de l'ametller en poda de formació i poda de conservació o entreteniment.

La primera i més delicada té per objecte formar arbres regulars i en condicions de producció. Independentment del sistema d'empelt deu procurar-se criar els ametllers de tija perfectament dreta i vertical, i d'una alçada que permeti passar-hi per sota amb les parelles de bestiar de conreu sense que aquestes perjudiquin les rames. Per a formar una copa regular deu parti-se de la base de tres rames principals o primàries que són les necessàries i suficients per a a guarnir la copa; conseguides les tres rames que serà al brancar-lo s'ha de procurar que no hi hagi cap brót que tiri cap a l'interior de l'ametller per a formar la copa ben buida o lo que s'anomena *gàbia*. En lo successiu es deu conservar aquesta gàbia neta de brots per a facilitar la circulació de l'aire, la penetració del sol i els moviments dels obrers que han de pujar a l'ametller per a la recollecció i podes següents. Deu tenir-se en compte també, que les tendres rames d'avui, que seran branques grosses demà no invadeixi l'una el lloc de l'altra, tenint cadascuna el seu espai ben definit; no s'ha de tenir por per a conseguir això, d'haver de deixar un buid encara que sigui gros, perquè les rames dels costats van amb poc temps a omplir-lo. Deu tenir-se especial esment que una de les rames principals no agafi preponderància sobre les altres dues, lo que pot conseguir-se en el cas de què aquesta preponderància sigui en altura, rebaixant-la a l'alçada de les altres, i si es en desenrotllo lateral retocant-la i deixant-la que les demés omplin els buits que quedin.

Aquests cuidados deuen repetir-se cada any fins que l'ametller té

5 o 6 anys de brançat en quina edat entra en el període de poda de conservació.

La poda de conservació o entreteniment, com indica el seu nom té per objecte conservar l'arbre de forma armònica i lliure de rames mortes, inútils o mal col·locades.. Deu practicar-se any per altre i consisteix:

1.^{er} treure els llucs, pollancs, estudiants, tanys o tanyades que sempre per la disposició vertical són uns grans xupadors de sava i perfectament inútils a la producció. Solament en un cas pot deixar-se una d'aquestes rames i es en el que per un accident hagi desaparegut una de les rames principals i el lluc pugui tapar l'espai buit que queda.

2.^o treure les rames mortes. Aconsellem de fer la poda tot seguit de la recolecció perquè tenint les fulles es distingeixen perfectament.

3.^{er} treure totes les rames vives que quedin estretes.

4.^t treure les que tinguin tendència a invadir la gàbia.

5.^{nt} no permetre que una rama s'enlairi més que les altres.

6.^e evitar que baixin les rames inferiors fins a destorbar el pas per sota els arbres.

7.^e deixar l'arbre aclarit de conjunt a fi de què els brots que quedin tinguin suficient espai per a desenrotllar-se i produir fruit.

Aquestes normes seran lleugerament variades adoptant-les a cada varietat.

S'haurà notat que no hem donat una forma determinada (cilindre, piràmide, fus con, etc., etc) sinó que hem parlat de la copa en general; això és degut a què hem observat que cada una de les varietats té tendència a una forma determinada, i seria contraproduent voler-la forçar a pendre'n un altra. Aquesta forma peculiar de la varietat la agafarà perfectament l'ametller si es segueixen les normes anteriorment exposades.

Es veritablement llastimós, demés de no econòmic i antiestètic, el veure tants i tants ametllers molts d'ells amb soques insuficients i mal formades, amb un nombre de rames primàries que sembla que mai se les hagi esporgat i amb una carència absoluta d'orientació a lo que a poda es refereix. Però encara és més llastimós si a tot això afegim una retalladura per la part alta i per les vores, una retalladura feta matemàticament i al mil·límetre, que en certa ocasió i parlant de la poda de les oliveres varem dir que semblava que portaven els cabells tallats a la parisién. Es llàstima que es pugui arribar a confondre un fruiter amb un boix de jardí. Hem pensat moltes vegades al contemplar un ametller retallat de tal manera:—¿Per on farà ametlles aquest pobre arbre sinó pot fer-ne més que per brostes de l'any passat i al retallar-lo així no n'hi han deixat cap?

Tenir els ametllers ben esporgats, que per ells representa lo que a nosaltres l'anar nets i en perfecte estat d'higiene, és una de les condicions primordials de producció i per cert que fins avui se li ha donat ben poca importància.

Un mal vell : L'odi als ocells

Sr. Director d'AGRICULTURA.

EN mig de les floreixents i magnífiques institucions creades en els últims anys per acció de particulars i sobretot de la nostra Mancomunitat, destinades al foment de la selvicultura, de la zootècnia, de l'agricultura, de les indústries, etc., hi manca una que vagi encaminada a la protecció i defensa dels ocells, animallets dignes de majors miraments i cures dels que avui s'els hi tenen car llur protecció demés de reportar grans beneficis a l'agricultura, denota en el poble que la practica un enlairat civisme.

En el nostre país, la seva protecció està molt descuidada. Per arreu encara hi ha la selvatge diversió de caçar ocells amb trampes, i de cercar nius pels arbres i teulades, fent malbé les cries, no fent cap esment dels consells dels mestres, ni dels cartells de les escoles aconsellant el respecte a n'aquestes petites i simpàtiques aus; i no és això lo pitjor, sinó els actes de crueltat de la gent gran, fent cecs als ocells perquè cantin, i caçar-los amb teles per medi de paranys, burlant les lleis de caça, diversió encara molt extesa en els pobles de la costa, principalment la de Ponent.

Fels seus voltants es veuen un escampall de barraques pintades de color de terra, i fetes de maons, amb una mena d'obertures per on passen els aparells de caçar. Aquestes estades d'un posat gens simpàtic, copsan l'enginy, d'un esbarjo on impera l'engany, i on els ocells perden la vida d'una manera gens lligada amb els bons sentiments i la cultura. Aquesta caça es practica a la tardor, en el temps de la immigració dels ocells d'Àfrica que venen de la banda de mar, essent els pobles de la costa els que s'aprofiten d'aquesta petita indústria. Aleshores, els ocells així que arriben a terra, retuts de cançament, beuen en els clots d'aigua que troben cercant alivi. Aquesta costum és aprofitada pel caçador fent tolls d'aigua arran dels paranys, i atraient-los per medi de reclams. Mentre beuen, els hi cauen al damunt les teles, restant empresonats, i passant a les mans dels caçadors que els extrangulen abans de llençar-los al cabaç. A França, Bèlgica, Alemanya, i altres nacions avançades, els agricultors en temps de la immigració dels ocells posen a llur disposició aigua i paníç com agraïnt per endavant als benefactors de l'agricultura. Allà són respectats per petits i grans. Llurs cries ningú les toca, i jamai moren ni en trampes ni a trets d'escopetades. Tots els que estimem la nostra pàtria, i volem enaltirla, per patriotisme hem de mirar de fer quelcom per la protecció dels ocells, establint penalitats als que destrueixin les cries, facin cecs als ocells i els caçin amb teles i altres males arts. El jorn que aquestes lleis estiguin establertes i siguin respectades, i tots els paranys estiguin aterrats s'haurà fet una gran obra de civisme.

No toqueu els ocells. Doneu-los la benvinguda, així que arriben, doneu-los-hi menjar i beure, procurant de què restin entre nosaltres, fent un gran bé a l'agricultura, i de pas alegrant-nos amb llurs volades xar-

roteix i cants. La vinguda dels ocells rebeu-la amb la mateixa joia que l'esclat de les flors en la primavera. Si aquestes són l'ornat dels camps i jardins, els ocells ho són de l'espai, i s'han de tenir per ells els mateixos miraments i afectes. Si en mig d'aquest món ple d'asprors i sufriments, la Creació ens ha donat en compensació quelcom útil i bell per l'esplai de l'ànima, el nostre deure és posar tots els nostres miraments per a conservar-lo amorosament.

EMERENCIA ROIG

Els concursos ramaders de la Mancomunitat

ELS dies 18 i 25 del passat setembre, s'han celebrat dos nous concursos de bestiar dels que té projectats la Mancomunitat de Catalunya, a l'objecte de millorar la ramaderia nacional. L'un hagué lloc a Olot i era de l'espècie porcina, i el darrer a Mollerusa de l'espècie asinal.

EL CONCURS PORCÍ D'OLOT

Per aquest concurs es demanaven animals que responguessin als següents caràcters:

El cap de perfil còncau, socavat, l'orella petita, posada en forma de visera, el morro curt, xato; el coll fornit, curt, pit ample, l'epatlla ben musclada, la creu partida, l'espina recta, costellam arrodonit, la gropa ampla, quadrada per la part de darrera; el ventre prop de terra, ben desenrotllat en les truges; les cames curtes i els peus petits. El promig de les mides que havien de tenir els verros era: alçada, 80 centímetres; perímetre toràcic, 1,30; llargada de l'espina, 1,60. Les truges devien tenir un promig d'alçada de 78 centímetres, perímetre, 1,25 i llargada de l'espina 1,58 metres.

Els premis oferts, eren: 500 pessetes per a un verro de dos anys; 800 a dos verros de més d'un any a 400 pessetes cada un; 1,050, a tres verros de més d'un any, a 350 pessetes un; 1,000 a quatre verros de més d'un any, a 250 pessetes un, i 1,500 per a 10 truges de més d'un any, a 150 pessetes una. Total, 4,850 pessetes.

La concurrència poc nombrosa, però selecta. Es pogué notar una millora dels productors comparats amb els inscrits d'ara dos anys. El verro que guanyà el primer premi era fill de pares premiats en l'anterior concurs.

Formaven el jurat el honorable Conseller d'Agricultura D. Pere Mías, en concepte de President; D. C. R. Danés i Casabosch, vocal, i el professor M. Rossell i Vilà, Secretari.

El veredicté dictat, que és el que s'espréss a més avall, fou precedit d'un discurs del senyor Rossell el qual digué que la comarca de la Garrotxa tan rica en la producció de porcs, no havia pres part a la crida de

la Mancomunitat. S'esperaven una cinquantena de truges i una vintena de verros, i amb prou feines n'hi comparegueren la meitat. S'ha de reconèixer, però, que pels exemplars presentats els ramaders saben ja el tipus que desitja premiar la Mancomunitat. Per consegüent, el públic és fixarà amb el verro al qual se li concedeix el premi de 400 pesetes i sobre tot amb la truja que es cita en primer lloc. El verro és fill de reproductors premiats en l'anterior concurs; la truja, filla també de reproductor premiat és un model. Quan la comarca d'Olot posseeixi animals com aquest últim el propòsit de la Mancomunitat estarà assolit completament. Vegem doncs, com aquest concurs ens ha permès fer una lliçó, cosa completament impossible amb el procediment de qualificació a domicili de l'anterior Concurs.

Els premis atorgats corresponen als següents propietaris:

Joan Bosch.—Les Planes, Mas Junqué, un verro	400
Francisco Planella.—Batet, Cà la Coixa, un verro	350
Llorenç Pastoret.—Begudà, Cà la Puntia, un verro	250
Joan Curcós.—Les Preses, Casanova d'En Camps, un verro.	250
Josep Font.—Olot, Puigroig, una truja	150
Jocep Coll.—La Cot, Ca'n Bora, una truja	150
Llorenç Pastoret.—Begudà, La Puntia, una truja	150
Jaume Massies.—Begudà, Les Tosques, una truja	150
Joan Llagostera.—Olot, Ca'l Music, una truja	150
Joan Guix.—Batet, Bellvespre, una truja	150
Francisco Vila.—La Cot, Ca'n Formiga, una truja	150
Jaume Massies.—Begudà, Les Tosques, una truja	150

EL CONCURS ASINAL DE MOLLERUSA

El tipus animal que es desitjava premiar en aquest concurs devia respondre a les següents característiques.

«En el guarà, el cap de perfil recte, les arcades orbitàries molt prominents; la continuació de les crestes dels parietals trencada en els punts de convergència, trovant-s'hi immediatament un tubèrcul; cresta del parietal ben molsuda. El llagrima i zigomàtic un poc deprimits, però al concórrer a la formació de l'òrbita s'aixequen i avancen lleugerament.

Els nasals, a la llur basa, s'expansionen en una gran extensió; a la meitat, aproximadament, de sa llargada, s'estrenyen per a tornar-se eixamplar breument en el lloc on s'articulen amb el petit maxilar. Els grans maxilars fortament deprimits en unir-se amb els nasals. La mandíbula inferior molt grossa; el caire de la barra, en la seva part mitja regularment cilíndric. La testa llarga i ampla; tota ella grossa.

En la somera, el perfil és també recte en la part mitja del cau, però els frontals essent lleugerament convexes en sentit de llargada, fan que el perfil del cap, en ambdós costats sigui un poc amarranat i que un solc prou profund perteneixi la testa en dues meitats.

Les orelles llargues, mogudes, que siguin portades orgullosament. El coll, gruixut en el guarà, no tant en la somera.

Les costelles regularment arquejades en el guarà, un poc aplanades en la somera. Del guarà s'exigirà sobretot uns davants ben potents i per a la somera darreres i ventre ben amples. Bona llargada. Aploms regulars. Pelatje, anant del color de pansa a un negre mal tenyit; el voltant dels ulls, al morro, baix ventre, entre mix i sota l'aixella pèls argentats que es continuen amb el pelatge general per una zona de pèls castanys.»

Alçària mínima dels guarans, 1,46 metres.

Alçària mínima de les someres, 1,40 metres.

S'oferien els següents premis:

2,500 pessetes a un guarà; 1,500 a un altre guarà; 5,000 pessetes per a deu someres, a 5, pessetes cada una. Total 9,000 pessetes.

La eliminació que precipití al veredicté hagué d'ésser molt forta: la immensa majoria dels animals presentats eren de poca alçada, molts tarats, i altres moïns. Això vol dir que al segon exàmen el nombre d'exemplars sigué molt reduït.

Dels guarans que sofriren el segon exàmen solament dos d'ells foren cridats pel tercer; i el jurat acordà no atorgar el primer premi, però si el segon, sens que això significués que cap exemplar se el meresqués plenament. El guarà premiat tenia un cap sens expressió, de perfil quasi concau, però en canvi, l'edat de 5 anys, el camatge i el cos eren força meritòris.

En quant a les someres, s'esculliren les que reunien més bona conformació i alçada, essent aquesta comparativament als guarans de millor classe.

Es digne de remarcar així mateix la justesa d'apreciació dels individus del jurat, senyor Josep Fatjó, propietari; don Jesús Pujoldevall, veterinari, i el professor M. Rossell i Vilà, secretari, els quals convinqueren premiar els exemplars pertanyents a Josep Sandiumenge, de Montgay (un guarà 2.^{on} premi, 1,500 pessetes); i les someres dels senyors Joan Miró, de Torregrossa; Celestí Folguera, de Torregrossa; Bautista Provint, d'Albesa; Anton Robinat, d'Arbeca; Rafael Carulla, de Miralcamp; Ramon Pons, de Ventoses; i Ramon Pijoan, de Castell-serrà amb 500 pessetes per exemplar.

L'alcalde, senyor Culleré i demés autoritats i forces vives de la població, que des de la tribuna presenciaren el Concurs, obsequiaren després al Jurat amb un esplèndit banquet servit a la Casa Consistorial.

SAMUEL NAVARRA

COMENTARIS

De la lògica acomodaticia

Tots els productes agrícoles, diu un orgue de defensa de la classe, han de fruir de protecció. Bé està.

El cep dóna raïm, que fa vi, del qual se'n extreu alcohol, així com dels sotsproductes vínics.

Les figues són un fruit d'ús tendre i sec i se'n destilla alcohol.

La fusta té varies aplicacions i convertida en pulpa, rendeix alcohol,

Si? Doncs igual marc i protecció i lleis als alcohols de vi, de figues i de fustes. Res hi fa que uns siguin etílics, resabiosos altres i metílics els més. «La igualdad ante la ley», i el campí qui pugui!

Perquè la lògica sol estar en raó directa de l'interès personal, i en raó inversa—molts cops—del sentit comú.

Jo sóc remolatxer i tu carboner que ellaborem productes del terror. Som iguals... perquè sí, i perquè ja ho digué el lògic adagi: *«porque la burra tié sabañones»*.

La quantitat de blat que se sembra per hectària

L'Anuari internacional d'estadística Agrícola de l'Institut Internacional d'Agricultura de Roma publica les següents dades referents a les quantitats de blat de llavor que s'empleen per hectària, en els diferents països.

Japò	59 quilos
Austràlia	62 »
Uruguay	67 »
Argentina	73 »
Estats Units	92 »
Canadà... ..	109 »
Rússia Europea	117 »
Itàlia	125 »
Inglaterra... ..	134 »
Nova Zelanda	134 »
Espanya	135 »
Hungria	148 »
França... ..	150 »
Holanda	152 »
Bèlgica... ..	154 »
Xile	163 »
Rumania	170 »
Aústria... ..	170 »
Alemanya	171 »
Egipte... ..	186 »
Suïssa	200 »
Bulgària	216 »

No són dades que hagin d'acceptar-se com absolutament exactes, car es probable que no s'aproximin gaire a la realitat. En conjunt Espanya no hi fa un paper lleig, cosa no corrent quan s'estableixen comparacions internacionals. El què estranya i fa dubtar de la valor de les xifres, és què el paísos de major producció per hectària siguin precisament els que gasten més llavor.

Els variats caires d'un prisma

¿T'aferres, lector, als tretze del teu tema i no mostres patent de savi? Ah, doncs, ets un rampellut. ¿Dogmatisses amb diploma de proteccions? Ets un expert estadista documentat, i mut tothom.

Clar, que, a voltes — sovint, — els metges de «El Rey que rabió» troben que *sí*, que *no*, i que... sé jo! Prova el caire.

George Robertson, director del manicomi d'Edimburg, venia assegurant els perniciosos efectes de l'alcohol en el cervell. L'estadística de 1909 li mostrava a Sir Thomas Clauston, llavors dirigent del manicomi, que la generalitat dels interns malalts ho eren per culpa de l'ingestió d'alcohol. Bé.

Robertson, amb un depassador ingrés de 51 malalts respecte als anys de majors entrants, registrava un 6 i $\frac{1}{2}$ per 100 d'origen alcohòlic, i un 32 i $\frac{1}{2}$ per 100 d'altres causes.

I com que ha fallat l'estadística, ara Mr. Robertson declara *ingènuament* que, malgrat la seva opinió respecte als desequilibris que l'excés alcohòlic comporta, «no se sent disposat a admetre una eficiència absoluta ni a prescriure una prohibició total».

Respirem-hi. Podrem beure vi i desdejurar-nos amb una sucumulla de mistela sense propendrar a bogeries.

La moda terapèutica desterra el vi perquè és propens a quadros morfològics. No ens apar mal. ¿La borsa de valors arruïna i promou desordres cerebrals i cardíacs? Doncs suprimim las contractacions i centres

I, què ya que no?

La pintura aplicada a l'agricultura

No retreiem pas a tall de mofa l'estudi que fa Lance de l'ús de pantalles de color per a combatre les enfermetats criptogàmiques. Ho reportem com curiós assaig.

Saben els dermatòlegs que algunes enfermetats queden dominades protegint la part atacada per mitjans que deixin filtrar els raigs blaus, violetes i ultravioletes.

Per arribar a igual cas en la vegetació s'acudeix a les irrigacions colorejades amb diferents substàncies prenent com vehícols el sulfat de calç, la calç, kaolin i el talc amb diferents dossatges d'aigua i el fixador de sulfat d'alumina o l'alum.

Proposa Lance varies fórmules que no escau que comentem aquí.

Un exemple pràctic de transfusió

Le Progrès Agricole quan diu:

Bretagna és un país de gran densitat de població i de migrats predis en arrendament. Per contra, Dordogna és país fertilíssim amb pocs braços ço que ocasiona pobresa en ambdós indrets per causes oposades.

El sots-secretari d'Estat i Agricultura, estudiant els fets, ha proposat una racional solució: la immigració de famílies bretones al Dordogne i 35 contractants passen a conrear el Périgord.

Amb ço que hi guanyaran les terres, les famílies, la nació i fins les tófonies, perquè seran més els elements a crear i cercar riquesa.

Tot tal com per casa. Molta i no pas mala terra; abundor de gent paguesa necessitada i l'emigració a les pampes transatlàntiques.

Quan se trobarà per aquí un sots-secretari que barri amb pany i clau els pots i s'endinzi pels latifundis si us plau per força?

Voleu pendre seient, per no cansar-vos-hi?

L'ametlla d'albercoc

L'ametlla d'albercoc conté del 35 al 45 per 100 d'un oli molt apreciat com a lubricant i per a la fabricació de sabons fins. Conté també del 2 al 3 per 100 de amigdalina. Aquestes dues substàncies, oli i amigdalina, són extretes de l'ametlla per procediments molt senzills i donen lloc a indústries molt importants que podrien implantar-se fàcilment al nostre país. Els ports espanyols de Cartagena i Alacant exporten anyalment grans quantitats de pinyol d'albercoc, dolç i amarg cap a Anglaterra, Alemanya, França i altres països que fan allò que nosaltres podríem fer però que no fem.

La producció d'oli a Catalunya i Espanya

Donem a continuació, en quintars mètrics, l'oli produït a Catalunya i a Espanya en els últims tretze anys. En la producció espanyola hi va inclosa la producció catalana, tal com la donen les estadístiques oficials:

	Catalunya	Espanya
1908	489.256	1.518.895
1909	242.226	2,397,720
1910	254.068	1,085.088
1911	403.305	4,217.826
1912	136.839	630.012
1913	280.756	2,654.225
1914	356.804	2,077.649
1915	285.949	3,261.079
1916	374.391	2,071.150
1917	451.579	4,278.376
1918	361.114	2,552.023
1919	262.736	3,363.937
1920	476.586	3,169.637

INFORMACIÓ VINÍCOLA

La primera nota que ressurt en la fi de quinzena, és el retràs amb què han arribat les veremes respecte altres anys, car la maduració va entretenir-se a seguit del règim plujós d'agost.

Això fa què, en escriure, esta crònica, desconeguem encara els avenços de collita, però sembla que en la tardania del collir s'han trobat millorats els mostos més fortament asucrats que calia esperar. La malúria, doncs, no ha reduït la bona mena del suc i la graduació, en general, és notable i ben equilibrada, ço què, en el conjunt dels vins fins ara encupats, senyala un tipus de vi molt recomanable i, essencialment, en els colors negres. Els blancs, no despullen amb la facilitat d'altres anya-

des i pensém que serà degut al procés de depuració en les fermentacions i a causa de la impuresa ocasionada per la invasió del mildiu que recarrega d'elements estranys la massa de la brisa. La defecació pel sulfurós s'ha imposat naturalment i en raó directa de la dificultat que a abrillantar-se mostren els vins clars.

Com impresions de volums, ja era de preveure que mimvariën i així ve comprovant-se. En general i en fort optimisme, poca cosa més de mitja collita normal. Navarra no n'avença ni tant, la Manxa la segueix en reducció d'hectòlitres; les Riojas menys beneficiades d'aigua, no cullen més enllà d'un 45 per 100; València augura un 30 per 100 respecte l'anyada anterior i sols a Andalusia semblen satisfets de les cepades.

Per casa nostra venen males impresions del Vallés i Pla de Bages castigats be massa; segueix l'Empordà i potser al Camp i al Penedés és on trobaríem més cargues, bé que distin força d'una collita regular.

Aquestes impresions se complementen amb les de fermesa de preus i tendència a augmentar-se, i és aquesta potser la causa de què els alcohols, que tant de prop estalonen als vins, vinguin també accentuant la puja. És, però, cas de dir, que les operacions no s'activen perquè els productors actúen, ara com ara, més pel vi a embotar que per posar aixetes i, també podrà obeir a esta raó, què els comissionistes, se belluquin recercant no pas mal nombre de contractants.

Sembla també que la perllongació del «modus vivendi» amb França què, sense denúncia en contrari, seguirà regint fins al 10 del vinent desembre, ha influït en el millorament d'aspecte. Els comerciants francesos tendeixen a deixar que perduri a llarga data el «modus vivendi» i ja els seus diaris retrauen que el migrat grau qu'enguany posen llurs vins, deurà compensar-se en importacions nostres... "si atemperen (no saltres) amb major justesa l'apreciació del moment per a persuadir-se que ultra la utilitat que poden tenir els vins, no serà amb tot indispensable importar-ne grans quantitats!" Deixo a posta el comillat com impressió textual que cada hu comentarà com li plagui, però serà bé afegir-hi els actuals preus que'ls vins d'Espanya tenen en els mercats francesos: negres, a 95 francs i els clars de 110 a 120, hectòlitre.

Una enquesta sobre el càlcul de collita italiana mostra què, en general, quedarà uns 9 o 10 millions més baixa que les anteriors collites d'un aproximat total de 42 millions d'hectòlitres. I com natural conseqüència, registren un alça de valors que pot evaluar-se en un 20 per 100 d'augment. La expansió en la exportació de vins italians, sembla què s'enfoca vers l'Alemanya en ço que el mal humor francès ens deixa entendre i ja pot considerar-se descontada l'Argèlia com reserva vinícola dels comerciants veïns. Val doncs a dir què, amb l'ajuda de Déu, un xic de bon seny de part nostra i més converses diplomàtiques ben interesants, ens poden menar a solc. Aquesta és la tendència i en recollir-la, resta completa la tasca del cronista, que la puntualissa amb un *amén*.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

El mercat català d'olis, està una mica parat, no perquè hi manquin compradors, sinó perquè falten venedors, car l'estoc d'olis catalans s'està acabant.

Les existències nostres són tan curtes que d'oli bo en trobaríem molt poc, i de dolent, que és el que generalment se gasta pel consum interior, n'hi ha una mica més, però no en quantitat abundant.

A l'Aragó aquests dies van venent perquè també s'ha millorat bastant el preu, la qual cosa farà que abans de la campanya nova quedarà també escurat.

A Toledo es fan moltes operacions i en aquest mercat hi manquen ja les classes bones, i les operacions es limiten a les classes dolentes.

Els andalusos són sempre els més valents i continuen resistint-se sense vendre.

A l'estranger, no obstant, baixen els canvis, lo qual fa que l'oli d'aquí valgui més moneda de la del país on es ven; se sostenen i fins han apujat els seus preus i es veu unes ganes de compra, que també podria ésser que fessin que els olis portessin més preu d'aquí a campanya no va, salvant una tancada d'exportació lo qual seria molt gravós pels interessos de tots els olivicultors.

I parlant d'exportació, tornem a repetir que estem en perill de que la tornin a tancar, i és per això que els nostres olivicultors haurien de preocupar-se'n, perquè és de tèmer que arribem a campanya i tinguem l'exportació tancada, i aleshores s'haurà de lluitar per a vendre els nostres olis al preu que els pagarien si l'exportació fos permesa.

Els nostres temors de què tanquin l'exportació, estan fundats en lo següent: el Govern va donar 20 milions amb permís o bono als fabricants i 30 milions més completament lliure; més els 20 milions primers s'han de donar com caducats perquè encara que només s'han exportat uns 8 milions d'aquesta manera, els restants no s'han demanat en el temps que el decret determinava, per lo tant a no vindre cap modificació, no cal pas pensar en poguer-los aprofitar, i sobre els 30 milions lliures en portem exportats 22 milions, quedant-ne per a exportar 8 milions que segurament que es cubriran per tot el present mes, fent justet per a començar a moldre i no haver-hi exportació.

Apuntades les anteriors dades, em sembla que es veu ben clar que sols tenim exportació per uns dies, per lo tant, si vós, llegidor d'aquestes ratlles, sou olivicultor, fareu un mal per vós si no poseu totes les vostres forces i toqueu a les vostres influències per a que treballin per la lliure exportació ilimitada, únic medi per a poguer adinerar l'oli que produeixin les vostres olives.

Parlem de collita; no es sent parlar de mosca o sigui de cuc; talment sembla que sigui veritat que després d'un any de cuc n'hi ve un de sa, potser també és efecte de què allà on comença cada any la plaga, s'ha intentat posar-hi remei; si és així, molt bé, i esperem l'any que ve per a repetir les proves. Les demés malalties de l'olivera poc ataquen directament al fruit, per lo tant poc mal li fan. A Catalunya i Aragó la co-

llita serà molt mitjana, i a la única contrada que la tindrà una mica bona serà el Camp de Tarragona. Al reste d'Espanya hi ha una bona collita, sobre tot a Andalusia, on serà plena, més a Toledo, minvarà molt.

Com a preus es poden apuntar els següents: Classes bones, 35 a 38 pessetes. Classes mitjanes, 28 a 32 pessetes. Classes inferiors, 23 a 27 pessetes.

Tot per cantí de quinze quilos i sobre vagó procedència.

En olis de sulfur el mercat està bastant parat, fent-se operacions al vol de 1'20 pesetes el quilogram.

Els embarcs d'oli d'aquesta última quinzena han sigut bastant importants; els punts de destí més freqüentats han sigut els ports de França i Itàlia, deixan preveure que les marques nacionals fan poca exportació directa als països consumidors.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

— *El Sindicat Agrícola dels Ometllons* ha celebrat junta general donant compte dels resultats econòmics obtinguts des del seu començament, l'any passat al setembre. El seu primer acte fou el de vinificar pel seu compte. Resultà venuda la verema quatre pessetes més cara per càrrega que la dels demés pagesos del poble, i quedaren 1,300 pessetes a favor del Sindicat.

Mentrestant, s'anava construint un edifici propi per a elaborar els olis. El guany fou de 6,200 pessetes, tenint en compte que l'oli que els associats es quedaren pel consum resultà calculat tres pessetes més barat per quartà del preu comercial o en venda.

— *Ha estat a Ordal Mossèn Josep M.^a Rovira*, per a estudiar les condicions en què es desenrotlla la collita de raïm, per tal de traçar el projecte de constitució d'un celler cooperatiu que projecta constituir el sindicat agrícola de dita població.

— *El Sindicat Agrícola de Cassà de la Selva* ha adquirit, per mediació de la Federació Sindical Agrària de Girona, important maquinària per al seu molí fariner, ço que farà que sia apte per a tota mena de moltes, àdhuc les més perfeccionades.

— *Segons llegim en la premsa de Tortosa*, la collita de garrofes d'aquell terme municipal, compromesa pels vents de primavera, i ara darrerament pels temporals de pluja, resultarà molt més plena de lo que tothom pensava. La qualitat és excellent.

— *Els temes posats a discussió en l'assemblea agrícola celebrada a Logronyo aquestos dies*, són: 1.^{er} Resultats que fins ara han donat els porta-empeits emprats per a la reconstitució de la vinya destruïda per la filoxera. 2.^{on} Productors directes susceptibles d'ésser emprats en la reconstrucció de les vinyes destruïdes d'aquesta zona.

— *Al poble de La Pinya, amb motiu d'inaugurar-s'hi el local del Sindicat Agrícola, s'hi ha celebrat un acte de propaganda agrària. Aqueix local ha estat cedit generosament pel propietari del poble don Joan Plana.*

Pengueren part a l'acte Mossèn Pere Dausà, de Banyoles; el P. Manuel Montané, Sch. P. d'Olot, don Ll. Pons i Tusquets, i don Lluís Mir.

— *A Sampedor, estan acabant-se les obres del molí fariner, bastit pel Sindicat Agrícola.*

— *Fins ara hi han hagut taronges en les fruïteries, i no obstant, diu la premsa valenciana que ja es concerten vendes de les de la vinenta cullita. Es fan ajustos a 35 pessetes el miler, en diverses poblacions de la Plana i Múrcia.*

— *S'és celebrada a Gèlida la festa de l'arbre fruïter, atorgant-se premis als nois que millor han cuidat els arbres que tenen encomanats.*

— *El dia 15 d'octubre acaba el plaç concedit per la Llei, als agricultors que vulguin assajar el cultiu del tabac.*

La *Gaceta* del 5 de setembre que porta semblant autorització, posa les condicions en què té de realitzar-se. Les instàncies tenen d'adreçar-se al Registre General de la Representació de l'Estat, en l'Arrendament de Tabacs, Barquillo, 1, duplicat, Madrid.

— *Una correspondència de Reus, es queixa de la desusada manera com van caient les olives dels arbres, fins al punt que, de continuar així, es mermarà molt la collita.*

— *Segons les dades recollides per les oficines del Servei Agronòmic provincial, la cullita aproximada d'enguany és de 37.203,087 quintars mètrics de blat; 19.364,886 d'ordi; 6.833,141 de sègol i 4.766, 829 de civada.*

— *El Sindicat Agrícola de Cambrils, ha fet un ajust de 250 cargues de most a 45'50 pessetes la carga. La verema blanca, en tot el camp de Tarragona, es cotitza a 25 pessetes els 100 quilos, i la negra a 20 pessetes.*

— *Segons dades publicades pel Servei Agronòmic de Tarragona, la propera cullita d'arroz serà d'unes 60,000 tones, molt major que la de l'any passat, amb tot i que la superfície destinada a la sembra és més petita..*

— *E Consell Provincial de Foment de Barcelona s'ha dirigit al Consell superior de Revisió aranzelària, demanant que el sofre i el sulfat de coure paguin 25 o 30 cèntims per quilo, en lloc de 2'50, 3 i 3'50 pessetes que ara tenen assignat en el projecte aranzelari.*

— *Per tal que ha aparegut la glossopeda en alguns pobles d'aquesta província, el Butlletí oficial recorda als alcaldes i inspectors d'Higiene pecuària el compliment de les disposicions sanitàries fixades per la Llei.*

— *Ha presentat la dimissió del seu càrrec don Eusebi Plana*, Administrador del Sindicat Agrícola de Banyoles, havent-se'n encarregat don Salvador Butiñà, Tresorer de la mateixa entitat.

— *La societat nacional oleícola francesa*, prepara per l'any vinent un concurs oleícola celebrador al Marroc. Per assegurar-ne l'èxit es donaran una sèrie de conferències a Nissa, i es realitzaran algunes excursions als oliverars i molins d'oli dels Alps marítims i tal volta també als de la Ligúria.

— *Han quedat muntades estacions d'assaig contra la mosca de l'olivera*, en els pobles de Palau Sabardera, Lladó, Llers i Rupió, baix la direcció del pèrit agrícola don Joaquim Vayreda, on en una extensió de cent vessanes cada una, s'empra el tractament Berlesse amb medís facilitats pel Consell Provincial de Foment de Girona.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

— El Celler Cooperatiu de Ripollet, ha sol·licitat del servei d'Enologia, instruccions per a inaugurar la elaboració del vi en comú dels seus socis.

— El personal de la secció d'arbres fruiters ha començat les visites a varis pobles on fou practicada la poda racional de l'olivera, i en altres on es combaté la mosca a l'objecte de recollir dades que permetin estudiar els resultats.

— Pel servei de terra Campa, s'ha practicat una visita als camps experimentals de Belcaire, Noves de Segre, Almenar, Sort, Guissona, Manlleu i Vilanova de Meyà.

— L'ajudant d'Enologia Sr. Ymbert, ha visitat els cellers cooperatius de Rubí, Barbarà, Terrassa i Moja, la direcció tècnica dels quals ha anat a càrrec d'aquest Servei.

— La Mancomunitat de Catalunya, es proposa establir escoles ambulants d'ensenyament domèstic per a noies de pagès. Per tal d'orientar-se respecte les qüestions a tractar en els cursets d'aquestes escoles, s'ha enviat un qüestionari a les entitats agràries.

— Un nou curset breu de divulgació s'es celebrat a Verdú amb conferències a càrrec del Director dels Serveis Tècnics, D. Jaume Raventós, D. Lluís Guixart, D. Josep Poch de Feliu i D. Joan Salom les quals han versat sobre sociologia, enologia, terra campa, i olivers i atmetllers respectivament.

— D. Albert Dàneo Gentile, Enginyer Agrícola, està dirigint la vinificació dels cellers cooperatius de Guiamets i Falset.

— L'Ajuntament de Palafrugell, ha encomanat al Dr. Faura un dictament sobre l'aigua de uns manantials de dita població, per a destinar-la al servei domèstic si reuneix condicions de potabilitat.

— El servei d'arbres fruiters ha estat consultat: de Sant Feliu de Llobregat sobre malalties del présseguer; de Vinarçó sobre l'empleu de la melassa contra la mosca de l'olivera; de Bellvís sobre conreu de les pruneres; d'Alcover sobre la mosca i avellaners; de Barcelona sobre l'arseniat de plom; de Perelló sobre tractors i de Sant Jaume dels Domenys sobre poda de l'olivera.

— El Servei de Repoblació Forestal, té en estudi la manera de procedir a l'arranjament de l'arbrat de les conques dels rius, destruït per les darreres inundacions, i d'atendre la reproducció dels ocells amenaçada a conseqüència dels estralls dels temporals.

— El Cap d'Acció Social Agrària Sr. Rendé ha estat consultat pel Celler Cooperatiu d'Igalada per a ultimar els detalls de la vinificació en camí.

CONSULTORI

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

J. B. CASTELLOLI. — La palometa és un mal enemic; per a combatre-la pot emprar els següents procediments i tenir les següents cures.

Primerament procuri guardar el blat ben sec i en un local també ben sec; aquestes dues precaucions tenen molta importància. Després miri que el local tingui parets, paviment i sostre lo més llisos possible, per a no proporcionar refugis als insectes; les finestres han d'estar protegides per una xarxa metal·lica espessa. Desinfecti els locals amb un desinfectant enèrgic qualsevol. Un que va bé es prepara emulsionant cinc litres de petroli en deu litres d'aigua i afegint-hi lletada de calç feta amb deu quilos de calç viva en vuitanta litres d'aigua. Amb el líquid obtingut es pinten parets, paviments i sostre.

La cuqueta que està dins del gra es pot destruir sotmetent el gra a xocs violents. Hi han màquines especials per aquest objecte, però idèntic resultat pot obtenir-se projectant amb una pala, el blat contra una paret. Per la mateixa raó els blats batuts amb màquina estan menys subjectes a aquesta malaltia, si pot, doncs, bati amb màquina; en cas contrari vagi tirant paletades de blat contra una paret.

Quan el blat és al graner pot combatre la palometa movent-la en el seu desenrotllament. Això s'obté airejant sovint el blat, és a dir desfent els munts i tornant-los a fer un xic més enllà. En fer aquesta feina es quan pot tirar les paletades contra al paret.

Per últim pot emprar el sulfur de carbó que trobarà a les drogueries. Es posa per terra un recipient que contingui el sulfur de carbó, una olleta per exemple, i es cobreix amb un troç de tela prima ben lligat a la boca de l'olla. Després es fa un munt de blat de manera que el recipient vingui a quedar al centre i el munt es cobreix amb teles, borrasques, etc., procurant que quedi ben tapat per a que els vapors de sulfur que es desenrotllaran quedin en contacte del blat i no s'escampin perdent-se. Millor potser és posar el blat dins d'una bota a la qual s'ha tret un

fons i que es tapa amb la major cura. Després d'un parell de dies s'obra el graner, es destapen els munts, es desfan, i es remouen bé.

Com que el sulfur és molt inflamable i explosiu, mentre es manipuli no s'ha de fumar, ni encendre mistos o portar foc.

Per cada 100 quilos de blat, es posen en l'olleta 50 grams de sulfur de carbó. — T. U. G.

B. B. VALLS. — Va ésser el Consell de Foment el que va repartir gratuïtament l'arseniat i la melassa necessària per a combatre la mosca. Però ara és ja massa tard per a començar el tractament, el qual no li donaria gaires resultats. Demés aquest any per fortuna la invasió és insignificant. — T. T.

R. F. PUIG-GROS. — No li convé per analitzar els productes que anomena (mongetes, blat de moro, etc.) la composició dels quals trobarà en qualsevol agenda. De totes maneres si vol un laboratori pot dirigir-se al dels Serveis Tècnics d'Agricultura (Urgell, 187, Barcelona).

El problema de l'alimentació del bestiar pot estudiar-lo en els dos llibres següents del senyor Rossell i Vila: *L'alimentació del bestiar i L'Urgell centre de cria i recria ramadera*. El primer el trobarà a les llibreries, el segon deman'il als Serveis Tècnics d'Agricultura. — T. T.

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes de setembre
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

SOFRE

**FLOR-MOLT
: TERRÒS :**

Grans refineries a Tarragona de la

Union Sulphur Co., S. A. E.

Representants de la UNION SULPHUR Co.,
de Nova York i de les RAFFINERIES INTER-
NATIONALES DE SOUFRE, de Marsella.

PRODUCTES GARANTITS

99 per 100 de puresa per els més importants
LABORATORIS D'AGRICULTURA

A D O B

Noves aplicacions del

SOFRE VERGE

99 per 100 de puresa com a

FERTILITZANT

INFORMES TÈCNICS: Secció agronòmica de la «Union Sulphur Company, S. A. E.», Conde de Romanones, 3 i 5. — MADRID.

PREUS: Apartat 10.- TARRAGONA i oficines MADRID, Velázquez, 64, des del 1.º de gener 1921

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

BESTIAR

Original Frison

Degut a la sequia persistent,
el preu del bestiar s'ha
rebaixat a Holanda. Procuri's
vostè el seu bestiar directa-
ment, comprant-lo als corta-
lers. Envii vostè les seves co-
mandes o consultes a la

«COOP, Vee-Afzetver»
a AKKRUM (Holanda)

Dirigir la Correspondència a :

F. G. DOKTER
a AKKRUM (Holanda)

Preguem es prengui nota de
no enviar les comandes o con-
sultes a Mr. Zuuriber, men-
cionat en el llibre de reclam
repartit durant la «Setmana
Holandesa» a Madrid, per ha-
ver estat interrompudes totes
les relacions amb dit senyor.

El millor farratge d'hivern

BERSÍM

Donat a conèixer l'any darrer en el Congrés Agrícola celebrat a Lleyda per la *Federació Agrícola Catalana Balear*, ha sigut assaijat per nombrosos agricultors i experimentats tècnics, que han consolidat la seva alta estima. A centenars ho posen de manifest.

Ofereix el BERSÍM el major interès, per les següents raons:

Per constituir un abundós i ric proveïdor de farratge, amb rendiments que superen als de l'alfals; dona de 50 a 60 tones per hectàrea de farratge verd durant la temporada.

S'acomoda i adapta a les terres més variades.

El propi que l'alfals durant l'estiu, dona rendiment de farratge verd tot l'hivern, proporcionant-lo precisament en l'època en què es fa tan difícil conseguir aliments per al bestiar.

Es conreua com les demés farratgeres i la seva herba, tendre o seca, constitueix un suculent i nutritiu aliment per a tota mena de bestiar, que el menja gosament, des del bou al conill, integrant-lo essencials principis nutritius. Estimula en alt grau la secreció de la llet.

Per ésser una lleguminosa, constitueix un element econòmic per a adobar les terres en fertilitzants nitrogenats, disposant-les amb condicions per a proporcionar abundoses collites enterrant-lo al florir. La *cultiua* del Penadés feta amb BERSÍM resulta altament beneficiada.

Neteja les herbes parasitàries i perniciosos de les terres.

Permet prescindir, amb el seu ús, de l'aplicació d'adobs nitrogenats; doncs, acumulen els cultius de BERSÍM quantitats importantíssimes d'azot de l'atmosfera en les terres on es conreua.

Es sembra des de l'agost fins al març. Si es fa de setembre a octubre, es poden fer ja diferents dallades al hivern, quan no's té ni alfals, ni cap altre farratge verd. Se li arriben a donar fins a vuit dallades en un any.

Precisen de 25 a 30 quilos per hectàrea.

Les extenses plantacions de què s'en ha fet a Argèlia, Nord d'Àfrica, França i altres terres mediterrànies, després d'haver-lo recomanat el savi agrònom doctor Trabut, constitueix una eloqüent demostració del valor del BERSÍM, que proporciona pletòrics augments en les produccions agrícoles i ramaderes.

Associant-lo a l'alfals, fa que les plantacions d'ambdues lleguminoses no s'interrompin i es tinga farratge verd durant tot l'any.

Tenim a la disposició de qui ho sol·liciti, certificats i documents probatoris dels resultats favorables que ha donat el BERSÍM. Enguany es multipliquen les experiències, el que fa créure que el BERSÍM serà d'aquí endavant un element imprescindible en les pràctiques agronòmiques.

Preu: 3'50 Ptes. el quilo

Descomptes als Sindicats per a fomentar les experiències

EL CULTIVADOR MODERNO

Notariat, 2, pral. BARCELONA

Demanin-se preus i catàlegs de tota mena de llavors selectes.

ARBRES

PER A REPOBLAR RIBERAS

**POLLS BORDILS, POLLS NEGRES
CAROLINES, PLÁTANS, ACÀCIES**

Casa especialitzada en la producció de **POLLS** :: Una pràctica seguida durant vint-i-cinc anys, en la selecció de les millors varietats d'aquests arbres, és garantia de que servim les classes de **POLLS** de més ràpid i de major desenrotlló

MIQUEL BOSCH BATLLE
BORDILS (Girona)

NOTA. — Contestarem quantes consultes s'ens dirigeixin interessant el millor èxit de les plantades.

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

PER A TOTA MENA DE
TINES PER A VI, BAS-
SES PER A AIGÜA I
CONSTRUCCIONS DE
CIMENT ARMAT,

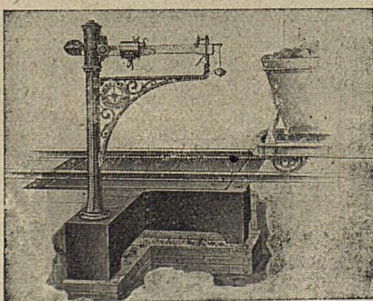
LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

TÉ ESTABLERTA
UNA SECCIÓ ESPE-
CIAL DE PRESSU-
POSTOS I PLÀNOLS



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

BÀSCULES ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats, magatzems d'olis i vins i indústries, per llur duració, seguretat i exactitud.

Caixes d'acer per a guardar valors

per a obrir amb clau i sense clau.
Demani dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

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

Colliters !!

Tingueu present que els **Productes ENOL** són els millors i més acreditats per a llur empleo en l'elaboració, conservació i millorament dels vins.

Bisulfit líquid : Metabisulfit de potassa : Fosfat amònic : Tani enològic Àcid cítric i tartàric, etc.

Tots els productes marca **ENOL** que apliqueu a l'elaboració dels vostres caldos, com que són de regoneguda i garantitzada puresa, us donaran un resultat perfecte.



Per a comandes dirigiu-vos a

VICENS VILA CLOSA

(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88
BARCELONA

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus, n.º 65
Teléfon 568 A

MOTORS I BOMBES GARDNER

INSTAL·LACIONS COMPLETES PER
A REGAR, FORÇA MOTRIU I AIXECA-
MENT D'AIGÜES, PER MITJÀ D'ELEC-
TRICITAT, GASOLINA O GAS POBRE

A. MAÑÉ JANÉ

(Successor de BADIA I MAÑÉ)

TRAFALGAR, 11

BARCELONA