

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
GUILLÈM DE BENAVENT :: LEANDRE CERVERA :: ALBERT
DÀNEO :: P. C. DANÈS 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

La R. O. del Sr. Cierva, per *August Matons*. — Perquè no capeu les vaques?
per *Danès Casabosch*. — Dades sobre la composició de l'alfals, per *J. Viladot
Puig*. — Conservació de la brisa, per *Albert Daneo*. — Jardineria casolana.
Crisantems, per *Joan Santamaria Matas*. — Passeigs agrícoles i regenera-
dors, per *J. Rosell*. — Comentaris. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*.
— Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de
Catalunya. — Consultori, per *T. T., Cam i Ots*.

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.**

MARC **"U. R. T"**

que és un poderós estimulant
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

(Sociedad 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 : ofres i Solfats

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**

La R. O. del Sr. Cierva

FINALMENT ha vingut la sospirada autorització per l'exportació de l'oli. Feia mesos que els productors l'esperaven inútilment en mig de clams i de protestes que topaven contra l'aspra insensibilitat dels ministres. Però no ha vingut com la desitjàvem, i ço que potser és pitjor, ha vingut massa tard per a que pugui resultar realment profitosa.

Entre els innombrables ministres espanyols, el senyor Cierva, és, probablement el més simpàtic; prescindint de la seva significació política antilliberal i veladament anticatalana, no se li poden negar dues qualitats que el converteixen en un dels pocs homes útils de la política madrilenya: la seva formidable capacitat de treball — qualitat poc meridional — i un interès actiu per tots els problemes econòmics, interès que s'exterioritza en la voluntat en ell evident, de solucionar-los aventajosament pel país.

Mes no sempre els fets coincideixen amb els seus desitjos; sovint la realitat queda molt allunyada de la seva aspiració i la seva obra coincideix pràcticament amb la obra negativa dels altres ministres espanyols que l'han precedit i — podem preveure-ho — amb la dels que el seguiran.

En aquesta qüestió dels olis ha passat precisament això.

El senyor Cierva ha vist que era un estúpid absurd que per a donar satisfacció a quatre cridaners, ignorants o inconscients, es limités i reduís el comerç de l'oli, que constitueix, si no m'equivoco, la principal font d'ingressos—o quan menys una de les principals—de la nostra exportació. Els ministres anteriors no ho havien comprès o comprenent-ho, preferien sacrificar els agricultors per a acallar les protestes de alguns Gremis interessats que posseeixen pel que sembla, molta influència i una poderosa caixa de resonància encarregada de engrandir la llur veu per a donar la impressió del número.

El senyor Cierva, animat per aquella bona voluntat que jo li reconec, s'ha imposat i ha concedit l'exportació de 20 milions de quilos d'oli.

Com en tot ço que es de aquest món, la R. O. té coses bones i coses dolentes, però per desgràcia són més les segones que les primeres.

Bona, per exemple, és la abolició del sistema dels dipòsits, del qual, els olivicultors porten encara, i ben visibles, els blaus, i bona també, és

la supresió d'aquell lamentat regisme de concessió de permisos en virtut del qual tota persona influent podia enriquir a la seva *querida* o un amic íntim o al porter de la casa on vivia, persones, com sap tothom, que sempre s'havien dedicat al comerç de l'oli.

El negoci serà, ara, més net i s'evitaran aquelles immoralitats vergonyoses a les quals la força ens havia acostumat.

Però dolenta, en canvi, i molt, és l'obligació de deixar al Banc d'Espanya, i a disposició de l'Estat — que podrà retenir-les en tot o en part, segons convingui — 1'30 pessetes per cada quilo d'oli exportat. I dolent també és l'establir l'exportació per regions fixant com exportable per cada regió, solament el 10 per 100 de l'oli declarat.

L'absurditat d'aquestes dues disposicions resulta evident.

El recàrrec d'1'30 pessetes per quilo d'oli—encara que la sort faci que no sigui retingut per l'Estat, cosa difícil i que seria estranya en aquest país—representa un pes que no sabem si en aquests moments de greu crisi bancària, de restricció de crèdits i de baix preu de l'oli en els mercats consumidors de l'estranger, els nostres exportadors podran sostenir.

L'exportador, en virtut d'aquesta disposició, haurà d'immovilitzar una part important del capital i, per tant, es veurà obligat a recórrer al crèdit precisament ara que els Bancs, espantats de la situació, no en fan. Demés, en previsió d'una possible i fins probable apropiació per part de l'Estat de les sumes dipositades en el Banc d'Espanya, haurà de carregar 1'30 pessetes a cada quilo exportat ço que encarirà d'una manera enorme el preu de l'oli, precisament ara que ha baixat en els mercats de l'estranger.

Però hi ha més encara. Les concessions d'exportació — 10 per 100 de les quantitats declarades — són transferibles; això vol dir que un productor català pot cedir a un exportador català el seu dret d'exportar. Però si aquest productor català ven, per exemple, el seu dret a un exportador andalús, l'exportador andalús ha de treure el seu oli *forçosament* pel port de Barcelona, car *en ningún caso se autorizará la transferencia para exportar por Aduana distinta a la preveniãa*. Resulta així que Catalunya, en el cas que donem, perd el dret d'exportar l'oli pertanyent a aquell productor que ha venut el seu dret, i l'exportador andalúç comprador de permís, ha de portar a Barcelona el seu oli, si vol que vagi a l'estranger.

Dues coses absurdes, car tindrem un augment considerable de preu degut a les despeses de transport, ço que farà que les vendes de permisos només puguin fer-se dins de la regió i l'altra cosa absurda que els nostres exportadors, un cop exportat el 10 per 100 d'oli català i aragonés, hauran de cessar en el negoci per aquest any o exportar forçosament l'oli andalús per ports andalusos.

Aquesta és la compensació que es dona als andalusos per l'abolició del sistema dels dipòsits.

La R. O. no resol, doncs, la *qüestió de l'oli*. Malgrat la seva bona voluntat, del seu criteri, i de la seva capacitat de treball, el senyor Cierva no satisfà les justes aspiracions dels olivicultors i, com és de rigor a Espanya, sacrifica els bons productors als dolents.

Per què no capeu les vaques?

TOTS els vaquers saben que pocs dies abans del part el bragué de les vaques s'omple de *humor*, és una mena de preparació, de activitat funcional, la qual acaba després d'haver lliurat el vedell amb la transformació del *calostrum* en llet en prou quantitat per a mantenir el nadó.

La Naturalesa té sempre una previsió per no caure en l'erro; així veiem que la producció de llet en qualsevulla femella que ha esdevingut ja mare, se sosté i augmenta mentre és necessària al desenrotllament físic del vedell, però, passats ja uns quants mesos la llet baixa en quantitat a mida que el païdor del fill conquereix les forces per pair altres aliments i per aquest motiu la mare s'aixuga i potser, es prepara per un altra fecundació profitosa.

En les vaques especialitzades en la producció de llet no passa pas el procés així mateix, puix si és veritat que la producció de llet seguiria per si sola totes les normes de l'alletament del nou fill, trobem que l'acció de munyir-les no és més que un excitant continuat de l'esponja i en resposta a aquesta gimnàsia funcional, la llet, en compte d'aminorar, creix en rendiment i perdura més temps que la d'una vaca de muntanya o que no es muny. Però, per això arriba un moment en el qual la producció va cap per avall i la llet munyida ja no explica com per negoci es pot tenir establada aquella vaca, essent allavors perentori aturir-la i esperar un nou lliurament per obtenir altra vegada un doll de llet que beneficiï.

És ja sabut que les vaques produeixen més llet en el tercer i quart part que en el primer, i també que començant el sext o setè part comença així mateix a minvar la producció de llet. La raó natural ens diu que en la forma en la qual explotem el negoci de la vaca lletera, portant a ésser aturides vedelles prou joves, a la tasca a fer per l'organisme gestant s'hi afegeix la tasca grandiosa de la preparació de l'alletament i no es pot esperar que l'animal doni un gros rendiment de llet quan prou feina tindrà en acabar el seu desenrotllament fisiològic o normal. És de creure que per aquesta raó s'hagi fet corrent entre els vaquers la creença del poc rendiment en el primer i segon part, cosa que no passa quan les vedelles es porten al toro dels divuit mesos per amunt... almenys en no tan gran diferència de producció lletera.

Emprò, la qüestió a resoldre no es concreta pas a la vaca jove, sinó que quan tenim coneixement de un mal negoci es quan la vaca es torna vella, puix la minva de producció és el destí imposat per llei de la Naturalesa: la vaca fa menys llet i s'amagreix i amb aquests mots traduïm la nostra pensa: la vaca no dona prou negoci per a mantenir-la com a lletera, la vaca portada a l'escorxador pesarà pocs quintars i valdrà menys diners. ¿Hi ha quelcom per aturar aquesta devallada a les runes del negoci?

Sí. Per què no capeu la vaca? La capadura no és una operació nova, i com la seva tècnica s'ha perfeccionat amb els coneixements moderns han millorat a l'hora els resultats que ja ens lliuren de la temor de veure morir les vaques per la capadura. A tot arreu del món la practiquen els veterinaris, i en els països més adelantats com a ramaders la podeu

veure-la fer a ne'ls vaquers mateixos: els Estats Units, l'Anglaterra, el Transvaal, l'Austràlia i fins la Suïssa en són bona prova.

Els resultats de capar les vaques són els següents:

A) La producció de llet en les vaques capades es perllonga i augmenta. Si la capadura es fa en el moment de més producció la vaca rendeix després un terç més de l'època normal; si es capa abans de la *puja* total la vaca produeix el doble de llet que produïria sense operar-se, i en tots els casos que he vist segueixen munyint més enllà dels quinze, divuit, vint-i-dos mesos o més des del part, fins que la nata en proporció sobrepuja a la quantitat de llet produïda. (Les meves experiències són fetes en vaques de 10 a 15 anys.)

B) La capadura treu les llunes (gelos) a les vaques, i és un remei absolut per les nimfomaniacas (vaques sempre mogudes). És un fet, que cada vegada que la vaca va moguda dóna menys llet, i si els gelos se suprimeixen capant la femella, allavors la producció serà sempre regular; altrament si aquelles vaques que sofreixen el defici, la folia, la veritable mania d'ésser atorides sense quedar ofegat l'instint genèsic o sexual, per motiu de patir de malaltia de l'aparell de la generació, aquestes vaques produeixen cada jorn menys llet i el remei radical és la capadura per quant després perden l'obsessió del mascle, i una volta ja guarides no viuen més que per fer llet.

C) Les vaques capades s'engreixen amb molta rapidesa; per exemple, una vaca de 15 anys, la qual pesava 300 quilos, cinc mesos després de capada en pesava 500 quilos i això té un raonament en les investigacions fetes sobre les secrecions fabricades en l'oyari, puix si se les aïlla de la sang el cos fixa amb més gran proporció els greixos, reduint el recanvi de l'organisme.

D) La capadura fa que la vaca produeixi una llet més bona, més gustosa i més igual en la seva composició. Heu's aquí anàlisi demostratiu.

Vaca Holstein (holandesa) abans de capar-la:

Grau cremomètric	12 i 1/2
Aigua	864'40
Mantega	42'20
Sucre de llet i sals disoltes.....	52'10
Calcàrea i sals insolubles.....	41'30
	1,000'00

La mateixa vaca Holstein després de la capadura:

Aigua	855'50
Mantega	50'10
Sucre de llet i sals disoltes	37'80
Calcàrea i sals insolubles	56'60
	1,000'00

E) La secreció de llet es perllonga al menys un any, i com el mínim es la quantitat que produïa en el moment de caparla, es recomana fer l'operació quan estigui la vaca en el màxim de la seva producció tractant-se de vaques velles.

Tot puix són aventatges pel vaquer i avui que l'operació no es fa pel costat del ventre, sinó per dins la natura, cercant les glàndules ovàriques d'una faisó absolutament asèptica, s'allunyen els perills, i així una vaca quasi inútil per la vaqueria i per la vellesa i l'amagrimient d'haver produït tants mils litres de llet, ens dóna encara mercès a aquesta operació, molta més llet, i després una *canal* on la carn rogenca i més tendra li donarà una valor superior a les altres vaques esllanguides i estragades no capades, que en l'escorxador avaloren per un no-res.

PROF. DANÈS CASABOSCH

Del Servei de Ramaderia de la Mancomunitat

Dades sobre la composició de l'alfals

PER diverses raons que no s'amagaran a la perspicàcia del llegidor és convenient saber la composició de l'alfals; però més que ella en sí, ço que interessa és la composició comparada per a deduir-ne la conveniència de certes pràctiques agrícoles i d'alimentació del bestiar.

Intimament lligat amb la composició de l'alfals és el millorament que deixa en el terreny el seu cultiu; recordarem de moment la seva composició solament en ço que fa referència als quatre elements principals de fertilització, i veurem: que en 100 parts, les arrels i el fenc contenen, segons C. V. Garola:

	Arrels	Fenc
Nitrògen	1'663	2'341
Potassa	0'134	0'500
Calç... ..	1'329	1'825
Acid fosfòric	0'306	3'142

Si bé no és despreciable la importància que com a planta milloradora, té l'alfals, el seu apreci és degut, en primer terme, a la seva riquesa nutritiva, i com que aquesta radica, podríem dir exclusivament, en les parts aèries, ja que l'arrel és escassament aprofitada com aliment, sobre aquelles fixarem la nostra atenció per a estudiar la seva composició en els diferents aspectes i estats en que poden oferir-se'ns.

Els elements constitutius de l'alfals varien segons l'edat, com pot veure's en la següent comparació de Wolf:

	Alfals jove	Alfals florit
Aigua	81'00	74'00
Cendres	1'70	2'00
Proteïna impura	4'50	4'05
Cellulosa impura	5'00	9'50
Principis extractius no azotats	7'20	9'20
Grassa impura	0'60	0'80

Ço que Wolf fa per un mateix dall ho fa Garola en dalls diferents per a demostrar que no és pas igual la riquesa del farratge en qualsevulla de les dallades. Vegi's, sinó:

	Primer tall	Segon tall
Aigua	10'16	10'90
Cendres	7'91	6'55
Azot total	2'52	2'79
Matèria grassa	0'89	0'64
Matèries sacarificables	17'70	14'50

Les diferències de composició que es remarquen en l'alfals d'una mateixa parada, segons l'edat o dall en que's consideren, s'aprecien igualment comparant alfalsos d'iguals condicions però procedents de diferents propietats o partides. Müntz i Girard després de practicar anàlisis en vuit fencs diferents han trovat:

	Maximum	Minimum	Promig
Aigua	15'00	9'30	13'36
Cendres.	9'00	6'65	7'80
Matèries solubles en l'èter	2'30	1'26	1'67
» » » l'alcohol	7'48	4'06	6'03
» » » en l'aigua .	19'23	11'25	15'38
Sucre	1'43	índicis	0'65
Matèries sacarificables	9'58	7'18	8'37
Cellulosa bruta	25'56	17'00	22'35
Matèria azotada total	17'15	12'70	15'07
Albuminoides	15'34	9'51	12'42
No determinades	33'38	23'18	29'32

Ço que vol dir que no és pas indiferent el terreny per a la més bona qualitat del forratge.

El mateix direm referint-nos a les diferents parts aèries de la planta: tiges i parts fines — entenen per aquestes les fulles i raderes ramificacions. — Fixem-nos en ço que sobre el particular diuen els mateixos autors:

	Tiges	Parts fines
Aigua	11'25	11'26
Cendres	4'74	1'44
Matèries solubles en l'èter	0'88	1'44
» » » l'alcohol	9'51	19'08
» » » l'aigua	9'51	19'08
Sucre	0'52	índicis
Matèries sacarificables	8'68	6'96
Cellulosa bruta..	34'48	15'98
Matèria azotada total	9'56	20'96
Albuminoides	7'50	16'94
No determinades	29'89	34'73

Deu interessar, doncs, en gran manera a l'agricultor no desperdiçar parts fines, ço que vol dir que ha de posar cura en la fenificació, ja que és durant aquesta operació que es malmet l'alfals si es procedeix barroerament.

La cura que hom posi en tenir net el prat de males herbes, a més de traduir-se en una més llarga durada de l'alfalsar, reporta l'aven-

tatge d'obtindre un fenc molt més ric en matèries nutritives, com pot veure's en l'estudi comparatiu fet per Müntz i Girard entre un fenc pur i un altre impurificat amb un 37'8 per cent de gramínies.

	Alfals net	Alfals brut
Aigua	13'36	14'40
Cendres	7'80	6'56
Matèries solubles en l'èter	1'67	1'58
» » l'alcohol	6'03	6'51
» » l'aigua	15'38	11'97
Sucre	0'65	0'80
Matèries sacarificables... ..	8'37	10'82
Cellulosa bruta	22'32	22'95
Matèria nitrogenada total	15'07	10'88
Albuminoides	12'42	9'17
No determinades	29'32	32'01

Aquestes dues columnes parlen prou clarament a favor de l'alfals net ja que en aquest els albuminoides hi són en un major percentatge.

L'alfals ensitjat no té igual composició que la que no ho ha estat, i com pot veure's en el quadre comparatiu que transportem d'una obra del Sr. Rossell i Vilà amb l'ensitjat no guanya res aquest forratge:

	Avans d'ensitjar	Després d'ensitjar
Matèries azotades	26'60	16'90
Grassa bruta	4'40	6'90
Hidrats de carbò	37'10	20'80
Cellulosa	22'50	20'00
Cendres	9'40	8'90

L'alfals en rama i l'alfals pulveritzat tampoc ofereixen la mateixa composició, i fixant-nos sols en l'element nutritiu per excelència, veiem que'l porten:

Alfals en rama	11'00 % de proteïna
Farina d'alfals	16'48 % » »

Kellner, analitzant alfalsos d'una mateixa parcel·la i dall, després de fenificat, ha trobat diferent composició entre un que havia estat mullat al temps de secar-se, i un altre que no s'havia mullat:

	Sense mullar	Mullat
Matèries azotades	12'20	9'90
Cellulosa bruta	15'30	15'40
Hidrats de carbò	29'10	27'40
Cendres	2'20	1'60

Bé prou saben els pagesos, per experiència, el desmèrit que en el mercat té l'alfals mullat, cosa que té justa correspondència amb ço que la ciència ensenya.

De tot el que s'ha transportat en aquestes ratlles hem de fer-ne, durant el transcurs de futurs articles, interessants deduccions, per lo que preguem al llegidor vulgi recordar-se'n.

J. VILADOT-PUIG

Conservació de la brisa

SERIA inútil remarcar la importància que ja té a Catalunya, l'apropment d'aquest producte, com a primera matèria per a l'extracció de l'alcohol i tartrat que conté. Essent així crec d'utilitat palesar les causes de la seva mala conservació i els medis més pràctics que es deuen emprar per a evitar-ho.

Causas que originen la pèrdua d'alcohol i tartrat en la brisa.—Tothom haurà pogut constatar que si es deixa abandonat a la intempèrie un munt de brisa acabada de premsar, es veu passar des de el color rogenc intens i de olor agradable, al color grisenc amb un marcat olor de vinagre, i àdhuc ja ni de vinagre té l'olor, sinó que té olor de fems, la qual cosa s'accentua si es desfà el pilot, puix aleshores s'observen unes taques blanques que s'estenen per tota la massa.

La causa immediata és doncs, el contacte de l'aire amb la brisa, tota vegada que si evitèssim aqueix contacte es conservaria completament.

Amb aqueixa petita observació casolana en tindríem prou per a imaginar-nos una sèrie de procediments per a conservar aqueix producte. Però com sigui que vivim en el segle XX que es el segle del *perquè?* molts que senten aqueixa intranquil·litat espiritual ens podrien dir: *Perquè* la brisa en presència de l'aire es descomposa, i al contrari, no? La ciència ens desxifrarà aqueix misteri que no entenem, per abocar-nos en un altre que serà encara més incomprensible. No és l'aire, no, qui descomposa la brisa, sinó una infinitat de éssers minúscols anomenats microbis que estan en la brisa en un estat letàrgic i esperant el moment favorable per a despertar-se i començar a menjar, a reproduir-se i... qui sap si a divertir-se també.

El moment favorable d'aquests éssers per a que sentin la vida amb tot vigor, és en posar-los en contacte amb l'aire, aleshores és quan trien els aliments que més els hi agraden, entre els quals hi ha el tartrat i l'alcohol, i com viuen en l'abundància escolleixen dels aliments ço que més els hi agrada, i així, de l'alcohol en trien la flor, deixant els desperdiciis, que es converteixen en vinagre, el mateix que succeeix amb el tartrat. Darrera d'aquests microbis que es mengen un xic d'alcohol, en vénen uns altres que s'accontenten amb el que els altres deixen, i així entre uns i altres acaben amb el munt de brisa.

De manera que per a evitar la pullulació de tota aqueixa república d'éssers, que dona bo contemplar per curiositat, però que al pagès no fa cap gràcia, és precis que la brisa no *estigui en contacte amb l'aire*.

Manera de lograr la bona conservació.—Mentre s'eviti que la brisa estigui en contacte amb l'aire, qualsevol procediment és bo, encara que per la seva economia n'hi han uns de preferibles a altres.

La conservació els pagesos solen fer-la, o bé particularment, o bé en les facines.

En la masia, deu distingir-se entre la brisa que hagi fermentat amb

el most per a fer vi brisat, i la que s'ha separat de la verema per a fer vi verge.

En la majoria de les cases, sinó han venut la brisa després de prem-sar, la guarden en cups, moltes vegades fets ja a propòsit per això. Aquest sistema de conservació és perfecte, encara que avui, el qui ha-gués de construir un cup li costaria molt car.

Un sistema ben bo i ben econòmic és l'ensitjar, que consisteix en cobrir el munt de brisa ben apisonat, amb una capa d'argila i damunt d'ella un altre de terra ben fina, de manera que a ultrança s'eviti el contacte de l'aire amb la brisa.

Considero inútil citar tota la colla d'autors que aconsellen aquest sistema, i el gran número d'agricultors que el practiquen en distints països, per a exemple em bastarà citar un exemple de la sàbia natu-raleza, revelat a través de lo que fan els insectes.

En algunes espècies d'aqueixos éssers, en acostar-se l'estació invern-al, observareu que la femella s'afanya dia i nit arreplegant d'allà on pot, men-jar, que sol ésser llavors, fruits, excrements d'altres animals, etc., sempre matèria orgànica susceptible de descomposició, per a col·locar-ho durant l'hivern en contacte amb els ous que ella posa curosament en deter-minat punt d'aqueixa substància alimentícia, a fi que el futur ésser, en naïxer a la primavera, trobi menjar fresc per a nodrir-se.

Com guarda aqueix insecte privat de coneixement i de tota ciència els aliments dels seus futurs fills? De la manera com els sabis aconse-l-len fer-ho: preervantlos de l'aire; en primer lloc comprimint-los tal com saben, fent una mena de pilota, la qual ameren amb un líquid que ells mateixos fabriquen, després passen aqueixa bola mullada per sobre d'argila en pols, de manera que queda coberta d'una capa impermeable que pot guardar perfectament la matèria orgànica.

El terror on vulgui fer-se la sitja deu ésser molt sec, i la brisa que hagi d'ensitjar-se deurà estar completament seca; l'humitat que tingués podria produir fermentacions pútrides.

Les dimensions d'aqueixes sitges són molt variables: l'amplada de 3 a 4 metres de base per 6 a 8 de llargada i 2 d'alçada, dimensions, però, que tenen una importància molt relativa.

La sitja pot ésser completament colgada, mig colgada, o comple-tament practicada sobre el nivell de terra.

El primer sistema és practicat en aquells països on el sòl és molt argilós i sec; aquest seria el millor, desde el punt de vista de conser-vació de la brisa, però el més pràctic i el més econòmic, és aquell en què està mig colgada la sitja, fent-se un clot de 0'80 a 1 m. de fondària solament, a fi de treure la terra suficient per a cobrir després la brisa. El clot de la sitja té d'estar en direcció de la pendent del terror, sobre-tot el fons.

El mètode a seguir per a conservar la brisa en les sitges és el següent:

1.^{er} Es començarà per escollir el terror en el punt més alt de que es disposi prop de la casa, marcant-hi les mides que es vulguin donar, les quals sempre s'és a temps d'engrandir.

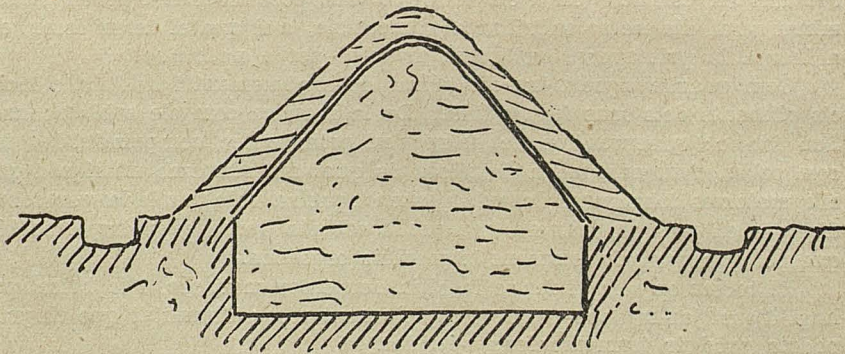
2.^{on} És convenient en obrir la sitja, abocar la terra, distribuint-la bé en el bocatge, a fi de tenir-la a punt quan s'hagi de cubrir la brisa.

3.^{er} Feta la sitja s'hi posa una capa de 10 centímetres, començant després a posar-hi brisa, cuidant d'esmenuçarla i apisonarla bé, per a

expulsar-ne tot l'aire possible. N'hi han que la pitgen amb els peus, però és mellor fer-ho passant-hi una bota mig plena d'aigua. Si es comencés a omplir tot el clot, resultaria que a la nit quedaria la brisa de les capes superiors en contacte amb l'aire, puix la sitja té de fer-se a mida que es va premsant. Per a evitar aquest inconvenient, cada dia es fa una llargària de sitja suficient per a que en arribar el vespre, tingui aquest tros la forma definitiva, procedint-se aleshores a cobrir-lo d'argila en la forma següent:

S'agafa una mica d'argila i s'amassa amb un xic de brisa sense rapa, a fi què en secar-se tingui un xic de consistència; feta la pasta es cobreix el damunt de la sitja amb un llim de palla de 10 centímetres i sobre d'ella s'hi posa una capa d'aqueixa argila amassada, que tingui uns 5 cm. d'espessor, acabant per cobrir-ho tot amb la terra que s'ha tret en obrir el clot.

4.^a Un cop acabada la operació, es fan uns regatills al voltant de la sitja, tal com s'indiquen en la figura, per tal de protegir-la de les aigües pluvials.



Tot això que hem dit es refereix a la conservació de la brisa procedent de vi brisat; la conservació de la brisa verge és diferent. Si aquesta brisa que no ha fermentat encara, es tanqués hermèticament com s'ha indicat, començaria naturalment la fermentació alcohòlica, per la qual es despendria un gas, anhidrid carbònic o brava, que ompliria ben prompte tots els espais lliures de la massa de la brisa, impedit en un moment donat acabar la fermentació o sia la transformació del sucre en alcohol, degut a no poguer viure els llevats que motiven la fermentació, en un ambient saturat d'aqueix gas asfixiant.

He tingut ocasió de veure en algunes facines, brises de vins verges que havien sigut guardades en cups ben tancats, les quals, en posar-les a la caldera per a destilar-les i treure'n l'alcohol que contenien, encara eren dolces o sia que contenien una quantitat apreciable de sucre que no havia pogut acabar de fermentar per la causa dalt indicada.

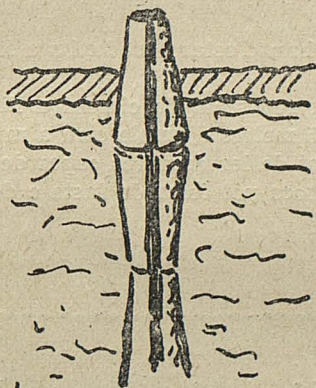
Per a evitar, doncs, aquest inconvenient, que origina pèrdues d'alcohol, basta obrir al cup o sitja que els guardi, uns foradets per on pugui escapar-se aquest gas i originar ensemps una lleugera aireació de la massa evitant així una completa fermentació del munt de brisa. El medi pràctic de fer-ho és posar un tub d'aireació en l'interior de la

brisa, i en el centre dels cups si no passen de 3 metres d'ample, i si és en una sitja, separadas unes d'altres segons sia llur longitud, d'uns 2'5 a 3 metres de distància.

Aquest tub d'aireació pot fer-se de moltes maneres: una manera pràctica i econòmica és utilitzar teules juntant-les i superposant-les com indica la figura.

L'extremitat del tub format per les teules que surten a fora del cup o sitja, es deixa obert durant 5 o 6 dies que són els que sol durar la fermentació més intensa; passats aquests dies pot tapar-se hermèticament.

Les sitges o cups que emmagatzemen aquesta mena de brises que no han fermentat amb el most, no hi ha necessitat de fer-les que no hagi passat un mes i mig, per assegurar-se de què han fermentat completament.



Conservació en les fascines. — Aquí, tant la brisa fermentada com la que no ho és, té guardar-se en cups, perquè en aquest cas, paga de sobra els gastos d'emmagatzematge i al mateix temps s'aprofita l'espai que ocupen, per a guardar molt d'utilatge d'una facina, espai que com és natural s'ha d'economitzar per tractar-se d'edificacions fetes regularment aprop o dintre de poblacions.

La manera de guardar-hi la brisa, és igual a la que s'ha descrit anteriorment, tenint cuidado de posar-la en cups i mai barrejar si és possible brisa fermentada amb la que no ho ha sigut, rebutjant les que s'hagin tornat agres, perquè infectarien les altres.

Dimensions i forma més convenient. — Aquí a Catalunya, en cap destilleria hem vist que es preocupessin de la grandària que s'ha de donar a un cup. En totes elles el que procuren és fer-lo ben gran per a estalviar parets. A França i a Itàlia, on ja la indústria dirigida per tècnics entesos en la matèria, es decanten a fer-los ben petits basant-se en les raons següents:

Primera: Que emmagatzemant una gran quantitat de brisa en un sol cup, es podria perdre tota si s'arribava a originar una fermentació pútrida, que esdevé quan no es conserva bé la brisa.

Segona. Que tenint molts dies els cups destapats en omplir-los, i

més tard, igualment, en buidar-los, essent molt grans solen tornar-se agres les brises pel temps que han estat en contacte amb l'aire.

Per a evitar, doncs, aquests inconvenients, que serien causa de moltes pèrdues, en aquests països fan els cups d'una grandària proporcionada a la quantitat de brisa que poden destillar en 6 ó 7 dies. Així, doncs, en una destilleria que tractin diàriament 5,000 quilos de brisa, la capacitat del cup ha d'ésser d'uns 5,000 per 7 igual 35,000 quilos.

Per a calcular el volum que ocupen aquests quilos de brisa resta saber que, usualment, 1 metre cúbic de brisa pesa 800 quilos.

Forma: a) El sol del cup ha de tenir pendants al centre i allí un petit dipòsit cobert per una escletxa de fusta, per a recollir l'aigua que pogués portar la brisa massa humida.

b) Les parets han de tenir una inclinació d'uns 30 c. c. de talús, per a que la brisa s'autocomprimeixi pel seu propi pes i han d'ésser revestides de ciment.

c) Tots els recons han d'estar arrodonits a fi que s'hi pugui estampir la brisa.

d) Volta de rejola, revestida de ciment a l'interior, amb una boca d'entrada al cup de 1'25 metres d'ample com a mínim per a afavorir l'operació de l'entassament de les darreres capes de brisa.

La tapadora de la boca pot ésser de fusta o de ciment armat, dividit en dues o tres parts.

A. DÀNEO

Enginyer agrícola

Jardineria casolana

Crisantems

PERQUÈ els crisantems produeixin flors grosses és indispensable la multiplicació o producció de plantes joves anyalment.

És un fet evident i que generalment causa estranyesa, el que les plantes de flors grosses i notables, conservades intactes les mates de les dites plantes durant una sèrie d'anys, cada any les dimensions de les flors es redueixen de tal manera, que les varietats admirables el primer any, d'adquisició o plantació, esdevenen ordinàries a l'any següent i desnerides als tres o quatre anys.

Contràriament, renovant la planta cada any per esqueix, rebrot o fiol, hom la conserva molts d'anys amb tota la seva formosa potència, cultivada degudament.

Per la qual cosa la multiplicació de les plantes de crisantems té per objecte, la renovació dels individus i de les seves qualitats o facultats vigoroses, que assegurin el desenrotllament de flors amb tota plenitud de forma, color i bellesa.

Una manera pràctica de multiplicació és la divisió de les mates, que deu practicar-se a l'hivern, quan els rebrots comencen a sortir de terra; s'arrenca la mata i es separen els rebrots amb les mans, cuidant que cada rebrot estigui proveït d'un sol brot i algunes arreletes, es-

collint sempre els més allunyats de la soca i de manera que siguin tot el tendres possible, i no conservin gens de soca o rebrot vell, el qual deu separar-se tallant amb ganivet, deixant solament de 3 a 4 centímetres de cama amb algunes arrels i escapsant les fulles més grosses, procedint seguidament a la plantació en lloc adequat i ben preparat per al dit objecte, regant seguidament i sense escassejar l'aigua.

La plantació pot efectuar-se directament en lloc definitiu o provisionalment en viver.

Les plantes novament arrelades en viver deuen trasplantar-se el mes de març en lloc ben airejat, assoleiat, en bona terra, ben preparada amb bones cavades i adobada amb abundància de fems menuts o ben podrits, plantant les *mates* bastant separades per a facilitar les diferents operacions i disposant-les de manera que permetin treballar lliurement sense perill de trencar cap brot.

Una bona disposició en la plantació és posar les plantes bastant separades per a facilitar les esbrotades i altres operacions sense ferir les plantes; alguns cultivadors especialistes aconsellen distanciar les plantes a un metre i alternades de manera que els rengles quedin distanciat a 70 centímetres. Aquesta disposició diuen que permet treballar lliurement al voltant de cada planta sense perill de trencar res.

Després de la plantació és molt convenient estendre una capa de fems per damunt de la terra renovant-la algunes vegades o sigui cada vegada que sigui convenient cavar la terra o cultivar-la per a esponjar-la o treure les herbes. Una de les aventatges d'aquesta operació és la simplificació de les regades i de permetre la utilització sense perill dels adobs a dosis més altes.

Quan les plantes tenen de 8 a 10 centímetres d'alçada deuen pinsar-se o escapsar.

L'operació de pinsar consisteix en escapsar la punta tendre del tany per a provocar el desenrotllament de nous tany a la inserció de les fulles restants.

Quan els nous tany tenen de deu a 12 centímetres deuen pinsar-se novament tots els tany a una alçada per igual.

Aquests dos pinsatges successius fan ramificar les plantes.

Per a la producció de flors grosses solament deuen conservar-se de sis a dotze tany, tot el possible de força igual; al dit objecte, a primers de juliol deuen suprimir-se els tany sobers, menys vigorosos i mal situats, tallant també si n'hi ha algun de massa vigorós precisament perquè pendria tota la força en detriment dels tany restants.

Seguidament s'ha de vigilar tots els dies per a suprimir tots els brots i rebrots inútils, deixant solament els extrems de cada tany que són els únics destinats a florir.

Quan els tany tenen de quaranta a cinquanta centímetres de llargada deuen *tutorar-se*, això és, protegir o subjectar cada branqueta a un bastonet o canyeta clavada a la terra, i amb els lligams corresponents, operació que deu efectuar-se i enllestir, sens falta, abans de l'aparició de les ponzelles, del contrari el més petit accident compromet la florida d'un tany, desgraciant una planta si és que té poques branques.

A primers de setembre o abans s'ha de vigilar l'aparició de les inflorescències, i en el moment d'ésser visibles procedir a la supressió dels brots i ponzelles del voltant de la ponzella central.

Aquesta operació deu fer-se al matí, amb la rosada, hora del dia en què els brots i peciols es trenquen amb més facilitat.

En suprimir els brots i ponzelles deu procurar-se no ferir la ponzella reservada, del contrari la ferida més lleu la faria abortar.

En aparèixer les primeres ponzelles o sigui a últims d'agost deuen regar-se les plantes amb adob líquid i aigua, això és, una regada d'aigua i l'altra regada amb adob, i així successivament, fins que les ponzelles comencin a desplegar els seus petals, això és, quan comencen a mostrar els seus colors; aleshores deu suprimir-se tota regada amb adob, del contrari totes les flors surten tacades i es passen tot seguit.

Ben arruixats d'aigua clara tots els dies secs i assoleiats, de 8 a 9 del matí, és una operació molt útil, de manera que no necessiten cap regada i presenten una magnífica vegetació.

Un dels punts essencials de bon cultiu és el que les plantes no sufreixin de sequedat, en dit cas es paralitzen, i deu evitar-se conservant-les sempre tendres i vigoroses.

Una bona precaució contra insectes i altres malalties és la de pulveritzar cada 15 dies amb sofre líquid nicotinat al 2 per cent d'aigua.

L'adob que s'emplea generalment és la matèria fecal, començant al 8 per cent i augmentant gradualment fins a 25 per cent.

Barrejant-hi un 2 per cent de sulfat de ferro, disminueix la festor, malgrat això dita operació resulta bastant desagradable podent-se substituir aventatjosament utilitzant els adobs químics, gràcies a les fórmules recomanades i provades pels seus bons resultats, amb la condició precisa de no forçar les dosis indicades.

Utilitzant els adobs químics deu adobar-se la terra per la plantació definitiva amb la fórmula abaix indicada, per àrea:

Superfosfat 18/20	...	...	...	...	...	10 quilograms
Sulfat de potassa	...	...	...	...	...	2 »
Nitrat de sosa...	...	...	...	...	...	4 »

A primers d'agost una vegada per setmana, regar amb la solució: per litre d'aigua, 1 gram de nitrat de sosa i 1 gram de fosfat de potassa, o sigui 1 quilo de nitrat de sosa per metre cúbic d'aigua i 1 quilo de fosfat de potasa.

JOAN SANTAMARIA MATAS

Jardiner de l'Escola de Bells Oficis

Passeigs agrícoles i regeneradors

III

ANEM, Peret; anem, estimats nois, a contemplar la bellesa dels camps a respirar el fresc i tonificant aïret matiner, a jugar i córrer, imitant els ocellets que sempre estan alegres i en moviment. El firmament se'ns presenta blavenc i transparent, i el deliciós verd prat espargeix les més suaus olors; el fresc ventíjol fa estremir misteriosament les fulles, i corre i salta bulliciosa i juganera l'aiguà d'aquest rierol... Estem contemplant en conjunt una poètica escena camperola. En aquesta

època o estació, com si diguéssim de festa major, vénen músics de diferents parts, savis artistes, a donar-nos concerts en valls i torrenteres, i que, ultra recrear-nos, es mengen els insectes enemics del pagès, per la qual cosa els ocellets mereixen la nostra protecció i la nostra amor. Us recomano, doncs, que no destruiu mai cap niu, ni robeu els seus fillets.

Ara mateix aquestes orenetes que estan volant davant nostre sense parar, incansables, estan perseguint els insectes que perjudiquen les nostres collites. Fa poca estona que no se'n veia cap, i ara mouen un gran brogit i xerroteig. Quan arriben les orenetes vol dir que l'hivern és fora i que ha vingut la primavera i ja haureu observat que per la tardor se'ns reuneix un batalló prop de l'església i s'acomia amb gran gatzara per a emigrar a països més càlents, tornant després d'un llarg viatge, sense perdre's. Digueu-me, ¿Qui ha ensenyat als ocells a fer aquests viatges, a fabricar llurs nius amb tanta art i simetria, tan forts per fora i tan tous per dins? ¿Qui els ha dit que cuidin llurs fillets fins que sàpiguen volar i cercar-se la pitança? Ultra cercar-los el menjar, els el masteguen, perquè el digereixin bé. ¿Qui ha ensenyat arquitectura a les abelles, enginyeria als castors, i música tan armoniosa als rossinyols? Sols Déu, criador de tot, bondat infinita.

¿Què formosa és la natura en tot temps, i més ara que la terra dona saba als arbres podent contemplar les flors i fruites dels fruiters, dels vergers; com les campanetes, les violes i farigola indiquen el despertar de la natura dormida durant l'hivern, i es desvetllen una després de l'altra, formant més belles decoracions que les dels teatres, amb varietat de matços, perfum, i formes elegants per a la nostra delectació.

— Bé, bé, Sr. Felip: Vostè es va entusiasmant amb aquests romanços poètics, i no es recorda que ens va prometre que ens explicaria la manera de respirar, el cas d'un jornalier que es va tornar gran propietari amb sols el seu treball; i ja fa dos passeigs que no ens fa escriure el significat de noms tècnics.

— Tot anirà venint, Peret, que queden més dies que llonganisses. Avui, ja que havem parlat d'orenetes, us explicaré el conte de les orenetes per a refermar el clau contra la peresa, que abunda més del que sembla, ja que també ho és l'anar precipitat, el fer les coses malament, i el no pensar.

Doncs bé: escolteu el conte. Eren dues cases de pagès; l'una marxava molt bé, l'altra anava cap per avall. En la primera es donava acolliment i bon tracte a les orenetes, i en l'altra se les perseguia, se'ls destruïen els nius de les golfes, i ja no hi anaven a causa dels mals tractes. Això sembla estrany, però té la seva explicació. Un dia l'amo de la casa que marxava bé, en retornar les orenetes i donar la benvinguda amb llur alegre gatzara prenent possessió de les golfes com en els anys passats, va dir als seus fills: — Aneu amb compte a fer por a les orenetes; no els toqueu cap niu, perquè qui treu les orenetes de casa seva i les persegueix es treu la seva ditxa. El veí nostre destrueix els nius de les orenetes, i fins els tira escotades; i, des que fa aquesta malifeta, els negocis li van al revés. — Sí, que sembla estrany — va dir un dels fills. —

— És que l'una cosa porta l'altra, perquè ha tret al mateix temps els bons i pietoses costums dels seus pares. Els seus avantpassats rebien

amb gust la vinguda de les orenetes (ocellets útils, alegres i bons companys), les quals els despertaven de bon matí amb llurs cants, donat-los exemple de treball i de matinejar. El nostre veí al contrari, de mal cor per a les bestioles, i, per tant, també per a les persones, passa part de la nit a la taverna, i al matí té son i malhumor, i no pot sofrir els cants de les orenetes que el recriminen. Per això les persegueix, els destrueix les nierades; i les escarmentades, ja n'han fugit, però ha fugit també la felicitat de la seva casa. Aquest conte, que és ben real, és per a fer-vos agafar amor a la vida pagesa, a l'agricultura, a la natura, ja que aquest amor és regenerador, font de benestar, perquè sigueu un bon planter de bons pagèsos.

¡Feliços i lloats aquells que estimen la *terra*, reserva de la vida, tresor de les forces providencials, guardiana de la llar, gran amiga nostra, obra immediata del Criador! El treballar la terra dóna vida sana, plena de goig i d'utilitat, i més benifets que cap altre ofici, com són profit, salut i tranquil·litat.

Sí, nois: dolça és la vida del camp, formosos i variats els treballs dels pagesos que procuren el pa a la humanitat. El treball del camp ens alegra (perquè jo també el practico amb gust), ens moralitza, i ens obra el cor a les més dolces esperances. No fugiu del camp per anar a la ciutat; no fugiu de la veritable viola; no abandoneu les terres dels vostres pares, ni l'arada de les vostres mans; no deserteu del noble ofici de pagès si voleu fruir de tants beneficis i avantatges.

I ara, ja que en Peret desitja conèixer el significat de més noms tècnics, prepareu paper i llapis.

Agronomia és la ciència de l'agricultura, de la producció agrícola i rural. Té les especialitats Zootècnia, ciència dels animals; Botànica, ciència de les plantes; Mineralogia, ciència dels minerals. L'Economia s'ocupa de la valor dels objectes, i l'Economia rural, de la direcció i comptabilitat d'un finca. L'Economia domèstica s'ocupa del govern i comptabilitat d'una casa. Físics són els fenòmens o modificacions que no afecten la composició íntima dels cossos, i químics quan hi ha descomposició o combinació. Agricultor és el que dirigeix una explotació agrícola; pagès el que la treballa. Si la treballa a jornal, jornal·ler; si paga arrendament, arrendador; i si és a part de fruits, parcer. Pèrit agrònom és un pèrit en ciència agrícola, i enginyer agrícola si té més ciència, tots dos estudien la teoria per a perfeccionar la pràctica. Per a ésser bon pagès es necessita teoria i pràctica; pràctica sola és rutina oposada al progrés, i qui no progressa es queda endarrera. Teoria és el coneixement dels principis i raons, i la pràctica és llur aplicació. La teoria és un peu, la pràctica és l'altre; i tots dos peus es necessiten per a caminar. Terra és una màquina meravellosa que ens ha regalat el nostre bon Déu; un alambí tan admirable, que converteix en aliments les llavors amb terra, com la vaca converteix en llet i carn els faratges i herba. Les plantes, ultra alimentar-nos, són un providencial desinfectant de l'aire, perquè es mengen l'àcid carbònic que ens asfixiaria. Els romans la terra l'abraçaven com una mare amorosa, essent l'ofici de pagès el primer del món, ensenyat pel mateix Déu als nostres primers pares. Però no oblidem que el treball de l'home ha d'ésser intelligent per ésser productiu, agradable i noble, perquè en això s'ha de diferenciar dels animals. El treball del pagès ha d'estar basat en la

ciència agrícola, que desconeixen, generalment, els pagesos. Si els ofereixo periòdics o llibres d'agricultura, diuen que no tenen temps; però per a llegir coses inútils i perjudicials, o fer la brisca, ja en tenen; si els proposa una nova i seleccionada llavor que produeix més, contesten que les coses ja els van bé; si se'ls diu que donen malament les sulfatades, segueixen fent el sulfat a ull i ruixen de pressa sobre els pàmpols, sense tocar el raïm ni sota els pàmpols, que és com si ho llencessin. Ara, per a acabament de passeig, contemplem aquell pastor que pastura content el seu ramat, mirant satisfet com les ovelletes es van atipant d'herba; mireu-lo amb la barretina al cap, el sarró al coll i el gaiato a la mà. M'agradaria que també toqués el flaviol. ¡Quin quadro més bonic! Aquelles vaques ja estan tipes i es dirigeixen cap a casa llançant algun mugit, indicant el desig d'acariciar i donar mamar als seus vedellets. Doneu una mirada de comiat a n'aquests pins que amb els moviments de la cimera i el gemegar de llur brancatge, s'acomiadren de nosaltres com si sentissin el quedar-se sens la nostra amigable companyia. ¡Feliç aquell que comprèn el llenguatge de la Natura, que sent les seves palpitations, que rep els corrents de vida d'aquesta mare afectuosa, i que mama la seva llet de vida i de santitat! Aquest rebrà el bàlsam de salut, dels més purs goigs de benestar, d'alegria, si viu en harmonia amb la Natura.

JOSEP ROSELL

COMENTARIS

La gelada en el cep

En la *Rivista di Ampelografia* analitza Sannino l'efecte de les granisades en la vinya.

Aconsella practicar la poda després de la pedregada o gelada, tallant totalment el sarment fruitador despullat de raïms, o bé a dos borrons de l'espigot que rebrotaran donant serments aptes per a la vinenta collita reduint-se el dany a la pèrdua de la gelada.

Podran podar-se els sarments verds apedregats en el mes de juliol i millor en els mesos de maig i juny, car així tenen temps de fustar el sarments rebrotats.

Aforística de maig

Al maig cada dia un raig; veus aquí una dita popular, que per ella sola no ens diu si aqueixa aigua és bona o dolenta pels sembrats, puix, mentre un'altra ens diu *pluja de maig, cullita segura*, considerant-la beneficiosa, n'hi ha també una que diu *Maig hortolà, palla i poc gra*, ço és, que tots els sembrats se n'aniran en herba, i adhuc s'ageurà i vindrà mala granaor per l'espiga, que irremissiblement treurà el coll, perquè *Maig, com el trobo el grano*, i qui diu del blat diu d'altra llavor: *Tant lo lli bó com lo dolent, per tot lo maig floreix*.

Altres aforisme ens diu: *Aigua de maig, mal pels animals* de sentit dubitatiu, puix no explica si vol dir que amb les humitats no podran sortir a la pastura, o que no havent-hi gaire gra els tocarà no més que menjar palla.

En canvi, ja és més clar el que afirma que *No és bon maig, que el ruc no tremoli de fred a l'estable*, per ésser creença de que amb el fred arriba el blat a bon terme, i l'any serà fruitós, com diuen a Saragossa: *Mayo frío, eria trigo*, però com totes les masses fan mal, també del maig, *si massa en fa, ni palla ni gra*. De totes maneres, es sol dir: *Maig fred, any alegre*.

Per Santa Creu (3 de maig), ei dia en que la quitxalla us saluden i us diuen: *Vostè caballer o senyora galan que té casa de diamant*, i us demanen un moneda a canvi de una flor, es diu del blat: *Per Santa Creu, el blat s'hi veu*, i naturalment passats uns dies, *Per Sant Isidre el blat, deu ésser igualat*.

Acabem recordant que *en maig lo bon pagès de llaurar deu estar llest*.

Coses d'Itàlia

A Itàlia, on existeixen Associacions agràries proderoses, on existeix la formidable *Federazione dei Consorzi agrari*, que és sens dubte una de les organitzacions agrícoles més perfectes del món, no hi han hagut fins ara diputats agraris. Com a tot arreu els pagesos es limitaven a una defensa passiva dels seus interessos. Feien vi i oli en comú, compraven màquines, establien el crèdit, parcelaven finques, fabricaven adobs, importaven o exportaven. Però no feien política agrària. Eren socialistes o *fascisti*, o liberals o no eren res, com solen ésser, molt sovint, els pagesos. Però ara les coses han canviat. En les pròximes eleccions, que se celebraran aviat, la Confederació Agrària, presentarà candidats propis, perquè vol diputats propis, que deguin l'elecció als pagesos organitzats i, per tant, que d'ells depenguin.

Ja veurem com, de mica en mica, la profecia d'en Cambó es converteix en realitat. Els partits polítics han de tenir un programa econòmic que sigui el factor aglutinant. O si voleu els interessos econòmics determinaran l'aparició dels nous partits.

Protecció als arbres fruiters

Cal ésser ben prudent en el recollir dades curatives o fertilitzants, mes una informació de MM. Marchal i Paillot a l'Acadèmia d'Agricultura de França sembla comptar amb bons auspicis, tant més que recullen els experiments fets en els departaments de Rhône i Drôme sobre el producte insecticida nordamericà «Tanglefoot».

S'ha vingut usant per a protegir als fruiters contra la devastació de bon nombre d'insectes desfoliadors. Es una mena de pasta aglutinant, un besc quina composició sembla contenir essencialment reïna, oli de rici i goma de copal, inofensiva a l'escorça dels arbres i que en quantitat d'un quilogram abasta per embescar una vintena d'arbres de gruix corrent y el ample d'uns deu centímetres.

Els bandatges començaren en novembre de 1918 i produïren excel·lents resultats contra la *Cheimatobia brumata* i l'*hibernia defoliaria*, i l'acció del aglutinant conservà tota la seva eficacitat durant dos anys. El nombre d'insectes capturats en un sol arbre foren 146 mascles i 81 femelles per ço que calgué anar-los retirant car altrement les ales de les cautives haurien constituit pont d'accés als brancatges alts per a l'invasió de les ponedores.

L'exempció del impost aduaner del *tanglefoot* seria una forma de afavorir els experiments i tractaments.

S'obrirà desseguida el graner d'Europa?

Al costa mateix d'una estadística oficial, que diu, que la producció del blat a França en 1920 fou de 63.396,000 quintars contra 50 milions i pico l'any anterior, s'hi diu també que Rússia, el graner d'Europa, aviat estarà en condicions d'envair el món amb el seu blat, portant en conseqüència una enorme baixa d'aqueix fruit en els mercats europeus.

Serà veritat? Un xic difícil ho veiem, mentre no es resolgui la qüestió interior que tant la malbarata, però pensant en el blat i en Rússia, deixem constatada la formació d'un adagi en nostra terra.

Conten els vells que en temps de la guerra de Napoleó el blat es venia a *dobte de quatre* la quartera, o sia a 80 pessetes. Naturalment, l'estar en guerra el país, privava de sembrar i conrear-ne i això fou causa de la puja experimentada en nostra terra per aqueix cereal. Al·lú culliter panxa-contenta degué proclamar la gran necessitat de que hi hagués guerra a Rússia per a que pugés el blat, i des de aleshores ençà, ha quedat proverbial la dita de que per a ser remunerador el cultiu, i per a guanyar amb el blat, es necessita *aiga, sol i guerra a Sebastopol*.

«El clamor de los agricultores»

Amb aquest titular ens arriba el nou colega lleydatà, successor de *La Veu del Pagès*. Es un pler i un deure correspondre a la salutació que endreça als periòdics defensors dels interessos agraris.

Perquè el seu camp d'acció sigui més extens, declara que redactaran en castellà el seu mensual. Més ample, segurament; de major eficacitat, ja no ho sembla tant de cert, car la majoria de gent pagesa de la província no és fàcil puga destriar-ne tota la doctrina del seu contingut, amb el mòdul d'expressió escullit.

I diguem sense espera que no volem puntualitzar cap crítica, sinó una senzilla observació que els redactors de *El Clamor* estimaran justa, car fins ells, al redactar les columnes i seccions, ja revelen aquell entrebanc d'expressió al recórrer a un llenguatge que ens es postís.

I això dit, retornem al començ, a la justa correspondència i al bon afany de que sovinteïgin en els acerts i profits, en la llarga vida que li desitgen en les espinoses tasques a emprendre.

La qüestió del blat

El ministre de Foment senyor La Cierva, després de tenir reunions amb bladers i fariners, i amb el pretext de salvar la producció nacional, ha dictat una R. O. establint el règim per al blat fins a la nova collita.

A les ciutats no es repartirà blat estranger per a donar sortida al que tenen magatzemat els bladers de la meseta. Es grava l'entrada del cereal estranger.

Tot anirà bé si els bladers castellans no haguessin tingut la ingenuïtat de dir que encara tenen dues collites per vendre, no perquè la demanda no hi hagi sigut, sinó per la seva desmesurada ambició. La prova està en que un cop tancada la importació han fixat uns preus impossibles i de tal faisó que els fabricants catalans s'han negat a moldre, i han dit al Ministre que preferien deixar-li les fàbriques per a que molurés pel seu compte.

I en efecte el senyor La Cierva fa moldre 40,000 tones del blat que

té aquí el Govern, abonant només que els gastos d'amortització de maquinària.

La R. O. diu que per l'Autoritat Governativa es procurarà el foment d'associacions agrícoles i establirà, en favor d'elles, algunes preferències per a la molturació de farines.

Com que el blat el tenen a Castella veurem si d'aqueixa feta naixen gaires sindicats farinares agrícoles.

No hi creiem.

S'ha concedit l'exportació de l'oli

La *Gaceta* publica una R. O. autoritzant l'exportació de 20 milions de quilos d'oli. Els governadors civils, fixaran el 10 per 100 que cada agricultor o fabricant pot exportar de ço que hagi declarat.

Els bonos d'exportació seran transferibles devant de notari o d'agents de canvi i borsa o amb l'intervenció de corredors de comerç.

Per cada quilo d'oli exportat s'haurà de fer un dipòsit de 1'30 pesetes en metàl·lic o en valors de l'Estat.

La exportació es podrà fer solament per les Duanes de Barcelona i Tarragona per l'oli produït a Catalunya i Aragó; per les de Màlaga i Sevilla per l'oli produït a Andalucia; per la de València per l'oli de les províncies de Llevant i per Palma de Mallorca per l'oli de Balears.

No es podrà autoritzar la transferència de permisos per a exportar per Duana distinta de la corresponent.

L'Estat podrà incautar-se de tot o part del dipòsit.

En altra part d'aquest número donem l'opinió que ens mereix aquesta R. O. bastant contrària als interessos dels olivicultors catalans.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Ja tenim la exportació, però una exportació que en lloc de donar facilitats crea dificultats; sembla talment que el senyor Cierva hagi fet el decret per a entorpir més el nostre comerç d'olis o per a que les marques estrangeres s'apoderin dels mercats que havíem guanyat durant la guerra.

Ningú se sap explicar on s'ha orientat aquest senyor per a fer aquesta *pasterada* que en forma de *Real orden* ha publicat la *Gaceta*, perquè una de dos, o l'ha fet inspirat per algun trust de fabricants andalusos o ha volgut crear traves per a que no s'exporti i així donar temps que en els mercats americans trobi sortida l'*estoc* d'oli que allí tenim sense vendre. Si s'ha inspirat en el primer, ell sabrà per què i si és amb lo segon s'ha equivocat, puix a l'estranger es comença a rebre oli francès i italià, preparat amb els olis procedents de Turquia, Tunícia i Grècia, que s'ofereixen fins a cent pessetes menys, per caixa que els que tenim allí per a vendre.

Sigui com sigui; després d'en Ventosa, totes les disposicions del Govern han portat l'objectiu d'afavorir als andalusos, perjudicant els interessos dels aragonesos i catalans que som els únics que tenim els olis per a exportar.

El «Decret» és molt famós; tot *agricultor o fabricant* podrà exportar el deu per cent de l'oli que en la última declaració jurada va declarar. D'això resultarà que a casa nostra on es ven o s'ha de vendre la producció així que es fabrica, no podrem exportar ni l'ú per cent, mentre que a Andalusia, on per especulació no han volgut vendre l'oli, esperant la puja, exportaran el deu per cent que els hi senyalaran.

Després diu que els bonos que es donaran seran nominatius i transferibles, podent-se vendre per mediació de corredors de comerç o notari, ço que significa que un qualsevol *propietario o fabricante* si té la sort de tindre bonos s'els podrà vendre, encara que no es vengui l'oli.

I la més grossa, és que per a exportar s'ha de fer un dipòsit de 1'30 pessetes per 100 quilos, ço que és en la pràctica una prohibició absoluta de exportar, puix, ¿quí serà el que farà el dipòsit, si els mercats estrangers no li paguen més de 500 francs els 100 quilos, i corrent demés el perill de que si l'oli puja a l'interior, perdi el dipòsit?

I després el ministre d'Hisenda ens grava la sortida amb 25 pessetes per 100 quilos per l'oli en bocois i barrils i 20 pessetes per l'oli en llaunes.

Així, doncs, encara que tinguem exportació, no podrem exportar. ¡I per a fer tot això el senyor La Cierva diu que ha estudiat tan a fons la qüestió dels olis! Segurament que un sargento o un empleat de comunicacions ho haurien fet millor que ell!

El Sr. Cierva el dia que donà a llum tan magna obra, preguntà als periodistes que en deien i els periodistes sempre ben enterats, li van dir que ara s'apujaria l'oli; i ell els va respondre que en aquest cas pendria mesures.

¿No us sembla que no caldrà que les prengui, a menys que rectifiqui el decret?

A Madrid desconeixen absolutament el problema de l'oli, i només es fa ço que els andalusos volen; si el Decret prospera, ¿què en farem de l'oli bo que hi ha a l'Urgell, dels 20 milions de quilos que hi ha depositats a Tortosa? Oli que sols serveix per a l'exportació, però pel consum interior no és apreciat, i que no s'exportarà car el criteri del ministre es molt mesquí, perquè té por que l'oli s'apuji; però això no passaria car es podria concedir la lliure exportació i dir als productors o exportadors: si l'oli puja, donaré entrada a l'oli de llavors.

Molts creuen que l'entrada lliure i sense desnaturalització dels olis de llavors, reportaria un gros dany a la nostra olivicultura; però no fóra així perquè l'objecte de tot bon productor ha d'ésser el de vendre ben car ço que produeix, i comprar ben barat ço que necessita i en el nostre cas, ¿no seria un gran benefici que tot el nostre oli marxés a l'estranger ben car, a vuit a deu pessetes el quilo, encara que no en quedés gens i tenguéssim que gastar olis de llavors, mentre aquests anessin a pesseta el quilo? És a això a lo que hem d'anar i més nosaltres que tot l'oli que fem l'hem d'exportar.

Més lo gran de la qüestió no és això, sinó que un cop concedida l'exportació, l'oli ha fet una puja que és fictícia i que no pot prosperar essent la R. O. una vertadera prohibició.

Quedem doncs, en que els aragonesos i catalans tenim oli fi i no el podrem exportar, n'obstant haver estat únics que des de fa cinc mesos abastim el consum espanyol, mentre els andalusos que han guardat tot

el seu estoc d'oli, en podran exportar una bona part. Així és com en La Cierva protegeix al productor.

Els andalussos intentaràn igualment l'exportació, més no hi perdran perquè les 130 pessetes les carregaran a l'oli que vendran al país; prova d'això que ja ho intenten, car després de sortir el decret, a Barcelona es damanaren pels olis andalusos tres duros més per càrrega. Però han trobat pocs compradors que vulguin pagar aquests capritxos.

Al nostre país el decret s'ha rebut amb indiferència, puix tothom està convençut que no remediàrà res.

La puja de què parlavem, ha repercutit bastant a Borjes, però només per les classes fluïxes, car per les bones poc s'ha fet; més en escriure aquestes ratlles sembla que torna la calma i es troben pocs compradors disposats a pagar preus alts.

Les cotitzacions han estat molt variades:

A Barcelona. Menys de cinc graus: de 40 a 42 duros càrrega.

Inferiors de menys de dos graus: de 43 a 44 duros càrrega.

Extres de menys d'un grau: de 44 fins a 48 duros càrrega.

A Reus les mateixes classes de 24 a 25 pessetes els 15 quilos; de 26 a 28 pessetes els 15 quilos; i de 29 a 32 pessetes els 15 quilos.

A Lleyda-Borges, de 25 a 26 rals els 3,900 quilos; de 27 a 28 rals els 3,900 quilos; de 29 a 34 rals els 3,900 quilos.

A Tortosa, classes inferiors, de 19 a 22 pessetes els 15 quilos.

Les altres classes les mateixes cotitzacions què a Reus.

A Alcanyis. S'han fet poques operacions; les classes bones no s'han pagat més de 31 pessetes els 15 quilos.

A Tolèdo. També poques operacions; els tenedors demanen a més de 34 pessetes els 15 quilos.

A Andalusia. Corrents de menys de tres graus de 19 a 22 pessetes l'arroba de 11,5 quilos.

En classes fines es cotitza molt poc puix n'hi han molt poques.

LICINI ANDREU

NOTICIARI

Els mercats continuen paurosament encalmats. No es ven ni vi, ni oli, ni res. Els agricultors es queixen, els fabricants estan espantats, els comerciants lamenten l'*injustificat* retraïment dels compradors. La situació es presenta negra i insegura i no hi ha possibilitats de fer previsions amb probabilitats d'encertar. Per aquesta raó no donem en aquest número la informació vinícola, confiant que en la pròxima quinzena s'accentui el moviment de mercats i poguem donar bones noves als nostres llegidors.

L'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès, celebrarà a començar del 6 del pròxim juny, el curs breu i intensiu d'enologia, que durarà 10 dies, i que és destinat als vitivinicultors i comerciants de vins. Consistirà, com en els altres anys, en conferències teòric-pràctiques, exercicis

de degustació, pràctiques de Celler i d'anàlisi comercial de vins i en visites als principals cellers de Vilafranca i poblacions veïnes.

Per a detalls, dirigir-se al Sr. Enginyer Director de l'Estació Eno-lògica.

— *S'ha celebrat a Montblanc, amb molt èxit, la X Assemblea de la U. V. C.* En un dels pròxims números donarem un extracte detallat dels acords presos.

— *El ministre del Treball ha estat autoritzat per a presentar un projecte de llei a les Corts*, establint el règim dels accidents del treball en l'Agricultura.

Es considerarà accident tota lesió corporal sofert a conseqüència d'un treball fet per altri, i obrers els que executen habitualment un treball manual fora de la casa i per compte d'altre.

— *A Sampedor, per a robustir la Caixa Rural i crear una Farinera cooperativa*, suficient per a la moltura dels propis blats i dels blat-demoro per a l'engreix dels tocins, s'ha celebrat un acte de propaganda agrària en el qual hi parlaren M. J. M. Rovira, els Srs. Marí i Rossinés de l'U. V. C. i el Sr. Argullol del Consell Comarcal de Manresa.

— *El Govern de l'Argentina ha decretat lliure de tot gravàmen*, l'exportació per a un any de les llanes rentades i brutes, i ha prohibit l'exportació a la república del bestiar boví, oví, porcí i cabriu.

— *Davant el perill imminent d'una invasió de llangosta*, el Consell Provincial de Foment de Lleyda, ha editat un follet titulat «Consejos útiles para la destrucción de la langosta» amb interessants gravats.

— *Un aiguamoll a Valls*. Hi ha gran interès a Valls per a construir un aiguamoll que permetés regar les terres des de l'estació per avall.

Segons els projecte, la presa costarà un milió de pessetes, i seran precisos set altres milions per a indemnitzacions i desviament de carreteres i camins.

— *La facina comarcal de l'Empordà* sembla que es podrà inaugurar en la vinenta campanya, a judicar per l'activitat amb que es realitzen les obres.

— *El Gremi d'Agricultors de Terrassa*, està gestionant del Consell provincial de Foment l'adquisició d'arseniat de sosa per a combatre els insectes que ataquen les oliveres.

— *Ha baixat el preu dels superfosfats*, degut a les enormes compres que s'han efectuat a l'estranger per part d'algunes federacions agràries.

— *Arriven desconsoladores notícies dels efectes de les gelades* d'aquests dies, a l'extrem que es dona per perduda una bona part de cullita d'ametlles, i el mateix s'ha de dir de la vinya.

— *Ha quedat alçada la prohibició d'importar vaques lleteres d'Holanda*, però es preveu que la importació s'ha de subjectar rigorosament a la vigent llei d'Epizooties.

— *Per a facilitar la constitució de Sindicats i altres entitats agrícoles*, el Consell Provincial de Foment de Lleyda, està repartint uns fulls de divulgació.

— *El tractat de comerç entre Espanya i Suïssa*, ha estat prorrogat fins al 20 de maig.

— *La societat protectora dels animals i plantes de Catalunya*, ha tramès al Ministre de Foment un telegrama recordant-li que estant bé el projecte escatit al Congrés referent a la extinció de la llangosta, s'ha oblidat tothom de que un factor capital per a evitar-ho és la protecció als ocells. Ensems crida l'atenció sobre l'escarni que aquí es fa de la llei que prohibeix caçar les aus insectívores en determinada època, i denúncia concretament el cas de Barcelona a Port-bou on s'infringeix la llei amb el descuit de les autoritats.

— *El consell provincial de Girona*, ha acordat donar ensenyament de poda d'oliveres, al personal que subministren els agricultors oliverers, nomenant director d'aqueixa pràctica d'ensenyament, a D. Joaquim Vayreda, pèrit agrícola.

— *El Consell Provincial de Foment de Girona* després d'una visita que els seus vocals Srs. Costa i Font han realitzat a varies poblacions han acordat premiar als Sindicats Agrícoles de Begudà, Sant Joan les Fonts, Tortellà, Vall de Vianya, Ridaura, Sant Privat, Hostalets i Sant Esteve de Bas, Sant Feliu de Pallerols, Les Planes, Amer, Sant Daniel, Cassà de la Selva, Llagostera, Lloret de Mar, Verges, Torroella de Montgrí, La Escala, Navata i Garriguella. En sa virtut, aqueixes entitats venen ara obligades a justificar la maquinària agrícola que necessiten i desitjen adquirir.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

— *L'Ajuntament de Girona*, ha pres l'acord de contribuir amb una subvenció no menor de 1,000 pessetes, al concurs de bestiar que la Mancomunitat de Catalunya projecta celebrar en aquella ciutat dintre d'aquest any, proposant-se gestionar que la celebració sia fixada de l'1 al 5 de novembre.

A l'Escola Superior d'Agricultura està explicant-se un curset de fabricació de conserves vegetals a càrrec de don Josep Camps. Les matèries de que es objecte són les següents:

Conserves al natural. Vegetals i llegums: (Espàrrecs, mongetes, pèsols, espinacs, tomàtecs, escarxofes, pasanagues i naps).

Fruits: (Pomes, abrecocs, cireres, mores i maduixes).

Confitures: (Pomes, mores, cireres, llimones, peres, maduixes i tomàtecs).

Mermelades, mantegues, gelatines i aixarops: Operacions necessàries per a fabricar-les i preparació d'algunes.

Dessecació de fruits: Idea general. Aparells usats en la fabricació industrial i dessecació d'lguns fruits.

— Pel Consell de la Mancomunitat de Catalunya ha estat concedit un curset de vuit lliçons a l'Ajuntament de Lloret de Mar, que tractarà sobre terra campa, vinya i vinificació.

— El Cap d'Acció Social Agrària, senyor Rendé, ha donat una conferència a Castelletorsol sobre aventatges de l'Associació i una a Bellvís sobre Caixes Rurals.

— Resum del treballs efectuats en el Laboratori dels Serveis Tècnics d'Agricultura, durant el mes de març de 1921.

Mostres analitzades: Terres de conreu, 1; anticriptogàmiques i insecticides, 6; adobs, 27; vins misteles i alcohols, 38; aliments, 4; diversos no especificats, 2; total, 78.

Aquestos anàlisis comporten els següents treballs: Determinacions quantitatives, 306; números i relacions, 206; assaigs qualitius, 4; certificats i informes, 21.

Per encàrrec dels Serveis Tècnics s'han analitzat les mostres següents: Dejeccions, 6; aliments, 3; vins, 11; total, 20.

El Laboratori prossegueix la segona tanda d'anàlisi de vins de la costa de Llevant, i està en curs la redacció de la Memòria relativa als dits vins.

En virtut de l'acord de la darrera Assemblea de la Mancomunitat es nomenada la Comissió que ha de redactar el projecte d'Acció Social Agrària que la componen: don Joan Vallès i Pujals, don Félix Escalas i don Alfred Pereña, sota la presidència del Conseller ponent dels afers d'Agricultura, don Pere Mias.

— El Cap dels Serveis de Ramaderia, don M. Rossell i Vilà ha donat una conferència en el Col·legi Oficial de Veterinaris sobre l'organització i finalitat de l'Escola Superior de Zootècnia creada per la Mancomunitat de Catalunya.

— La secció de Enologia ha visitat el celler cooperatiu de Rubí, per tal d'analitzar els vins.

Demés s'ha procedit a la recollida de mostres de vins dels pobles de Tordera, Fogàs i Blanes, per a completar la col·lecció que permeti l'estudi i definició del tipu comarcal.

CONSULTORI

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

J. T., BARCELONA.—Els informes recollits no són gaire concrets. Sembla, no obstant, que una de les millors es la Simplex, però no ho jutjaríem!—T. T.

J. B. C., BARCELONA.—Contra el cuc de les prunes li recomanem:

- 1) Recollir els fruits atacats i destruir-los de seguida.
- 2) Pulveritzar els arbres amb una solució de lisol o amb la solució arsenical següent:

Aigua..	...	...	...	...	...	...	100 litres
Arseniat de sosa...	...	...	...	...	...	...	300 grams
Calç	...	...	...	...	...	...	1,000 grams

Les pulveritzacions s'han de fer quan la flor comença a caure. Si plou s'ha de tornar a repetir el tractament.—Cam.

J. S. C, SAN FELIU.—L'única obra en castellà que coneixem sobre l'alsina surera és la de don Primitivo Artigas, *Alcornocales e industria corchera*. Crec que la reparteix gratuïtament el ministeri de Foment.

Ots.

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

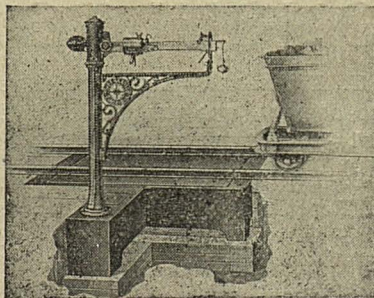
Noves aplicacions del
SOFRE VERGE
99 per 100 de puresa com a
FERTILITZANT

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, Veláz-
quez, 64, des del 1.^r de gener 1921

Ha sortit el **D'ACÍ D'ALLÀ** del mes d'abril
LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

BÀSCULES ARISÓ

LES UTILITZEN EN QUASI TOTS ELS
SINDICATS, MAGATZEMS D'OLIS I
VINS I INDÚSTRIES, PER LLUR DU-
RACIÓ, SEGURETAT I EXACTITUD



Caixes d'acer per a guardar valors

PER A OBRIR AMB CLAU I SENSE CLAU

Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

Demanin-se dibuixos i preus a

ARISÓ - Sans, 12 - BARCELONA

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

EDITORIAL CATALANA

SOCIETAT ANÒNIMA

PUBLICACIONS

D'ACÍ D'ALLÀ

LA VEU DE CATALUNYA

ECONOMIA I FINANCES

BIBLIOTECA CATALANA

BIBLIOTECA LITERÀRIA

ENCICLOPEDIA CATALANA

AGRICULTURA

ARTS I OFICIS



Administració :

Escudellers, 10 bis : Tel. 184 A.

Taller d'impremta :

Mallorca, 257-259 : Tel. 58 G.

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

ARBRES

Selecció d'arbres per a repoblació de riberes

Plançons de POLLS BORDILS

reconeguts en el XIV Congrés de la Federació Agrícola Catalano-Balear, com una de les classes de població de major producció

Carolines - Plàtans - Acàcies
Albes - Pollancs de totes classes

.....

Miquel Bosch Batlle
BORDILS (Girona)

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

LA CASA

LLUIS SANS
Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

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

CONSTRUCCIONS AGRARIES

OFICINA TÈCNICA

Projectes : Pressupostos : Avant-
projectes : Avant pressupostos
Consultes : Estudis preliminars

Director: Cèssar Martinell
ARQUITECTE

BARCELONA
Rambla de Catalunya, 122
VALLS
Arrabal Castell, 47

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

Deu vostè

per a obtenir millor resultat en el tractament contra el «*mildew*» de la vinya, aplicar el

CALDO BORDELEÉS

“ENOL”

i economitza el producte i farà millor treball si l'aplicació és feta per mitjà dels aparells pulveritzadors ECLAIR Vermorel i EXCELSIOR Gobet, legítims.

VICENS VILA CLOSA

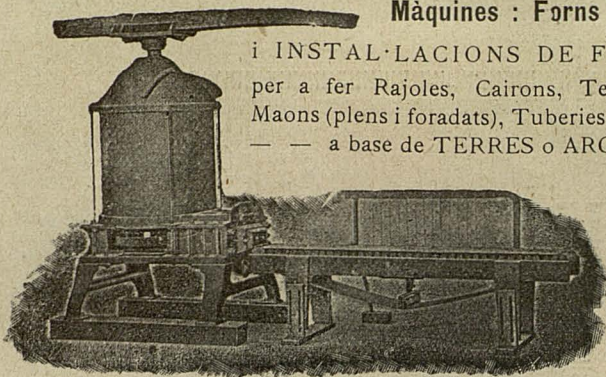
(Successor de Kegels i Vila)
Passatge de Gràcia, 88 : Telèfon 1338 G.

BARCELONA

Demani
prospectes

Maquinària vití-vinícola : Productes enològics i anticriptogàmics

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



Màquines : Forns : Accessoris

i INSTAL·LACIONS DE FÀBRIQUES
per a fer Rajoles, Cairons, Teules, Totxos,
Maons (plens i foradats), Tuberies o Canonades,
— a base de TERRES o ARGILES —

PREMSES,
AMASSA-
DORES,
MOLINS,
MATXA-
CADORES,
GARBE-
LLADO-
RES

Màquina, moguda a força animal,
fabricadora de materials d'edificació, amb fangs o argiles

MESCLA-
DORES de
morter, etc.

Instal·lacions de FÀBRIQUES de CALÇ i CEMENTS
Màquines i Motllos per a fer: BLOCS, MAONS, CO-
LUMNES, CORNISES i al-
tres objectes d'ornamenta-
ció amb CIMENT i ARENA

ESTUDIS i PROJECTES

J. F. Villalta, c. E.

(Apartat de Correus)

BARCELONA

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 I JANÉ

(Successor de BADIA I MAÑÉ)

TRAFALGAR, 11

BARCELONA