

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL-LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
 GENÍS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENC BADELL :: JO-
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
 NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
 LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNÈST MESTRE
 CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
 FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
 VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
 RAVENTÓS :: JOSEP M.^a RENDÈ :: M. ROSSELL I
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDŪ (SECRETARI)

SUMARI

Una experiència d'engreixament de porcs, per *M. Rossell i Villà*.—Les terres del Canal d'Aragó i Catalunya, per *Frederic Duran i Falp*.—Cinc lliçons d'Enologia, per *Jaume Raventós*.—Els adobs potàssics en el conreu de la patata, per *Lluís Sáez Fernz-Casartego*.—La Sullà, (acabament), per *Josep Maria Soler i Coll*.—Els mercats de La Bisbal, per *J. Rosich*.—Les malalties roges dels porcs, per *Joan Vidal*.—Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere Joan Llort*.—Noticiari.—Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.—Consultori, per *Cam i Ots*.

Direcció i Administració: Escudellers, número 10 bis - BARCELONA

Vinicultors!

Per a verema empleu un bon material vinícola
que us sigui satisfactori

PREMSES I ESPREMEDORES M A R M O N I E R

Premses a rôtula model americà :: Premses
Hidràuliques espremedores senzilles, separa-
dors i esgotadors

Premses contínues “ M A B I L L E ”

Material per a verema : Maquinària Viti-
vinícola : Productes Enològics : Aparells per
a l'anàlisi dels vins

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA (SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica : KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

MOTORS "CROSSLEY"

El mateix per a OLIS PESANTS que per a GAS POBRE, etc.
Són els més PREFERITS EN TOT EL MÓN

Detalls gratis: A. S. MAUDE - Gran Via, 1 - Apartat 58 - MADRID

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

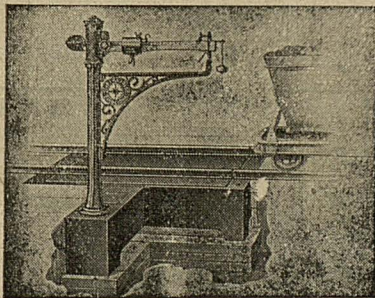
LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

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

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



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

Motors "Crossley"

Per a GAS POBRE, gasolina
i olis crus, etc.

MÉS DE 4,000 INSTAL·LACIONS
FUNCIONEN A ESPANYA

A. S. MAUDE - APARTAT 58 - MADRID

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

**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 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

(Societat Anònima) Continuadora de

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

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers 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

Una experiència d'engreixament de porcs

II

Les quantitats d'aliments consumits pels porcs fou la següent:

	Lot I	Lot II	Lot III
Moresc, quilos	246'73	585'23	579'02
Ordi, quilos	379'09	405'61	481'40
Faves, quilos	625'83	330'28	117'84
Total	1251'65	1321'12	1178'26

El cost d'aquests aliments fou:

	Lot I	Lot II	Lot III
Moresc, a 28'50 ptes. 100 quilos	70'32	166'79	165'81
Ordi, a 31'50 ptes. 100 quilos	119'42	127'76	151'54
Faves, a 48'50 ptes. 100 quilos	303'52	160'18	57'15
Total, pessetes.	493'26	454'73	374'50

Un quilo de barreja d'aliments del lot I costava 0'40 pessetes; del lot II, 0'34, i del lot III, 0'32.

La valor en pessetes del que ha costat de produir un quilo de pes viu, durant el curs de l'engreixament, el donem a continuació començant des del dia, 19 de novembre, cada 10 dies, i és com segueix:

Dates	Lot I	Lot II	Lot III
	Pessetes		
El 30 de novembre	1'65	1'11	1'12
El 10 de desembre	1'52	1'47	1'98
El 20 de desembre	1'28	1'26	1'12
El 30 de desembre	1'38	1'01	1'30
El 10 de gener	1'35	1'26	1'49
El 20 de gener	1'18	0'87	1'11
El 30 de gener	1'18	1'04	1'01
El 10 de febrer	1'38	1'06	0'93
El 20 de febrer	1'38	1'44	1'20
El 28 de febrer	1'75	1'65	1'40
El 10 de març	1'80	1'33	1'07
El 20 de març	2'16	1'76	1'13
El 30 de març	2'25	2'09	1'11
El 10 d'abril	1'86	1'68	1'20
El 20 d'abril	1'80	1'54	1'20
El 30 d'abril	4'86	2'64	2'42
El 10 de maig	1'78	1'77	1'11
El 20 de maig	2'36	1'68	1'30
El 26 de maig	2'28	1'87	1'65
Promig	1'85	1'50	1'30

Una observació. Del 20 al 30 d'abril, durant sis o set dies, els porcs foren mantinguts a mitja racció, a causa de patir alguns d'ells un enfimament. Per això, durant aquesta desena, el quilo de pes viu revé a un preu fortament alt.

El lot I fabrica un quilo de pes viu a 1'18 pessetes., preu mínim, i 2'28, preu màxim. Aquests preus són pel lot II, 0'87 i 2'09; pel lot III, 0'93 i 1'98. Observi's que els preus mínims són pel lot I als dos primers mesos, pel lot II, dels dos als quatre mesos i que el lot III fabrica en el quint i sisè mes a un trenta per cent més barat que els altres dos lots.

Pel contrari, el lot I des del mes de febrer fabrica car; el lot II, fora del 20 de gener al 20 de març li costa relativament car produir un quilo de pes viu, i que el lot III, tot i ésser el que té la racció més barata, fins que entra al quart mes d'engreixament no fabrica més barat que els lots restants, d'on es dedueix—encara que sigui repetició—que en els dos primers mesos s'ha de donar la barreja del lot I; dels dos als quatre mesos, la del lot II i dels quatre als sis mesos d'engreixament la barreja del lot III.

Això és així, per la raó de que els animals molt joves els convé una racció que sigui rica en matèria azotada (or); no tant, dels dos als quatre mesos d'engreixament i rica en matèries hidrocarbonades (plata), dels quatre als sis mesos.

Les tres raccions que hem confeccionat poden servir de mostra, tinguent present que les faves poden ésser substituïdes per qualsevol grana de tabella, i l'ordi i el morenc per altra grana d'espiga, però sempre en les proporcions donades en les tres raccions, més amunt esmentades. De totes maneres, qui no estigui enterat de la valor nutritiva dels aliments pot consultar la meua obra *Alimentació del bestiar*.

Els porcs foren sacrificats a l'Escorxador de Barcelona. En dit Escorxador es té per pes brut del porc els següents orgues: sang, llengua, un ronyó, sagí i tot el greix que es pot arrencar amb les mans; peus, perdiu i mocada.

Els porcs, el dia abans de matar-los pesaven:

	Lot I	Lot II	Lot III
En viu, quilos	330	357'5	351'5
Pes net	237	262'0	245
Diferència	093	095'5	106'5
Rendiment, per cent	71'82	73'28	69'85

Es sabut que la matèria azotada (or) dels aliments fa carn; que la matèria hidrocarbonada (plata) serveix principalment per a fabricar greix. Els porcs, un cop escorxats, es pogué veure que els del lot I tenien poca cansalada i que els del lot III en portaven molta, és a dir, que la classe de racció influenciava l'estat de carn i greix dels animals.

Els porcinaires i gent de l'Escorxador es pensaven que perquè els porcs eren joves i perquè havien sigut engreixats ràpidament, tindrien una carn flonja i acuosa, cosa que nosaltres ja sabem que no podria ésser així. Comparant els nostres porcs amb més d'un centenar que n'hi havien d'escorxats, els alumnes de l'Escola pogueren apreciar que de tots els altres no n'hi havia ni un que es pogués comparar amb els de l'experiència, puix que llur carn era d'un vermell rosat excellent i tota ella ben infiltrada de grassa. La carn i la cansalada eren més testes que la d'animals d'any i mig i dos. És a dir, des del punt de vista de l'engreixament i qualitat de les carns els porcs eren senzillament de primera classe.

Aquesta experiència, era encaminada principalment, com deiem en el començament d'aquest treball, a constatar els efectes de la mateixa classe d'aliments en proporcions diferents, no obstant pel profit que els lectors en puguin treure publicarem el balanç de cada lot.

Però, tingui's present que si l'experiència hagués anat encaminada a obtenir només que una forta ganància ja mai hauriem utilitzat les faves, que és sempre un aliment car, i en la racció hi hauria entrat qualche residu industrial durant la major part de l'engreixament.

LOT I

Despeses

	<u>Pessetes</u>
Compra de tres porcells, a 48'75 ptes. un	146'25
Transport des de Vich a l'Escola	21'68
Vacuna	5'00
Farina de llinosa i calomelans	2'15
Farina d'ossos i sal	0'91
Desperdicis de verdura del mercat del Ninot	14'95
Mosso a raó de 5 cèntims diaris per porc des del 10 de novembre al 25 de maig	28'20
Molta de 1,251'64 quilos d'aliments. (Cada 77 quilos gasten un quilovat, a 30 cèntims)	4'90
Aliments concentrats	493'26
Inscripció a l'Ajuntament	0'70
Total	<u>718'00</u>

Ingressos

	<u>Pessetes</u>
Venda de tres porcs, que pesaren 237 quilos nets, a 3'35 pessetes el quilo	793'95
Ganància.	<u>75'95</u>

Interès anyal, 18'32 %

Nota.—En aquest balanç, com en els següents la valor dels fems es suposa equivalent a les despeses de jaç, lloguer de la corralina i amortització del molí.

LOT II

Despeses

	<u>Pessetes</u>
Compra dels tres porcells	146'25
Transport	21'68
Vacuna.	5'00
Despeses vàries: verdura, medicines, farina d'os- ròs, etcètera	20'03
Mosso, cobrant 5 cèntims per porc i dia	28'35
Molta del gra	5'14
Aliments	454'73
Total	<u>681'18</u>

Ingressos

	<u>Pessetes</u>
Venda de 262 quilos de porc, pes net, a 3'35 pes- setes el quilo	877'20
	<hr/>
Ganància	196'02

Interès anyal, 58 %

LOT III

Despeses

	<u>Pessetes</u>
Compra de tres porcells	146'25
Transport.	21'68
Vacuna.	5'00
Molta	4'62
Farina d'ossos i sal	0'91
V rdura	14'95
Mosso	28'35
Aliments	374'60
Ajuntament	0'70
	<hr/>
Total	597'06

Ingressos

Venda de 245 quilos de porc, a 3'35 pessetes el quilo	820'75
	<hr/>
Ganància	223'48

Tant per cent anyal, 55'21

Ens creiem excusats de fer consideracions respecte la ganància obtinguda, puix aquestes es desprenen del que s'ha exposat anteriorment.

En posar punt final a aquest treball hem de fer constar que l'experiència en qüestió, fou realitzada sots la immediata responsabilitat dels alumnes senyors Balet i Pujol, cuidant-se el senyor Balet del lot I i III i l'altre alumne del lot II.

De les dades recollides en aquesta experiència, solament hem posat aquí aquelles d'ordre pràctic i de fàcil aplicació. Per al curiós lector, o millor per a l'iniciat en estudis zootècnics, més tard publicarem en els *Arxius* de l'Escola Superior d'Agricultura l'experiència completa amb les deduccions apropiades.

M. ROSSELL I VILA

Professor de Zootècnia a l'Escola Superior d'Agricultura

Les terres del Canal d'Aragó i Catalunya

RECENTMENT llegia al «Cultivador Moderno» uns bells articles de don Manuel Raventós, que fan referència a l'extensa comarca catalana regada pel Canal d'Aragó i Catalunya.

Deia el Sr. Raventós que tan sols un grup de cinc finques, situades a les portes de Lleyda, les de Raimat, Suchs, Gimènells, Vallmanya i Montagut, reunien entre elles més de 17,000 hectàrees, i que en elles, pràcticament pot dir-se que sols hi viuen alguns guardes.

Veritablement el gros problema que es presenta per a la *mise en valeur* d'aquesta contrada rau en la seva escassa població.

Pensar que puguin trobar-se famílies pageses en condicions de capital i intel·ligència per a emprendre l'explotació d'aquestes noves terres com arrendataris, en nombre suficient per a que no sigui el seu esforç com una gota d'aigua en el mar, és quasi bé un somni, o quan menys és cosa de molts anys, i lo interessant fóra trobar una solució més immediata.

El pagès català no és gaire inclinat a abandonar el seu poble. Demés, si alguns es decidien a fer-ho, no foren pas els més rics ni els més intel·ligents, perquè aquests ja són al seu poble o propietaris o parcera, que a Catalunya és, com si diguéssim, propietaris.

Si per cas estaria disposat a emigrar el jornalero. Aquest, encara concedint que tingués la capacitat de crear de bell nou una explotació agrícola, estaria mancat de capital. No podent pagar la mà d'obra, tindria de limitar-se a menar la terra que pogués conrear ell amb la seva família, que ben poca fóra, i així i tot, si no trobés qui li avancés els primers diners, com construiria ni la més petita barraca?

Em sembla, doncs, clar que pel moment no és encara una solució viable el fomentar la immigració a aquesta contrada, de famílies de l'estament pagès d'altres comarques.

¿Qui, doncs, està avui en condicions de començar l'explotació d'aquestes terres? Al meu entendre ha d'ésser qui conti amb capitals, no massa grossos, però sí suficients per a poder pendre en arrendament, o comprar, terres d'una extensió suficient per a donar lloc a una explotació ja un xic seriosa i important, extensió de 200 hectàrees per amunt.

Demés, aquests capitalistes no poden ésser qualsevols. El negoci del camp requereix un cúmul de coneixements que no s'improvitzen. Vol viure-hi sol i vol ocupar-se'n personalment. Així, jo voldria veure venir a aquestes terres els fills de propietaris rurals que hagin viscut sempre en aquest ambient de les coses de la terra; que no s'hagin deixat seduir per la il·lusió d'estudiar una carrera que els hi obri demà les portes de la ciutat.

¿No hi han a Catalunya molts propietari pares de varis fills que no podran tots trobar feina en la direcció de les seves finques? ¿No es trobarien també molts fills de propietaris que no troben medi d'emprar les seves energies en les finques pròpies per estar aquestes explotades de manera que no admeten la intervenció directa de l'amo?

Per a tots fóra un bell pervindre aquesta zona regada pel canal d'Aragó.

¿Vol dir això que no hi hagi lloc per altre mena de capitalistes? Sí, també pot ésser un bell negoci l'explotació d'aquestes pel capitalista ciutadà que senti gust per les coses de la terra, però, que no obli di així com si volgués muntar una indústria, per ell desconeguda, acudiria als tècnics, també deu demanar als tècnics la direcció de l'empresa agrícola que es proposi muntar.

Ben formós fóra que, a l'exemple de molt industrials americans, aquells que s'han enriquit amb variats negocis, pensessin qualche vegada en emprar els seus estalvis en el magnífic negoci que pot ésser la terra. Tècnics no en mancarien. Surten cada any molts joves de l'Escola d'Agricultura, que si no són fills de propietaris rurals o no disposen de prou capital per a emprendre tots sols la seva volada, foren magnífics auxiliars per a una empresa d'aquest gènere.

Però, es dirà, si no es troba amb facilitat la mà d'obra per causa de l'escassa població de la contrada, ¿com serà possible portar a bon fi aquestes explotacions?

El resoldre, o cercar una orientació per a resoldre aquesta dificultat serà precisament l'objecte d'aquestes ratlles.

Quan vaig recórrer per primera vegada aquesta contrada, sense voler, el meu pensament anava cap a l'Argentina, país que conec una mica bé per haver treballat algun temps en una *estància* del sud de la província de Buenos Aires; i pensava: Si aquestes terres fossin allà, mentre ve el temps en que l'augment de població les converteixi en camps de conreu, estarien cobertes de caps de bestiar.

Se em dirà: «Ja n'hi ha de bestiar; precisament la renda més clara que donen aquestes finques és l'arrendament de les herbes per als ramats que baixen del Pirineu». Sí, ja ho sé, però no és aquesta forma d'explotació la que jo voldria veure, sinó aquella que mantingués tot l'any el màxim bestiar que pogués contenir la finca, aprofitant la revifalla de les pastures per a engreixar en pocs mesos el major nombre possible de caps de bestiar.

Actualmente, i tal com estan les finques, moltes de les quals, tot i tenint l'aigua al costat, no s'han preparat per a regar, foren pocs relativament el nombre de caps que es podrien mantenir, però, per això lo primer que cal fer és millorar les pastures.

Com i de quina manera? Creant pastures permanents amb mescles de llavors de plantes gramínees i lleguminoses.

Algú dirà: «És millor semblar alfals». Sens dubte, però pel nostre objecte, no. L'alfals és perillós de pasturar per causa de la meteorització o empast. Tenim, per aquesta raó, que dallar-lo i darlo als animals a l'estable després de deixar que s'aixugui quelcom. Per a dallar, necessitem gent. Per a tenir estables, hem de construir-los i el fer-ho costa diners. Demés, necessitem més gent encara, per a cuidar el bestiar als estables, per a netejar aquests, treure els fems, portar el pinso, etcètera, i el que nosaltres volem és tenir a la finca el personal més reduït possible.

Jo vull que el bestiar estigui al ras nit i dia, estiu i hivern, plougui o nevi. Sé que algú dirà que això és un disbarat: jo li dic i li asseguro que a Lleyda no fa mai el fred que arriba a fer a molts llocs de les *pampes*, ni a l'estiu pica tant el sol, amb tot i que crema de valent. En

quant a la pluja i la neu, malauradament no és Lleyda terra en que en tinguin massa.

El bestiar deu estar sempre al camp, i sols a les nits tancat a les pletes, encara que millor fóra dividir la finca en closos per medi de tanques de filferro espinós, forma que redueix considerablement el personal necessari, a la vegada que facilita les classificacions del bestiar en diferents grups, i permet amb tota comoditat isolar les pastures que convinguin no siguin pasturades duran algun temps. Sens dubte és sempre convenient plantar petits grups d'arbres de creixement ràpid, que donguin ombra al bestiar a la vegada que el protegeixin dels vents.

FREDERIC DURAN I FALP

Seguirà)

Cinc lliçons d'Enologia

II

MATERIAL, PREPARACIÓ, VI VERGE

I.—*Envasos per al vi.*—1. La *quarterola* de roure americà és la usada pels embarcadors a Amèrica.

2. La *bordolesa* de 225 litres de roure de Rússia, és insubstituïble per a la criaça del vi.

3. El bocoi de 600 litres, fet de roure americà o castanyer, sol servir per al transport, per sa solidesa. Pot també servir per a guardar el vi, permetent posar-lo en dos o més files sobreposats.

4. La bóta de vuit càrregues (uns 1,000 litres), feta generalment de castanyer, és un bon envàs per a vins ordinaris, i per a vins rancis i misteles; massa grossa per a la criaça de vins de taula.

5. Les bótes de major cabuda, o *foudres*, fetes de roure o castanyer, són usades sense mal resultat el algunes de nostres comarques.

6. Les tines de forma cònica, de roure o castanyer, poden servir per a guardar vins d'elevada graduació o misteles, i per a fer fermentacions; també per a l'acte de fer els cupatges. No deuen usar-se per a vins de poc grau perquè els exposen massa a l'acció de l'aire.

7. Els dipòsits de paret de pedra solen ésser permeables i no reuneixen grans condicions.

8. Els dipòsits de paret de maó encaironats, vidriats o encimentats són barats i bons per a guardar vins ordinaris.

9. El mateix havem de dir dels dipòsits de maó d'envà reforçats amb fil-ferres i els de ciment armat, sien encaironats, enrajolats amb llosetes de vidre o encimentats.

10. Als dipòsits encimentats, abans de rebre el vi s'hi té de fer algun dels següents tractaments:

a) Dues capes d'una solució d'àcid tartàric al 25 per 100.

b) Tres capes de silicat de sosa: La primera amb una part de sili-

cat i tres d'aigua; la segona, una de silicat i dues d'aigua; la tercera, una de silicat i una d'aigua. Entre capa i capa es deixa assecar, es fa una rentada amb aigua i es deixa assecar altre cop.

11. Els dipòsits molt grans tenen l'inconvenient de no refredar-se prou a l'hivern, i el vi costa d'aclarir.

12. Els dipòsits encimentats no poden recomanar-se per a ensofrar mostos o guardar mostos ensofrats.

II.—*Canyeries i altre material.*—1. Les canyeries movibles són de goma o lona.

2. Les fixes poden ésser d'aram estanyat, de ferre galvanitzat, de llauna, de gres o de ciment.

No es poden recomanar el plom ni el zenc. L'estany i l'alumini són cars.

3. En general, el material de celler que ha de tocar vi, convé que sigui o de fusta o d'aram estanyat.

III.—*Netedat dels locals, del material i dels envasos.*—1. Els locals deuen ser nets, sanejats, capaços de rebre el fred de l'hivern, frescos a l'istiu.

2. El material de ferre deu guardar-se net, sense rovell de l'un any per l'altre, donant-li una capa de vasolina o bé de sèu, embolicant-lo amb draps.

3. El material de fusta, galledes, portadores, etc., ben rentat amb aigua ensofrada o solucions de metabisulfit de potassa al 3 per 100.

4. Les botes de fusta, segons elles sien:

a) Si són noves, tractin-se amb estubes de vapor o bé amb aigua bullenta, en la qual s'hi tira un 5 per 100 d'oli de vidriol. Després, amb aigua clara i lluet.

b) Si són agres, amb llet de calç i estubes de vapor, o bé amb llet de calç i aigua bullenta. Després, aigua clara i lluet, o bé rentar-les amb una solució al 2 per 100 de hipoclorit de calç i després amb aigua clara i lluet.

c) Si són podrits o florits, amb solucions de permanganat de potassa a un gram per litre d'aigua, v. gr.: 100 grams de permanganat i 100 litres d'aigua per a rentar una bota de 8 càrregues, sacejant-la. Finalment, aigua clara i lluet. Es pot substituir la solució de permanganat amb una al 2 per 100 de hipoclorit de calç.

d) En dipòsits agres, podrits o florits, que es desfonin per a treure el tartrà, s'hi pot aplicar la làmpara de soldar, passant-la per l'interior.

5. Els dipòsits encimentats i encaironats:

a) Si són encimentats de poc donin-se les capes de que s'ha parlat. (Tema VII-I-10).

b) Si són encimentats de temps i han servit diverses collites, freguin-se amb un respall i aigua clara. Vidriol, no.

c) Si són encaironats, pulveritzar-los amb una llet de calç i després fregar-los amb aigua clara.

IV.—*Preparació d'una solució de metabisulfit de potassa per a les operacions de vinificació.*—Deu preparar-se tres dies abans de collir. En un barrilet de 16 litres s'hi tiren 13 i mig d'aigua i 3 quilos de metabisulfit de potassa, regirant-lo tres o quatre vegades cada dia per a facilitar la dissolució. Així tindrem 15 litres de solució al 20 per 100, ço és, cada

litre tindrà 200 grams de metabisulfít. Si hi posem una aixeteta de fusta, l'extracció es farà molt fàcilment. Aquest barril ens farà suficient per a unes 100 càrregues de vi amb els tractaments que després exposarem.

V.—*Classes de vi que es poden fer*

A. Vins negres	}	Vi blanc de raïms blancs
		Vi rosat de raïms negres
		Vi blanc de raïms negres
B. Vins abrisats.	}	Vi negre de raïms negres
		Vi abrisat de raïms blancs

Barrejant els raïms blancs i negres s'obtenen intermitjos. Els col·lectors importants faran bé de vinificar separadament els raïms blancs i els negres. Si els convé, ja podran barrejar després els tipus que resultin. Quan els preus són baixos o moderats, són més sollicitats els vins blancs; quan els preus són molt elevats, tenen sobre-preu els negres. Altrament les veremes avariades deuen ésser sempre destinades a vins verges.

VI.—*Vi blanc de raïms blancs.*—1. *Collita.* Com siga que en la maduració del raïm sol valer més el que es guanya en sucre que el que es perd en àcids, tractant-se de fer vins blancs surt a compte collir ben madur, quan la quantitat de sucre del raïm no creix. Això pot comprovar-se amb el pesa-mostos. Per cada gram d'àcid que es perd se'n guanyen 10 o 12 de sucre, que són 5 o 6 d'alcohol. Demés, collint madur, es retrassa la collita i es fa en temporada de més fresca, fent-se les fermentacions a millor temperatura.

2. *Trepatjat.* Els raïms es trepatgen per algun dels sistemes següents:

a) Amb els peus: l'operació no és neta, però resulta acabada i el most ben airejat.

b) Amb màquines de dos corròns. Trepatjadors Marmonier i la major part de les del país.

c) Amb màquines d'un corró. Trepatjadores Simon Frères.

d) Amb turbines centrífugues. Turbina Paul.

3. *Desrapat.* No havent de fermentar el most amb la brisa no precisa el desrapat. La rapa facilita la premsada afavorint el drenatge. No obstant, si es premsa amb premses contínues de vis-sens-fi, que tallen la rapa, serà convenient el desrapar.

4. *Premsat.* Els raïms trepatjats es deixen escórrer apilats o en gàbies a propòsit. Tot seguit es fan les premsades de la brisa dolça. El treball es fa més còmode i ràpid, obtenint vins més blancs, si es disposa de premses de gran capacitat.

Com a tipus diferents de premsa esmentarem:

a) De gàbia xica vertical. Els tipus vulgarment coneguts entre nosaltres.

b) De gàbia grossa vertical (2 o 4 m. de diàmetre). Premses d'aquestes construïdes per la casa Marmonier, de Lyó, treballen a Can Codorniu (Sant Sadurní de Noya); Mas de la Sabatera, Prenafeta (Montblanc); Mas de Calaf, Masllorens; Mas Ram, Badalona, etc.

c) De gàbia horitzontal, mogudes per volant. El tipus «Ideal» es troba a Can Casas, Bruch; a Can Roca, Odena; a Can Jansana, Sant Andreu de la Barca.

d) Sense gàbia. Una de tipus «Simon Frères», treballa al Sindicat d'Allella.

e) Continues per canvi de gàbia. Tipus «Mayfarb», a Can Codorniu, a Sant Sadurní de Noya, moguda per bomba hidràulica, i tipus Rauschanbach, al mas Porroig, prop de Vilafranca.

f) Contínues i vis-sens-fi. Diversos tipus treballen al Sindicat d'Alió, al de Pla de Cabra, al del Vendrell, al de Barbarà (Montblanch), els de Rubí, Terrassa, etc. És el tipus preferit pels nostres sindicats. V. gr.: el tipus «Mercedes», construït a Barcelona.

5. *Encupat de la brisa i repressat.* Si per falta de premses s'ha de treballar amb presses, deixant poc aixuta la brisa, guardi's aquesta en un cup amb 10 grams de metabisulfit de potassa per 100 quilos. Aquesta brisa fermentarà, i acabades les tasques de la collita es podrà premsar.

6. *Defecació dels mostos i observacions relatives a la mateixa.* És una operació necessària quan es tracta de fer vi verge de veremes podrides, mildiuades, pedregades, etc. És convenient quasi sempre. Sols és discutible tractant-se de veremes molt sanes i netes. El seu objecte és deturar un dia la fermentació del most perquè s'aclareixi, trاسبalsant després el most clar.

A. Pot fer-se així: el most procedent de la trepitjadora o de la premsa es recull, sense entretenir-lo, a les botes, barrejant-hi per càrrega uns 24 grams de metabisulfit de potassa, prèviament dissolt en aigua. El most no ha de fermentar. Així es reposa, s'aclareix, i a l'endemà es trاسبalsa el most net, airejant-lo. Si amb aquesta quantitat de metabisulfit no es pot deturar la fermentació, se n'hauran de menester 30 o 35 grams per càrrega. Com sia que la llei no permet dosis més altes de 24, el que tingui escrúpols legals tindrà de cremar lluquet en una bota de vuit càrregues, per a suplir l'acció insuficient dels metabisulfit.

B. També pot fer-se la defecació solament amb lluquets: cremant-ne, per bota de vuit càrregues, de 60 a 100 grams, sense deixar-lo esbravar i tirant de seguida el most a la bota. El most, si queda suficientment ensofrat, s'aclarirà i podrà ser trاسبalsat prop de clar l'endemà.

C. En els grans cellers aquesta operació es fa amb sulfurós líquid, mitjançant un aparell dosificador.

D. Els baixos de la defecació es posen de banda i donaran un vi de classe inferior.

E. *Observacions.* a) Com es veu, és una operació que vol ser tan-tejada en quant a les quantitats de lluquet o metabisulfit. Si un home es queda curt, els mostos fermenten, i encara que s'obtingui algun avantatge, no es treu tot el partit de l'operació. Si s'ensofra massa, els mostos triguen molt a fermentar, l'hivern els ve damunt i a la primavera vinent tindrem grans dificultats tal volta per a fer-los fermentar.

L'estat dels raïms, la temperatura i el cuidado en netejar la premsa, el trepitjador i el dipòsit on es fa, tenen influència en les quantitats de lluquet i metabisulfit a emplear.

b) Per a assegurar l'operació convé, després de la darrera premsada de cada dia, netejar bé el trepitjador, la premsa i els cupets, perquè no hi quedi fermentació.

c) És difícil fer la defecació en un cup que vagi rebent el most per alguns dies consecutius.

F. Aventatges de la defecació :

- a) Es separa la terra i el mal gust consegüent.
- b) S'obtenen vins més blancs, per l'acció del sulfurós sobre la matèria colorant.
- c) Es dificulta el desenrotllament dels ferments agres i dels gèrmens de floridura, mildiu i malures, resultant els vins amb menys acidesa volàtil.
- d) Els vins tenen més garanties de conservació.
- e) S'evita quasi sempre la *classe oxidàssica* i moltes vegades la *fèrrica*.

G. Estats del sulfurós en el most. El sulfurós posat en el most poc a poc es va combinant amb el sucre, perdent bastant del seu poder anti-sèptic. Una part quedarà, doncs, lliure, i altra part combinat. Per això un most lleugerament ensofrat que no fermenta el primer dia, pot fermentar més tard per efecte d'haver passat a l'estat combinat el seu sulfurós. En els vins, el sulfurós es combina amb els aldehyds, perdent en part el seu poder anti-sèptic.

7. *Correcció dels mostos.* a) Si l'acidesa d'un most no arriba a 7 grams d'àcid tartàric per litre, convé afegir-hi el que li falti.

b) Facilita l'aclariment del vi blanc l'afegidura de 12 grams d'un bon taní per càrrega de most.

c) Si els vins queden dolços sense que pugui atribuir-se a la temperatura o al grau alcohòlic, obtindrem bon resultat afegint al most 30 grams de fosfat amònic per càrrega. Segons diuen alguns enòlegs, el fosfat amònic pot produir un lleuger gust amarg en el vi.

8. *La fermentació.* a) Les botes on fermenti el vi deuen deixar-se una mica buides perquè no sobreixi; sobreixint es perden ferments i s'embruta el celler i la bota.

b) Si, iniciada la fermentació, aquesta s'atura i no es pel fred, practiqui's el remuntatge, ço és, treure el vi per baix i tirar-lo per dalt, airejant-lo.

c) Si s'atura pel fred, escalfi's una partida de most, que després de barrejat amb l'altre deixi una temperatura de 30° a 35°.

d) La separació del vi dels baixos faci's quan el pesa-mostos marca 0° en el vi fermentat.

e) El zero del pesa-mostos, quan s'aplica al vi, vol dir carència de sucre. L'alcohol fa enfonsar el pesa-mostos, i el fa marcar més baix que el que li correspondria pel sucre.

VII.—*Vi rosat de raïms negres.*—1. *Collita.* Per la puresa del color convé collir que els raïms no siguin ben madurs.

2. *Altres operacions.* En tot el demés se segueixen les instruccions donades per l'elaboració dels vins blancs de raïms blancs.

VIII.—*Vi blanc de raïms negres.*—1. *Collita.* Es cullen verdosos, per a evitar la transfusió parcial del color al most, que es produeix en les veremes passades.

2. *Trepitjat.* No es trepitgen, o bé es trepitgen molt lleugerament, només que per a trencar els grans, passant-los tot seguit a la premsa i premsant ràpidament.

3. *Defecació i correcció.* El most se subjecta a la defecació, correcció d'àcids i demés cuidados que el vi blanc verge de raïms blancs.

4. *Decoloració.* Per a assegurar l'absència total del color tal vegada serà necessari tirar-hi de 200 a 400 grams per càrrega en carbó decolorant, sia negre animal o en pols, o el carbó vegetal anomenat «eponit».

5. *Repàs.* Al desfer la premsada es tenen de repassar els raïms, trepitjant-los per segona vegada, i d'ells es pot fer vi negre o vi verge.

IX.—*Veremes fortament avariades.*—E. En aquest cas deuen destinar-se totes a fer vins verges, ja que és perillós fer vins brisats, defecant els mostos, com s'ha dit al paràgraf IV número 6.

2. Si són podrides els mostos seràn, per regla general, poc àcids, essent precisa l'addició d'àcid tartàric, com s'ha dit al paràgraf IV, número 7.

3. Si són mildiuades, els mostos seran molt àcids i pobres de sucre. La llei espanyola no ens permet corregir aquests defectes. L'addició al most de carbonat de potassa corregiria l'excés d'acidesa. Un gram i mig de carbonat de potassa per litre de most li treuria cosa d'un gram d'acidesa sulfúrica. Dos quilos de sucre per càrrega de most li pujaria al vi un grau d'alcohol. Ambdues pràctiques són permeses a França amb certes limitacions.

JAUME RAVENTÓS

Director dels Serveis
tècnics d'Agricultura

Els adobs potàssics en el conreu de la patata

II

COMPARACIÓ DE DOSIS D'ADOBS POTÀSSICS

No menys importància que l'elecció entre les sals potàssiques per adob de la patata, té la de fixar les dosis en les quals el seu empleu resulti encara econòmic. Moltes vegades l'agricultor es lamenta de no observar resultats apreciables de la seva aplicació quan en realitat solament podien esperar-se resultats semblants, per les reduïdes quantitats d'aquests adobs que es varen emplear.

Els assaigs que a continuació esmentem demostren que el sulfat de potassa com a fertilitzant per a la patata, és font de considerable benefici, encara que sigui en proporcions superiors al 20 per 100 en les fórmules i l'erro tècnic i econòmic en que incorrin aquells agricultors que limiten la seva intervenció a un 5 ó un 10 per 100, quantitat sobradament vista insuficient per un cultiu tan exigent en potassa com el de la patata.

a) *Camp experimental a Canet de Mar*, a càrrec de Don Jaume Llorens, en terreny arenós, amb elements de disgregació granítica; terra en bon estat de conreu, en la que es dona una moderada femada. Com adobs minerals s'utilitzaren en les tres parcelles a raó de 370 quilos per quartera, d'una barreja de 58 per 100 de superfosfat 18/20 i 42 per 100 de

sulfat amònic, completats en les parcelles segona i tercera amb 46 i 92 quilos respectivament, de sulfat de potassa de Stassfurt.

La sembra s'efectuà el 21 de gener i la collita el 9 de maig. Durant el creixement es pogué observar un desenrotllament foliaci més accentuat en la parcel·la primera, que perdurava amb més verdor en el moment de la collita, en la qual la parcel·la tercera donava la sensació d'estar més madura.



Resultats obtinguts en el camp experimental de Canet de Mar

Els resultats obtinguts per quartera, foren :

	Parcel·la 1. ^a	Parcel·la 2. ^a	Parcel·la 3. ^a
Adobs per quartera	370 qgs.	416 qgs.	462 qgs.
<i>Fórmula emprada</i>			
Superfosfat 18/20	58 %	52 %	46 %
Sulfat amònic	42 %	37 %	33 %
Sulfat potàssic	—	11 %	21 %
Pes mig d'un solc	13.500 qgs.	15.200 qgs.	17.300 qgs.
Producció per quartera	6.615 »	7'350 »	8'477 »
Diferència sobre «Sens Potassa»	—	735 »	1'862 »
Valor de l'augment a Ptes. 42'5 %).	—	312.37 ptes.	793'35 ptes.
Cost de l'adob potàssic	—	19'32 »	38'64 »
Benefici degut a la potassa	—	293'05 »	754'71 »
1 Pta. gastada en potassa va rendir	—	15'16 »	19'53 »
Fècula %	13	11'8	14'1
Menudall	23'6 %	17'7 %	15'8 %
Patates mitjanes	40 %	32'9 %	42'1 %
Patates grosses	36'4 %	49'4 %	42'1 %

Com es veu, la participació del sulfat de potassa en la fórmula d'adobs en la proporció del 11 per 100, ha produït un augment sensible en el rendiment, augment que resulta ésser considerablement superior usant la mateixa sal potàssica en la dosi del 21 per 100 amb notable augment en la quantitat de fècula dels tubèrculs. La influència sobre el tamany dels tubèrculs és aquí també la consignada en els assaigs anteriors.

b) *Camp experimental a Mataró*, a càrrec de Don Jaume Fornells, President del Sindicat Agrícola, en terreny arenós, de major consistència que a Canet a causa de dipòsits d'origen sedimentari; abundant femada tots els anys.

Com adob, demés dels fems s'emplearen en les tres parcelles a raó de 413 quilos per quartera d'una barreja de 60 per 100 de superfosfat 18/20 i 40 per 100 de sulfat amònic, completades amb 62 quilos per quartera de sulfat potàssic de Stassfurt, a la parcel·la segona, i 124 quilos del mateix adob potàssic, en la parcel·la tercera.

Epoca de la plantació, 20 gener; collita, 8 maig. L'aparència de les parcelles no indicava cap diferència digna d'esment especial.

Els resultats per quartera foren:

	Parcel·la 1. ^a	Parcel·la 2. ^a	Parcel·la 3. ^a
Adobs per quartera	413 kgs.	465 kgs.	537 kgs.
<i>Fórmula emprada</i>			
Superfosfat 18/20	60 %	52 %	46 %
Sulfat amònic	40 %	36 %	31 %
Sulfat potàssic	—	12 %	23 %
Pes mig per solc	14'210 kgs.	16'000 kgs.	17'100 kgs.
Producció per quartera	6'963 »	7.840 »	8.375 »
Diferència sobre «Sens Potassa» .	—	877 »	1.412 »
Valor de l'augment (a Ptes. 45 %).	—	394'65 ptes.	635'40 ptes.
Cost del sulfat potàssic.	—	32'24 »	64'48 »
Benefici degut a la potassa	—	362'41 »	570'92 »
Fècula %	13'1	13	13'2
Menudall	29 %	25 %	14 %
Patates mitjanes	42 %	46 %	48 %
Patates grosses	29 %	29 %	38 %

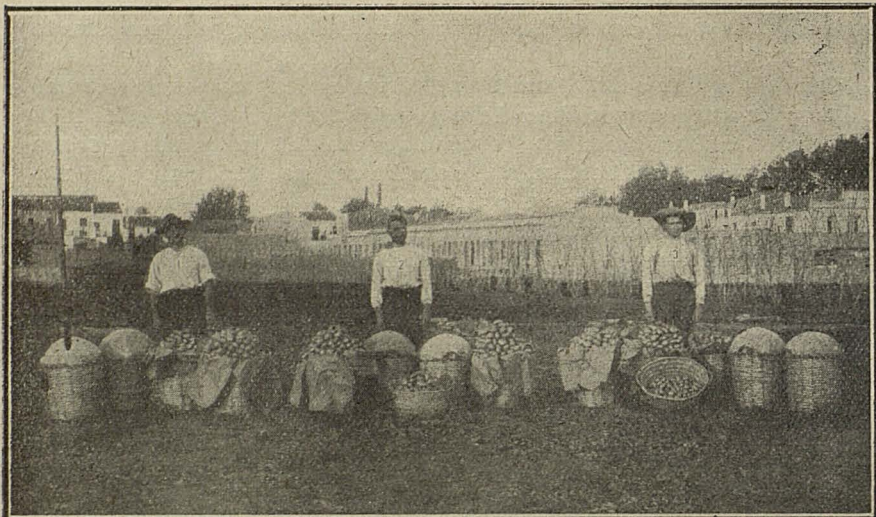
Com a Canet de Mar, també a Mataró els millors resultats s'obtingueren quan el sulfat potàssic va intervenir en la fórmula d'adobs en major proporció que la de 20 per 100, i la seva acció es manifestà sobre la major producció en patata, sobre el major percentatge de fècula en els tubèrculs i sobre la magnitud d'aquests amb sensible disminució del menudall.

A semblants resultats ens condueix el Camp Experimental instal·lat a Pineda per D. Joan Llorens, President del Sindicat Agrícola, seguint una vegada més confirmació de lo que antecedeix. Com a conclusions a deduir dels assaigs de fertilització de què hem fet menció, podem treure les següents:

Primera. Que a la comarca de Mataró i pobles veïns, el completar les fórmules habituals d'adob amb les sals potàssiques de Stassfurt ha

produït sempre un augment notable en la producció, origen d'un important benefici econòmic per l'agricultor.

Segona. Que, en general, el sulfat de potassa de Stassfrut és l'adob potàssic que deu preferir-se, car manifesta els seus efectes donant un rendiment major sense disminuir el percentatge de fècula i augmentant la proporció de patates grosses i disminuint la quantitat de menudall, ço que té com a conseqüència una major valor comercial de la patata.



Resultats obtinguts en el Camp experimental de Mataró

Tercera. Que els millors resultats s'obtenen quan el sulfat de potassa intervé en les fórmules d'adob en la proporció del 20 al 25 per 100.

Quarta. Que la fórmula que, en general, sembla capaç de produir els màxims beneficis és la següent :

Superfosfat 18/20	47 %
Sulfat amònic	32 %
Sulfat potàssic	21 %

emprant-la en quantitats de 400 a 600 quilos per quartera com a complement d'una moderada femada.

LLUIS SÀEZ FERNZ-CASARIEGO
Enginyer Agrònom

En la societat moderna l'home val en proporció del que sap. Llegiu per a instruir-vos; sereu més considerats i tindreu els coneixements necessaris per a fer més profitosos els vostres esforços.

La Sullà

(Acabament)

LES llavors eren totes procedents de la casa Nonell, essent les de la sullà despullades, és a dir, sense tabella. La fórmula d'adob, prescindint del nitrogen, igual per a totes les parcel·les de sullà, corresponent les quantitats indicades en el quadre anterior a les següents per hectàrea.

Parcel·les (1) - (2) - (3) - (5)	<table> <tr> <td>Superfosfat $18/20$</td> <td>221'8 qg.</td> </tr> <tr> <td>Sulfat potàssic $50 \frac{1}{2} \frac{50}{51}$</td> <td>699'7 »</td> </tr> <tr> <td>Calç (Hidroxit) $90 \frac{0}{2} \frac{90}{92}$</td> <td>201'7 »</td> </tr> <tr> <td>Sulfat amònic $20/21 \frac{0}{0}$</td> <td>1.048'3 »</td> </tr> </table>	Superfosfat $18/20$	221'8 qg.	Sulfat potàssic $50 \frac{1}{2} \frac{50}{51}$	699'7 »	Calç (Hidroxit) $90 \frac{0}{2} \frac{90}{92}$	201'7 »	Sulfat amònic $20/21 \frac{0}{0}$	1.048'3 »	Parcel·la (4)
Superfosfat $18/20$	221'8 qg.									
Sulfat potàssic $50 \frac{1}{2} \frac{50}{51}$	699'7 »									
Calç (Hidroxit) $90 \frac{0}{2} \frac{90}{92}$	201'7 »									
Sulfat amònic $20/21 \frac{0}{0}$	1.048'3 »									

Vegi's equivalència

Acid fosfòric	39'924-44'360	(18-20 %)
Potassa	349'850	(50 %)
Calç	181'530	(90 %)
Nitrogen	209'66	(20 %)

Qual adobada correspon, com veurem, aproximadament a una de 10 a 12 mil quilos de fenc amb el 16 per 100 d'aigua.

Donada la poca comparabilitat de les pesades en sec del farratge recollectat, mercès a variabilitat del temps durant la fénificació, major o menor calor solar rebuda, caiguda de pluges, estat higromètric, etc., indicarem ara solament els rendiments en verd obtinguts en les parcel·les conreades en les experiències que comentem, deixant per a més endavant el tractor de la reducció de pes mitjançant la seva transformació en fenc:

Parcel·la	Primer dall		Segon dall		Terce dall	
	Data	Pes	Data	Pes	Data	Pes
Trepadella de dos dalls. Sulla inoculada amb terra	8 Juliol 1921	20 qg.	18 Oct. 1921	41 qg.	22 abril 1922	150 qg.
Escola	6 » 1921	45'5 »	18 » 1921	97 »	27 » 1922	254 »
Sulla inoculada amb terra mallorquina	6 » 1921	43 »	18 » 1921	92'5 »	28 » 1922	289 «
Sulla sense inocular; adobada amb nitro- gen	6 » 1921	47 »	18 » 1921	71'25 »	25 » 1922	326 »
Sulla sense inocular i sense nitrogen	6 » 1921	7 »	18 » 1921	36 »	24 » 1922	200 »

Tingui's en compte aquí de que les dimensions de les parcel·les són diferents i que per a ésser comparables els resultats cal reduir els ren-

diments a tant per hectàrea, cosa que fem a continuació. Ultra això, pot influir quelcom en algunes diferències el nombre dels dies de vegetació, no iguals en cada parcel·la per no haver estat possible fer les dallades el mateix dia, degut a les pluges i potser alguna festa (no ho recordo ara precisament). Altra causa d'error pot ésser el pes de la rosada, males herbes, etc., malgrat això, és possible fer comparacions.

Veu's aquí els rendiments en verd per hectàrea :

Parcel·la	Primer dall	Segon dall	Tercer dall
Trepadella dos dalls.	3.864 qg.	7.922 qg.	28.980 qg.
Sulla inoculada terra Escola.	9.518 »	20.297 »	53.149 »
Sulla inoculada terra mallorquina.	9.075 »	19.520 »	60.989 »
Sulla sense inocular; amb nitrogen.	9.670 »	14.660 »	67.078 »
Sulla sense inocular i sense nitrogen.	2.060 »	10.597 »	58.875 »

Com a observacions generals, fetes durant les experiències, podem dir que en començar la que es va desenrotllar més inopinadament ha estat, com era de suposar, la parcel·la darrera, és a dir; la sense inocular i sense adob nitrogenat, així com la que sempre ha demostrat més



ufana i rendiment ha sigut la sense inocular però adobada amb nitrogen. Sols ha pogut observar-se una petita baixa en la mateixa, comparativament a les dues parcel·les inoculades amb terra procedent d'altre sullar, en el segon dall de l'any passat, degut segurament a haver-se esgotat la provisió de nitrogen de l'adob i no verificar-se en les arrels els fenòmens simbiòtics bacterians amb la mateixa intensitat que en les parcel·les inoculades.

Per altra part, cal dir, que també en començar es va poder observar una major preponderància en la parcel·la inoculada amb la terra procedent del sullar de l'Escola, damunt la parcel·la inoculada amb terra mallorquina; la cosa sembla natural; car les bactèries introduïdes en

la terra de la primera podem dir que ja coneixien el mitjà en què se les feia viure de llavors endavant, al contrari de les segones, que venien de país foraster.

Respecte a la resistència de clima, podem afirmar que mentre l'alfals es va rostir a conseqüència de les fortes gelades del passat mes de novembre, la sulla no presentava ni una fulla tarada ¿serà, potser, per trobar-se en un estat vegetatiu molt més endarrerit? No ho sabem, sols ens creiem en el deure de recalcar aquest fet; qui sap si les coses haurien anat d'altra manera si les gelades haguessin estat primerenques o tardanes.

Després dels experiments esmentats, que encara continuen, ¿que cal afirmar respecte la necessitat de la inoculació de la terra, quan es vol conrear la sulla?

Primer. La inoculació de la terra no és necessària pel cultiu de la sulla en llocs on aquesta no hagi estat mai sembrada.

Segon. Amb la inoculació es guanya temps el primer any, fent possibles rendiments majors en els dalls primers.

Tercer. Els efectes de la inoculació poden produir-se, amb major perfecció encara, mitjançant els adobs nitrogenats; i

Quart. Passat el primer any, els fenòmens simbiòtics esdevenen amb la intensitat normal dels terrenys inoculats, senyal evident de que les bacteries de sulla existeixen, encara que sigui en petit nombre, en totes les terres o de que no es certa l'especificitat d'aquestes per a cada lleguminosa, sinó més bé una espècie adaptable a totes o quan menys a varies.

Quant a rendiments, les xifres apuntades en el darrer quadro creiem són prou eloqüents per a estalviar-nos l'elogi de la sulla com a farratgera de secà i per a posposar-la a tota altra planta en dits terrenys, car aquesta difícilment podia resistir la comparació.

No volem dir amb això que els rendiments obtinguts en els camps de l'Escola siguin assolibles en tot lloc, no; però la relació existirà sempre.

Mentre el dall de la sulla llençava la xifra de 67,000 quilos, la trepadella, farratgera avui la més acreditada en terres secanes, sols arribava als 28,980. I, cal esperar encara el segon dall, car les parcelles de sulla estan rebrotant esplèndidament.

Això quant a la quantitat, car quant a la qualitat el fenc de sulla comparativament als d'altres farratges, no queda endarrera.

Vegi's sinó el següent estat:

Terres	Matèria seca	Matèries proteiques	Matèries grasses	Matèries hidrocarbònades	Celulosa
Sulla	84	13'33	1'51	32'19	25'91
Alfals	84'6	14'6	2'5	33'8	26'2
Trepadella	85'1	13'3	2'5	34'5	29
Trefle roig.	84	13'4	3'2	36'4	25'4
Trifolium incarnatum	86'2	11'8	2'5	37'0	25'9
Fenc de prat.	85'7	10'0	2'9	41'2	25'6

Ultra això, cal fer esmentar que en les cendres de la sulla hi trobem 14 grams de fosfat de calç per ració de 10 quilos de fenc, sal, quina importància en l'alimentació dels animals joves no cal ponderar. L'al·fals, per la mateixa quantitat de fenc, sols ne conté 115 grams.

Deixem ara per als articles següents tractar del seu conreu.

JOSEP MARIA SOLER I COLL

Els mercats de La Bisbal

ELS mercats són fruit de la producció agrícola de la comarca i aquesta, ja portem dit en el número 5 de l'any 1920 d'AGRICULTURA, dedicat al Baix Empordà, que no es distingeix pel vi que produeix, ni per l'oli, ni per altres productes de la terra, sinó per la volateria i ous, que surten cada setmana en quantitat considerable cap a Barcelona, i pels productes de la seva important ramaderia.

Certament que hi ha alguns mercats de gra que són importants, com per la collita i pel sementer, on les transaccions arriben a ésser grosses, ço que ve demostrat amb el que cobra l'Ajuntament per terratges, que són 2,338'70 pessetes anyals, produïdes pels 10 cèntims per sac que concorre al mercat; però la circumstància d'anar compresa en dita suma el que es cobra pel gra foraster ve a restar importància a la transacció de blat i cereals de la comarca (dels quals el blat de moro és el que procura major concurrència en any de collita), que segons els que cobren l'arbitre ve a quedar reduït a la quarta part, ço que importaria un gir de 5 a 6 mil quarteres, solament.

Però el que dóna més moviment al mercat és la ramaderia i animals de corral, per les moltes transaccions que en el mercat es realitzen motivades per la mateixa, tant per la venda de sos productes com per la compra de grans quantitats de granes i pinsos que exigeix el seu manteniment i l'engreix, degut al dèficit que tenim de dits productes. Així trobem que durant un any han entrat per l'estació de La Bisbal 400 vagons de blat de moro, o sia uns 2,000.000 de quilos, qua han sigut objecte de venda, junt amb part de les 18,000 quarteres de la resta dels terratges, en el mercat de La Bisbal al pagès de la comarca, que no té prou producció per a l'engreix o sosteniment de la seva ramaderia.

En aquell article d'AGRICULTURA, deiem que una estadística aproximada de la població ramadera de la comarca ens donava les següents dades: 10,000 caps de bestiar cavallí; 15,000 de bestiar boví, i 30,000 caps de porquí, comprenent-hi els de cria i engreix, que considerem reduïdes en quant al boví i cavallí, obtingudes de estadístiques oficials.

Doncs bé: la meitat o més dels productes de dita ramaderia surt per l'estació de Flassà i d'ells passen pel mercat de La Bisbal: el boví que determina importants transaccions entre els lletons que són comprats pels que es dediquen a la cria en la mateixa comarca i fora d'ella, on tenen fama justament adquirida per l'aptitud a l'engreix que els caracteritza, i el porquí, primer, de lletó, i després, molts, engreixats, doncs

el comerciant de porcs grassos no deixa de concórrer al mercat encara que va en busca del venedor directament a les cases de pagès. El Cap de l'estació de Flassà ens ha facilitat nota dels wagons despatxats durant l'any passat, que són 190, a raó de 35 o 40 porcs per vagó, ço que junt amb altres tants sortits de Sant Jordi i els consumits, a la comarca: Palamós, Palafrugell, Bagur, La Bisbal mateix, poblacions industrials exclusivament, i altres agrícoles que també són fortes consumidoros, demés del que se sacrifica en tota casa de pagès, ens dona certitud a la xifra abans dita de 30,000 caps de bestiar porquí existents a la comarca.

El que no passa pel mercat és la producció cavallina, puix els lletons, tant cavallins com mulats, que a la comarca es erien, són molt buscats a les cases de pagès pels valencians i aragonesos als volts de les Fires de Sant Llop (1 de setembre a La Bisbal) Verges i Corsà (27 i 29 de setembre) quan l'animal té només, mig any. Aquesta demanda ha tret importància a les Fires de La Bisbal.

Però hi passa tota, pel mercat la volateria i animals de corral en quantitats extraordinàries, ço que constitueix la característica del nostre mercat, molt més important que el de Torroella. El Cap de l'estació de Flassà ens ha procurat dades que demostren que per dita estació surten cap a Barcelona, setmanalment, un promig de 173 gàbies, de les quals 36 són d'ous que contenen 6 comptes cada una i 137 de conills, gallines i pollastres i en temps d'estiu ànecs i oques. En aquesta quantitat de gàbies s'hi ha d'ajuntar les que surten vers altres poblacions de la comarca, vers Girona, Banyoles i altres punts, puix els auto-omnibus i tartanes porten algunes gàbies, sense comptar algun poller que fa el transport amb camioneta i carruatge propi. Un càlcul aproximat ens permet dir que les transaccions que per aquest concepte es fan al mercat de La Bisbal arriben a 78,000 pessetes, ço que sumen a l'any la xifra considerable de 4.000,000 i pico de pessetes.

En aquestes transaccions hi ha que afegir, per a calcular la importància del nostre mercat, les que entre les pageses de la comarca originen la compra-venda constant de pollets i conills, de les que prefereixen la cria a l'engreix.

També tenen importància les transaccions motivades per la manca a la comarca de ramats d'ovelles. El dèficit que tenim al Baix Empordà de carns de xai motiva la vinguda de grans ramats, que unes vegades són venuts en el mercat a pagesos que els engreixen o bé repartits, en el mateix mercat, als carnicers de les poblacions industrials de la comarca.

Tot aquest moviment comercial motiva una concurrència considerable a dit mercat. Ja el dia abans, o sia el dijous, el tramvia del Baix Empordà va ple de comerciants i pollers. Al dematí del divendres arriben dos trens més, procedents de Flassà i Girona, i un de Palamós, tots abarrotats de comerciants forasters ide la comarca. Vénen auto-omnibus de Banyoles, dos o tres cada mercat, de Palamós, de Llagostera i de Cassà de la Selva, a voltes, ordinaris de La Escala, Torroella de Montgrí, Calonge i altres pobles i una munió de tartanes i carros, que junt amb les pageses que l'emprenen a peu, cistell al braç, formen corrues interminables per les carreteres aflüents a La Bisbal.

L'Ajuntament té establert un impost sobre entrada de vehicles els

dies de mercat, i per ells podem dir que durant l'any 1921 varen entrar en els mercats de La Bisbal 33,629 carruatges, o sia (treient els mercats del segar i altres en que plou, que vénen pocs carruatges) un promig de 800 carruatges.

Aquella munió de gent invadeix carrers i places, fent impossible el trànsit, en pintoresca barreja, on s'hi destria el color de foc d'alguna barretina; invadeix tendes i parades, fondes i cases de menjar, cafès i bars i tothom posa la cara contenta, a l'acabar el mercat si aquest no ha resultat deslluït, que llavors hi ha cases que passen treballs, car del mercat en viu, directa o indirectament, més de la meitat de la Bisbal.

Per això creiem fóra bona política municipal la de procurar la major comoditat al foraster que ve a casa nostra a donar impuls al nostre mercat i a la gent de la comarca que ve a portar-hi llurs productes agrícoles i a comprar tot el que necessita. Deuria prodigar-se l'aigua, regant abundantment tots els carrers, que quant el vent bufa impetuós, la polsaguera cega a la gent i deuria fer-se tot quant fomentés una manifestació econòmica que dóna nom i prosperitat a la nostra ciutat estimada.

J. ROSICH

Les malalties roges dels porcs

Poca cosa més de cabdal importància podem dir d'aquestes malalties després dels dos articles anteriorment publicats; resta tan sols recollir uns quants materials dispersos encara que no tinguin gaire connexió per a vestir de tota l'eficàcia possible l'objectiu que m'he proposat que no és altre que illustrar als que es dediquen en una o altra forma a l'explotació del bestiar perquè, per encaminar-los a l'ús constant de l'aplicació del xerigot i xerigot vacunació, contra el mal roig.

He parlat en els articles anteriors de les fatals conseqüències que tenen lloc en els porcs que sobreviuen el mal roig, com són les taques del cor i les coixeres, incurables totes i que crien en l'animal un estat malaltís tan especial que no feien mai més ni *ferro* ni *carbó*, i que el millor consell que es pot donar a qualsevol pagès que es trobi davant d'un cas així, si no vol perdre temps i diners, que es desfaci del bestiar que es trobi en aquestes condicions.

Un consell ha de tenir present tothom quan compri porcs, i és fixar-se bé si coixegen o bé si tenen les cames més groixudes de lo normal, si hi veuen sobreossos, car indica quasi sempre que l'animal ha passat mal roig, igualment si el pèl és molt arrufat, acompanyat d'una pell sarnosa i dura, si sembla corsec, que a vegades es compren pensant-se que és degut a l'estalvi del menjar, i les més de les vegades, es deu a l'estat malaltís de l'animal.

Demés d'aquests accidents, amb relativa freqüència en sol tenir lloc un altre, i que a vegades és quasi la ruïna d'una casa de pagès, principalment els pobres, que és lo que se'n diu *xordar-se les trujes* (abortar). Moltes vegades l'he observat i he tingut ocasió d'intervenir-hi, i que per

cert quasi sempre l'he vista acompanyar de notes còmiques dintre la desgràcia.

És freqüent arribar un pagès afadigat i atribulat; a casa d'un hom, es troba que té la truja malalta, i molt avençada, quasi a punt de godallar. Fa història de lo succeït i dels remeis que li han fet, la truja està aterrada, no vol menjar, té el ventre calent, que ja li han xopat de vina gre; demés li han lligat una orella ben estreta i se li ha embotit, que és senyal de *mal de fel*. No he pogut resistir a la temptació de dir-los-hi moltes vegades, veient amb l'aplom i seguretat amb què diagnostiquen el *mal de fel* per haver-se embotit una orella que han lligat mot estreta, que si lligaven les seves, també se'ls embotirien encara que no es pensessin tenir mal de fel; és una veritable desgràcia la creença tan en boga entre els pagesos amb aquests mals, que moltes vegades insistint amb aquesta tossuderia s'arruïnen. Vegi's lo que succeïx quasi sempre en el cas de les truges que es *xorden* que el mal de fel se converteix en mal roig. Després de les explicacions que vol donar l'acció de la truja malalta, un ja té la convicció plena de que es tracta de mal roig la major part de les vegades, i així es dóna a entendre a l'amo, aconsellant-li l'aplicació de xerigot.

I obtingut el permís per aplicar el xirigot, tot i desconfiant del diagnòstic del veterinari, sobrepassa el punt màxim d'aquesta desconfiança quan es dóna el cas que quan el veterinari arriba a la casa, la truja ja ha godallat. Amo i mestressa us esperen al pas de la porta amb una mitja riulla de mofa i el primer «Déu-vos-guard» que un sent, és de que «altrament» la truja ja està curada, que ha portat els godalls morts. Aquest fet que ja no sorpren al veterinari, al contrari que el confirma més amb el diagnòstic que havia fet, s'ha d'aprofitar per fer-los-hi entendre i convèncer-los de que precisament el mal roig és la causa d'haver godallat, puix sempre resulta que després d'haver ben comptat, encara no havia acabat el temps, i fins que amb la llum a les mans i palpant-los amb els dits no han pogut tocar les taques roges de que sol estar clapada la malalta, no es donen pas per vençuts.

Més dificultats es presenten encara si una truja agafa el mal roig als pocs dies d'haver godallat (puix he pogut experimentar que les predisposa força) perquè apart del perill de la mare, a la vegada encara que aquella no es mori, com que queden sense llet, perilla la vida dels garrins, o bé és precis alimentar-los amb biberon, que no deixa de tenir moltes dificultats i d'ésser molt engorrós. Aquests accidents també es poden evitar mitjançant sèrum-vacunació o l'aplicació de sèrum, de manera que és d'aconsellar amb les truges que no han estat vacunades i es troben plenes l'aplicació de sèrum un mes abans de godallar, no ofereix cap perill i es té la truja i garrinada a cobert d'aquest mal, que és el que és més freqüent i ofereix més gravetat.

En quant a les causes que l'experiència m'ha ensenyat ésser més favorables a la infecció, demés de les exposades en mon primer article, són la major concurrència i aglomeració d'aquest bestiar. Així he pogut observar que un tant per cent molt més crescut sofreix aquesta malaltia, el bestiar qui es troba dintre els cascots de veïnat o poblacions, màxim si és punt de mercat. En les cases isolades de pagès és molt menys freqüent. També és molt freqüent i en gran escala en les cases que es

dediquen al negoci de compra i venda d'aquest bestiar, així com també en les cases que trafiquen amb carns de porc, de manera que són moltes les persones que es dediquen a aquest negoci que m'han dit que no poden criar porcs perquè se'ls hi moren, i he tingut ocasió de comprovar que en aquestes cases sempre sol tenir molta virulència.

JOAN VIDAL

COMENTARIS

Els preus de la fruita

Un amic nostre, propietari de terra al Pla del Llobregat, ens ensenya les llistes dels preus assolits pels préssecs al mercat de Barcelona i a l'engròs: veiem rengleres interminables de números. Són preus per cove de 10 quilos. Les sis i set pessetes predominen. De tant en tant, es veu algun deu i fins un dotze. No restem meravellats perquè sabem els preus enormes que a Barcelona es paguen a la menuda.

El nostre amic completa les seves dades explicant-nos un cas que ha presenciat: els préssecs produïts en una mojada de terra—pràcticament mitja hectàrea—han valgut deu mil pessetes.

Nosaltres preguntem als nostres llegidors: Hi ha cap més conreu que avui com avui pugui donar un ingrés brut de 20,000 pessetes per hectàrea?

La viga al ull

Si li vols mal al gos, digues-li rabiós. Els amics francesos, si no tenen pa a l'ull, hi tenen la viga que els deixa veure la palla que obstrueix el nostre.

Mostren abalot perquè troben anormals els vins del 1921 que el comerç els hi exporta des d'Espanya. I, senyors, la cosa està transparent amb sols portar-la a les comprovants de les regles Halph n, Blarez i i Roos, que decreten desacord alcohòlic, àcid i amb proves de mullatge. I vegin, què caram...

Un estudi de Aubouy, director del Laboratori Municipal de Nimes, senyala la mateixa fallida de regles pels vins del Gard quan arriba, després de resumides consideracions, als següents termenants resultats:

«Resumint, l'exàmen dels resultats mostra que els vins collits en 1921 (any anormal), en el departament del Gard, tenen en general una composició anormal. Són poc rics en alcohol i àcid tàrtric, en canvi de que són molt elevades les tenències de sals i potassa. Un cert número d'entre ells presenten indicis enològics de tal naturalesa, que podrien considerar-se com aiguats per un químic poc entès. Per ço que pensem siga útil aquest estudi als experimentats que al veure's aquestes anomalies de constitució, deuran mostrar-se prudents en les conclusions que dictaminaran sobre la composició dels vins del Gard entregats a llur anàlisi».

Que sí; és aquell «teves o meves»...

Indústries conserveres

La regió de Rioja, per l'aprofitament vegetal, s'ha significat en pocs anys amb avenç remarcable, no sols en el sentit del valor d'exportació, sinó en el progressos i milloraments introduïts en les explotacions. Uns 130 milions de pessetes de conserves de vegetals i fruites que han procurat una importància cabdal a Calahorra, Logroño, Haro i altres pobles.

Vigo, en altre natural aspecte, mostra una indústria conservera de pesca de tal importància que basta recordar-ne els 15,000 treballadors que emplea—en sa majoria dones—per a capir-ne l'abast. La capacitat productora en les vuitanta fàbriques, arriba fins a les 25,000 tones de peix i arriba a un consum d'olis refins de formidable quantitat, cosa verament interessant pels agricultors oliaires.

Es natural que el desenrotll industrial ha exigit allí una cabal reforma de procediments en l'utilatge fabril així com en els procediments intensius de pesca i creació de marques competidores de les nanteses.

¿No podríem a Catalunya anar pensant en la instal·lació de conserveries de fruita, llets i derivats, i en pesca ben abundosa? Perquè si no manca la matèria, tampoc escasseja el capital.

La plataforma «rabassaires»

Idees mal païdes d'un estat social que en res se'ns assembla, ha imposat un clam que ha trobat tot d'una prou gent per a escambellar-s'hi. Grans predis incults, latifundis, terrenys de caça vénen reclamats pels bracers. Es just, mes no complementa un estat de millorament ni tant sols es compta amb l'esforç físic. Cal utilatge, adobs, capital que arriben a les mans necessitades amb premis d'usura. Cal crèdit i organització bancària i aquesta no decidirà numeraris al préstec sense unes sòlides garanties.

Prediqueu, doncs, reformes expropiadores i únicament traspalsant un sistema sense millores per al que el subseguirà.

Confondre latifundi amb rabassa del predi, és desconèixer realitats, i si Henry George declama socialització de la terra és perquè tracta de l'arrendaments yanques força pareguts al junkerisme alemany, però en res semblants a la enfiteusi catalana, que no dubtem sigui apta de modificacions. Tal volta sots l'aspecte que mereix al Codi Civil austríac que ve a resumir-lo així: «Quan el propietari cedeix una finca amb la condició de què el pagès la cultivi i n'hi entregui una determinada proporció de fruits, per exemple, d'un terç o meitat, no és pas un contracte d'arrendament el que es concerta, sinó de societat, que deurà regular-se per les disposicions que a les societats s'apliquen».

El canvi de mans de les propietats russes, no sols no ha millorat la situació dels terratinents i la riquesa rústega, sinó que ha paralitzat els treballs, ha entorpit les elaboracions i ha augmentat la misèria per a obrir de bat a bat les portes del palau de la Fam.

Predicar innovacions ideals i teòriques sense pràctica aplicació, serà cercar aplaudiments de la massa i potser pescar-li un acta representativa, però, a la llarga, serà un desastre.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Com sol passar molts anys en els dies propers a veremes, la calma de transaccions s'ha produït, en part perquè les dificultats del despatx duaner a França han sigut exagerades; per altra banda, amb el desig de apreciar les promeses de collita, i, finalment, per la calma general dels negocis i la caiguda del valor dels francs.

Cal, però, repetir que el comerç no està gota interessat en operar a la baixa amb els stoks emmagatzemats de què disposa i contractats a preus respectables. Un cert descens és natural que podria beneficiar als exportadors, siquera com a medi de nivellar quelcom el descens dels canvis. Són alguns que creuen en la necessitat de fusta per a estivar-hi la vinent anyada, per més que sigui càlcul errat: sobren eines i en sobran encara després d'entrat el vi, migrat en alguns indrets per la secada, i en altres per la gran quantitat de fruit es-caldat.

Pensen altres que el resum general de collites dels països vinyaters pot calcular-se amb apreciable augment, car França es promet més volums que en 1921, i el pronòstic per la Itàlia estima uns 2 a 3 milions d'hectòlitres més de vi que en l'any passat. Serà possible, mes tenint en compte la manifesta curtedat de la darrera collita, aquestes reaccions esperades deixaran encara distanciades a les produccions normals.

Nostre mercat interior no reclama majors existències i el conjunt dóna la impressió de manca de demanda. No cal més per aconseguir l'alarma que indueix a malvendre, o al menys, parilitzar els preus.

I és això que està ocorreguent, sense que pugui justificar-se una desesperança. Reaccionaran els mercats quant més no, per a sortir de l'aturall en què es troben les transaccions.

La impressió és, doncs, per aconsellar esperes, car els preus romanen invariables si els ajustos han quedat estacionats.

PERE J. LLORT

NOTICIARI

La collita del blat.—«El Norte de Castilla» ha publicat una interessant informació la qual constitueix un avenç estadístic de l'actual collita de blat a Espanya referent als resultats quantitius del conreu.

Assigna a Castella la Nova i Extremadura, 9.688.000 quintans mètrics; a Castella la Vella, 6.536.000; a Aragó i Rioja, 3.050.000; a Andalusia, 3.156.000; al país basco-navarrès, 1.297.000; a Catalunya, 1.679.000; 1.618.000 a Llevant; a Astúries i Galícia, 493.000, i a les illes Canàries i Balears, 471.000.

El dèficit probable, suposant iguals les necessitats de la sembra i del consum és de 9.051.000 quintans mètrics, però com que les existències de blat vell són grans a les paneres, el dèficit real serà gairebé nul.

—*Els veterinaris del districte de Tortosa* han acordat celebrar un cicle de conferències per tal d'instruir als agricultors en la manera de prevenir i curar el còlera de l'aviram.

—*L'àcid nítric en els vins.*—El Ministeri d'Estat ha fet circular la següent nota oficiosa:

«Como resultado de las gestiones que el Ministerio de Estado encomendó a la Embajada de S. M. en París, en vista del gran número de expediciones de vino detenidas y confiscadas por las aduanas francesas, alegando éstas que contenían ácido nítrico en cantidad superior a 50 centígrados, el Gobierno de la República ha dado instrucciones a les autoridades de aduanas, para que sean admitidos nuestros vinos, siempre que la cantidad de ácido nítrico no pase de un grado por hectolitro.»

—*Ha sigut adreçada al Ministre d'Hisenda* per D. Eusebi de Puig, en nom del Consell de Foment de Girona, una exposició redactada pel vocal D. Jaume Rosich demanant que és fixi el tant per cent que sobre els líquids imposables poden gravar als propietaris forasters els municipis amb arreglo a R. D. sobre exaccions locals, de l'any 1918, per a que no vagi propagant-se l'abús que cometen alguns Ajuntaments de gravar-los amb un 100 per cent i més encara, sobre el que paguen dits propietaris per contribució territorial.

—*El preu dels raïms i del vi.*—A Dènia i altres pobles de la comarca estan venent els raïms de postre a 5-6 pessetes arroba, encara que són en major partides les que és venen a ull.

A Urgell es diu que es pagarà la verema a 1'50 pessetes arroba.

Al camp de Tarragona s'han fet alguns ajustos al preu de 11 rals grau i carga.

—*Les misteles i els vins de licor.*—Havent estat demanada al Govern francès una aclaració sobre les misteles i vins de licor i els drets fixament que deuen abonar a la seva entrada a França, el Ministeri d'Estat ha rebut aquest telegrama de l'Encarregat de Negocis d'Espanya a París.

«Los derechos que deben pagar las mistelas y vinos de licor con arreglo a la nueva tarifa, no pueden calcularse con exactitud si no se conoce la cantidad de azúcar reductor contenida en estos líquidos y que sólo revela el análisis químico.

Se estima en 216 gramos por litro el azúcar reductor contenido en una mistela a 10 grados de licor y 15 grados del alcohol que V. E. indica como ejemplo.

El cálculo de los derechos debe hacerse del modo siguiente, en francos por hectolitro.

Derechos del líquido por los 12 primeros grados de alcohol, 24,60; por los 3 grados más, a 10 francos por grado, 30; sobretasa de compensación establecida por la ley de 25 de junio de 1920, sobre 3 grados de alcohol y sobre la equivalencia del alcohol de los 216 gramos de azúcar reductor, que, a razón de 18 gramos por grado representan 12 grados más, o sea en total 15 grados, a 5,20 francos por grado, son 78; en resumen: una mistela de 10 grados de licor y 15 grados de alcohol, pagará aproximadamente, 132,60.»

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El Cap dels Serveis de Ramaderia senyor Rossell ha rebut la visita de Mrs. Brown, Robinson, de Londres, i del Professor Voitellier, de l'Institut Agronòmic de França, acompanyats del senyor Castelló, els que formen la Comissió organitzadora del Concurs internacional d'avicultura que es celebrarà a la capital de Catalunya l'any 1924.

— El Servei d'Arbres Fruïters ha respost consultes de Tremp, sobre molins d'oli; de Balaguer, sobre fruiters; de Barcelona, sobre empleu d'arseniat; de Marsà, sobre avellaners; de Gènova, sobre olis; de Mayals, sobre oliveres i ametllers.

Ha fet una visita als Camps de Maldà, Alió, Torregrossa i Perelló, i demés als Camps d'experimentació contra la mosca de l'oliva, Reus, Castellvell, Ascó, Vinebra i Vilarrodona.

Ha enviat una circular als Alcaldes dels pobles on s'ha efectuat enguany la campanya d'esporga de l'olivera, recordant-los que és hora de treure els llucs en els arbres esporgats.

— Les mostres analitzades durant el mes de juliol en el Laboratori de la Mancomunitat de Catalunya, són: Vins s'milars, 26; Adobs, 8; Aliments, 6; Diversos, 3. Total, 43.

CONSULTORI

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

F. R. Mataró. Vosté demana dades sobre una d'aquelles qüestions que solen anomenar-se *elegants*.

Un dels que ha experimentat l'influència dels diferents adobs sobre la qualitat de les verdures, és el francès Vercier. Els seus estudis han estat fets amb les maduixes i els espàrrecs. Adobava les parcelles amb adobs diferents (químics i orgànics, complets i incomplets, fent totes les combinacions) i els fruits eren degustats i analitzats. La conclusió que n'ha tret és que les verdures sofreixen modificacions tant en la composició química com en el gust.

Però aquests estudis no poden tenir per ara una aplicació pràctica, car, ultra els adobs, influeix també, com és natural suposar, la natura del terreny. L'adob A que en un terreny B determinava certes característiques, no les determina ja en un altre terreny C de natura diversa de B.—*Cam.*

E. C. Barcelona. Per adobar les plantes de flor dongui per metre quadrat de superfície uns 300-400 grams de la barreja següent:

Nitrat de sosa.	2 quilos
Superfosfat.	10 »
Clorur de potassa.	2 »
Guix.	4 »

OTS.

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjosíssims

Espino artificial galvanitzat : Cargols
Pales : Picots : Làmpares Dietz : Bu-
gies motor : Cadenes : Cable cobert per
a electricitat ; Serres ; Calçats de goma
per a pluja i neu ; Motors a gasolina

Trituradores de grans per a piensos

DESINFECTANT INSECTICIDA
de sorprenents resultats per a bestiar, estables, arbres, etc
EMPLEAT EN LA GUERRA
per a la desinfecció de les trinxeres

JULIA NOUGUÉS

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

XERIGOTS I VACUNES "GANS"

Contra totes les malalties contagioses dels animals domèstics
(porcs, bestiar boví, cavallar, asinal
cabres, ovelles, aviram de corral, gossos)

XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

Reactius per al diagnòstic de la sífilis per la reacció de Wasser-
mann, sota el control directe del Prof. Wassermann

Demani's preus, condicions de venda i demés detalls a

L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS

OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a **ESPANYA**

Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - SEVILLA

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - BARCELONA

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

BESTIAR SUÍS

AVIS als Sindicats de Ramaderia
i als Particulars i Negociants

M'encarrego de proporcionar vaques, vedelles i foros de primera i molt bones lleteres, raça Simmenthal, raça fribourgeoise (negra i blanca), com totes les demés raçes suïsses, a preus fora de tota competència

DAVID BLOCH VAN DAMME, Comerç de ramaderia. 36, Avenue de Morges - LAUSANNE

EN PREMSA

EL

DIETARI CATALÀ

:: Llibre de Caixa ::

PER A 1923 : Segon any de sa publicació

Útil a la pagesia catalana. Entre altres dades interessants, publica les festes i mercats de tot Catalunya :: :: :: luna, telèfons i ferrocarrils :: :: ::

PER A COMANDES A

Editorial Catalana
Escudellers, 10

S. Bonavia
Tapineria, 13

EDITORIAL CATALANA, S. A.

LLIBRES DE TOTA MENA
MOSTRARIS : CARTES : TAR-
GES : TALONARIS : FACTURES
ESTATS : PUBLICACIONS
DE TOTA MENA DE REVIS-
TES : ESPECIALITAT EN LES
EDICIONS CATALANES

Secció d'impremta: Mallorca, 257-259 - Tel. 58 G - BARCELONA

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

La S. A. Elèctrica i Electroquímica de Caffaro

(12.000,000 DE CAPITAL) PREPARA:

la **POLS CAFFARO** a base d'oxiclorur de coure, per a combatre el *mildiu*. Substitueix amb èxit al sulfat de coure i s'emplea com ell, però sense necessitat de calç. Es més econòmica, més adhesiva, més fàcil de preparar

la **RAMEINA CAFFARO** pels tractaments en sec contra el mildiu i la malura.

l' **ARSENIAT DE PLOM CAFFARO** per a destruir tots els insectes que mengen les parts verdes de les plantes. L'únic que no crema.

REPRESENTANT GENERAL:

Dr. JOSEP NOBILI : Aragó, 224, principal : Telèfon 5186 A.

BARCELONA

Compreu

Costums sobre termenals, camins i aigües en terres de pagès.

Llibre indispensable a tots els terratinents, propietaris, pagesos, jutges municipals, entitats agrícoles, etc.

Ha sigut editat per l'Oficina d'Estudis Jurídics de la Mancomunitat, i han col·laborat en la redacció homes experts de tots els indrets de Catalunya.

Preu: 4 Ptes. Es ven a les principals llibreries.

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
Telèfon 568

VITICULTORS! per a combatre el MILDEW de la vinya, feu ús del

Polvere CAFFARO
(Polvo a 16 % de coure)

Contra tots els insectes d'arbres
ARSENIAT DE PLOM

Polvere CAFFARO a 50 % d'arseniat de Plom

Demaneu instruccions i preus a la
Societat Elettrica ed Electrochimica Caffaro
MILÀ (Itàlia)

Sulfuro de Carbono

Per a les vinyes, esterilització del sòl i extermini dels paràsits de les plantes

Per a informes dirigir-se al fabricant:
S. Di. H. Boccara et Fils
VINAROSZ (Espanya)

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBES PER A LES TERRES

Premiats en 15-Exposicions nacionals i estrangeres

GUANO AMONIAC FIX

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya
Patates i Hortalices, etc.

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfatat

Sulfatina : Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs

Superfosfats de calc : Escòries Thomas
Nitrat de Sosa : Sulfat Amònic : Clorur de Potassa : Sulfat de Potassa : Sulfat de ferro i Kainita

DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA