

# 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  
 GENIS :: JOAN ARUMI :: LLORENC BADELL :: JO-  
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT  
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-  
 NÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA  
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ  
 LLUIS GUITART :: JOAN GUÍTERAS :: MANUEL  
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE  
 CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS  
 FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-  
 VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME  
 RAVENTÓS :: JOSEP M.<sup>a</sup> RENDE :: M. ROSSELL I  
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.<sup>a</sup> SOLER I COLL  
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT  
 VALERI SERRA I BOLDU (SECRETARI)

SUMARI

El tractat de comerç amb Itàlia, per *August Matons*. — El Museu d'Agricultura de Berlin. Carta d'Alemanya, per *Josep Mallart*. — L'extracció d'oli de granet a Perpinyà, per *Enric Astruc*. — La secada de prunes, per *Ramon Andreu*. — Com se cubica un moli per a oli, per *Listni Andreu*. — Un perill pels Sindicats, per *Ramon Vidal*. — ¿S'han de sembrar patates senceres o fragments?, per *G. Bofill*. — Comentaris. — Informació vinícola. — Notificari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *R. S.*



# ¡Vinicultors!

Per un treball pràctic és convenient que, en els trassegaments d'elaboració, adopteu l'empleo d'una bona Bomba i un bon Filtre per presentar millor els vostres vins

## Bombes: Fafeur - Catalanes M A R M O N I E R

Tubs d'immersió per a bocois, aixetes, coladors, records, etc. - Tubs de goma, aspirants ratllats, blindats i llisos

## Filtres "TORMO"

de una, dos, tres, quatre i cinc bateries

Material Viti-Vinicola, Productes Enològics marca ENOL  
Aparells per a anàlisis dels vins



## VICENS VILA CLOSA (SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

Passeig de Gràcia, 88  
Direcció telegràfica: KEDEVILA  
Telèfon 1338 G.

**BARCELONA**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA





# Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica  
Guillem Trúniger, S. A.

Campió oficial durant  
17 anys consecutius

Balmes, 7

Barcelona

## ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanant-se  
detalls i  
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280  
Llúria, 100  
BARCELONA

**C. A. Gullino, Ing.**  
Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G  
Telegrams:  
"Gullinoatg"



## Establiment d'Arborigultura

Casa fundada  
en 1870

**DAVID ALSINA GEL**

Rambla de  
Miró, 46  
REUS  
Tarragona  
Tel. 624

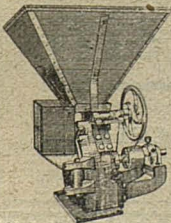
Proveïdor de  
la Reial Casa

Successor de VÍDUA i  
FILLS DE J. ALSINA

Especialitat en el cultiu d'arbres fruiters. Grans existències disponibles a preus mòdics, en Ametllers Desmai, Garrofers (Negreta de Pom i Rogeta Valenciana, Avellaners (Negreta de la Selva), Pruners Reina Clàudia

Pruners Reina Clàudia verda, Oliveres Arbequines, Limoners, Tarongers i demés arbres fruiters en general. Demani-vostè, avui mateix, el catàleg general que tindrà molt gust en remetre-li de franc, així com instruccions especials per a la bona plantació, etc.

## Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Garrofers, Favas, Sègol i tota classe de cereals. Els de major rendiment i de més durada. Proves gratis. Més de cent cartes de referència.

**MARC TORRAS**  
Anells, 12  
Barcelona

## REVISTA DE LA VIDA MUNICIPAL

Editorial  
Catalana

S. A.

Publicació mensual, redactada per l'Escola d'Administració de la MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Escudellers  
10 bis  
Barcelona

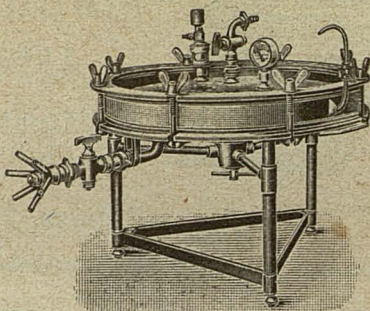
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



## Filtres "Clarif"

— Marca Registrada —

els millors  
filtres a base  
d'amiant.



"DOM NUS" filtra i embotella

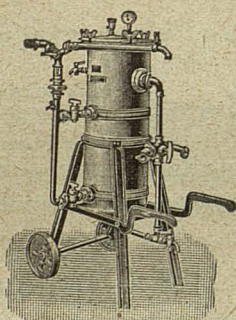
Filtres petits per a laboratoris  
filtres gegants per a grans bodegues

Amiant especial químicament pur.  
S'evita gust a teles com  
en els filtres a mànegues

El més modern en filtracions

Maquinària per a tota classe de

**Embotellats**



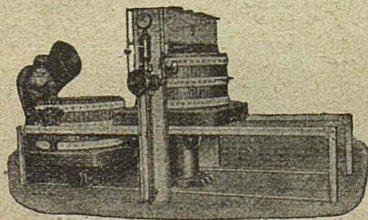
"MODERATOR"

**PREMSES** hidràuliques i  
de fuset per a olis i raïms

Grans rendiments

**MALLIGANDS**

Per a graduar vins



# Robert Teschendorff

Carrer Josep A. Clavé, 3, pral. • BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0'50**

## El tractat de comerç amb Itàlia

ELS nostres llegidors saben segurament que ha estat signat un conveni comercial amb Itàlia que ha entrat en vigor el 10 d'aquest mes. Els diaris n'han parlat llargament, sobretot en ocasió de l'anada dels reis d'Espanya a Itàlia, i molts, deixant-se portar per un entusiasme que a nosaltres malgrat tot ens sembla excessiu, han volgut veure en el tractat el començament d'una era nova en les relacions comercials entre els dos països. Després de la denúncia, en 1921, de l'antic tractat italo-espanyol signat si no recordem malament, set anys abans, les relacions comercials eren regulades provisionalment pel *modus vivendi* signat en abril de 1922, en el qual Espanya aplicava als productes italians els drets de la segona columna de l'arancel d'Itàlia, en reciprocitat, concedia a Espanya el tractament de la nació més afavorida per tots els productes, a excepció del vi.

El tractat que ha entrat ara en vigència ve a regular definitivament les relacions entre Itàlia i Espanya.

Es favorable el tractat a les nostres produccions?

Els industrials, pels que sabem, no n'han quedat gaire satisfets i moltes indústries al dir d'alguns competents, en resultaran seriosament perjudicades. Ignorem si realment passarà tal com diuen; el que però ens sembla innegable és que els agricultors, malgrat el que puguin haver escrit els diaris, no reben cap aventatge del tractat.

La clàusula que potser ha estat remarcada amb més freqüència per la seva presunta utilitat pels agricultors és la que es refereix a l'autorització que Itàlia concedeix per la introducció de 30,000 hectòlitres de vi espanyol. Això, s'ha dit, contribuirà a resoldre el problema vinícola. Al nostre entendre però, la realitat és ben diferent.

Itàlia, per protegir la seva viticultura, té prohibida la importació de vi; en virtut del conveni ara signat, autoritza però la importació de 30 mil hectòlitres als quals aplica un dret de 30 lires or per vins de



13 graus, que corresponen aproximadament a unes 40 pessetes per hectòlitre.

El punt que preocupava als vinyaters italians era aquest del vi; coneixent les necessitats de la producció espanyola temien que les negociacions portessin a concessions massa àmplies que permetessin la introducció a Itàlia de fortes quantitats de vi espanyol que haurien determinat una baixa en els preus cotitzats al país. Els temors ara s'han esvaït.

El «Giornale Vinicolo italiano» en el seu darrer número ho comenta satisfet; en efecte pensa que els 30 mil hectòlitres no seran importats aquest any per tal com els vins espanyols gravats pel dret de 30 lires or i per les despeses de transport, avui elevades, resultaran massa cars en comparació amb els italians. Segons el «Giornale vinicolo» un vi espanyol que costi 20-25 pessetes, posat a Itàlia, comptant canvi, drets i transports, resultarà a 200-220 lires mentre el vi de 13 graus de Pulles (la regió italiana que dona els tipus per cupatges) es cotitza en l'actualitat a 140-150 lires i el de Toscana, de 11-12 graus, a 60-70.

Per tant, segons l'esmentada revista, la protecció establerta és suficient i és presumible que els 30 mil hectòlitres no seran importats.

Els optimistes però poden objectar que si aquest any el vi no és exportat ho podrà ésser en els anys successius car les condicions del mercat no són immutables; però això és un xic difícil per tal com el conveni té la duració d'un any i pot ésser denunciat a temps apenes convingui als productors italians, si algun dia els convé, cosa que, de totes maneres, pot posar-se en dubte perquè 30 mil hectòlitres, davant dels 48-50 milions que Itàlia produeix, no són un perill.

Però ço que a nosaltres interessa més és que encara que s'exportin no tindran cap repercussió en el nostre mercat car la quantitat que Itàlia està disposada a adquirir-nos representa un gra d'arena davant la que nosaltres necessitem exportar. En els tres anys 1919, 1920 i 1921 hem exportat 5.900,000, 4.800,000 i 3.000,000 d'hectòlitres, respectivament.

Per que es vegi el valor de la concessió italiana m'hi ha prou amb recordar que en els tres anys esmentats, sense conveni, ni tractat, Itàlia ha comprat a Espanya 491,000, 171,000 i 134,000 hectòlitres, quantitats bastant més grans de la que ara, si tot va bé, ens permet d'exportar-li.

Els italians han sabut negociar bé; tot fent veure que acordaven concessions no les han acordades o les han acordades fictícies o les han concedides fent-les valdre molt més del que valien. Això ha passat per exemple amb el raïm de taula producte espanyol importantíssim i de gran anomenada al món. Per aquest producte els negocijadors espanyols han obtingut una reducció de drets però sols per les exportacions



posteriors al primer de desembre, època en la qual en els mercats italians escasseja el raïm del país. El nostre raïm entrarà a Itàlia sols quan no pot fer competència al raïm italià; per tant Itàlia no concedeix cap favor especial i no fa més que permetre el proveïment del seu mercat.

Els dos governs han convingut també que una comissió especial de pèrits estudiï i proposi els mitjans encaminats a evitar la competència en els mercats exteriors establint acords que reglamentin el comerç d'exportació. Es tracta d'impedir que els dos països, que exporten si fa o no fa els mateixos productes agrícoles: taronges, vi, oli, arroç, fruites, etcètera, es facin mal lluitant en els mateixos mercats.

Teòricament la idea és estúpida; en la pràctica, en canvi, confessem que ens sembla d'impossible realització. Aquest acord no pot realitzar-se més que amb un trust o dividint-se els mercats o amagant l'origen dels productes o establint un preu únic per cada mercat.

No cal aturar-se a demostrar que tots aquests camins presenten serioses dificultats i que qualsevol d'ells que s'escollís portaria en definitiva un perjudici pels exportadors espanyols supeditant-los per sempre més als italians més organitzats i més preparats.

Al nostre entendre aquesta mena d'acords només són possibles entre països de produccions diferents o complementàries i no entre països de produccions idèntiques i per consegüent d'interessos contraposats.

Tenim la convicció que els tècnics nomenats hauran de renunciar a proposar els mitjans demanats.

AUGUST MATONS

## El Museu d'Agricultura de Berlin

Carta d'Alemanya

**A**BANS de posar els peus al portal, un rètol us diu les condicions d'entrada, les hores de visita, etc. Per a que el públic no es molesti llegint massa i per a que no hagi de llegir de massa lluny, al peu de la porta del jardí, junt al carrer, es poden llegir unes lletres grosses que diuen: «Obert».

Es veu ben bé la preocupació que han tingut els directors del Museu d'Agricultura de Berlin, per a atraure la gent que passa pel carrer.

**AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE**  
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.<sup>a</sup>-Diputació, 251-Barcelona



Entre els vianants n'hi haurà d'indiferents que no faran el més petit cas dels rètols i seguiran endavant. Però també n'hi ha d'interessats que si no fos la invitació que els fan els rètols, seguirien carrer avall. I molts, sense creure's interessats, per suggestió d'unes lletres incitadores, entren i veuen coses insospitades, aprenen agricultura i, sobretot, aprenen a estimar les activitats fonamentals de la vida econòmica, que es troben reflectides en les col·leccions vistoses.

Entrem al Museu: Unes vitrines amb models miniatures dels tipus d'arades usats en els diversos països, regions i contrades. Seria ben difícil comptar-los; perquè n'hi ha molts. Però pensem que més difícil que comptar-los ha sigut fer-los. Quantes coses s'aconsegueixen amb el treball constant! Aquí està el secret de les coses de vàlua que han fet i que fan els alemanys.

Fiquem-nos per l'espaiós hall central, que veurem el que és un museu alemany i, al mateix temps, podrem aprendre com se fa un Museu d'agricultura, cosa que em sembla plena d'interès per ais que es preocupen pel desenrotll de la riquesa a la nostra terra.

Màquines, aparells i productes agrícoles donats pels propis constructors, fabricants o productors, instruments posats fora d'ús per algun accident, miniatures fetes per alumnes d'escoles professionals; veu's aquí una part molt important del contingut del museu.

Aquí podem aprendre el funcionament d'una màquina, mercès a unes seccions transversals, a uns plànols i a unes explicacions que la mateixa casa constructora va posar a la vista del públic. Allà podem veure uns models miniatura de granges agrícoles modernes, amb totes les instal·lacions pròpies per a les persones, el bestiar i la conservació dels productes de la terra. No hi falten pas ninots per a representar persones i animals en llurs pròpies actituds, en relació als objectes i a les construccions que s'exposen. No manquen dispositius per a fer veure la distribució interior de les cases, de les corts de porcs o de vaques, dels dormitoris per a obrers agrícoles.

Una firma industrial ens fa veure un nou sistema de construcció de coberts; una altra ens ensenya uns nous models de portes, d'aplicacions rurals; una altre ens presenta fotografies d'arades elèctriques. Tot ho van enviant les cases constructores a mida dels seus avenços; tot es disposa per a presentar bé el seu objecte i els seus avantatges, fent veure parts esquemàtiques i donant explicacions. Les fotografies fan un gran servei presentant en plenes funcions o coordinats amb llurs elements annexes les peces, els aparells o les instal·lacions que formen part de les col·leccions.

Tot això contribueix a donar al museu el caràcter d'exposició per-



manent; i, per si fos poc, mirem la col·locació de plomes feta per una fàbrica de coixins i edredons, que ostenta pomposament el seu nom, o una sèrie de productes insecticides que donen ben bé a veure llur marca, o unes taules plenes de catàlegs de venda que demanen ésser fullejats pel públic.

Naturalment que no són pas tot coses de regust mercantilista. Hi ha moltes col·leccions que no deixen veure més que una preocupació científica i un afany d'ensenyar desinteressadament als visitants. Productes de la terra i de la ramaderia, amb llurs diverses fases de transformació industrial i notes estadístiques de producció i venda (blats, fruita, llanes, etc.), tot rigurosament ordenat i classificat, tot il·lustrat amb mostres, gravats, esquemes i quadros sinòptics. Fins la nodrida col·lecció zoològica, la botànica i la mineralògica ens poden fer veure una preocupació per les ciències auxiliars de l'agricultura. Per altra banda, la condició d'anexe de l'Escola Superior d'Agricultura assegura al museu el caràcter científic que hom no li pot negar. Amb tot i les seves notes de mercantilisme, respon molt bé a una finalitat d'ensenyança agrícola, tant per al poble com per als especialistes. I pot ser que les coses exposades per interès de fabricant o de propagandista tinguin més valor docent que les que ha posat el científic desinteressat de resultats econòmics personals.

De totes maneres, crec que aquesta institució alemanya pot donar-nos suggeriments molt útils quan els nostres elements directores es determinin de ple a fer un Museu Català d'Agricultura, en la formació del qual haurien de pendre part, no sols els tècnics oficials, sinó també tots els particulars interessats, socialment i particularment, en el progrés de la nostra Agricultura.

No hi hauria cap inconvenient en que els objectes exposats portessin, com a Alemanya, el nom del donador o de l'installador. Si la condició de contribuïent a la formació de les col·leccions del museu podia reportar algun benefici econòmic als particulars, millor. Per damunt de tot quedaria la divulgació de les coses agrícoles i el desenrotllament de la riquesa de la nostra terra.

JOSEP MALLART

Berlin - Charlottenburg, 1923.

---

**AGROLYSINE**, anticriptogàmic, bactericida general.  
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera



## L'extracció de l'oli de granet a Perpinyà (1)

### I

EN un article encara recent, sobre aquesta qüestió, he dit la pèrdua relativament immensa que feia la viticultura francesa deixant d'utilitzar aquest producte que és el granet de raïm.

Gairebé a la mateixa època, el meu amic i condeixeble Bonnet, director dels Serveis d'Oleicultura a Marsella, s'havia preocupat del tractament en certa manera rural d'un altre soproducte dels nostres cultius meridionals: la sansa. I com que una instal·lació que no funciona no més que alguns dies a l'any és sempre costosa d'amortitzar pels interessats, ell havia tingut la idea de tractar amb els mateixos aparells els granets de raïm, a l'efecte de retirar-ne la matèria grassa, absolutament igual que pels pinyols d'oliva.

Ajudat per un constructor amic seu, l'enginyer Chevalier, i per subvencions notables dels Offices agrícoles del Migdia de França, Mr. Bonnet ha pogut:

Primer: Crear en principi una petita instal·lació d'assaigs al molí cooperatiu de Nimes, per a disposar del mètode i els aparells.

Segon. Fer adoptar i posar en pràctica, en una instal·lació definitiva i industrial, el procediment d'extracció pels dissolvents, a la destileria Cooperativa La Catalana de Perpinyà.

En conseqüència ens ha estat donat recentment (3 de maig) d'inaugurar a Perpinyà amb aquests senyors i alguns altres convidats de La Catalane, sobretot els tècnics oficials dels nostres veïns d'Espanya i d'Itàlia, la primera indústria d'extracció especialitzada de l'oli del granet, que nosaltres sabem funciona en territori francès. Jo crec que la seva descripció i els seus primers resultats, són susceptibles d'interessar als viticultors servint de complement al meu primer article.

No es tracta pas de llançar-se immediatament, segons el meu criteri, a instal·lacions especialitzades i isolades anàlogues, per aquest fi solament. Això seria oblidar que el granet no és en resum més que un últim soproducte en la realització del qual, el preu de cost, sobretot respecte a la mà d'obra, tindrà una importància primordial. Jo crec que les instal·lacions semblants, no poden ésser aconsellades més que allà on ja hi han grans acumulacions de brises a causa de l'existència de grans cellers cooperatius o de cooperatives de vinificació, on per consegüent

(1) *Revue de Viticulture*, número 1527.



# Tractors Agrícoles "CLETRAC"

## Tipus Tanc

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

Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el

## "CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.  
per a tota classe de cultius

Pessetes 12,000

Tipus F 9/16 HP.  
per a vinyes, horts i petites propietats

Pessetes 6,500



Aparells complementaris de totes classes i marques, a preus considerablement reduïts

Demandar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

## Automóvil Saló

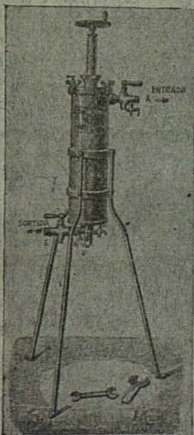
Trafalgar, 52

BARCELONA

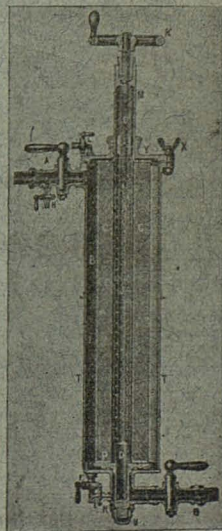
## Maquinària i aparells per a l'agricultura

### PERE PARÉS

Passeig Duana, 15  
Barcelona

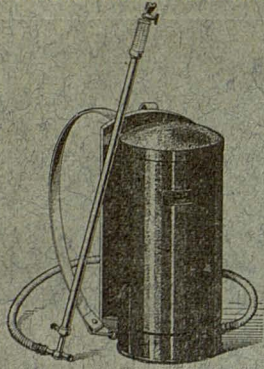


Diversitat de models i tamanyes de FILTRES «SIMONETON» per a vins i mares : Filtre «Universal» per a vins, licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amianto, etcètera, ect.



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA





## PULVERITZADOR "LE RATIONNEL"

Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per al tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més de 200 pintors de Barcelona

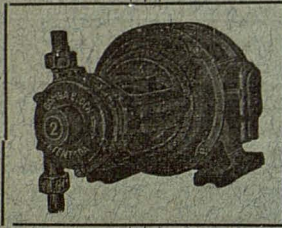
**La Xeringa "Avícola"**

Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

**Hening, Turpini i C.<sup>a</sup>**

Consell de Cent, 239 - BARCELONA



**AIGUA** a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

## BOMBA BLOCH

La única que no necessita engrassament :: La venen \* \* \* \* tots els bons electricistes de Catalunya \* \* \* \*

**JAUME CUIXART**

CONSTRUCTOR

Oficines a Barcelona : Gran Via Laïetana, 21, pral. Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona



**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

## Màquines, 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

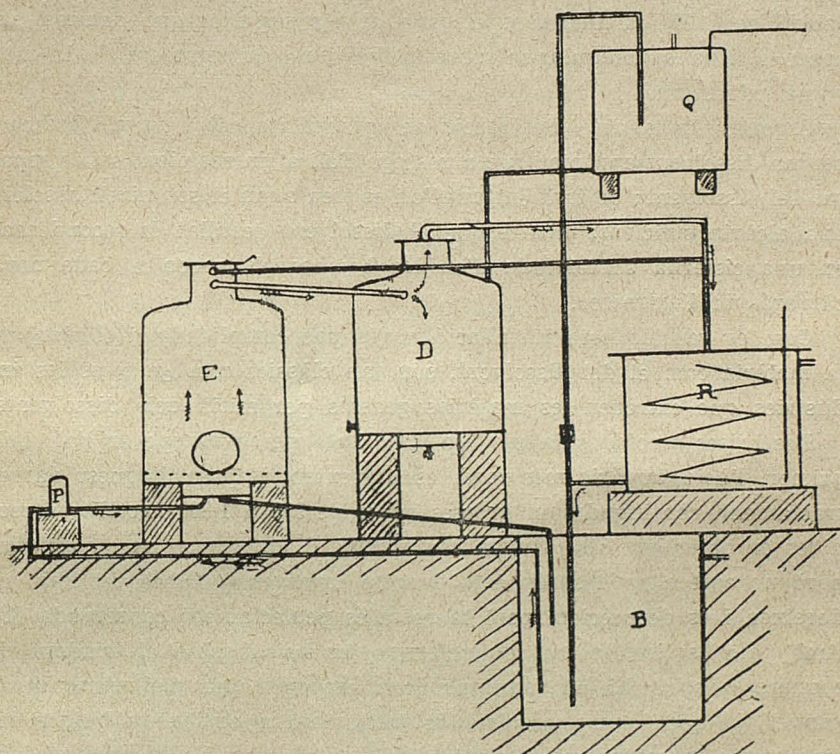
Apartat correus n.º 65  
Telèfon 568

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



es manipularan ràpidament aquestes enormes masses de brises per a retirar-ne diversos soproductes a la vegada: l'alcohol, primer, que pot pagar car la nostra intervenció, després, l'àcid tartàric, l'oli de granet i el seu turtó, encara prou ric en azot per a poguer servir al menys com adob per a femades, etc.

Jo m'he basat altrament en els càlculs del principi del meu darrer article, sobre la recuperació de l'oli de la meitat solament dels granets



Esquema de la instal·lació de La Catalane per l'extracció de l'oli del granet de raïm. B, dipòsit del dissolvent. D, destil·lador on l'oli és separat del dissolvent. E, extractor on el dissolvent enviat del dipòsit B mitjançant la bomba P dissol l'oli contingut al granet. R, refrigerant on el dissolvent es condensa. Q, recuperador del dissolvent

recollits a França, admetent que aqueixa recuperació de soproductes no fora potser pràctica per a l'altra meitat, repartida en massa mans isolades. La Catalane, trobant-se en condicions, ja que ella tracta anualment set milions cinc cents mil quilos de brisa i en manipula cent tones diàries, s'ha deixat temptar pels iniciadors del procediment, i el seu simpàtic president Mr. David Gastú ha acreditat llurs afirmacions ja provades per les experiències en petita escala fetes a Nimes. La



realització del Perpinyà, ens ha semblat perfectament a punt i del tot capaç de respondre a les previsions dels organitzadors.

Es compona en resum, de dues parts:

Primera. Instal·lació de trencament i secatge del gra, feta amb l'ajuda d'un triturador i d'un secador, format per una canal de doble coberta; entre les dues cobertes circula vapor a una temperatura de 100 graus, aproximadament; dins la canal roda un cargol sense fi que fa caminar la matèria, la qual portada a un estat d'humitat de prop del 25 per 100, és finalment elevada al pis superior que domina els aparells, i va a acumular-se sobre la trapa de carregament de la màquina extractora.

Segona. Instal·lació d'extracció del granet trencat i un xic assecat, per un dissolvent apropiat que arrossega l'oli a un recipient on és separat del dissolvent; de tant en tant l'oli es treu quan el seu nivell assoleix una alçària suficient, mentre que el dissolvent destil·lat és recondensat en una cisterna subterrània d'on les bombes el treuen a cada nova càrrega de l'extractor.

Com es veu, aquesta instal·lació no és pas complicada, i el cicle de la matèria com el del dissolvent, són tan clàssics com en totes les indústries que extreuen les matèries grasses per mitjà dels dissolvents.

Les brises tractades ja per «la Catalane» per a recuperar l'alcohol, primer, l'àcid tartàric més tard, es presenten després d'aquest darrer tractament, contingudes en grosses caves de 900 a 1,800 hectòlitres reunides en bateries. Els primers centímetres d'aquestes brises, esgotades però no assecades després dels darrers lavatges (octubre de 1922) es floreixen i es desprecien, però la resta és perfectament conservada (1). Amb pala es tiren a un conducte que les baixa sobre el triador; de manera que no hi ha manipulacions especials per a l'extracció de granet, ja que hauria precisat de tota manera arribar a buidar les tines per a la campanya següent.

La primera dificultat a resoldre ha estat la de trobar un bon triador capaç d'operar amb brises humides, sense necessitar un secatge previ, com ho feia preveure la meua precedent publicació. La indústria francesa no havent-se encara preocupat de resoldre aquest problema, ha estat precis de fer una enquesta a Itàlia, on aquestes màquines ja existien i s'ha pogut trobar a Pàdua un aparell (triador-trencador Gaudenzi) que funciona molt bé, però que nosaltres no descriurem per evitar una excessiva extensió; n'hi ha prou amb saber que la brisa dividida al principi per unes pues, camina sobre teles metàl·liques diversament foradades, i fent moviments ràpids adequats. La brisa cau a una vago-

(1) S'espera d'arribar a evitar aquesta petita pèrdua de brises.



neta que la porta al munt, d'on es treu més tard el combustible que es crema sota les calderes de la destilleria, mentre que el granet cau en uns cistells. El triador pot moure's davant els cups, sobre una petita via Decauville.

Així s'extreu el 80 per 100 del granet contingut en les brises, encara que aquestes portin el 70 per 100 d'aigua. Aquest aparell permet de tractar 2,000 quilos de brises a l'hora, i 100 quilos de brisa poden donar 20 quilos de granet; això fa 20 tones de brises tractades per dia i 400 quilos de granet cada hora. La força motriu necessitada és de 3 cavalls donats per una dinamo, i n'hi ha prou de cinc homes per servir l'aparell, dos a les tines i tres al separador.

Sortint de les tines el granet arriba al secatge amb una grau inicial d'aigua de prop del 70 per 100. És pujat per uns catúfols a la canal secadora, i escalfada al vapor, de la qual ja havem parlat i hi fa un primer trajecte de tota la llargada del local i arriba així a un tambor especial que elimina les poques pel·lícules que porta; un altre canal semblant el porta al triturador. A la sortida d'ací la farina grossera del pinyol fa encara un nou trajecte pel secador per arribar a l'elevador que el porta al primer pis, no portant aleshores no més que un màxim de 25 per 100 d'aigua que no dificulta pas l'extracció.

L'extractor és un gran cilindre que pot contenir 2,500 quilos de matèria, i que rep vapor directe al mig del seu fons inferior, i porta un serpentí d'escalfament. Al fons i a sobre del serpentí hi ha una tela metàl·lica sobre la qual s'aplica una tela de sac que convé de canviar i de rentar cada dos dies.

El fons superior està provist en el seu centre d'una tapa d'autoclau corresponent a la trapa del sostre superior al qual ha estat portada la farina del gra. N'hi ha prou d'obrir aquesta trapa i aquesta tapa d'autoclau per a poguer fer entrar a l'extractor sols 2,200 quilos de granets trencats, ja que l'ompliment total amb 2,500 quilos ha estat reconegut com perjudicial pel rendiment, a conseqüència de l'apisonament de la matèria durant l'operació. Per davant, aquest cilindre, està provist d'un forat pel qual es pot fer el descarregament al final de l'operació, i sobre els costats de les canalitzacions per l'entrada i la sortida del dissolvent i l'entrada i sortida del vapor, car hi ha calefacció a dos graus, vapor a baixa i alta tensió. El carregament no demana més que alguns minuts. La descarrega és una mica més llarga, però el conjunt de les dues operacions no fa pas perdre més de trenta minuts.

ENRIC ASTRUC



## La secada de prunes

Carta desclosa al senyor Ramon Sala, a Balaguer:

**M**OLT senyor meu: En llegir l'article per vostè publicat aquest istiu a AGRICULTURA referent a prunes, en el qual donava instruccions per a secar-les, jo i molts com jo que havent tingut producció de prunes ens quedàrem sense poder-les vendre, tinguérem intents de seguir els consells que vostè hi dona: això és, secar-les per a provar després de vendre-les seques en lloc de tendres.

Però, amic senyor Sala, una cosa és assecar prunes pel consum de la casa, i una altra cosa ben distinta és industrialitzar la secada d'una collita de prunes d'alguna importància.

Com que veig que vostè és persona competent en l'afer, i com per altra part veig que coneix perfectament la idiosincràcia del pagès d'Urgell, i el veig a vostè disposat a orientar-lo i guiar-lo, admeti que li faci unes quantes consideracions respecte a la plantació de pruneres a l'Urgell i els resultats assolits fins ara.

Els pagesos som així: veiem que al veí li ha anat bé la venda d'un fruit, tots correm a plantar arbres d'aquells. Sentim a dir que en Tal ha fet tantes pessetes d'un tros de terra en tanta extensió, i ja ens teniu a molts desitjosos de fer-ne altre tant. Va malament un any, ja en en desdiríem. Que n'hi ha bon munt de gent que si pogués arrancar les pruneres ho faria!

Sembla estrany que essent l'Urgell tan aprop de Lleyda, s'hagi estat tants anys a apendre l'exemple de plantar pruneres, i vendre-les en flor i tocar diners abans de la collita, cosa altament temptadora per l'agricultor que té de malfiar-se sempre d'una contingència adversa que li malbarati les il·lusions que tenia posades en una collita.

Hem trigat, però tan mateix potser n'haurem fet un gra massa. De seguida d'iniciada la febre de plantar pruneres, àdhuc tenint ben experimentada a Lleyda i a la Rioja la «Pruna Clàudia Verda», degut a la propaganda un comissionista de Mollerusa, en vengué moltes mils d'una classe anomenada «Clàudia Orero» molt més grossa però més fada de gust, no tan sucòsa ni aromàtica com la verda de Lleyda.

I d'això n'esdevingué una vacil·lació. Tindràn igual sortida al mercat no essent tant fines de gust? Algú es cuidà de tranquil·litzar als que no havien tingut altra cura sinó de plantar pruneres, sense mirar la classe que eren, dient que com la classe Orero era més productiva, i



com la cosa es venia a pes, tot aniria bé, perquè a València era molt apreciada. L'expenedor d'aquesta classe contestava els dubtes dient que a ell li era lo mateix empeltar aquesta mena que una altra, però que n'empeltava més d'aquesta classe que no pas de verda de Lleyda perquè en tenia més demanadissa.

Mentre les plantacions han estat en marxa i per tant sense produir gran cosa, cap problema s'ha presentat, perquè com la producció era petita i els compradors acomplien els seus compromisos, tot ha anat bé, però ara, enguany cabalment, ha coincidit un any de forta producció amb el ple desenrotllament dels arbres i la desdita dels compradors, i àdhuc l'exigua quantitat de compres.

El consell de vostè era oportú i altruista. Assequem-les, doncs, i ara li dic jo: amb les breus i concises paraules amb que vostè explicava el procediment sap que n'ha resultat? Un desastre.

Es tan dolç allò de parar la mà i que els murcians mateix se les cullin. Es reduït el benefici? Està bé, però és benefici i no hi han despeses de collir ni d'embalar, no hi ha perill d'una pedregada, ni de que es mullin si es posen a secar, ni que es floreixin.

En dir-li això, senyor Sala, vinc a dir-li també el resultat de la meva decisió. De seguida de llegir el seu article vaig dir a la meva dona ço que calia fer amb les prunes que començaven a madurar-se i a caure de l'arbre: això és, secarles.

La meva dona s'esferí. —N'hi han massa, no sabrem on posar-les! En això estàvem quan arribà la dona del mitger. L'hi ho diem i la mitgera contesta: —Jo no les vull pas assecar les de la meva part. Si ho volen fer vostès ja ho poden fer. No sabia on posar-les. Fora esclava de les prunes...! Déu me'n guard!

—Ho provarem,—vaig dir jo.

Les vam provar d'escaldar, però, madures com eren se'ns feien com una pasta. Diu que una dona ho va provar quan eren veroses, i tampoc no se li acabaven de secar ni mai ni mai més.

Hi han hagut provatures també infructuoses de sotmetre-les a un lleixiu fet amb cendra vegetal.

Sentírem a dir aquest istiu que alguns les posaven al sol i se'ls cremaven no assecant-se bé. Sabem d'altres que les tenien únicament a l'ombra quan les havia escaldufat un xic el sol. D'altres, en canvi, les posaven a l'ombra, i quan estaven assaumallades, això és, quan

**ZOOLYSINE**, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.



havien perdut un xic d'aigua, les posaven al sol i s'acabaven de secar ben bé.

Aquest darrer procediment seguirem nosaltres amb èxit, però aviat els sols no eren tan forts i a mida que les humitats de la tardor foren més intenses, es feia treball quasi bé inútil tocar-les de l'ombra. De manera que ara les tenim esteses en canyissos a les golfes, i resta encara a dir com en sortirem. De podrir-se no se n'han podrides gaires; algunes s'han secat amb relativa regularitat (el local és ben ventilat) a altres les hi costa molt, i finalment, unes altres estan igual avui que un mes i mig enrera, totes toves. I totes plegades, això sí, emmorenides com si s'haguessin exposat únicament al sol. Provarem de precipitar el secatge introduint-les al forn del pastisser, però es reventaren i no es pogueren aprofitar.

Temps endarrera sabem que es provà de secar-ne, prop de Mollerusa, a la Masia de la Novella, amb una màquina-fornet que apareix a l'obra *Le sechage des fruits et des légumes*, dels senyors Nanot i Gatin, però sabem també que no donà resultat. Se'ns ha dit també que els senyors Ramon Pomés del Palau i Ramon Carné, de Mollerusa, havien ara fa poc adquirit aquesta estufa o fornec, no sabem amb quin resultat. Sabem igualment que el senyor Projecte Niubó, de Mollerusa, en va vendre l'any passat una partida a Barcelona que havia assecat a la seva propietat i que enguany el senyor Domingo Solsona, de Barbens n'ha assecat i ha venut bé.

Jo dic a tots aquests senyors taxativament nomenats i a tots aquells que sense ésser aludits han fet provatures amb fortuna: com ho han fet? No els sembla que haurien de dir-nos el com i la manera que ho han fet?

Sembla que tot rau en el moment de collir-les. Quin ha d'ésser aqueix moment? Què hi diu la pràctica? Què hi diu la Ciència?

Suposo que el senyor Director d'AGRICULTURA admetrà que els que puguin hi diguin la seva en benefici de tots.

ANDREU RAMON

*No guardeu els vostres diners, com feien els vostres vells, dins d'una calça amagada en les màrfegues o sota d'una rajola: porteu-los a la Caixa rural. Us donaran un interès i al mateix temps, posant-los en circulació, permetreu que s'en puguin servir els companys necessitats.*



## Com se cubica un cup per a oli

ELS cups per a oli, no tenen pas una forma determinada, sinó ben diferents dels altres; els que més abunden són els de forma cubica o paral·lelepípeda, després vénen els cilíndrics; també n'hi han que són de una secció triangular de tres parets o d'altres formes amb cinc i fins de sis.

Les parets per regla general són fetes a plom, no obstant trobaríem més de quatre cups les parets dels quals tenen certa inclinació, és a dir, que prenen la forma cònica, però són ben pocs.

Les soleres o sigui la part de baix no és pas plana si no un xic inclinada a fi de fer que el cup tingui un punt més fondo a l'efecte de poder recollir millor l'oli; a l'acabament de la inclinació hi ha generalment una petita cavitat nomenada cubella; la cubella està situada sempre al devall de la boca del cup a fi que s'hi puguin fer arribar sense inconvenient els tubs de les bombes.

La part superior del cup és unes vegades feta de volta o plana si està fet de pedres, però això per res té d'interessar-nos, ja que s'ha d'evitar sempre l'omplir un cup d'oli fins dalt de tot.

Si un cup fos regular no costaria pas gaire donar una fórmula per la seva cubicació, però com aquesta regularitat no la trobarem quasi mai, no ens toca altre remei que anar a fer un tanteig.

Primer de tot ens procurarem una barra mètrica, per exemple, una llata de uns dos centímetres de gruix per sis d'ample i un metre més llarga que la profunditat del cup o cups que es vulguin mesurar i en ella hi farem gravar centímetres, decímetres i metres.

De dues maneres podem començar el tanteig: amb el cup buid o ple, però per fer millor feina procurarem que el cup sigui buid.

Tenim doncs un cup buid; preparem les mesures que pel nostre cas seran una de les estives usuals d'oli, un bocoi o un bidó, i no estarà de més que també tinguem alguna mesura petita, un cantí, per exemple.

La part més fonda del cup, ja hem dit abans que és irregular degut a la pendent que se li dona; així és que primer de tot hem de cubicar aquesta irregularitat.

En una de les estives hi posarem dos cents quilos d'oli i els tirarem al cup; una vegada estigui l'estiva buida i ben escorreguda, posarem la barra mètrica de manera que aquesta toqui el fons del cup, sense anar a dins de la cubella, tal com indiquem al dibuix i anotarem la xifra que senyali que serà, per exemple, 4 centímetres i un mil·límetre.



Tornarem a posar dos cents quilos més i pendrem la mida: 7 centímetres i 9 mil·límetres i així anirem repetint l'operació fins que notem que la diferència entre les mesures anotades és sempre igual. Així per exemple:

Als	200 quilos,	4.1 centímetres		
»	400 »	7.9 »	diferència	3.8
»	600 »	11.1 »	»	3.2
»	800 »	14.5 »	»	3.4
»	1,000 »	17.9 »	»	3.4
»	1,200 »	21.3 »	»	3.4

Veiem que fins a 600 quilos la diferència és variable i que més endavant és un número constant. Això vol dir que per omplir la part baixa i inclinada del cup són necessaris 600 quilos d'oli. Passats d'aquests entrem en la part regular del cup en la qual el fons és pla.

Continuem l'operació d'anar tirant oli al cup; n'hi posem una quantitat més grossa, 2 ó 3 bidons ben pesats, els quals faran, per exemple, 1,801 quilos d'oli. En el cup hi hauran aleshores 1,200 quilos d'abans més 1,801 d'ara; en total, 3,001 quilos. Mesurant amb la barra en la forma dita trobarem un'alçada de 51.9 centímetres. Com que als 1,200 d'abans corresponien 21.3 centímetres d'alçada, als 1,801 correspondrà la diferència entre el total 51.9 — 21.3, ço és, 30.6.

D'aquesta manera podríem anar seguint el tanteig però ja n'hi ha prou.

Considerem ara el cup ple fins a un cert punt i que posant-hi la barra l'oli arribi a l'alçada de 160 centímetres. En treiem aleshores 4 bidons que pesem exactament; fan 2,409 quilos. Tornem a ficar la barra i l'alçada és de 119 centímetres. Els 2,409 quilos ocupaven per tant una alçada de  $160 - 119 = 41$  centímetres. Aquesta dada encara que no indispensable és útil com a comprovant.

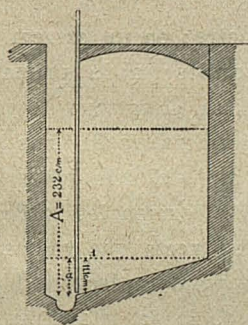
Passem ara als càlculs de mesuració. Ens podem servir de la fórmula:

$$\text{Cabuda} = (A - a) \times K + 600$$

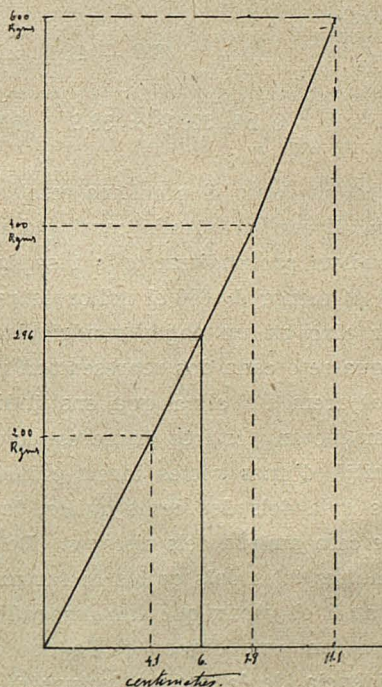
en la qual A és l'alçada en centímetres a la qual arriba l'oli quan fem la mesuració; a minúscula és lo que podríem dir l'alçada de la inclinació del fons del cup, i que és com hem trobat i es veu al dibuix de 11.1 centímetres; K és el número de quilos que caben al cup per cada centímetre d'alçada. Aquest número el podem trobar dues vegades amb les xifres que tenim. En efecte, després d'haver mesurat l'alçada que



ocupava l'oli i la quantitat total d'oli en quilos, que contenia, n'hem tret una part i hem calculat per diferència l'alçada corresponent. També, hem afegit oli i hem mesurat l'alçada que ocupava en el cup abans i després d'haver-lo afegit. Les quantitats tretes o afegides



Secció d'un cup demostrant la manera de posar la llaleta graduada per efectuar les mesuracions



Gràfica que serveix per mesurar el contingut de la porció inferior inclinada del cup

dividides per les seves alçades ens donen el número de quilos que caben per centímetre:

$$K = \frac{1801}{30.6} = 58.8 \text{ quilos.}$$

$$K = \frac{2409}{41} = 58.8 \text{ quilos.}$$

**AGROLYSINE**, anticriptogàmic, bactericida general.  
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera



Per últim 600 representa la quantitat de quilos d'oli que com hem mesurat directament caben al fons del cup; és a dir l'oli contingut en l'alçada que diem *a* minúscula.

Fem ara un cas pràctic. Tenim el cup mig ple, fem la barra i veiem que l'alçada de l'oli és de 232 centímetres. Segons la fórmula contindrà:

$$(232 - 11.1) \times 58.8 + 600$$

$$\text{o bé, } 220.9 \times 58.8 + 600 = 13588,92 \text{ quilos.}$$

Ja tenim doncs el problema resolt i aquesta fórmula emprarem sempre que el cup en qüestió contingui més de 600 quilos d'oli.

Si volem profunditzar més i sapiguer l'oli que hi ha quan el contingut és menor de 600 el millor és resoldre-ho gràficament.

Per això en un paper quadriculat hi farem una ratlla en la que cada quatre o cada dos representarà un centímetre; en un extrem d'ella n'hi alçarem un altra que ens indiqui els quilos; a la primera hi anirem anotant les tres primeres lectures i l'altra el nombre de quilos; per mitjà d'unes rectes farem coincidir la primera ratlla dels centímetres a la dels dos cents quilos, la segona amb la dels quatre cents i la tercera amb la dels sis cents. Del vèrtex que formen les ratlles dels centímetres i les dels quilos hi farem sortir una recta que vagi a coincidir amb el vèrtex que fan les ratlles de la primera lectura i continuarem fent una segona ratlla des del final de la ja feta al punt de coincidència de la segona lectura i d'igual manera farem la tercera.

Fent això tindrem un gràfic, que ens dirà el nombre de quilos aproximats que el cup conté; així és que si posem la barra al cup i trobem que hi ha sis centímetres agafarem el gràfic i tirarem a la ratlla dels centímetres una de vertical fins a trobar la ratlla gruixuda i des d'allí en tirarem una altra ratlla d'horitzontal cap a l'esquerra i ens indicarà el nombre de quilos que hi ha als sis centímetres que en el nostre cas, tal com indiquem en el gràfic, és de 296 quilos.

Si cada vegada que volem midar un cup, haguéssim que recórrer als càlculs o als gràfics, seria una cosa molt amoinosa; per això el millor és fer-se una taula per cada cup que tinguem, i així tenim l'alçada amb un cop d'ull, sabem el contingut d'una manera exacta, en la qual la diferència no serà major d'un parell de desenes de quilos.

Per no fer-nos llargs explicant la manera de fer les taules en reproduïm una en la pàgina següent els càlculs de la qual estan basats en els que nosaltres citem com exemple.

Per sapiguer el contingut no ens cal pas fer cap operació sinó mirar



## CUP NÚM. 21

$$\text{Quilograms} = (\text{alçada} - 11.1) \times 58.8 + 600$$

m/m.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Qs.	5	11	17	23	29	35	41	47	52

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0		29	71	131	191	251	291	347	404	502
1	562	595	652	711	769	828	887	945	1004	1063
2	1122	1181	1240	1299	1357	1416	1475	1533	1592	1651
3	1710	1769	1828	1887	1945	2004	2063	2121	2180	2239
4	2298	2357	2416	2475	2533	2592	2651	2609	2768	2827
5	2886	2945	3004	3063	3121	3180	3239	3297	3356	3415
6	3474	3533	3592	3651	3709	3768	3827	3885	3944	4003
7	4062	4121	4180	4239	4297	4356	4415	4473	4532	4591
8	4650	4709	4768	4827	4885	4944	5003	5061	5120	5179
9	5238	5297	5356	5415	5473	5532	5591	5649	5708	5767
10	5826	5885	5944	6003	6061	6120	6179	6237	6296	6355
11	6414	6473	6532	6591	6649	6708	6767	6825	6884	6943
12	7002	7061	7120	7179	7237	7296	7355	7413	7472	7531
13	7590	7649	7708	7767	7825	7884	7943	8001	8060	8119
14	8178	8237	8296	8355	8413	8472	8531	8589	8648	8707
15	8766	8825	8884	8943	9001	9060	9119	9177	9236	9295
16	9354	9413	9472	9531	9589	9648	9707	9765	9824	9883
17	9942	10001	10060	10119	10177	10236	10295	10353	10412	10471
18	10530	10589	10648	10707	10765	10824	10883	10941	11000	11059
19	11118	11177	11236	11295	11353	11412	11471	11529	11588	11647
20	11706	11765	11824	11883	11941	12000	12059	12117	12176	12235
21	12294	12353	12412	12471	12529	12588	12647	12705	12764	12823
22	12882	12941	13000	13059	13117	13176	13235	13293	13352	13411
23	13470	13529	13588	13647	13705	13764	13823	13881	13940	13999
24	14058	14117	14176	14235	14293	14352	14411	14469	14528	14587
25	14646	14705	14764	14823	14881	14940	14999	15057	15116	15175
26	15234	15293	15352	15411	15469	15528	15587	15645	15704	15763
27	15822	15881	15940	15999	16057	16116	16175	16233	16292	16351
28	16410	16469	16528	16587	16645	16704	16763	16821	16880	16939
29	16998	17057	17116	17175	17233	17292	17351	17409	17468	17527
30	17586	17645	17704	17763	17821	17880	17939	17997	18056	18115
31	18174	18233	18292	18351	18409	18468	18527	18585	18644	18703
32	18762	18821	18880	18939	18997	19056	19115	19173	19232	19291
33	19350	19409	19468	19527	19585	19644	19703	19761	19820	19879
34	19938	19997	20056	20115	20173	20232	20291	20349	20408	20467
35	20526	20585	20644	20702	20761	20820	20879	20937	20996	21055



l'alçada primer per la línia vertical o bé els decímetres i després per l'horitzontal o siguin els centímetres. Pel càlcul fet anteriorment ens hem basat en una alçada de 232 centímetres. Per sapiguer la cabuda per mitjà de la taula primer mirarem pel costat el grup 23 i a la columna horitzontal de dalt a que porta el 2 i trobem que ens dona 13.588, tal com ens ha sortit del càlcul.

LISINI ANDREU

## Un perill pels Sindicats

**A**LGUNS Sindicats que tenen establertes seccions, com vendes en comú, panificació, indústries, etc., preocupats pel alcanç del R. D. de 25 d'octubre, s'han dirigit al nostre demanant si devien pagar per aquests conceptes i els hem tingut de contestar ingènuament que tampoc nosaltres ho sabíem.

Nosaltres hem cregut sempre que d'emmotllar-nos a ço que preceptuen les lleis de Sindicats i complint en la lletra i en l'esperit el disposat en les mateixes, estem exempts de contribucions. Però la poca o molta experiència ens ha demostrat que les lleis espanyoles son—perdonant-nos la castellanada—«según el color del cristal con que se miran» el qual, per cert, a nosaltres sempre ens ha resultat *negre* puix que per aquests conceptes portem ja pagades la friolera de 40,000 pessetes en multes de diverses classes.

Podríem omplir les planes d'«AGRICULTURA» explicant fets concrets i podríem demostrar com després de pagar ens han dit que no devíem pagar, i com per no voler pagar ens embargaven.

Podríem dir que havem consultat advocats, tècnics, corporacions agrícoles, empleats d'hisenda, directors generals, polítics i fins ministres i no havem pogut treure l'aigua clara de la manera com deuen interpretar-se aquestes lleis. L'únic que sabem del cert és que, en qüestions d'hisenda es segueix sempre el mateix tràmit: Paga, reclama, espera que resolguin, després torna a pagar per a tornar a reclamar i tornar a esperar...

Podríem també demostrar de quina manera els Delegats d'hisenda interpreten les lleis de Sindicats i el cas que fan de les mateixes.

Tot això podríem demostrar-ho amb proves, documents i testimonis.

Ignorem si a tots els Sindicats que es dediquen a quelcom més que a fer tertúlia, els ha passat el mateix que a nosaltres o bé si és que nosaltres ho fem tan malament que no n'endevinem ni una. Ço que si



sabem és que malgrat el que diu l'article 7 de la llei i R. O. de 28 de maig de 1914, no hi ha cap Sindicat al qual s'hagi tornat res de ço que ha pagat per drets de duana.

I ara voldríem preguntar: Si les exempcions que concedeix la llei són lletra morta, per a que necessitem acollir-nos a aquesta llei?

No fóra preferible de renunciar a la llei de Sindicats i constituir-nos en Societats Anònimes i per tant tributar tan sols pel dividend que es repartís als socis?

Perquè, si el veritable fi dels Sindicats no és, ni pot ser mai, obtenir ni repartir guanys quin tribut ens tocaria pagar?

Creiem que valdria la pena de pensar seriosament amb el perill en que estem abocats. Sabem per experiència el que costa a un Sindicat tenir que pagar una multa i sabem també amb quina facilitat poden posar-li.

Es per això que voldríem tenir autoritat suficient per a dirigir-nos a tots els Sindicats i molt especialment a la Federació Catalano-Balear per a que estudiï fonament aquest problema i el resolgui ràpidament abans no sigui tard.

Qui sap si fora millor encara dirigir-se conjuntament al Poder demanant una llei clara i categòrica que ens digués què devem fer.

Pensin els elements directores que el perill existeix.

Pensin les associacions agrícoles que ço que els ha passat pot tornar i que ço que no els ha passat pot passar.

No voldríem que aquestes ratlles fossin un motiu d'alarma però si un crit d'alerta.

RAMON VIDAL

Gerent del Sindicat de Cervera

---

## S'han de sembrar patates senceres o fragments?

**D**ES del punt de vista científic no és cosa resolta encara la manera de sembrar les patates. Les opinions i les experiències són per tots els gustos. Alguns afirmen que s'han de sembrar patates senceres, altres que convenen més, tant per l'economia de llavor com pel rendiment a la collita, els túburs fragmentats. Arribats a un acord sobre la conveniència d'usar patates fragmentades, sorgeixen les dificultats sobre la manera de fragmentar-les, sobre el número de fragments que cada patata pot donar sobre el tamany, etc., etc. I no s'a-



caben aquí les complicacions. Per alguns els millors resultats s'obtenen sembrant patates senceres grillades, per altres, al contrari, han d'usar-se fragments grillats i no manquen els que sostenen que el millor de tot és sembrar els grills.

Tot això pot tenir una explicació que alguns experimentadors han temptat de demostrar i és que els resultats depenen de la varietat de patata emprada, de la naturalesa del terreny, de la seva preparació i riquesa, etc.

No volem nosaltres fer de sabis i donar la nostra opinió en un sentit o en un altre perquè coneixem la impossibilitat d'establir normes de valor general. Ens limitarem a dir que les experiències clàssiques d'Aimé Girard, gran agrònom francès, demostraren la utilitat de la sembra de patates senceres i que les no menys clàssiques de Desprez demostraren, en canvi, la conveniència de la sembra de patates grillades.

Però no manquen experiments favorables a les patates fragmentades. Fa un parell d'anys el Butlletí de l'Institut internacional d'agricultura de Roma, resumia els resultats obtinguts en unes proves fetes a l'estat de Nova York, als Estats Units. Les experiències, com quasi totes les coses d'aquell país foren fetes a l'engrós, en 360 finques diferents. Es pogué comprovar que l'ús de túbers fragmentats havia donat una collita més gran que l'ús de túbers sencers. L'augment oscil·lava al voltant de 6,000 quilos per hectàrea. A aquest augment cal afegir la llavor estalviada que representa una quantitat important.

Molts altres experiments podríem citar en apoi d'aquest procediment de sembra fets arreu del món sobre tot durant els anys de guerra quan convenia estalviar i s'estudiaven les maneres de reduir el consum de tots els productes. Recordem de passada que a propòsit de patates, a Alemanya, que és fortíssima productora i fortíssima consumidora, el govern repartia instruccions sobre la manera de separar la pela solament, sense perdre ni una mica de fècula. Ens ballen pel cap els càlculs que, per induir els consumidors a aquest estalvi, es feien demostrant la pèrdua total que per la nació representava el no pelar *científicament* les patates destinades a l'alimentació.

Un punt molt interessant a esclarir, és el del tamany que han de tenir els fragments de patata a sembrar. Als Estats Units, diferents experiments han demostrat que els millors resultats, per ço que es refereix a regularitat de germinació, a la força vegetativa de les plantes i a la producció, s'obtenen emprant fragments provistos de dos ulls i d'un pes no inferior als 60 grams.

Però llegim que unes proves fetes a Itàlia, amb tota cura, demostren que el pes dels fragments pot reduir-se extraordinàriament. Cas-



taldi ha sembrat troços de patata quasi desprovistos de fècula i reduïts pot dir-se a la pell sola car sembrava tires de pell que tenien tot just dos mil·límetres de gruix i que eren proveïdes d'un o dos ulls. De 100 quilos de túbers obtingué 45 quilos de tires aptes per a la sembra i li quedaren 55 quilos de patates sense pell que es podien usar per l'alimentació o destinar a aprofitaments industrials.

L'experiència es féu comparant la collita que s'obtenia emprant les tires i patates senceres: el terreny, les cures de conreu, els adobs, etcètera, tot era idèntic en els dos casos. Els resultats obtinguts foren: 682 quilos de tires donaren 7,944 quilos de patates.

1,532 quilos de patates senceres donaren 8,000 quilos de patates.

D'aquestes xifres es veu ben clara la conveniència d'emprar tires i no patates senceres.

En conclusió podem dir que no pot establir-se un criteri general aplicable en tots els casos, però que les últimes experiències i les més nombroses demostren que molt sovint és preferible la sembra de fragments.

Com es compren aquests no poden anar bé en terres molt compactes o humides en les quals es podreixen fàcilment i germinen més tard. En aquests casos convenen les patates senceres de dimensions mitjanes i de forma arrodonada.

Cal també dir que usant fragments aquests s'han d'enterrar menys que les patates senceres arribant als 5-6 centímetres de fondària pels més grossos i no passant dels 3 ó 4 pels més petits. Si però la terra és molt solta convé augmentar un xic la profunditat per evitar que se sequin.

La millor manera de decidir en cada cas el procediment més indicat, consisteix en fer una experiència. Així cada pagès podria establir amb seguretat ço que més li convé en les seves terres. La experiència es pot fer amb facilitat. Un tros de terreny es divideix en dos parts iguals: en una se sembren fragments de patata i en l'altre patates senceres. Les cures a les dues parcel·les hauran d'ésser idèntiques: la sembra haurà de fer-se en el mateix dia. Les patates senceres hauran d'ésser totes més o menys del mateix tamany i els fragments també.

Pesant la collita obtinguda es pot saber quin dels dos procediments s'ha de seguir.

G. BOFILL

**LYSINE (GREZA)**, gran desinfectant i desodoritzant instantani.



## COMENTARIS

### El tabac i la xifra tres

No és pas cosa de la càbala, però que el tres és un guarisme selecte, no cap duptar-ne. Tres són les persones de la Trinitat i tres les filles d'Helena; tres fa resolució de subhasta així com són tres els elements físics: sòlid, líquid i gaseós. I si a la tercera va la vençuda, què té d'estrany que el tres — romà o aràbig — vingui enllaçat amb el tabac? Ell produeix tres coses: cendres, fum i nicotina quant pipes, estosesgues i escups.

El 30 de desembre de l'any 1919, va donar-se el reglament per a assaig del cultiu de la planta de Nicot durant tres anys. Una R. O. del passat mes d'octubre perllongà per tres anys més el període de proves. Els agricultors semblen condemnats a jugar, com la brivalla, «al tres, sis, nou ¿qui juga a dar pinyols?», però la robusta Arrendatària, cançonejant, cançonejant deu dir-se: «qui dia passa, any empeny», en tant que, nosaltres fumadors, condemnats a les labors exòtiques, semblen els tasta olletes dels estancs. El gremi que està ja amb la pell damunt de l'os és l'honorable dels paquetaires de frontera que salten contra els bans, perquè el negoci s'aboca malament.

Significa alguna cosa aqueix mig milió de quilograms de tabac recolectat el darrer any? Com pes no està mal, però no ha influït en els preus de la nicotina com microbicides. I, nosaltres fumadors, trobem que la prohibició gaire bé absoluta d'aquest remei arriba a ésser més greu que el teni que fer cua per a puguer fumar. ¡La cua, la cua!... El viciós malpensat la comentava apuntant a l'Arrendatària i escupint ferm. Tabac, renda, assaig, nicotina...

De les condicions del clima, terreny, orientacions i altres galindaines, tant poc cas com volgueu. El tabac no està considerat com una producció, sinó com un vici i un mal; un mal menor que el Tresor aprofita.

I prou, que van ja tres quartelles.

### Les excel·lències de la motocultura

Ultra el major ennobliment que per a l'home representa la màquina agrícola, el professor Backlans diu que les màquines reporten els següents avantatges:

Augment de collita, puix l'arada de vapor, llaurant més fondo, determina al menys un deu per cent més de collita; les sembradores altre tant, i, demés, economitzen un 20 per cent de llavor; les màquines de batre un quinze per cent i ensems fan una feina més perfecta que la de l'home.

### Una nova font carbonífera: L'eucaliptus

Fa temps que ve preocupant l'esgotament de les existències combustibles del món. Hi ha qui creia que l'electricitat que se n'ha dit l'hulla o carbó blanc era una reserva per a estalviar carbó mineral i àdhuc



# Camps Elisis de Lleyda

Gran Centre de Produccions Agrícoles  
Fundat per D. Francesc Vidal i Codina en 1864

Dirigit per D. Silvi Vidal Pérez, proveïdor de l'Associació d'Agricultors d'Espanya.

Especialitats que recomanen a aquesta antiga i acreditada casa:

## Arbres fruiters

en grans quantitats, de les espècies i varietats més superiors que en tot Europa es cultiven.

## Ceps Americans

Empelts, barbats, estaques, injectables i planiacions / Cereals de gran producció, llavors alfals, trèbol, remolatxes, naps, etc., etc.

S'enviaran gratis els catàlegs de les diferents seccions que es dedica aquesta casa a tots els que ho sol·licitin.

/// Direcció  
telegràfica:

< Vidal-Camps

Elisis-Lleyda >

Telèfon n.º 28

Bàscules  
caixes per a  
cabals

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona



## ALTHEIM

PINSO MELASSAT SEC  
per a tota mena de bestiar

.....  
Rendeix la major utilitat  
en l'engreix i la producció  
de la llet

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# CASA METZGER, S. A.

Casa central:  
Passelg de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944  
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris  
Balances "SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT"  
Porcellana fina resistent al foc :: Vidre Jena i corrent  
Aparells per a tota classe d'anàlisi de vins, "SALLERON",  
"MALLIGAND", etc. :: Estoigs portàtils per a anàlisi d'olis  
Aparells "GERBER" per a anàlisi i higiene de la llet  
Estoigs portàtils per a analitzar RÀPIDAMENT la llet,  
APROPIATS PER A VETERINARIS

Grans existències en material de  
CIRURGIA I VETERINÀRIA

## SULFATADORA = BACCHUS =

ENSOFRADORES de motxila  
MÀNEGUES per a arbres, etc.  
DEMANEU PREU I CATÀLEG

CONSTRUCTOR **C. CIVIL**

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



## JOSEP SANTANA SOLER

Gran Via Laietana, 17 :: BARCELONA :: Apartat 226

Primeres matèries per adobs :: Arseniat de sosa i Cianuro sòdic

Venedor exclusiu del legítim LYSOL, de la  
casa Schülke & Mayr A. G., de Hamburg

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



vegetal; però com més aplicacions es donen a l'electricitat, més s'augmenten també les tallades de boscos de totes menes.

Un professor anglès, Mr. Utchins, ha demostrat que la densitat i el poder calorífic de la fusta de l'eucaliptus sec, guanya al del carbó mineral, en vista de lo qual, diu l'esmentat botànic que immenses regions d'Àfrica, d'Amèrica i d'Àustràlia, són altament apropiades per a plantar-les d'aqueixos arbres, que ja sabem que creïxen bastant de pressa.

Calculant que cada hectàrea de bosc d'eucaliptus produís només 50 tones de llenya a l'any, sense tallar els arbres, es tindria una producció de combustible superior al que donen les mines de carbó, i això amb l'aventatge de que mentre les mines de carbó s'esgoten, com és natural en tota cosa que se'n treu i no se n'hi posa, els boscos d'eucaliptus rendirien majorment a mida que s'anessin fent més vells.

#### **Un magistrat francès és detingut... per uns conills**

No és que aqueixos conills siguin uns conills detectives, o de gossos policies, ni que el magistrat fos un home delinqüent. No hi ha tal cosa; es tracta d'un fet casual sense res d'extraordinari.

El Magistrat francès, Mr. Dequette, anava en bicicleta per un camí veïnal prop de Sant Quintí, i es va perdre de tal manera, que anà a parar a un tancat de conills. Tal fou l'esperverament de les bestioletes, que entre els que anaven i venien i aixafava i li botaven per tot arreu, el bon magistrat caigué a terra perdent el coneixement.

Quan al cap d'una estona tornà en si, es pogué observar que hi havia quinze conills morts entre els raigs de les rodes.

#### **La ginesta**

Un menjar nou pels conills. Llegim a una revista francesa que una subscriptora ha provat de donar ginesta als conills i diu que ha observat que se la mengen amb més delit que no pas la civada.

Sobretot quan és florida diu que demostren menjar-la amb veritable fruïció.

Algún temps havíem cregut que la ginesta enjoiava les muntanyes de Barcelona només per a que les pageses poguessin anar a collir-ne els dies de Corpus i sa vuitada, a fi d'enramar els carrers per on passa la processó, i per a que els treballadors barcelonins que van a passar el diumenge a fóra, poguessin tornar amb manats d'aquella flor escaient.

Però temps endarrera, al balneari de Riucorp, en plena Segarra, lluny del mar i sense que d'allí es vegi, poguérem observar que els camins i boscatge que s'hi ha plantat per a fer més agradívols els encontorns d'aquell establiment, estan vorejats de ginesteres, dient-nos el seu propietari que la sembrà a l'eixam i que hi ha donat un excel·lent resultat.

Ja ho saben les dones que crien cunills, la ginesta és una planta de recurs, gens exigent en cures culturals.

**ZOOLYSINE**, poderós desinfectant i agent terapèutic d'ús en Veterinària. Específic contra la Glossopeda, mal roig, còlera de l'aviram, etc.



### Les figues de Fraga

Segons ens comunica el nostre col·laborador senyor Ramon Sala, a primers del passat mes de novembre fou a Catalunya el senyor Ira J. Condit, especialista americà en el conreu de la figuera, professor anexe al Col·legi d'Agricultura de la Universitat de Califòrnia i conseller tècnic de l'Associació de colliters de figues de Califòrnia.

L'objecte del seu viatge era el de visitar Mallorca i Fraga per completar el seu estudi sobre el conreu de la figuera i indústria de les figues, iniciat recorrent el sud de França, Itàlia, Grècia, Tràcia, Esmirna, Nord d'Àfrica, Sud de Portugal i Espanya. És molt interessant de notar que al criteri d'aquest eminent especialista les figues de Fraga són les millors de la península.

El senyor Condit es demanava extranyat perquè el conreu de la figuera no era més extès i més curat i perquè no era desenrotllada la indústria de les conserves de figues.

Malgrat la més bona voluntat resultava ben difícil de poder-li donar raons convincents.

### Els apòstols del cooperativisme

No n'hi ha prou amb què tot agricultor senti ànsies de redimir-se, de prosperar, d'ésser un altre, ell i els seus companys i els agricultors de tot el poble.

Necessita que un d'ells rebí l'alenada divina i que com altre Llàtzer senti *l'aixeca't i camina*, amb la qual cosa resti ungit com apòstol per a posar-se al davant de sos companys, i moure'ls a fer tot ço que pot fer una legió d'agricultors conscients.

L'apòstol s'ha de sentir arborat pel foc sagrat que feia dir a Mossèn Cinto Verdguer adreçant-se a Sant Francesc:

Puix que un boig ne fa cent,  
oh Francesc flor de la Umbria;  
puix que un boig ne fa cent,  
deu-me vostra bogeria.

Es coneixen molts sindicats que moriran de la mateixa manera que van néixer; sense pena ni glòria, sense entusiasme, sense cohesió, sense que hagin tingut el seu home.

Recordem benemèrits patricis que estan al davan d'un sindicat i el fan moure, bellugar, vibrar, créixer i encomanen l'entusiasme als seus companys.

No sempre n'és director del sindicat. El qui ho sent no té necessitat d'anar al davant sempre, hi sap associar a tots, sap restar en el repòs per a pensar noves coses.

El comentarista recordava tot això sentint un dia al senyor Joan Panadés, d'Igualada, en un mitin agrari celebrat a Sant Martí de Tous, en qual poble es farà un Celler Cooperatiu degut a la constant propaganda dels bons vinyaters d'Igualada que no es contenten en haver fet el seu Celler a Igualada, sinó que escampen la bona llavor per tota la rodalia i animen a tothom a que facin el mateix.



## INFORMACIÓ VINÍCOLA

Ni la pròrroga del «modus vivendi» amb Alemanya, ni el concert comercial amb l'Itàlia influeixen en la producció agrícola per a sustreure-la a l'enervació, perquè amb la primera de les nacions dites no hi cap esperarçar un desvetllament comercial ja que llur moneda resta d'una valor dolorosament sarcàstica per lo esquifida. Amb la segona, la similitud de producció en les terres, més les fa concorrents que amigues. I és clar que la nova ideologia d'una intel·ligència, no compta amb profits immediats. En l'arranjament de nous tractats podrà potser trobar-s'hi una compensació, mes la producció vínica no sembla que pugui aprofitar massa dels futurs concerts.

Tot el problema resta doncs en l'aprofitament i capacitat interior, en els mitjans d'intensificar-la, deslliurant als productes d'una competència abusiva, ilegal i complidament arrelada a les costums comercials que, descarades, burlen tota legislació.

En temps som de grans mudances i va a finir el període informatiu per a que quiscun parli del firal segons el negoci conseguit. Moltes teories i poques pràctiques, un desmedit projectar enfront d'un envaïment constructiu.

Per ço el vi, el producte industrialitzat, està a l'aguait car és evident que imposa, abans que tot, un sistema de interna depuració que arrencant dels coneixements de quantitats i qualitats, mostri les possibles destinacions. Tots els productes de la terra, i el vi més que cap altre, necessiten un grau de protecció, d'alleugeriment d'impostos i trabes; cal que els agricultors siguin a intervindre les destinacions de la riquesa nacional. Això que arreu venim reclamant i que ben recentment ha chorejat la Cambra Agrícola de Madrid, ho hauríem pogut dir fa pocs dies en forma senzilla i clara als qui poden acudir-nos si la *jettatura* no s'hi hagués interposat relegant a altres jorns i moments les mostres veus.

Els vinyaters, de temps soferts, esperarem més temps encara: tot serà que no arribi l'hora de parlar i l'anèmia ens hagi deixat sense veus.

Estes consideracions van com comentari del natural ensoïment del mercat, en aquestes diades de l'any, gairebé total i forçós. I ço que més és de notar: malgrat l'estancament d'operacions mercantils, els preus no cauen, ja que no creixin. Ve, de moment i per part dels magatzemistes, operant-se amb vins d'altres regions perquè a Catalunya som de mal batre, però com el consum no pot satisfer-se ni amb Alacants ni Manxa, serà molt que l'any que s'aparella no ens meni majors activitats i, per tant, millors preus. ¿Els d'ara? De les 21 a les 30 pesetes carga amb qualque curt sobrepneu per les mostres triades. ¿Moviment? Escàs, però vénen a moure's amb preferència els negres vers la muntanya i els clars vers les ciutats; els rosats de mig color tenen, per ara, pocs sollicitants.

L'any fineix fredorós i encalmat; ja veurem si després de Reis milloraran les coses.

PERE J. LLORT



## NOTICIARI

El primer gravat que figura en l'article *El conreu forçat*, que anava en el passat número, en alguns exemplars d'AGRICULTURA, aparegué cap per vall. La guia si no es despregués pel text, és la lletra *r* que figura a sobre el tub de calefacció, i com diem, en alguns números està a l'inrevés.

—*A judicar per la mostra que presenten els garrofers*, s'espera al camp de Tarragona per a l'any que ve una bona collita de garrofes, que compensarà la molt migrada que s'ha obtingut enguany.

—*El Governador Civil d'aquesta província* ha publicat una circular al *Bulletí Oficial* per tal que es desinfectin els estables i es cuidi la higiene del bestiar estabulat, a l'objecte que no en derivin malalties infecto-contagioses dels que estan en males condicions.

—*L'augment del cens pecuari d'Espanya*, segons l'Associació general de ramaders del Regne, és de 500,000 caps de bestiar boví; 300,000 de llaner; 300,000 de cabrum i dos milions de porquí.

Comparant-lo amb les estadístiques d'altres països resulta que per cada 100 habitants, Espanya posseeix més ramaderia de l'espècie bovina que no pas Anglaterra, Itàlia i Bèlgica.

En bestiar de llana, més que Alemanya, Anglaterra, Estats Units i Bèlgica.

En bestiar porquí, més que cap país d'Europa i que l'Argentina.

—*L'àcid tartàric està essent objecte de gran importació a l'Argentina*, sobre tot a les províncies de Mendoza i de Sant Joan, des de que hi pren algun increment la viticultura.

Això és degut a la necessitat d'augmentar artificialment l'acidesa dels mostos allí produïts, que surten molt espessos i poc àcids.

—*Una fira internacional de fruites medicinals es projecta fer a Innsbruck*, a l'objecte de posar en relació directa als productors i industrials dels països del Migdia amb els importadors del Nord de Europa.

En aquesta fira podran presentar-se'hi mostres de productes naturals i elaborats, a l'igual que fruites, hortalisses, conserves, olis, formatges i vins generosos.

—*Els ànecs, grans destructors de mosquits*. Per a prevenir-se contra les picades dels mosquits, vehícol en mantes ocasions de malalties com el paludisme i la febre groga, sobretot en llocs propers a aigües embassades, s'han fet observacions diverses de lluita natural contra els mosquits i llurs larves, i sembla ésser que les últimes lliçons de l'experiència diuen que no hi ha res millor que els ànecs per a fer-los perdre.

**La Hortícola Reusenca**  
Viuda de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantes  
Exportació  
R E U S



En dos aiguamolls es collocaren a l'un peixos i a l'altre ànecs. Aquell on hi havia ànecs restà net de seguida, en aquell on hi havia peixos només s'hi trobaren insectes en diferents estats de desenrotllament, però havent-hi llavors introduït ànecs, als dos dies no n'hi havia ni rastre.

—La societat barcelonina de «L'Art major de la Seda» està fent estudis per a fomentar a Catalunya el cultiu de la morera, base de la indústria sericícola.

Sembla que aprofitant bé el temps, i el terreny i sense robar temps a les labors agrícoles, segons càlculs de l'esmentada societat, podrien produir-se a Catalunya 500 mil quilos de seda d'un valor de quatre milions de pessetes.

## NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El senyor Rendé, Cap del Servei d'Acció Social Agrària, ha rebut la visita d'un delegat del Sindicat de Vinyaters d'Igualada per tractar de l'organització agrària d'aquella comarca, i la del Secretari de la Federació Regional de Cooperatives per a tractar de la concurrència a l'exposició Cooperativista a Gant.

El laboratori de Patologia Animal ha fet darrerament estudis sobre toxicitat del bacillus colèric de l'aviram en diverses comarques catalanes, altres sobre el reumatisme gotós de les gallines i un altre encara sobre la durina dels òquids.

L'Institut de Mecànica Aplicada Agrícola està fent un estudi dinamomètric i comparatiu de les arades bravants de diferents tipus.

Havent-se concedit pel Consell Permanent un curset de divulgació al poble de Balsareny s'ha desenrotllat durant vuit dies un programa de conferències tractant dels següents temes:

Conreu de la vinya, elaboració del vi, sembra de cereals i engreix de porcs.

Pel Servei de Ramaderia s'ha donat una conferència a Sant Cugat del Vallès i una altra a Salt, tractant de l'engreix de porcs, practicant-se ensems una visita a les comarques de l'Alt i Baix Empordà, Gironès i Selva, Garrotxa i Plana de Vich on s'han celebrat concursos de bestiar darrerament.

El personal del Servei de Viticultura i Enologia ha practicat una visita als Cellers Cooperatius de Sant Cugat del Vallès i Igualada, a l'objecte de donar instruccions per a fer les trasbalsades amb èxit i fer certes barreges amb alguns vins.

El Servei de Terra Campa ha instal·lat camps de demostració a Viella, Puigcerdà i Esterri d'Aneó en els quals s'hi ha sembrat blats i segles.

### **Els adobs químics**

de la casa Quintana & Torres - Tarragona - enriqueixen l'Agricultor. Així ho certifiquen fots els que els han empleat. - Ous desinfectants per a gallines i coloms  
QUINTANA & TORRES: Carrer de Barcelona, 4. - TARRAGONA



# CONSULTORI

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

S. G.—SARDANYOLA.—No creiem que hi hagi cap remei per fer desaparèixer el gust de sabó que ha pres el seu vi. Provi de totes maneres una clarificació amb gelatina en la proporció de 10 grams per hectòlitre. Si el vi és blanc afegeixi uns 8 grams de taní. Un i altre els trobarà a les drogueries.

Procedeixi de la següent manera: Renta la gelatina amb aigua, la romp en tròcets petits i la deixa en aigua neta per tres o quatre hores perquè es desfaci. Un cop fosa hi afegeix 5 litres de vi a clarificar i remena bé. El taní, dissolt en aigua calenta, es tira al vi que s'ha de clarificar i després d'haver remenat afegeix la solució de gelatina i continua remenant per 8-10 minuts. Deixa en repòs i després trasbalça a una bóta neta i ensofrada.

Es possible que la clarificació li rebaixi un xic o li tregui el gust de sabó. Si no ho aconsegueix no tindrà altre remei que barrejar el vi amb un altre per amagar el mal gust.

Pels ceps que no produeixen provi la poda llarga; vostè diu que són ceps forts ço que fa pensar que l'excés de vigor impideix la fructificació. Demés adobi cada un amb 200 grams d'un guano compost per

Sulfat amònic . . . . .	30 per cent
Superfosfat de calç . . . . .	50 per cent
Sulfat de potassa . . . . .	20 per cent

P. T.—GRANOLLERS.—És convenient que en formular les demandes ens siguin donades la major quantitat de notícies. Vostè ens diu que una de les seves vaques dona menys llet després d'haver-li desmamat el vedell i desitja saber si el mateix inconvenient tindrà lloc en els parts següents i si hi ha manera d'evitar-lo.

Caldrà saber a quants mesos fou desmamat el vedell i quanta llet, més o menys, mamava perquè el fenomen de la disminució de la llet fins al tercer mes és, pot dir-se, constant en totes les vaques i en algunes poc lleteres la llet arriba a desaparèixer totalment.

De vegades algunes vaques cessen de donar llet quan el vedell és desmamat sobretot en el bestiar criat lliure i la cessació és deguda a la manca d'adaptació de l'animal a la munyida.

La disminució també pot ésser deguda a una diferència individual que pot donar-se fins en animals pertanyents a races molt lleteres i en aquest cas no val ni l'alimentació racional i intensiva, ni les cures.

F. G.—CIUTAT.—Poden donar-se dos casos: 1) que la fecunditat del mascle o de la femella o de tots dos al mateix temps hagi minvat d'una manera permanent i aleshores no hi ha res a fer i vostè podrà veure que la infecunditat és constant; 2) també que es tracti d'una interrupció passatgera cosa que en els coloms no és rar. En aquest cas aviat veurà reprendre regularment les postes.

Respecte a la gallina ens sembla que es tracta simplement de la muda i per tant de fenòmens normals.

R. S.



## CALENDARI

de sèmbres i plantacions de les Hortalisses i Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

NOVEMBRE I DESEMBRE

## HORTALISSES

Es sembren :

Bledes grogues o blanques.—Borratxes.—Ceba vermella per a cabesar.—Ceba dolça de Sant Vicens.—Ceba blanca, grossa.—Col de capdell o de soldat.—Ceba de Pasqua o Papelina.—Ceba genovesa i altres de fulla llisa.—Ensias escaroler de primavera.—Escarola de cabell d'àngel (sense trasplantar).—Espinacs.—Faves.—Juliver't.—Naps rodons, blancs.—Pastanaga de taula.—Pèsols de set setmanes.—Pèsols tirabecs o Caputxins.—Pèsols verds d'Àustràlia.—Pèsols nanos de vinya.—Porros.—Ravenets mtjans.—Ravenets rodons.—Remolatxa de taula.—Serfull.

Es planten :

Alls.—Escalunyes.—Escarxoferes (millor en novembre).—Maduixeres.

En climes temperats comencen a sembrar-se a últims de desembre en tendes: Albergínies, Pebrots i Tomàtecs (primerencs), així com en climes molt freds deuran fer-se en llocs abrigats les sèmbres de les Bledes, Juliver'ts, Pastanagues, Porros, Remolatxa i Serfull.

## FARRATGES

Es sembren :

Trèbol gros o Trèfula i Trepadella (millor en novembre).

Per majors detalls dirigir-se a Fills de Nonell, Plaça de Santa Maria.—Barcelona.

## PUBLICACIONS DE

**l'Escola Superior d'Agricultura**

## BARCELONA

A. MATONS . . . .	Fabricació d'olis . . . . .	6 pessetes
J. RAVENTÓS . . . .	L'art de fer bon vi . . . . .	6 »
J. M. SOLER I COLL.	Les llets i llur apreciació. . . . .	4 »
M. ROSSELL I VILÀ.	Reproducció i herència en el bestiar	4 »
F. NOVELLAS . . . .	Anàlisi d'adobs. . . . .	3 »
M. ROSSELL I VILÀ.	La vaca lletera (Les vaques i la producció de llet) . . . . .	6 »
J. SALOM. . . . .	L'ameitller . . . . .	4 »
J. M. RENDÉ . . . .	Organització i guiatge de Sindicats agrícoles. . . . .	7 »



# EDITORIAL CATALANA

Societat Anònima

Té el gust d'oferir a tots els seus amics i al públic en general, els magnífics tallers d'impremta que acaba d'instal·lar i ampliar. La gran capacitat de rendiment de nostre modernísim utilatge i la seva absoluta perfecció ens permeten atendre no sols a la producció pròpia, sinó també a qualsevol altre treball que els nostres amics i el públic en general tinguin a bé encarregar-nos.

*Impremta:*  
*Ferlandina,*  
*núms. 7, 9 i 11*  
*Tel. 5329 A.*

Dels amics,  
especialment, i de  
tots els



catalans, sol·licitem el concurs per a tota mena de treballs d'impressió: mostraris, factures, cartes, talonaris, tiquets, cartells, anuncis, targes, esqueles, llibres, circulars, estats, revistes, memorándums, fulletons, menús, dietaris i impressions de totes classes. Especialitat en tot ço que sigui en català. La mateixa impremta s'encarrega de que tots els treballs siguin revisats, de lèxic, per l'Institut d'Estudis Catalans

*Administració:*  
*Escudellers,*  
*núm. 10 bis*  
*Tel. 184 A.*

**Barcelona**



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



# SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

**SERDÀ, ROS I C.<sup>A</sup>** - Vilafranca del Penedès

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

## 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

*Els Adobs químics de la casa*

*Quintana & Torres*

*Enriqueixen a l'agricultor*

*Així ho certifiquen tots  
els que els han empleat*

*Ous desinfectants per  
- a gallines i coloms -*

*Quintana & Torres*

*Carrer de Barcelona, 4 :: TARRAGONA*

En dirigit-vos a les cases anuncïadores, citeu AGRICULTURA



## Anhidrid Sulfurós Líquid Puríssim

S. I. C. M.

Per a sulfitar mostos, conservar vins,  
desinfectar recipients, és insubstituïble

Econòmic

Senzill - Pur

### Sals de Potassa de Alsàcia



Les més riques  
Exemptes d'impureses  
Les millor presentades  
Les més barates

Sens olor - Sens sabor

Enèrgic - Econòmic

### Clarificador per a Vins



“Tete de Boeuf”



## COMPANIA COMERCIAL IBERICA

AGÈNCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

Publiquem i subministrem, gratuïtament un Butlletí Agrícola quinzenal d'os-  
cil·lació de preus i notes útils sobre Adobs i Productes per a l'Agricultura

593