

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 ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEO :: C. R. DA-
 NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZALEZ
 LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: 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.ª RENDÈ :: M. ROSSELL I
 VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.ª SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

La fructicultura enguany a l'Urgell. II, per *R. Sala*.—El blat, la farina i el pa, per *Vicens del Castell*.—El conreu forçat. El bany calent com a medi per a fer brotar les plantes, per *V. Variat*.—El Cànem. Treballades i adobs, per *T. U. Gantús*.—La declaració de collita, per *V. Estrem*.—La cria de pollets a pagès, per *Josep Sècul i Roca*.—El brunejat de la vinya.—Comentaris.—Informació oleícola, per *Lisini Andreu*.—Noticiari.—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'elabo-
ració, 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, aixe-
tes, coladors, records, etc. - Tubs
de goma, aspirants ratllats, blindats
i llisos

Filtres "TORMO"

de una, dos, tres, quatre i cinc bateries

Material Viti-Vinícola, 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

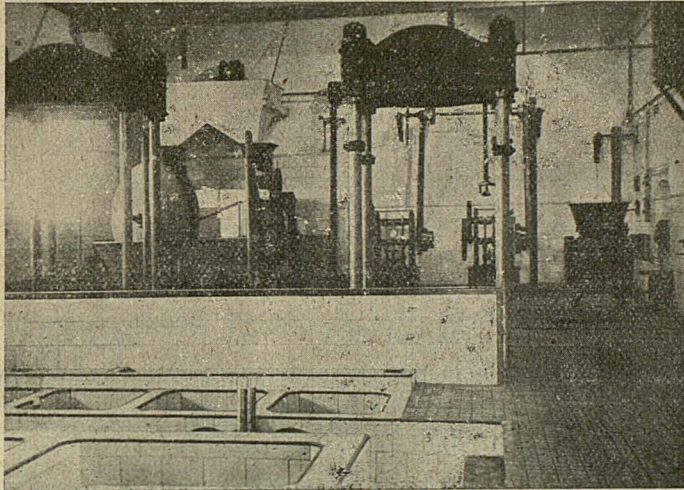
En dirigit-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Maquinària Olivarera

PER A L'ELABORACIÓ D'OLIS

Grans rendiments per a petites i grans instal·lacions

PROPIETARIS! Visiteu els molins i us convencereu de l'èxit



Vista general de una instal·lació tipus Industrial i model de «Elaboració oliera» per a un rendiment de 20 quilos d'olives en 24 hores.

Característiques principals de garantia:

QUALITAT - QUANTITAT - ECONOMIA

QUALITAT. - S'obté elaborant olives recent collides. S'evita per complet els tan perjudicials esquitxos.

QUANTITAT. - S'obté del 85 al 95 per cent d'oli en primera pressió d'olives recent collides: S'obté un esgotament en les pinyoles molt major, desconeugut fins la data

ECONOMIA. - S'obté un estalvi del 75 per cent de cufins amb molt major rendiment en igualtat de personal, local i material : Factors en junt de moltíssima importància, difícilment d'obtenir amb els demés **Sistemes de Molins** : Per a millors referències, visiteu instal·lacions i per a tota classe de projectes tècnico-pràctics

Nou «molinet». Model 1923, per a conèixer la quantitat d'oli que conté un quilo d'olives. Pessetes 759 Demani's catàleg

Tallers SALVATELLA - Tortosa

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

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

Camps Elisis de Lleyda

Especialitats que recomanen a aquesta antiga i acreditada casa:

Arbres Fruiters
en grans quantitats, de les espècies i varietats més superiors que en Europa es cultiven

Ceps Americans
Empelts, barbats, estaques, injectables i plantacions: Cereals de gran producció, llavors alfals, trèbol, remolatxes, naps, etc.

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

Direcció telegràfica: Vidal-Camps Elisis-Lleyda-Telèf. 28

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

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

Representant
General:

E. TEIXIER



GRANOLLERS

Sta. Eulària
(Barcelona)



L'únic
aliment
animal
complet

Per a que els seus Garrins creixin de pressa, no n'hi ha prou amb les farines vegetals, perquè són pobres en Proteïnes i Matèries minerals (Fosfat, Calç).— Posi vostè un complement de 200 grams de

FARINA DE PEIX

fresc i dissecat, desgrassat, marca "ATLANTIC"

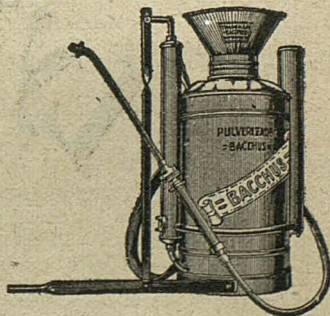
Proteïnes: 62% : Fosfats: 18% : Calç: 7%, en el menjar diari dels Mamellons i Tocinets, i 120 dies després de desmamar-los estaran engreixats

SULFATADORA = BACCHUS =

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

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



BOMBES

ESPECIALS PER A POU

accionades per cables des de l'exterior : Gran assortit de Bombes de diverses classes

MOTORS ELÈCTRICS

Schneider

**Garrigosa, Claverie
i Borrell, s. en c.**

Aragó, 177 : BARCELONA

Telèfon 1490 G.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

El millor desinfectant

Lysoform

En Bruto

Inofensivo y de olor agradable.

No Mancha

Para desinfección de locales, mobiliarios, cuadras, gallineros y para la agricultura. Contra parásitos, para lavar las ropas de enfermos infecciosos, especialmente tuberculosos. Para usos veterinarios y para eliminar malos olores.

„LYSOFORM“ Dr. Hans Rosemann, BERLIN.

Producto elaborado por el farmacéutico Don C. Sarrías, en su Laboratorio de Barcelona, por cesión de „Lysoform“ Dr. Hans Rosemann, Berlin.

Instrucciones para el uso

2 a 3 partes de „Lysoform“ en bruto per 100 partes de agua caliente.

1. Desinfección del cuarto del enfermo y otros locales, limpiando el pavimento y frotando las paredes, con un trapo húmedo.
2. Desinfección de la ropa. La ropa se lava después de haberla puesto a remojar por espacio de unas 24 horas en una solución caliente de 1 per 100. He aquí un procedimiento adoptado en virtud del dictámen facultativo en numerosos hospitales y sanatorios de tuberculosos y que se recomienda para todo hogar doméstico. Lysoform limpia por sí mismo y ahorra jabón al propio tiempo que contribuye a la conservación de la ropa.
3. Para recipientes, retretes, bidets, escupideras. Limpieza de tubes de desagüe y vertederos, de los armarios, frigoríficos y despensas. „Lysoform“ elimina todo mal olor. Los alimentos no toman el olor del „Lysoform“.
4. Exterminio de parásitos de toda especie en locales, en plantas y animales domésticos (perros, conejos, gatos, pajaros etc.) Una locion elimina el mal olor de los animales.
5. Para usos veterinarios. Lociones y compresas en casos de renilla, usagre, roña y otras afecciones de la piel en los animales domésticos. Recomendanse fricciones con una solución de 20 por 100 y luego una loción con otra solución al 5 per 100.

Nota importante. Para la higiene o desinfección personal y para usos clínicos y tratamiento de heridas, así como para enfermedades de la piel, debe emplearse el „Lysoform“ puro, que lo distingue la etiqueta de „La enfermera“.

Es ven aconduït en llaunes de 1, 4¹/₄ i 10 quilos

Representant General per a Espanya:

Robert Teschendorff

*J. 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**

La fructicultura enguany a l'Urgell

II

ENGUANY la producció ha sigut excepcionalment grossa. Hi havia collita plena a tot l'Urgell, i, demés, com anirà succeint cada any d'ara en avant, hi ha hagut la collita dels arbres joves que van entrant en producció.

Valor en quilògrams i en pessetes? Això, que seria de molt interès conèixer als efectes d'orientació comercial i de producció, són dades per ara desconegudes per tot l'Urgell.

Un gros exportador de Lleyda em deia que a la segona quinzena de juliol el seu agent de Duanes a Irun, despatxava diàriament uns 10,000 cistells de pruna, i que, al seu criteri, sortien llavors, per aquella Duana, uns 50 vagons diaris de pruna cap a l'estranger.

En el fort de la producció de Lleyda surten (segons els nostres informes) uns 8 vagons diaris, amb una càrrega de 300 a 400 cistells de 10 quilos. Enguany es va començar la temporada el 5 de juliol, i va durar forta fins al 30. Segons aquests càlculs, haurien sortit (25×8×3,000) uns 600,000 quilos de pruna fresca, cap a l'estranger. Aquest càlcul és ben moderat. Ens sembla a nosaltres que la sola pruna Clàudia Verda ha valgut enguany a l'Urgell i ribera del Segre unes 250,000 pessetes.

Se'ns assegura que hi ha hagut prunaire a l'Urgell, que ell sol ha produït 60,000 quilos de pruna.

Preus de fruita

No tot ha sigut vendre la pruna Clàudia Verda a 1 pesseta l'arrova i encara amb dificultat. Totes les fruites tenen pervindre a l'Urgell, i es pot demostrar observant els preus al mercat de Lleyda, on els pagesos i

els comerciants, sense més regulació que la oferta i la demanda fan els preus.

No diem res de la maduixa. Ací és més cara que a Barcelona; però la producció actual no té més abast que el consum local.

Als primers dies de maig hi apareix la cirera. Hi ha anys que encara és a l'abril. Excedeix en això el poble de Corbins al nord de Lleyda, (en la unió del N. Ribagorçana amb el Segre) el qual és la Meca dels cirerers en quant a quantitat, qualitat i varietats. No és la més primerenca la de més preu, sinó que és la garrafal més primerenca la que assoleix els més alts preus. Aquesta, al 25 de maig es pagava a la plaça de Lleyda a 18 i 20 pessetes l'arrova. La garrafal tardana se féu tot la temporada cap a les 8 pessetes l'arrova.

Cap als 20-25 de juny, a Lleyda, es pagava la pruna «roja» (és el nom del mercat i no l'hem pogut encara identificar) a 10-12 pessetes l'arrova, i nosaltres mateixos al 30 de juny la cobràvem a 8 pessetes arrova. Per aquestes dates abunda l'albercóc (que dit siga de pas no produeix el país, ni les varietats d'exportar, ni les de pulpa que té Múrcia), però encara es vengué entre 2 i 2'50 pessetes arrova.

El préssec Amsdem i els similars primerencs no són gaire produïts, però cap als primers de juliol apareix al mercat de Lleyda un gabatx esplèndid que ve del baix Segre, de cap a Torres, La Granja, i altres llocs veïns. Es vengué a sobre 10 pessetes arrova. Els préssecs, fins a l'agost i setembre en què tant abunden, havien d'ésser molt dolents que no es paguessin a 8 pessetes arrova. Al setembre són molt recercats els que baixen de la ribera de Ribagorça. I ara, a la tardor, l'abundantíssima collita de pomes i peres ha fet uns preus fluïxos per aquests fruits. Encara més fluïxos a proporció han sigut els preus dels codonys, degut principalment a la carestia del sucre que ha reduït en qui-sap l'extensió la producció de codonyat.

Ara que això de que el preus són baixos per les fruites d'hivern, és un xic fals. Són més baixos que en altres anys, quan l'escassetat de la collita és sols justament suficient pel consum local. Enguany, a la collita, s'obtenia al mercat, indistintament poma o pera a 2-3 pessetes arrova, segons qualitat.

Amb aquestes fruites s'ha palesat un altre dels ensenyaments, pels que han sapigut veure. No solament a la tardor, sinó a l'estiu (als pobles del Sur de Lleyda vengueren molt bé la poma d'agost dita «del Camp»); l'abundor de collita ha atret molts més compradors barcelonins que altres anys, i tothom que n'ha tingut una regular partida, l'ha venuda bé. Nosaltres ho hem dit moltes vegades als nostres amics de l'Urgell:—Quan tingueu producció de qualsevol altra fruita, vindran igualment compra-

dors com per la pruna. Hem enraonat amb més d'un, que la collita de poma i pera d'enguany venuda a l'arbre o bo i collida, li ha fet fer números i heure esment de lo que aquestes fruites poden donar. Nosaltres hem vist en la finca del Sr. Ticó, de Balaguer, molts pomers de 12 anys que passaven dels 50 quilos de fruita.

I encara el preu que diem que es féu en els mercats i arbres d'ací, és més relatiu si ens fixem amb els preus de Barcelona al mercat central veiem que s'hi cotitzà la poma i pera als volts de les 10 pessetes per arrova. I de veritat és un desnivell massa gran entre 3 pessetes a l'Urgell i 10 pessetes al mercat de Barcelona; havent-la haguda d'anar a buscar a l'Aragó, segons ells. En justícia, però, ja trobem prou bé que es pagui a 3 pessetes arrova la poma i en l'arbre. El que vulgui més, ha de fer com un excellent amic nostre, enginyer agrícola, qui en una finca seva de l'Urgell produeix poma i pera de primera qualitat, la cull amb cura, la tria en classes, l'embala molt bé, i enviada directament a Barcelona, on hi arriba amb una presentació de tota primera qualitat, la cobra a sobre les 10 pessetes arrova, cobrant amb escriu l'extra cuidado. Així és com se fomenta un consum.

Hem de fer molt, camí encara

No gaires números endarrera d'aquesta mateixa AGRICULTURA, el seu director, En A. Matons, queixant-se de la manca d'una sola mostra cooperativa entre els fruitaires catalans, deia que la causa n'era el sentir-se massa rics, és dir que la seva producció deixava un marge segur encara. Hi estem conformes: aquesta, deu ésser-ne la raó principal d'aquella manca; però seria més de savi, el criar associacions per a prevenir que vingués la justesa del benefici, que no pas esperar a que hagi arribat la manca de benefici per associar-se en defensa.

Actualment el fruitaire català lluita sol, i desorientadament, malmement-se així la pràctica totalitat d'aquests esforços isolats que, d'ésser ben aplegats, podrien millorar considerablement la nostra fruticultura.

Cada fruitaire de per si té enfront aquests problemes: manca de literatura tècnica del país, i adaptada a les nostres necessitats; desconeixement de varietats convenients; adaptació i estudi de varietats noves, la major part d'elles estrangeres; recerca d'un viverista de serietat tècnica i comercial; desconeixement de les solucions en altres comarques fruteres; la menaça constant de malures noves que podria isolar-les,

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

o posar-los-hi una frontera; competències d'altres països del nostre mateix Estat; les competències estrangeres; la manca de facilitats de transport la impossibilitat d'orientar als industrials, i de contacte amb ells, quan se referís a l'aprofitament de fruites.

Existint aquestes problemes a resoldre, exposem a la consideració dels fruitaires, perquè no hem fet ja una unió de fruitaires catalans per a resoldre aquestes necessitats d'abast col·lectiu, que no poden arreglar ni els individus sols, ni les agrupacions locals. Una unió a semblança de l'Unió de Vinyaters, de la «Société Pomologique», de França, de molta activitat, de més activitat que cap d'aquestes. Unió que ben sovint aplegués a tots els fruitaires en Congrés, on tots hi anessin per ensenyar allò que llur experiència els hagués demostrat i aprendre el que els altres sapiguessin; a ajudar a resoldre els problemes de tots, i a buscar si algú ha resolt la pròpia dificultat que ell no pot resoldre. Unió les publicacions de la qual fossin l'orientació en pràctiques culturals, i en les que s'hi anés escatint el just historial de les varietats nostres, i de les de importació.

Unió que tingués la llista negra dels mals viveristes.

Unió que fes barrar el pas a tantes malures noves que ténim a les portes dels nostres fruiterars. Unió que sabés fer bona política, política de protecció a la nostra fructicultura, vetllant els aranzels, persseguint la sofisticació dels derivats de fruites, buscant millors mitjans de transports. Unió que fos el nexa de relació entre fruitaires i industrials o comerciants, orientant a uns i altres i en profit de tots.

Nosaltres sabem que ja hi ha fruitaires que senten com nosaltres mateixos aquesta necessitat. Siguem actius, posem-nos en relació, i no trigarem a fer-ho.

R. SALA

Balaguer, tardor 1923.

El blat, la farina i el pa

EL nostre passat article *Derivacions de la taxa del pa*, publicat en el número 21 d'AGRICULTURA, ha rebut fortes objeccions dels entesos en molinaria, tota vegada, diu un d'ells, que els números adduïts pel fabricant de farines, són hàbilment aportats, i no proven la veritat sinó en l'aspecte parcial i únicament en el sentit que vol l'expositor; el problema, però, no pot deslligar-se pas de tal com el

plantejava la revista de Madrid que donà peu a l'article, ço és a la producció del blat.

El Sr. Ramon Vidal de Montpalau, en la seva triple personalitat de propietari, de productor de blat, i de gerent del Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca, entitat que és a la vegada fabricant de blat i elaboradora de pa, dissentint també del criteri del nostre fabricant consultat, del qual, repetim com allí dèiem, no férem més que transcriure ço que ens comptà, en amical conversa habuda ens ha posat també de relleu la seva disconformitat, per tal com els raonaments exposats en el passat article, no resolen integralment el problema. I afondint en la qüestió ens posà de manifest l'estudi que té fet del problema en virtut d'una comanda rebuda de la Cambra Agrícola Provincial de Lleyda per a poder fixar el preu del pa. Tant interessant ens semblà el treball, que demanàrem al Sr. Vidal una còpia del seu informe, a la qual petició en un principi no estava disposat a accedir per creure que no era qüestió de divulgar un document destinat a una corporació oficial, mes el poguérem convèncer que publicant-lo s'aportaven noves dades a la qüestió candent del preu del pa tant relacionada amb el preu de cost del blat, no solament a la província de Lleyda sinó a les restants.

El treball del Sr. Vidal — que des de ací li agraim, — abarca tres extrems:

La producció del blat

Si per a l'agricultor regís el decret publicat no fa gaire referent a beneficis, a bon segur que el més exigent no aspiraria a altra cosa més que al fidel compliment de la llei.

Tinc dit que el preu de cost del blat a la província de Lleyda és superior a 50 pessetes, i vaig a demostrar-ho.

Prenguem per base una propietat de cabuda aproximadament de 17 hectàrees tota de secà, el propietari de la qual, sa muller i el seu fill cuidem de la mateixa destinant-la al cultiu de cereals. Suposem que el promig de rendiment sigui el de 10 per 1 pel blat i de 20 per 1 per l'ordi. Concedim que durant les èpoques en les quals no sigui necessari el seu treball a la propietat, treballin a jornal per a poder amb el seu producte pagar als operaris que tindran de menester en temps de sembrar i recollir. Suposem demés que disposen d'un parell de mules amb els seus útils corresponents, que empleen la quantitat de abods necessària i el treball corresponent per a que puguin aconseguir el rendiment que els hi tenim assenyalat. Tindrem:

300 jornals a 12 pessetes (pare i fill).	3,600
300 jornals a 3 pessetes (dona).	900
Adobs.	1,200
Manteniment de les cavalleries (sense palla).	1,800
<hr/>	
Total.	Ptes. 7,500

Deixem de consignar expressament una sèrie de despeses molt importants com són, contribucions, consums, reparació d'eines, conductes del metge i veterinari, amortització de cavalleries, capital terra, capital emprat, casa, etc. Segons el rendiment que els hi tenim assenyalat, obtindran:

Quilos 13,750 de blat, menys	
» 1,375 destinat a la sembra	
<hr/>	
Quilos 12,375 de blat que a ptes. 50, els 100 quilos fan.	Ptes. 6,187
Quilos 4,400 d'ordi, menys	
» 220 per la sembra	
<hr/>	
Quilos 4,180 d'ordi a ptes. 28 els 100 quilos.	Ptes. 1,170
<hr/>	
Total.	Ptes. 7,357

ço que una *pèrdua de ptes. 143.*

Si tots els agricultors d'Espanya donessin un rendiment igual al que precedeix de pessetes 6,187, i per cada hectàrea de terra que es dedica al cultiu de cereals s'obtinguessin quilos 1,640 de blat, és excusat de dir el sobrant que d'aquest producte es tindria.

Per això diem que el blat a ptes. 50 els cent quilos, no resulta remunerador i tan sols a títol de sacrifici en bé del país pot sostenir-se devent evitar-se de totes maneres un preu inferior a l'indicat.

Fabricació de farines

Es del domini públic i s'assegura amb to convençut, que la indústria farinera atravesa un període difícil. És del tot evident que la diferència entre la situació d'aquesta indústria en 1918 i ara, és tan gran que pot sentar-se el dilema que o els beneficis eren llavors excessius, o que la pèrdua d'ara és indiscutible.

Aquesta és l'opinió general.

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

De tots els productes llençats al mercat per la important casa MILLER THOMSON & Co., de Londres, cap ha assolit l'èxit tan gran com l'obtingut per el ja conegut CONSERVOL, qual producte, destinat a la conservació i clarificació dels vins, ha lograt obtenir el màxim de perfecció sobre tots els productes similars llençats fins avui a la venda.

L'esmentat producte, d'una inofensivitat absoluta i garantitzada, satisfà les més severes exigències dels més escrupulosos colliters i magatzemistes, logrant una dosi de 15 grams per Hectòlitre (100 litres) evita tota classe d'alteració en un vi, encara que aquest hagi sofert «coupage» o rebaixes de graus, com és en el fermentar, agrejar-se, enterbolir-se, florir-se.

L'esmentat producte és indispensable als senyor exportadors i colliters de vins, per a evitar-se trastorns en el viatge, i d'imprevisible necessitat als que venen sos vins en petits garrafons per a famílies, i a tot comerciant, en general, pulcra en ses operacions.

-- Preu: 15 pessetes quilo en pots origen, de llauna --

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

El «NEUTRACIDOL», com el seu nom indica, està destinat a corregir tot excés d'acidesa en els vins, donant excel·lents resultats en els casos d'Acidesa (agres), Picadures, Girats, Escaldats, Verds, Amagranats, etc., etc., obtenint sorollosos i garantitzats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna de aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, al menys permet la barreja amb vins normals, essent a l'ensens cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

Es ven en pots originals de llauna de 1 quilo i està admès per les lleis, usant-lo a la dosi de 200 a 400 grs. per hectòl., segons instruccions que el mateix acompanya.

Preu: 7 pessetes quilo. Caixa origen de 25 pots (25 quilos), pessetes 150

En venda: Josep Ezquerra Laspalas, Portal Nou, 16.-Barcelona.— Banús i Soler, Jaume I, 18.-Barcelona.— Vicens Ferrer i Companyia, Plaça Catalunya.-Barcelona.— Joan Cunillera, Freneria, 1.-Barcelona.— Ramón Roqueta.-Manresa (Barcelona).— Antoni Balcells, Picas, 4.-Tàrraga (Lleyda).— Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).— Grabiél Hernández, Salvà, 10.-València.— Fills de J. Iglesias,-Rioseco (Valladolid).

Productes Enològics

Tanins.— Tarfàrics.— Cítrics.— Metabisulfit de Potassa.— Antiferments
— Clarificants àcids.— Gelatines.— Albúmines.— Colorants inofensius.
— Decolorants.— Antiàcids.— Extracte sec.— Aromes: Burdeos, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne.— Extracte de Moscatell i Ranci.—
Aparells filtres perfectes Nacionals i Estrangers.— Mànegues per a baixos de vins.— Mànegots per a aparells filtres.— Filtrolina.— Paper filtre.— Herbes Torino per a la fabricació de Vermut.— Essències per a la fabricació de Licors, etc., etc.

JOSEP EZQUERRA LASPALAS
Portal Nou, 16 - Barcelona - Telèfon 479 - S. P.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA

AVECURA

L'únic preparat eficaç contra el CÒLERA, PEPIDA, DIFTERIA
malalties del fetge de les

GALLINES
I DEMÉS AUS DE CORRAL

Engreixa i les fa més ponedores

Demani's en Farmàcies i Drogueries



AVECURA
(Nom registrat)
M. Presas
Palafrugell (Girona)

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**

En 1919, el blat arribà a pagar-se quan més a ptes. 75 els cent quilos i en canvi es venia la farina a ptes. 100 i 110 els cent quilos, o sigui amb un marge de pessetes 25, o 30, per cent quilos. Durant aquest últim any el preu del blat ha estat de ptes. 44, a 46, i el de la farina pessetes 59, a 61, quedant per tant un marge només, de pessetes 15 els cent quilos.

Però, anem a la realitat. El blat dóna un rendiment que varia entre 74 a 78 quilos de farina per cent quilos, segons sigui sa procedència i neteja, i de 25 a 28 per cent de segó sense comptar les desfetes profitables de neteja que degut a l'aigua que s'afegeix al blat, fa augmentar el total en un 5 ó 6 per cent. Quasi podria acceptar-se com regla general, un 75 per cent de farina, panificable i un 25 per cent de farines baixes i despulles. En blats de força, augmenta el rendiment en farina i disminueix en el de segó.

Per a la bona fabricació del pa és necessari que les farines tinguin un 30 per cent de gluten a l'hivern i un 35 per cent en les èpoques de més calor. La humitat de les farines no deu ésser superior a un 13 per cent. Els blats del país porten com a terme mig de 18 a 32 per cent de gluten segon classe i procedència.

Per a determinar el cost de fabricació deuen tenir-se en compte dos factors: cost de producció i capital emprat. El primer, comprèn despeses de força motriu, personal, sacs, assegurances, contribucions, imprevistos. El segon comprèn, capital circulant, direcció i beneficis.

Per al primer assenyalem pessetes 2'35 per cent quilos i per al segon pessetes 2'50 per cent quilos, de lo qual resulta que el marge de molturació o sigui la diferència que hi ha entre el preu del blat i el preu que deu portar la farina, deu augmentar a mida que augmenta el preu del blat per la relació que té amb el segon factor.

Elaboració del pa

En la indústria panadera hi han algunes circumstàncies que fan variar el cost de producció i que no depenen en absolut del cost de la farina encara que és molt natural que sigui aquesta la primera i més principal.

Així com en la farina el marge entre ella i el preu del blat deu disminuir o augmentar a mida que augmenta o disminueix el preu del blat, en la panificació la proporció és inversa. Per exemple, així com amb la farina a 100 pessetes, se podria vendre el pa a 0'90 pessetes quilos, amb la farina a 50 pessetes els cent quilos, el pa resulta a pessetes 0'50 quilos i amb farina a 37 pessetes deuria vendre's el pa a pessetes 0'40 el quilo.

Els factors principals per a la fabricació del pa després de la farina són el personal i la llenya o carbó.

No poden influir en preu, la força motriu, l'aigua i la sal.

Els rendiments de pa per cent quilos de farina, oscil·len entre 122-124-127-130 i fins 135 quilos amb peses de 300-500-1,000-1,600-2,000 grams respectivament, i estant cuits i elaborats amb farina corrents bona. Amb farines classificades o de força el rendiment és més gran.

Tenint això en compte, i el preu dels obrers pastissers entenc que el marge que deu assenyalar-se als pastissers és de 10, 12, 16 ó 20 pessetes per sac de farina, segons les poblacions i la grandària de les peses que es fabriquen.

Resum

La meua opinió és, que la Junta de Subsistències per l'esperit de justícia i equitat que la informa i el representant de la mateixa a la Cambra Provincial, deuen evitar l'agi tant si aquest perjudica al consumidor com al productor i per consegüent lo just seria establir com preu tipu del blat el de pessetes 50 els cent quilos, pessetes 62 per a la farina i pessetes 0'60 per al pa.

Com en la pràctica resultaria impossible aquesta solució, podria establir-se que el preu de la farina i del pa, estigués en relació al que s'hagués pagat el blat durant el mes anterior. Demés tenint en compte que per que la farina en determinades èpoques de l'any tingui la força necessària i les diferents classes de blat que s'ofereixen en el mercat, pot calcular-se un preu mínim per a que amb la barreja amb blats de millors procedències resultés el preu mig que prenem per base.

Podria per consegüent establir-se aquesta proporció:

Preu del blat	Preu de la farina	Preu del pa
Ptes. 50-54 ‰	Ptes. 65 ‰ quilos	Ptes. 0'63 quilos
> 48-52 ‰	> 62 ‰	> 0'60
> 46-50 ‰	> 59'50 ‰	> 0'58
> 44-48 ‰	> 57 ‰	> 0'56
> 42-46 ‰	> 54'50 ‰	> 0'55
> 40-44 ‰	> 52 ‰	> 0'53
> 38-42 ‰	> 49'50 ‰	> 0'50
> 36-40 ‰	> 47 ‰	> 0'49

Això al meu entendre seria l'equitatiu i lògic ja que no s'atropellarien interessos de cap indústria, s'ajudaria a l'agricultor i es beneficiaria al consumidor.

Fins aquí el raonament del Sr. Vidal que publiquem per l'interès que té per l'esclariment d'una qüestió tan fonamental.

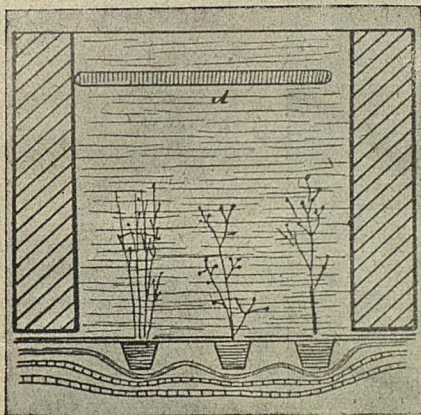
VICENS DEL CASTELL.

El conreu forçat

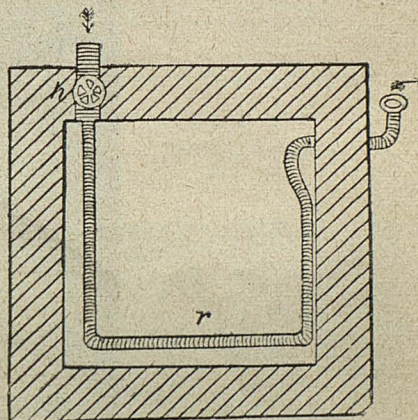
El bany calent com a medi per a fer brotar les plantes

Si ha un gran número de plantes que creixen sense interrupció, quan les condicions els són favorables. Contràriament els arbres i arbustes que es desenrotllen en el nostre clima, deturen, en general, llur creixença durant la tardor i hivern.

La major part, exceptuant el grup de les coníferes, es desfulla en entrar al període de descans; algunes vegades però aqueixa interrupció es verifica en la naturalesa en èpoques extraordinàries. Se sap, per



1. Secció del dipòsit d'aigua indicant la manera de posar les plantes. Prop del fons es veu el tub de calefacció.



2. Planta del dipòsit d'aigua amb el tub de calefacció.

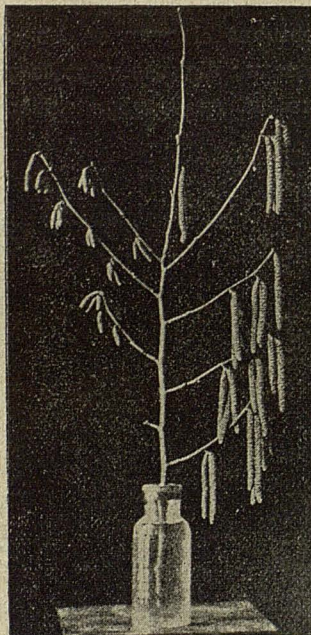
exemple, que els estius secs són causa que les pomeres i altres plantes floreixin a la tardor per segona vegada, i que els castanyers silvestres brotin de nou al mes de setembre.

S'han fet per distingits investigadors, diverses temptatives per a fer florir les plantes per medis artificials en època extraordinària. Les fotografies que acompanyen aquest article representen una sèrie de proves efectuades amb gran èxit pel Professor Joan Molisch de Viena el qual ha emprat l'aigua calenta amb molt bon resultat.

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

Moltes instal·lacions pel conreu forçat, existents avui, estan proveïdes de calefacció central que pot servir perfectament per aplicar a la pràctica els experiments del professor Molisch. Per això és necessari tenir aigua calenta. N'hi ha prou amb fer un dipòsit (figs. 1 i 2) dins del qual es fa passar la canonada de la calefacció.

Les plantes i arbustes, que hom desitja fer brotar, posats en testos, es col·loquen en els dipòsits després d'haver-les regat suficientment, de tal manera que la planta es submergeixi (fig. 1) completament a l'aigua



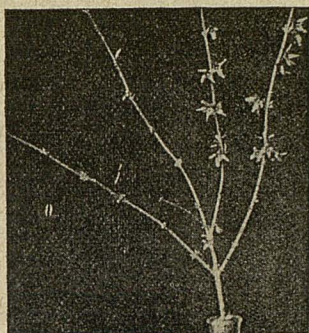
3. Brot fructífer d'avellaner, mostrant en la part dreta l'influència del bany.

quedant cap per avall; el test es sosté per medi de llistons transversers posats damunt del dipòsit. Per a evitar en lo possible que l'aigua es refredi, es recomana de cobrir el dipòsit amb estores després d'haver-hi introduït els testos.

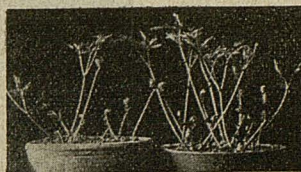
Mentre dura el bany baixa un xic la temperatura, només que uns quants graus. Cas que no es disposi d'un dipòsit que pugui calentar-se, s'utilitza una bóta afegint-hi l'aigua calenta que calgui per assolir la temperatura desitjada. No té de submergir-se més que fins la corona de la planta, mai fins les arrels.

Les adjuntes figures mostren alguns assaigs realitzats en gran escala.

El que vulgui convèncer-se de la notable influència exercida pel bany calent, pot fer la següent experiència. Es talla una rama d'avellaner

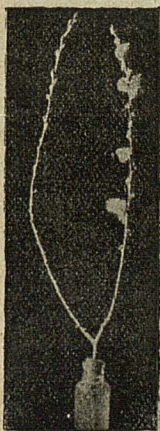


4. Forsythia suspensa: part dreta sotmesa a tractament.

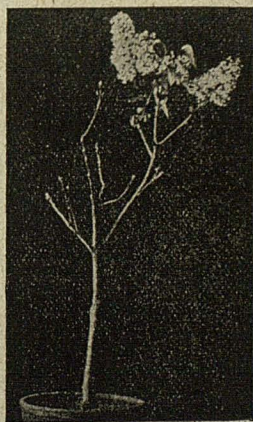


5. Spiraea japónica. Fotografia obtinguda 30 hores després del bany al qual fou sotmés el test de la dreta.

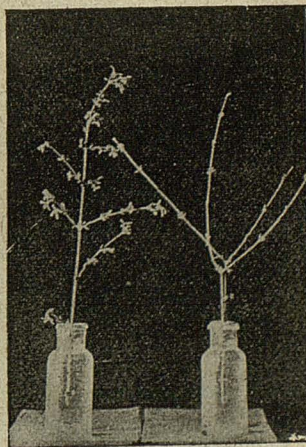
i es posa en aigua calenta a 30 graus de 9 a 12 hores; treient-la després i posant la seva extremitat inferior dins d'un vas d'aigua se la deixa estar a l'invernacle a la temperatura de 15 o 16 graus, tenint-la ex-



6. Saule. La meitat de la dreta ha estat banyada.



7. Arbret de Syringa. La meitat de la dreta ha estat banyada.

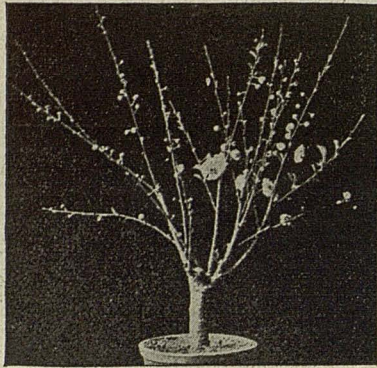


8. Forsythia suspensa; la rameta de l'esquerra fou banyada i ha florit al cap de 12 dies del tractament.

posada a la llum natural. Al costat d'aqueixa rama se n'hi posa una altra del mateix arbre que no hagi estat sotmesa a l'indicat tractament

LYSINE (GREZA), gran desinfectant i desodoritzant instantani.

per a fer la deguda comparació. Passats vuit dies, les rames que no han estat sotmeses al tractament resten invariables, mentre que s'han obert els gatells de la rama mullada.



9. *Primus triloba*. La part dreta ha estat banyada, l'esquerra no. La primera floreix 13 dies abans que la segona.



10. *Syringa vulgaris*. La planta de la esquerra ha estat banyada i la de la dreta no

Aquest mètode és usat en horticultura i en floricultura i hom pot emprar-lo també amb aventatge a les cases particulars, per exemple en les festes familiars quan es desitgi guarnir la taula amb rams florits.

Els horticultors que desitgen produir lilars florits a les festes de Na-

dal, sotmeten, al mes de novembre, les plantes a un bany calentat a uns 35° durant 12 hores aproximadament.

D'una manera especial amb els lilers s'han assolit grans resultats, havent-se provat amb altres plantes la favorable influència del bany calent com es pot veure en les figures que s'acompanyen. Adhuc en temps d'hivern aquest bany fa brotar les cebes, llavors, etc.

V. VARIAT.

El Cànem

Treballades i adobs

DUES són les pràctiques culturals essencials per assegurar l'èxit en el conreu del cànem: les treballades i els adobs. No vol dir això que les altres no tinguin també llur importància. És clar que totes plegades donen lloc a la producció, més o menys abundant segons hagin estat o no fetes amb racionalitat, però no n'hi ha cap que com les dues citades sigui tan essencial.

El cànem vol terres fondes, fèrtils, frescals i no gens compactes. Això indica ja que les treballades de preparació han d'ésser molt ben fetes perquè les condicions que demana es realitzin perfectament. En els països grans productors de cànem, la preparació de la terra és feta amb la major cura. Citem, com exemple, Bolònia, a Itàlia, país aquest que actualment és el primer productor de cànem d'Europa. Abans ho era Rússia, però la revolució comunista ho ha engegat tot a rodar.

A Bolònia, sembren el cànem deprés del blat; en algunes terres entre la sega del blat i la sembra del cànem, fan cinc o sis treballades, compres les necessàries per la sembra i enterrament dels adobs verds. Són treballades mercès a les quals la terra es remou i es remena i es desfà fins a una profunditat de 40 o 50 centímetres.

En relació a la preparació del terreny està el lloc que el cànem ha d'ocupar en la rotació. Es comprèn de seguida que ha d'obrir la rotació per aprofitar les treballades inicials fondes i generals i les fortes adobades.

Els tipus de rotació seguits són molt variats. Als voltants de Nàpols fan cànem el primer any i blat el segon. Entre el cànem i el blat, a l'a-

gost o setembre, de seguida de les primeres pluges, sembren trefle i faves que s'enterren al febrer-març junt amb uns 200 quintars mètrics de fems per hectàrea.

En molts llocs d'Itàlia, la producció arriba als 12-15 quintars mètrics de fibra per hectàrea.

L'altra qüestió essencial és, com s'ha dit més amunt, la de les adobades. Les exigències del cànem són conegudes des de fa molt temps, ço que no vol dir, però, que siguin generalment satisfetes. Georges Ville, un dels primers que estudià el problema dels adobs, efectuà vàries investigacions amb el cànem. D'elles se'n desprenen ensenyaments molt interessants. Ville provà els efectes de les diverses adobades, completes i incompletes, durant varis anys i mesurà l'alçada mitjana de les tiges en els diferents camps en experimentació i en pesà el producte. El camp era dividit en parcelles que rebien, una adob complet, una altra cap adob, una altra adob sense nitrogen, una altra adob sense potassa, i l'última adob sense fofats. En l'estat que segueix, es poden veure els resultats assolits per Ville en la mesuració de l'alçada de mitjana de les plantes.

Data de les observacions	Número de dies després de la sembra	Adob complet Metres	Sense nitrogen Metres	Sense fofats Metres	Sense potassa Metres	Sense calç Metres	Sense adob Metres
26 juny 1883 . .	70	1.70	0.60	1.32	0.78	1.09	0.38
22 » 1884 . .	68	1.53	0.61	0.97	0.40	1.15	0.18
22 » 1885 . .	68	1.30	0.60	0.90	0.60	0.90	0.35
24 » 1886 . .	64	1.53	0.49	1.10	0.74	1.33	0.32
Promitjos . .	67	1.51	0.57	1.07	0.63	1.12	0.31

Aquest estat demostra que els dos elements més necessaris pel cànem són el nitrogen i la potassa, car l'alçada assolida per les plantes en les parcelles sense aquests fertilitzants, ha estat la més petita: 0,57 m, sense nitrogen i 0,63 sense potassa davant de 1,07 sense fofats i de 1,12 sense calç. És a dir, malgrat la manca de fofats i de potassa, les plantes han pogut créixer bastant, aproximant-se molt a l'alçada de les que reberen l'adob complet.

Això mateix diu l'estat que segueix, en el qual es donen els pesos de les tiges seques, al moment de la collita, en quatre anys successius:

Data de la collita (Pes sec)	Adob complet Kgs.	Sense nitrogen Kgs.	Sense fosfats Kgs.	Sense potassa Kgs.	Sense calç Kgs.	Sense adob Kgs.
10 sebre. 1883.	13.124	5.158	10.720	7.911	8.969	3.543
19 » 1884.	11.220	4.740	8.220	5.220	10.570	2.175
17 » 1885.	13.668	5.548	11.971	7.252	9.785	3.937
9 octubre. 1886.	12.029	2.765	8.769	6.284	11.591	2.549
Promitjos.	12.510	4.555	9.920	6.607	10.229	3.051

El pes, com es veu, és també mínim en les parcelles mancades de nitrogen i de potassa.

Les experiències de Ville demostren la importància del nitrogen i de la potassa que poden considerar-se com les fertilitzants fonamentals en el conreu del cànem.

Això mateix és demostrat pels anàlisis que han estat fets de la planta. Segons Marro, una collita de 100 quintars mètrics de tiges seques, treu de la terra, no comptant les arrels, les següents quantitats mitjanes de fertilitzants:

Nitrogen	102,9 quilos
Anhidrid fosfòric	37,9 »
Potassa	106,0 »
Calç	119,4 »

Les experiències de Ville fetes segurament en terra rica de calç no han posat en evidència les necessitats d'aquest fertilitzant que ha de trobar-se en grans proporcions en els terrenys on es conreï el cànem.

El cànem, doncs, s'ha d'adobar fortament; tractant-se demés d'una planta de rapidíssim creixement, cal que els adobs siguin d'efecte ràpid.

Segons Garola, el cànem en els dos primers mesos de la seva vegetació, absorbeix ja tot el nitrogen, i la potassa que necessita per la seva vida, ço que vol dir que aquests elements han de trobar-se en estat d'ésser assimilats en començar la vegetació i que els adobs de lenta descomposi-

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

ció han d'ésser subministrats amb molta anticipació per donar temps que esdevinguin solubles.

Garola recomana per terrenys de mitjana fertilitat, la següent fórmula d'adob per hectàrea.

Nitrat de sosa	250 a 300 quilos
Superfosfat	300 a 400 »
Clorur de potassa	150 »

Però generalment resulta més aventatjós per la qualitat de la fibra de fer l'adobada amb adobs orgànics completats per minerals. Això és el que s'acostuma a fer a tot arreu. En aquest cas, a la tardor s'enterren uns 200 quintars mètrics de fems ben desfets i abans de la sembra es completa la fertilització amb adobs minerals, emprant-ne la meitat de la quantitat indicada més amunt. Allí on els fems no escassegen se'n donen de vegades fins a 400 quintars per hectàrea. Molt freqüent també és l'emprament dels adobs verds, sobretot a l'objecte de remeiar l'escassetesa de fems.

T. U. GANTÚS

La declaració de collita

SEMBLA que hi han vinyaters que no són partidaris que la Llei ens obligui a fer la declaració de collita i a imposar-nos guies per a la circulació del vi.

La voluntat ben manifesta o ben palesa de tota la viticultura organitzada de la nostra Comarca, és favorable a la implantació d'aquesta Llei. I és aquesta la nostra voluntat, entre altres raons, per l'experiència del bon resultat que dona a França i perquè no trobem just que hi hagi dintre de Catalunya vinyaters de dues menes, uns d'obligats ja a fer aquesta declaració de collita i altres que no hi vinguin obligats.

Temps enrera van venir a Falset uns senyors delegats de la Hisenda de Tarragona, i visitaren el Celler Cooperatiu de Falset.

Feta la visita al Celler i presa nota de la cabuda de les estives demanaren al secretari, i aquest-els hi facilità, una nota de tots els socis amb la quantitat de càrregues de verema que cada soci havia aportat al Celler.

De manera que els vinyaters socis del Celler de Falset tenen decla-

rada a la Hisenda la seva collita de verema de l'any 1922, i els vinyaters de Falset, no socis del Celler, no la tenen feta.

Si, com és de suposar, els que s'oposen a l'establiment de la declaració de collita ho fan per a evitar-se les molèsties del fisc, cal que sàpiguen que de no fer-se extensiva a tots aquesta obligació hi quedarem subjectes no més, els vinyaters associats.

Si tots els que diuen preocupar-se del progrés vitícola convenen en que s'ha d'estimular l'associació, i després ha de resultar que els que ens preocupem i treballem denodadament en aquest sentit hem de resultar de pitjor condició que els que se n'escabulleixen, la conclusió que se'n desprèn tindrà molt poca justícia i ben poca gràcia.

V. ESTREM.

La cria de pollets a pagès

EN aquestos pobles de Gavà, Viladecans i Castelldefels la indústria avícola està representada per l'existència de cinquanta a cent gallines a cada casa de pagès i gairebé en les de tots els menestrals. El portar un galliner és cosa tan corrent que passa com un fet desapercebut i sols per la diada de les fires de Nadal, la manifestació avícola es fa evident.

No serà pas exagerat considerar una població avícola de 25,000 caps, desglossats en 12,000 pertanyents a Gavà; 10,000 caps a Viladecans i 3,000 caps a Castelldefels. Actualment, i essent tan estimada la raça Prat, com a carn, cada gallina deu considerar-se a dotze pessetes de cost, fent un total de 300,000 pessetes. La producció d'ous no traspasa els 80 ous per gallina fent la quantitat total de dos milions, els quals, venuts tot l'any a un promig de trenta cèntims, fan 600,000 pessetes. Així és que tot figurant poca cosa com a manifestació industrial avícola, es trafiqueja anualment més d'un milió de pessetes.

Apart la renovació anual dels galliners i la venda d'ous, el costum de recriar i engreixar pollades dona una importància extraordinària la concurrència a les fires de Nadal. No fugirem pas de la raó si calculem uns deu mil caps que, siguin pollastres o capons, es donen anualment al consum de Barcelona. Comptem a dotze pessetes per cap, considerant entre mitjans i complets i tindrem una suma de 120,000 pessetes.

Anem a veure com es manté, es renova i s'adina aquest capital.

Passada la fira de Nadal, resten els galliners sols poblats d'un gall per cada deu gallines, i entrat el gener comença a fer-se la incubació amb ous seleccionats de la mateixa collita. Com que la gallina lloca escasseja, es pren mà de la indiota. Aquesta té l'aventatge d'admetre més ous en la covada, no es té de llevar per a donar-l'hi menjar, i tant fa una llocada com tres. Pel seu poc valor, per la manca de cuidados i per la seguretat en la incubació, es pot dir que és la màquina incubadora ideal per al pagès.

Poques són les indiotes que no posen vint-i-cinc ous a la vegada, donant a les nou setmanes d'incubació uns 75 pollets, si els ous reunien totes ses qualitats indispensables per al mencionat destí. Com que les indiotes no són apropiades per a menar pollets, ni saben cuidar-los, sinó que al contrari, n'esclafen molts i els deixarien morir de fam per tenir-los tot el sant dia ajocats sota de les ales, hi ha el costum de posar al mateix temps una lloca i una o dues indiotes, i en néixer els pollets la gallina és la que porta les niuades. Quan no, es treuen a mesura que van neixent i passades vint-i-quatre hores, es deixen a son propi govern.

Hi ha pagesos que, tant si tenen com si no lloques, fan que els pollets vagin sols, car hi ha gallina que atropella els seus petits rodant tot el dia, i, amb la dèria de caçar cuquetes, no donen ocasió a que els pollets mengin sovint. Altres, esgarrapant la terra, els apiloten i els aixafen. Per això hi ha molta costum de fermar-les, i d'eixa manera es salven moltes dificultats.

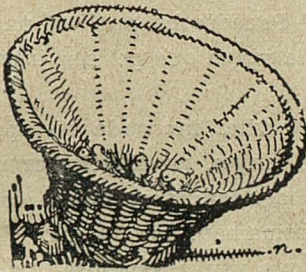
La pagesa que té bons corrals, de parets altes, arracerats i ben batuts pel sol, té més aventatge de deixar les ramades de pollets a les seves i sols vigilant-los cap al tard, privant que s'apilotin en un racó de paret, on no hi deuen permanèixer llarga estona, si no, s'escalfen, indigesten i moren; ja no deu amoinar-se en tot el sant dia. La lloca deu estar ben neta de polls, i no ha de patir gens de diarrea, sinó ràpidament la llocada és perduda.

Si bonic és que gaudeixin de llibertat els pollets, i que no tinguin lloques males mares, difícil és saber-los acondicionar a la nit. Sotmesos a rica alimentació, els veureu valents, corredors i de seguida plomats si sabeu deixar-los a la nit com cal. En canvi, és freqüent observar que al llevar-los n'apareixen de morts i els sobrants no semblen la llocada que el jorn anterior havíem deixat.

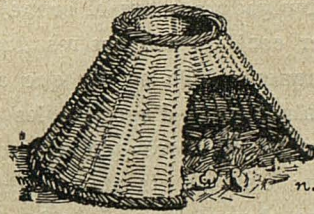
En la cria de pollets en grosses quantitats no fa témer el fred cru de l'hivern, sinó la nit, i no pas per major quantitat de fred, sinó per què per causes equivocades inspirades per por del fred de la nit els matem nosaltres mateixos.

No useu caixes ni els fiquen en gavadals, ni confieu en un recó de paret, que quan més calents els deixareu, per manca de corrent d'aire, més d'ofegats en trobareu el matí següent. No és pas perquè els tapeu, car si ho feu, llavors per espai que deixeu entre ells i l'objecte que cobreix, el mal subsistirà igualment.

Lo pràctic del cas és la pollera i el cove. Al dia següent de nascuts els pollets hi havia el costum de posar-los a menjar dintre d'una gran caixa sense tapa. A la nit s'arregaven a un recó i allí quedaven, o bé la mestressa els posava dintre la samal o portadora a passar la nit. La pollera ha salvat les dificultats dels primers dies acondicionant els pollets a menjar i recórrer cert espai sempre net, orejat i sotmès



Cove en posició invertida, per la cria dels pollets durant els primers dies. Es posa un xic inclinat perquè hi toqui millor el sol



Cove en posició natural. Allotjament dels pollets durant la nit des de un mes d'edat fins al tres mesos. El gravat representa el cove tallat d'un costat per deixar veure l'interior

al sol. A la nit, dintre del cove mig omplert de palla s'hi fa un bon jaç, i s'hi posen una vintena de pollets. Per més que es moguin i n'hi hagin de violents, sempre guarden la rodona, perquè els flacs s'escapoleixen fàcilment a un costat o altre. L'aire que dintre del gavadal o caixa no pot renovar-se bé, ho fa en el cove sense promoure corrent, guardant sempre la mateixa temperatura, i quan als capvespres un piulejar constant denota que els pollets senten fred i amb un sac o tros de roba es tapa el gavadal o la caixa, els millorem ràpidament, però si a mitja nit no es destapen, al matí hom pot trobar-se amb que l'aire rarificat els ha ofegat. Dormint en el cove, no succeeix aquest mal, encara que els tapem cobrint-lo, car la renovació d'aire es fa, si bé amb poca intensitat, lo suficient per a evitar l'asfíxia.

La pollera sols té utilitat els primers vuit dies del nèixer, aplicada

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

com lloc d'esplai dels pollets. A les quatre setmanes els pollets ja no poden passar la nit dintre del joc del cove i llavors lo més pràctic és estendre un petit jaç de palla, posar la pollera a sobre i col·locar a dintre els pollets. Segons el fred que faci i l'edat dels pollets, taparem part o tota la pollera, quedant sempre amb tan bona condició, que no hem de témer cap baixa en la llocada.

JOSEP SÈCULI ROCA

El brunejat de la vinya

L'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès ha publicat una fulla divulgadora sobre el brunejat de la vinya que pel seu intetès ens plau fer conèixer als nostres llegidors.

En aquesta fulla es diu que amb intensitat inusitada ha aparegut, principalment des d'agost, a les nostres vinyes, un flagell normalment quasi inofensiu, però que aquest any ha adquirit caràcters de suma gravetat: els ceps atacats canvien paulatinament per un color de xocolata fosc el verd normal de les fulles, que van assecant-se fins que es desprenen de la planta; el desenrotllament del fruit s'interromp i la vida de la planta queda aparentment paralitzada com en la sòn hivernal.

La causa de la malaltia és d'ordre purament fisiològic, havent-la accentuada, i potser provocada en part, les condicions atmosfèriques i principalment la sequedat del present any.

Es tracta de la malaltia del brunejat (*brunissure*, dels francesos), el procés extern de la qual comença per l'aparició en les fulles de la part baixa dels ceps, i en sa cara superior quasi sempre, d'unes taques negres que van a poc a poc engrandint-se penetren en el gruix de la fulla, i arriben a travessar-la fins a la cara inferior i envair-la per complet; llavors, la fulla assecada, es desprèn de la planta.

És un caràcter distintiu molt important el d'aparèixer i desenrotllar-se les taques sols en una de les cares de la fulla, no alterant l'altra fins que ha adquirit un notable desenrotllament en la primera, essent les nervadures la porció més resistent.

Després de les de la base, són atacades successivament les altres fulles fins que en tot el cep no en queda ni una; si l'afecció es presenta com en el present any, en l'època en la qual havia de completar-se la maduració del fruit, la malaltia adquireix caràcters de veritable importància.

Tots els productes que absorbeix el fruit per a la seva formació i

maduració són elaborats per les fulles; mentre aquestes produeixen el suficient a l'alimentació d'aquell, la planta segueix sa vida normal. Però pot arribar un moment en què les fulles no puguin satisfer amb llurs productes les necessitats del fruit, sigui per una producció excessiva en relació amb el vigor de la planta o amb el desenrotllament de sa part vegeativa, (escassetat de fulles, per exemple, destruïdes per un fort atac criptogàmic), sigui per no trobar les arrels en el terreny les matèries nutritives en la forma i proporció convenient, o per altres causes. Llavors, no per això deixen en absolut de créixer i desenrotllar-se els raïms, però ho fan a despeses de la pròpia substància de la planta, principalment de les fulles, les matèries de reserva de les quals s'esgoten ràpidament, provocant llur destrucció; i en tal moment, no podent elaborar el cep nous productes i esgotades les matèries que conservava magatzemades en els seus teixits es paralitza per complet la marxa madurativa del fruit.

Totes les causes que afavoreixen l'empobriment dels teixits de la planta en materials de reserva sigui per excès de producció en relació al desenrotllament del cep, o per defecte d'absorció de matèries nutritives així com totes les que contribueixen a disminuir la seva potència vegetativa (malalties criptogàmiques, etc.) poden, doncs, assenyalar-se com causes ocasionals del brunejat. Potser podria atribuir-se en el present any a la sequedat prolongada, amb la consegüent dificultat de dissolució de les matèries fertilitzants del sol (única forma en què pot absorbir-les la planta) el gran increment de la malaltia de les nostres vinyes.

El tractament a seguir en les plantes que han sofert els seus efectes, ha d'ésser tal que restableixi la normalitat fisiològica, el qual equilibri destrueix la malaltia.

Serà, per tant, el més indicat, aminorar la fructificació per una enèrgica poda reduint el nombre de borrons i afavorir l'absorció de matèries nutritives per un abundant adobament ric principalment en potassa, que és l'element que en major quantitat consumeix el cep.

Restringida la producció i podent disposar d'abundants materials nutritius, podrà la planta refer-se de l'esgotament sofert, adquirir noves reserves i tornar a sa vida normal.

Pot emprar-se per això la següent fórmula d'adob mineral a repartir durant l'hivern:

Superfosfat.	100	quilograms
Sulfat amònic.	100	»
Sulfat de potassa.	50	»

aplicada a la dosi de 200 grams per cep.

El professor Ravaz, recomana com a molt eficaç, impregnar els talls produïts per l'operació de la poda als ceps que han sofert el brunejat amb una solució saturada de nitrat i fosfat potàssics a la qual pot afegir-se una certa quantitat de sulfat de ferro.

En resum, el brunejat és una malaltia deguda a la debilitació de la planta: totes les causes que a això contribueixin afavoriran l'aparició i desenrotllament d'aquella afecció; tots els tractaments que contribueixin a tornar-li el seu primitiu vigor seran, doncs, recomanables.

COMENTARIS

Per combatre l'arrufat del presseguer

L'arrufat o garrof del presseguer es combat a la nostra terra fent pulveritzacions cúpriques abans de la florida. Els resultats són un xic dubtosos car en anys de forta invasió la malaltia es desenrotlla igualment.

El mateix passa, com és de suposar, a l'estranger. Per això els experiments per combatre el mal es segueixen sense interrupció. A alguns llocs fan les pulveritzacions quan l'arbre té fulles; cal però que siguin varietats que resisteixin el sulfat. L'Amsden, per exemple, té fulles molt sensibles que es cremen amb la major facilitat.

Recentment un agrònom francès, Chabrolin, ha comunicat a l'Acadèmia d'Agricultura de París el resultat dels seus experiments. Segons ell, els tractaments efectuats tres setmanes o un mes abans de la floració, això és en l'època en que habitualment es fan a Catalunya, són poc útils. Per que siguin eficaços cal fer-los en els mesos de novembre o desembre emprant solucions cúpriques fortament alcalines.

Pensem que és cosa que pot provar-se fàcilment.

Segon Congrés i Exposició d'Avicultura

Ens ha arribat el Programa-Reglament d'aquests aconteixements que s'anuncien per a abril i maig de l'any vinent.

Bé està el programa, però com acabat d'estampar — com qui diu — ja han caigut entre altres alguns elements del Comitè d'Honor pertanyents a la gran comparsa política esfondrada. Abundarà la ploma, més alguns han deixat ja el pel al marge de l'Exposició.

Ço que diran alguns dels polítics caiguts: ¿Exposició d'Avicultura? Estem aviats i positivament exposats al públic menyspreu.

La fructicultura a Califòrnia

Califòrnia va esdevenint ràpidament el país clàssic de la fruita. Aquesta producció va, de mica en mica, fent oblidar les seves mines d'or que foren les que li donaven nom i riquesa durant el segle passat. Califòrnia era, aleshores, el país meravellós de l'or; avui co-

VITTORIO SERRA

CALLE VILADOMAT, 126 - Teléfono 937 H.

Drogues i Productes químics
Productes enològics, especialiat
en colors inofensius per a vi
Sofre, importació directa d'Itàlia

Representant general i depo-
sitari dels Productes insecti-
cides Anticriptogàmics de la

Societat Eléctrica i Electroquímica del "Caffaro" :: Seu a Milà (Itàlia)

LISOL

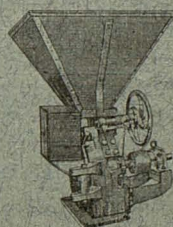
Insecticida indispensable a l'A-
gricultura, Ramaderia i Higiene.
Demani's el fullletó «EL LISOL
EN AGRICULTURA» que
enviem gratis

De venda en principals Drogueries i en
la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans - Barcelona

Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Morsec, Ga-
rrotes, Faves, Se-
gol i tota classe
de cereals. Els de
major rendiment i
de més durada.
Proves gratis.
Més de cent cartes
de referència.

MARC TORRAS
Angels, 12
Barcelona



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

Bàscules caixes per a cabals Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

CASA METZGER, S. A.

Casa central: ·
Passelg de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

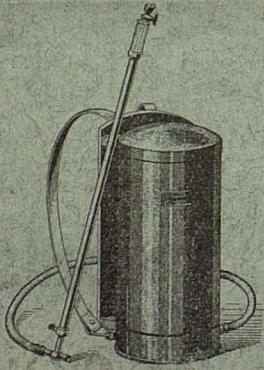
BARCELONA

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



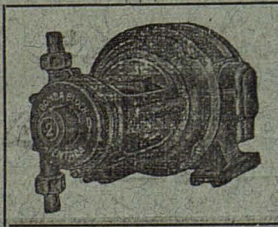
PULVERITZADOR "LE RATIONNEL"

Per aire comprimit: Alta pressió continua: La compressió de l'aire sols es verifica una vegada al dia: El més eficaç per al tractament dels arbres :: Adquirit pels Servels 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
"Avicola"
Per a tractaments del besfiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

Hening, Turpini i C.^a
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 Laietana, 21, pral.
Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

mença a ésser el país meravellós de la fruita, allí on és produïda en condicions inmillorables i en proporcions que a nosaltres, europeus, acostumats de sempre a la limitació ens semblen fantàstiques.

Actualment existeixen 661,564 hectàrees de fruterars especialitzats; d'aquestes, 65,412 són de pruneres, i 52,753 de presseguers. I les plantades van creixent cada any.

Hom no podrà meravellar-se si un dia no llunyà, Amèrica conquereix els mercats europeus.

La sidra

Si a tot arreu on hi cap un arbre, tinguéssim la cura de posar-l'hi, com augmentaria la riquesa agrícola!

Llegim que segons les darreres estadístiques formades, a Astúries es produeix la següent xifra de sidra o suc de pomes:

Sidra usual	236,824 hectòlitres
Sidra escumosa	35,000 »
<hr/>	
Total	271,824 »

Sembla que no, amic lector, i traduïda aqueixa xifra en pessetes, ultrapassa de catorze milions i mig.

Els remolatxers d'Urgell

Els representants de vint-i-cinc pobles remolatxers d'Urgell, reunits a Bellvís s'han dirigit al director de la Societat General Sucrera, demanant algunes coses que ens semblen justes.

La bledarave a l'Urgell és pagada normalment de deu a quinze pessetes menys que la de Navarra i Aragó. Aquesta diferència no té cap justificació per tal com la riquesa en sucre és més o menys igual. La raó del baix preu, cal cercar-la únicament en la manca de competència. A Navarra, la lluita entre varies fàbriques fa pujar els preus. Aquest any, degut a la general poca collita per la fortíssima invasió d'erugues, de la qual parlarem en aquestes planes fa algun temps, ha arribat a les noranta pessetes, mentre a l'Urgell es manté a seixanta.

Els nostres conreadors, fundats en la igualtat de riquesa en sucre, demanen que la remolatxa d'Urgell sigui pagada al mateix preu que la de Navarra i Aragó. Això, no cal dir-ho, és just i els pagesos tenen raó de no voler que l'Urgell sigui considerat com una mena de colònia d'explotació.

Els nostres remolatxers demanen també que sigui establert un descompte fixo per la corona tallant-la arran de la insensió de les primeres fulles; ara, això es fa de la manera més convenient per la Sucrera encara que els agricultors siguin perjudicats. El mateix passa amb el descompte corresponent a la terra que els pagesos volen que sigui fixat mitjançant proves.

AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.^a-Diputació, 251-Barcelona

En conclusió els nostres remolatxers volen ésser tractats amb justícia.

S'els escoltarà la companyia? Pensem que serà un xic difícil per tal com la manca de competència la fa mestressa absoluta de la producció urgellenca.

Per nosaltres el remei està en una gran fàbrica cooperativa. Els beneficis en la producció de sucre són més segurs i més elevats que amb la producció de vi, d'oli, de farines, d'alcohols. Una cooperativa sucra té més segura la vida que un celler cooperatiu o que un molí d'oli.

La fruita de França

Acaben de sortir les estadístiques de la producció agrícola francesa en 1920. D'elles prenem aquestes dades sobre la producció frutera:

Albercocs	35,340 quintars	6.800,000 francs
Cíteres	492,540 »	65.000,000 »
Préssecs	188,400 »	37.000,000 »
Prunes	299,600 »	33.000,000 »
Pomes i peres de taula	2.664,400 »	307.000,000 »
Pomes i peres de cidra	15.072,290 »	533.000,000 »
Prunes destinades a assecar	126,430 »	22.000,000 »
Castanyes	1.606,140 »	84.000,000 »
Raïm de taula	821,500 »	101.350,000 »
Mous	462,640 »	100.000,000 »
		<hr/> 1.289.150,000

Malgrat produir fruita per valor de més de mil milions de francs, França n'ha d'importar cada any. Això confirma el nostre punt de vista, tants cops sostingut: que la fruita és un dels productes de la terra, de major consum.

Una veu sindicalista

Escatint sobre el projecte de llei, regulador de la rabassa morta, formulat per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, el Sindicat de Ordal posa les següents apostilles al seu estudi:

«Agermani's la justícia amb la caritat entre propietaris i pagesos, i guanyaran uns i altres, i regnarà el benestar al camp».

«El poble està famolenc d'actes d'amor; per això segueix als agitadors que l'hi brinden un amor que, degut a la ignorància i bona fe proverbials dels humils, no veu que és fals i que no és altra cosa que egoisme i afany d'enlairar-se.»

«Nosaltres entenem que entre el propietari que dona terres a menar i el pagès que les accepta per a conrear-les, s'estableix un contracte que bé podríem anomenar societat o companyia per a «explotar un negoci».

«Ha de percebre cadascú el que sigui de raó segons el capital o treball aportat al negoci de l'explotació de la terra».

França i Itàlia demanen olis, però sols els volen refinats o dolents; del fi no en parlen. Els embarcs d'aquests dies han sigut quasi nuls; però això no vol dir que no comprin; també han invadit els seus representants les regions productores andaluses i han fet ajustos a entregar deixant paga i senyal que de vegades aquesta ha arribat a igualar-se amb el preu que han pagat.

L'aspecte del mercat és assats pintoresc; pot ésser que m'ho sembli a mi, perquè estic descentrat, trobant-me a Andalusia on encara que es coneguin els costums són bona cosa diferents dels de casa nostra. Cada dia veiem pujar l'oli; figureu-vos que ací, a primers de novembre es pagava a 62 o 63 rals l'arroba d'onze quilos i mig; doncs bé, avui ja es paga a 86 i 88 rals, ço que representa un ral diari; si això dura no sé pas on anirem; als d'aquí també els esgarrafa i en interrogar-los responen: «*suerte que el Directorio se pondrá en medio*»; però no obstant això, oli que s'ha comprat al dematí, és venut a un ral més al migdia, sense que l'agricultor se'n beneficiï en res perquè ell ja té venuda l'oliva fa dos mesos a un senyor que li ha avançat quartos.

De preus, podem anotar els següents.

Barcelona paga:

Corrents vells, a 47, 48 duros; corrents nous, a 45, 46 duros; fins, però andalusos, 50, 51 duros; tot per carga, al magatzem del comprador.

A Tortosa s'han pagat les classes de fabricació actual a 28 i 30 pessetes quinze quilos.

A Reus, de 31 a 33 pessetes la mateixa mesura.

També els olis al sulfur tenen bona marxa; per Andalusia, que encara no s'ha començat a fabricar, es parla de 130 pessetes els cent quilos pels de poca acidesa i pels d'alta a 115 pessetes, sobre vagó procedència.

El pinyol s'ha pagat ací entre 600 i 800 pessetes el vagó de deu mil quilos.

LJSINI ANDREU

Sevilla.

NOTICIARI

Els entrebanes burocràtics, han estat causa de que el Consell Provincial de Foment de Girona hagi hagut de suspendre els concursos d'aviram que tenia proposat celebrar aquesta tardor, així com el tractament contra la mosca de l'oliva i altres projectes, degut a que el Consell Superior de Foment no ha aprovat encara els pressupostos que té presentats des del mes de maig.

En la darrera sessió celebrada pel dit organisme, s'acordà insistir prop del Consell Superior, palesant els greus perjudicis que es causen a l'agricultura per la paralizació d'aqueixos afers.

—*El Consell Provincial de Foment de Lleyda* ha creat un museu de patologia vegetal, que és públic, havent-se instal·lat al segon pis del Palau de la Diputació Provincial.

—*Una junta d'obligacionistes ha creat el Sindicat Agrícola de Banyoles i sa comarca*, confiant-els-hi una tasca fiscalitzadora de la marxa de les diverses seccions, per tal que siguin una garantia per a la bona marxa de l'entitat i uns bons auxiliars de la Junta, i així vulguin tots adonar-se de que el Sindicat és la casa pairal de tots els socis.

—*Un Sindicat agrícola desempenya un càrrec municipal*. L'Ajuntament de Moyà ha nomenat dipositari dels cabals de dita població a la Caixa d'Estalvis del Sindicat Agrícola «Lliga de defensa de l'Arbre Fruiter» lo qual l'honra altament. Això implica una fonda compenetració entre tots els habitants de Moyà, que ens plauria sense sovintejar a tot arreu de la terra.

—*L'arròs d'Amposta*. Una sola casa d'Amposta exportadora d'arròs, des del primer de novembre de 1922 a primer d'agost de 1923, ha remesat a l'estranger 36,910 saques d'arròs i 19,432 saques a distints punts d'Espanya, o sigui un total de 56,342 saques, amb la qual cosa es demostra ben bé la importància que té aquest conreu al terme d'Amposta.

—*La disposició ordenant que les societats remetin quinzenalment una nota dels ingressos i de llur inversió*, per a res no sembla resar amb els Sindicats Agrícoles.

En virtut de consultes rebudes a la Federació Sindical Agrària de Girona, aquesta entitat acudí en consulta a la Confederació Nacional, la qual contesta que el R. D. de 10 de març que ho disposa, no abarca als Sindicats Agrícoles ni per la seva lletra ni pel seu esperit, puix solament fa referència a les entitats acollides a la Llei d'Associacions, i els Sindicats Agrícoles no es regeixen per dita llei sinó per la d'especial creació del 28 de gener de 1906.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Prosseguint la campanya de lluita natural contra la mosca, el cap del Servei d'Arbres fruiters ha estat a Ulldesona per a lliurar els *Opius concolor* rebuts de Tripolitània, així com els nascuts al Laboratori.

Demés s'ha realitzat pel mateix servei una visita als camps experimentals de Campredó, Cambrils i Parc Samà.

Pel cap del Servei d'Acció Social Agrària Sr. Rendé, s'han evacuat diverses consultes sobre funcionament de Sindicats, i rebudes visites que en demanda de guiatge li han fet comissions dels sindicats agrícoles de Montblanch, Alcover i Borges del Camp.

La Hortícola Reusenca	Arbres - Plantes
Viuda de P. Marsal - Telèfon 63	Exportació
	R E U S

Els alumnes de l'Escola Superior d'Agricultura Srs. Ramon Pierola, Josep Farran i Lluís Vallès, han donat unes conferències a dit centre d'Ensenyament, en les quals han comunicat les impressions rebudes durant la seva estada a Itàlia amb motiu de la missió escolar que realitzaren a la Reial Escola d'Agricultura de Portici.

Desenrotllaren respectivament els temes: «Notes de viatge i estada a Roma»; «Impressions»; i «La lluita natural i exemples».

Il·lustraren els parlaments amb projeccions.

El professor de Física de l'Escola Superior d'Agricultura Sr. Rafael Campalans ha donat una conferència als alumnes de Llengua Catalana i cultura, desenrotllant el tema *Cosmogonia o creació de l'Univers*.

Segons teníem anunciat, a la població de Vallmoll s'hi ha donat un curset de divulgació de vuit lliçons de durada, el programa de lliçons del qual ha sigut d'aquesta faísó:

Dues conferències sobre el conreu de l'avellaner i el garrofer, a càrrec de D. Joan Salom.

Dues de viticultura, a càrrec de D. Erasme M. d'Ymbert, cap dels Serveis de Viticultura i Enologia.

Dues de ramaderia, a càrrec de D. Eduard Simó, ajudant del Servei de Ramaderia.

Dues d'enologia, a càrrec de D. Jaume Raventós, Director dels Serveis tècnics d'Agricultura, havent inaugurat les tasques i donada la conferència de clausura el propi Sr. Raventós.

CONSULTORI

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

R. A. VALLS.—Per fer desaparèixer l'agre de la bóta pot usar el següent procediment. Omplir-la primer d'aigua durant unes quantes hores perquè tingui temps de remullar-se bé. Buidi i introdueixi una solució bullent de sosa o potassa al 15 ó 20 per cent. Remeni la bóta en tots els sentits, buidi novament, i esbandeixi abundantment amb aigua.

Per les bótes que fan olor de florit renti ben bé amb aigua bullent i després amb aigua freda, que contingui un o dos litres d'àcid sulfúric per hectòlitre. En acabat esbandeixi amb molta aigua.

Recordi que l'àcid sulfúric ha d'ésser tirat a poc a poc a l'aigua i no l'aigua en l'àcid.

A. H. CIUTAT.—Les algues marines poden ésser emprades com adob. És important solament llur contingut en potassa.

M. DE LA C. C. DE S. GIRONA.—Amb molt gust contestem a les consultes que ens són dirigides. Respecte al secatge de les prunes trobarà les dades que l'interessen en l'article de R. Sala, publicat en el número 15 d'aquest any. En el número vinent en tornarem a parlar. En aquests articles trobarà notícies més completes de les que podríem donar-li d'aquesta secció estant.

Ah! Malgrat tot, en català ens entendrem sempre molt bé.

R. S.

CALENDARI

de sembres 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 cabessar.—Ceba dolça de Sant Vicens.—Ceba blanca, grossa.—Col de capdell o de soldat.—Ceba de Pasqua o Papalina.—Ceba genovesa i altres de fulla llisa.—Ensias escaroler de primavera.—Escarola de cabell d'àngel (sense trasplantar).—Espinacs.—Faves.—Julivert.—Naps rodons, blancs.—Pastanaga de taula.—Pèsols de set setmanes.—Pèsols tirabecs o Caputxins.—Pèsols verds d' Austràlia.—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 sembres de les Bledes, Juliverts, 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 VILA.	La vaca lletera (Les vaques i la producció de llet)	6 »
J. SALOM.	L'ametller.	4 »
J. M. RENDÉ . . .	Organització i guiatge de Sindicats agrícoles.	7 »

FUNDACIÓ BERNAT METGE



Heu's aquí l'empresa literària més sòlida i transcendent del nostre Ressorgiment cultural. Arreu de Catalunya i entre les seleccions espirituals estrangeres ha estat rebuda amb entusiasme

Editorial Catalana
SOCIETAT ANÒNIMA
Ferlandina, 7, 9 i 11
Telèfon núm. 5329 A

ADMINISTRACIÓ:
ÈSCUDELLERS, 10 BIS
Tel. 184 A : BARCELONA

GRAN VIVER D'OLIVERES ARBEQUINES DE JAUME OLIVELLA GALOFRÉ

Carrer d'Anselm Clavé, 11
Sant Quintí de Mediona

PREUS:

Plançons de 3 anys, de 1,10 a 1,50 metres d'alt, a 80 pessetes el 100
> > 2 > > 0,80 a 1,20 > > a 65 > >
> > 1 > > 0'40 a 0,80 > > a 45 > >

Salvo variació o existència. Aquests preus s'entenen francs de port fins a l'estació del ferrocarril de Sant Sadurní de Noya.

Embalatge en bones condicions en caixes amb herba tendra, a 10 pessetes per cada 100 plançons.

Les oliveres arbequines són les més adequades al clima i terreny de Catalunya i, demés, són les que produeixen l'oli més apreciat en els mercats d'ací i de fora.

PAPERS "PUIG"

Especialitat en Papers-filtres per a farmàcia, vins, olis i demés usos industrials - Existència permanent per a servir tota classe d'aparells filtres-premsa per Importants que - - siguin les demandes - -

Salvador Puig
Enric Granados, 5 (abans
Universitat) - Tel. 3581 A
BARCELONA

Úniques fàbriques a Espanya
Casa fundada en 1900
PAPERS EN GENERAL

Fabricació de Paper Pergamí per a grasses, xocolates i indústries derivades de la llet, en competència i qualitat als seus similars estrangers; especialitat en els tipus per a filatures i també per a pergamins fantasia - - -

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Publicacions divulgadores

dels

Serveis Tècnics d'Agricultura

	Pessetes
1.—«Resum de conferències de Viticultura», per Erasme M. d'Ymbert	0'35
2.—«Com es poda l'olivera», per August Matons	0'15
3.—«Les cuques filoses de la pomera i de la prunera», per August Matons.	0'15
4.—«El corc de les pomes i de les prunes», per August Matons	0'15
5.—«La plantació dels arbres», per August Matons	0'30
6.—«El Còlera de l'aviram», per C. R. Danés Casabosch.	0'30
7.—«Un factor primordial en la producció de l'atmetller: La Fecundació», per Joan Salom	0'15
8.—«L'alimentació humana», per Jaume Raventós	0'50
9.—«Com es combat el diabló de l'avella- ner», per Joan Aguiló	0'15
10.—«Engreixament de porcs», per M. Ros- sell i Vilà	0'15
11.—«La lluita contra la mosca de l'oliva», per August Matons	0'30
12.—«La psicologia en els nostres pagesos», per Josep M. ^a Rendé	0'35
13.—«Trellades i adobs», per Josep Camps 14.—«L'arrufat i el pugó del presseguer i de l'atmetller, per Joan Salom	0'15
15.—«L'esporga de l'atmetller», per Joan Salom	0'15
16.—«El negre de l'olivera», per August Ma- tons	0'15
17.—«La vaca lletera», per M. Rossell i Vilà 18.—«Engreixament de Vedells», per M. Ros- sell i Vilà	0'30
19.—«La sansa com adob», per August Ma- tons	0'15
20.—«Per a fer bons olis», per August Ma- tons	0'30



**Dirigir les demandes als «Serveis Tècnics
d'Agricultura» : Urgell, 187 ~ Barcelona**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Editorial Catalana, S. A.

Ferlandina, 7, 9 i 11
Telèfon 5329 A.
BARCELONA

La gran capacitat de rendiment de nostre moderníssim utilatge i la seva absoluta perfecció ens permeten atendre no sols

a la producció pròpia, sinó també a qualsevol altret reball que els nostres amics i el públic en general tingui a bé encarregar-nos. 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 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, pel que toca al lèxic i a l'ortografia, per l'Institut d'Estudis Catalans.



Administració:
Escudellers, 10 bis
Telèfon 184 A.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDA, ROS I C.^A - 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

SOCIETAT ANÓNIMA D'ADOBES "MEDEM"

Importació directa d'Adobs Químics

Superfosfats de calç
- Escòries Thomas -
Sulfat d'Amoniac

Sals de Potassa de Stassfurt
Sulfat de coure,
Sulfat de Ferro, Sofres

ADOBES COMPOSTOS



Barcelona, València, Màlaga, Alacant,
Granada, Tarragona



En dirigir-vos a les cases anunc'adores, citeu AGRICULTURA

BOMBA HIDRÀULICA CARRERAS

SISTEMA PATENTAT



*Trasbalsa vins i olis sense alterar llur naturalesa : Eleva aigua a qualsevol alçada
Consum la meitat de força que qualsevol altre sistema : Suporta elevades temperatures dels
————— líquids —————*

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfon 888 H.

BARCELONA