

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL-LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
 GENÍS :: JOAN ARUMÍ :: LLORENÇ BADELL :: JO-
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
 NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
 LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: 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 RENDE :: M. ROSSELL I
 VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M.ª SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

La crisi del vi, per *August Matons*. — La papallona de la col i els seus enemics, per *Joan Aguiló i Garsot*. — La nacionalització de l'avicultura, per *M. Rossell i Vilà*. — Fabricació industrial del vinagre, per *Lluís Guitart*. — Treballs de repoblació. II. Extracció, conservació i assaig de la llavor de les espècies considerades, per *Segimon Vandrell*. — Passeigs agrícoles i regeneradors. Ocells, treball, desequilibri, món al revés, la terra i la fàbrica, modes, per *Josep Rosell*. — Comentaris. — Informació vinícola, per *Pere J. Llorc*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia, per *Cam*. — Consultori, per *Ots*.

Filtres "Tormo"

:: :: A PRESSIÓ :: ::

Patent n.º 82.391

**Pel filtratge de vins blancs,
tints i vermouths.**

Filtren i refiltren amb una sola operació per mitjà d'un senzill joc d'aixetes. Són els de millors resultats, més pràctics i els més econòmics amb llurs preus.

■ ■ ■ ■

VICENS VILA CLOSA

(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

Maquinària Viti-vinícola : Productes Enològics : Aparells per a analitzar els vins
Articles de boters

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica: KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigr-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Bàscules
caixes per a
cabals

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

Fertilitzador

Radiactiu H. B. C.

MARCA **“U. R. T.”**

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

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA

Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID

Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

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

PREMSES CONTÍNUES “MABILLE”

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

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

Publicacions de l'Escola Catalana d'Art Dramàtic

ACABEN DE SORTIR

EL TEATRE DE LA CIUTAT

Per Lluís Duran i Ventosa

...

Consideracions sobre les interpretacions dels per- sonatges de Shakespeare

Per M. Morera i Galícia

...

Molière i la farsa dels meïges

Per Adrià Gual

...

ADMINISTRACIÓ

Editorial Catalana, S. A.

ESCUDELLERS, 10 BIS

PREU: UNA PESSETA CADA FASCICLE

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 crisi del vi

ELS diaris i les revistes d'aquests dies porten sovint àmplies ressenyes de la simpàtica campanya que, en defensa dels interessos vinyaters, ve ralitzant activament la Unió de Vinyaters de Catalunya.

Som novament davant d'una crisi vinícola, crisi greu, crisi forta, que a nosaltres però no ens ha sorprès perquè de temps coneixem els perills de la viticultura i sovint n'hem parlat des de les planes d'aquesta revista.

La Unió de Vinyaters, en la seva campanya, posa en evidència algunes causes de la crisi i proposa remeis que, aplicats rigurosament, contribuirien a resoldre la crisi actual i sobretot farien menys greus i freqüents i més curtes les fretures; però al nostre entendre, no resolen el problema d'una manera definitiva.

Les causes de les crisis vinícoles són més fondes i complexes. Cal que ens ho confessem sincerament. Malgrat les simpaties que desperta, malgrat aquell amor que el vinyater sent pel cep i que cap altre pagès no sent pels seus cultius, malgrat els preus que el vi assoleix de tant en tant, malgrat els beneficis que pot deixar, la vinya resulta avui, tot comptat un mal conreu.

Cap altra planta requereix una suma tan elevada de cures continuades i cares per a donar un producte subjecte a fortes oscil·lacions de preu que tan aviat s'aixeca als núvols com descendeix desesperadament. I això no és solament a Catalunya o a Espanya. Tots els països vinícoles estan exposats igualment i sofreixen crisis igualment. L'alternativa regular entre els períodes de les vaques grasses i els de les vaques magres, no és una característica particular de la nostra viticultura. Per nosaltres la causa fonda de la crisi és la sobreproducció, la saturació dels mercats mundials, al costat de la qual estem des de fa anys. Poques

plantacions noves, ràpidament portades a fruit, o una bona collita ens aboquen d'una manera inevitable a la crisi.

Deuen fer uns dotze anys que, a Itàlia, una comissió competentíssima constituïda per tècnics, comerciants, industrials i viticultors, aconsellà oficialment la destrucció d'una certa extensió de vinyats per a evitar les crisis vinícoles violentes i freqüents que portaven la misèria a les regions vinyateres. Avui a Itàlia el problema està momentàniament resolt mercès a la funesta activitat de la filoxera que durant la guerra ha mort els vinyats de regions senceres. Però es replanta rabiosament i és fàcil preveure que aviat s'assolirà de nou una sobreproducció.

Fa quatre o cinc anys, a l'Argentina, tots els viticultors associats no trobaren altre mitjà per resoldre la crisi que durava de temps i per evitar la constant sobreproducció, que llençar una part de vi sobrant de les collites anteriors i deixar perdre una part del raïm pendent de la collita de l'any. Solament així pogueren determinar una alça dels preus.

Nosaltres pensem, doncs, que la causa principal de totes les crisis vinícoles és la sobreproducció, assolida amb facilitat perquè la producció mitjana anormal al món és molt pròxima a satisfer les necessitats del consum perquè com han demostrat Gervais i Gouy en un interessantíssim llibre sobre el comerç dels vins del qual s'ocupà AGRICULTURA en el número 4 de l'any passat, el consum mundial de vi ha disminuït d'una manera sensibílissima en els últims anys havent-se reduït d'un 20-25 per 100 les exportacions.

El problema per tant no és català o espanyol, és mundial, solament que les crisis a Catalunya són més greus que no pas als altres països vinícols perquè proporcionalment a la nostra riquesa, a la nostra superfície, a la nostra població, la producció de vi és molt més elevada, com pot veure's en el següent estat:

	Producció de vi en hectòlitres per habitant	Producció de vi en hectòlitres per quilòmetre quadrat de su- perficie nacional
Catalunya	2.4	200
Espanya (compresa Catalunya) . .	1.30	60
Itàlia.	1.20	160
França	1.25	90

Aquestes xifres, demostren prou clarament que els efectes d'una crisi vinícola han d'ésser per força més sensibles a Catalunya que en qualsevol altre país i també, que han d'ésser més freqüents i més fortes les oscil·lacions dels preus.

Per això el remei consisteix en substituir parcialment el conreu de la

vinya. No volem dir amb això—seria al menys estúpid sostenir-ho—que s'hagi d'abandonar immediatament i de cop. Però es pot anar canviant allí on les condicions ho permetin. No replantar les vinyes velles, no fer plantacions noves, i recorre a altre conreus.

Aquest remei no és d'efecte immediat, naturalment, però d'aquí a uns quants anys se'n ressentirien les beneficioses conseqüències.

Nosaltres creiem que al costat de la campanya que realitza la Unió de Vinyaters, se n'ha de fer una altra que ha de consistir en cercar conreus susceptibles de substituir útilment la vinya i convèncer els nostres pagesos que és necessari anar a la substitució.

AUGUST MATONS

La papallona de la col i els seus enemics

Tots els pagesos coneixen aquesta papallona blanca, atraient, amb una faixa negra a l'extremitat de les ales superiors les quals a més tenen dos punts d'igual color un davall de l'altre que científicament s'anomena *Pieris brassicae*. En les hores més solejades vola per les hortes i jardins omplint-los de vida; ella, els ocells i les abelles, fan que les flors dels jardins i hortes donguin impressió de cosa viva, no pas de flors de paper o de jardí encantat.

Segons els anys pel març ja es veu voleiar, i sempre des de primers d'abril fins als bons dies de novembre, en hortes i jardins ben arrassats del Camp de Tarragona.

Poden veure's les seves postes en la cara inferior de les fulles de la crucífera, formant plaques grogues que no són altra cosa que els ous de la *Pieris* de forma cònica tallada, i emplantats verticalment en nombre ordinari de 80 a 120. El Professor Silvestri n'ha observat de 18 a 250 a Portici.

La crisàlide és de color cendra verdós, amb punts negres i altres grocs. Se la pot veure fàcilment des de desembre al març agafada a les parets tocant als jardins i hortes, i en les esclertes de llurs arbres.

És de la secció de les *Sucintes* o sia d'aquelles que per a sostindre's porten un fil de seda transversal passat pel primer terç del cos començant pel cap, i amb la última anella abdominal que segrega seda s'aferra també als suports.

Les larves són verdes, amb punts grocs i cap fosc, vestides per una línia dorsal i dues altres laterals grogues, provistes de cerdes negres i

algunes de blanques; porten tres parells de potes toràciques i cinc d'abdominals.

Des d'abril ordinàriament aquesta eruga rossega les fulles de la col i per la tardor també el bròquil i col-i-flor. Mantes vegades no deixa més que els nirvis principals de les crucíferes en les quals viu.

Al camp de Tarragona a últims de gener pot encara observar-se en les cols de certes hortes.

El Professor Silvestri diu que a la Itàlia Septentrional fa dues generacions i quatre al menys en la del Sud. Al camp de Tarragona creiem que són de cinc a sis les generacions d'aquesta papallona.

En fer la biografia de certs insectes cal referir-la sempre al lloc si volem parlar amb precisió.

Hi ha una llista infinita d'insectes útils o perjudicials a l'agricultura, de biologia diferent segons on viuen; la *Saissètia Oleae* pels contorns de Portici fa dues generacions, i aquí en fa tres; les dues d'istiu i una d'hivern, l'*Scutillista cyànea*, paràsit de la *Saissètia olea* i del *Cereplastès rusci* aquí passa l'hivern davall de la *Saissètia* parturient i a Itàlia el passa devall de la crosta del *Cereplastès rusci*. Podrien citar-se altres casos que tots demostren la conveniència que els nostres laboratoris facin força biologia concreta.

Manera de combatre l'eruga de la col.—Una fórmula per a combatre un insecte rossegador estaria adequat per aqueix cas, si no fos que totes elles són verinoses i que la col i altres crucíferes que ataquen la *Pieris*, tenen tanta cera en les fulles que difícilment pot mullar-se; així i tot afegint als insecticides corrents un xic de caseïna, oli, etc., pot intentar-se amb regular èxit la lluita a condició de rentar la crucífera bé abans de menjar-la.

Aquestes dificultats ens inclinen a recomanar la

Lluita biològica.—L'eruga de la col està parasitada mantes vegades pel *Pteromalus Puparum*, micro-himenòpter calcidid de la família dels pteromàlids i per l'*Apanteles Glemeratus*.

Pteromalus Puparum.—Aqueix micro-himenòpter abunda molt al camp de Tarragona. Des del desembre se'ls veu damunt de les eruges posades a les parets per a crisalidar o al damunt de la crisàlide recentment feta. S'està hores i hores parat mig mort de fred, i quan li plau amb l'obiscapte forada la cuca o la crisàlide per a depositar-hi la postura. En una mateixa víctima hi poden pondre tres o quatre *Pteromalus*, ordinàriament. Aquests confien la descendència en varies erugues. És freqüent que els *Pteromalus* després de la posta es posin davall de la cuca o crisàlide per a resguardar-se del fred com ho és també que abans s'estiguin aprop d'ells movent les antenes abans de posar-se en l'hospitalari de llur descendència.

De les postes en surten unes cuques petites de pteromalus, larves millor, que roseguen els teixits de les crisàlides no deixant més que el derma esquelet. L'evolució del Pteromalus es fa des de l'ou fins a l'insecta acabat a dintre mateix de la crisàlide de la Pieris, i la rapidesa evolutiva més que altra, dependeix dels graus termomètrics del mig ambient.

Antany de crisàlides parasitades que tenia en uns tubs de vidre en el camp, fins als primers dies de març no tenia als petits pteromalus; enguany els tubs de vidre els he posat en la meua cambra de treball i avui, quinze de gener me n'adono que les crisàlides estan foradades i veig els petits himenopters voltejant pel tub. Les crisàlides un any i altre, varen ésser fetes durant els cinc primers dies de desembre. He obtingut uns promitjos de 60 Pteromalus de cada crisàlide.

Apantelus Glomeratus. Aquest altre micro himenopter escasseja al camp de Tarragona, pel gener pot veure's algun niu. A Barcelona i a Itàlia és moltíssim més abundant sens diu, que el *pteromalus*.

Apantelus Glomeratus fa les postes únicament en les cuques, mai en les crisàlides de la col, com el *pteromalus puparum*. Una vegada aviades les postes, les petites larves d'apanteles s'alimenten dels humors i teixits de la pieris, i quan estan per a crisalidar foraden l'epidermis de l'hospitalària, i surten fent-se un *cucó* groc cada una, i aglomerant-se de divuit a quaranta, prop de la cuca de la col.

Les cuques parasitades no es moren mentre porten en ses entranyes apanteles, aquests han de beure el suc dels teixits vius, i si aquells morien, aquests no tindrien de què alimentar-se. Les cuques de la col resten paralitzades i no moren fins després de la sortida dels apanteles de llurs entranyes.

Així com el pteromalus fa tota l'evolució dins la crisàlida, l'apanteles viu dintre de la cuca de la col, fins al moment que se sent en necessitat de crisalidar, i que el *cucó* de la crisàlide llur, el fa fora i molt aprop de la seva víctima hospitalària.

No podem comprendre el perquè al camp de Tarragona escasseja tant l'apanteles glomeratus. Les nostres investigacions des d'ara aniran en recerca del paràssits que tingui aquí l'apanteles glomeratus.

Sabem per en Silvestri que a Itàlia el Dibrachys Affinis, el Dibrachys Boucheanus i altres, parasitisen enormement l'apanteles gromeratus ¿aquí passarà el mateix?

Què cal fer per la lluita biològica?

Des de que apareixen crisàlides de la pieris en les parets i arbres, cal recollir-les amb cuidado de no aixafar-les, com també els *cucons* de l'apanteles, i posar-los en gàbies de tela metàlica de centímetre quadrat. Tals gàbies deuen posar-se al resguard de les pluges i vents, així en

desarrollar-se els pteromalus i apanteles, surten d'elles per a parasitar les cuques de la col, que roseguen pel camp, i les papallones nascudes de les crisàlides no parasitades, no podran sortir de la gàvia i moriran empresonades.

Ultra així, se salven moltes cries de *pteromalus* i *apanteles*, doncs estem veient cada dia que els cucons dels *apanteles* enganxats a les parets els vents i les pluges els fan caurer i es perden, com pel vent, també, es perden més del vuitanta per cent de crisàlides hospitalàries del *pteromalus puparum* enganxades als arbres i les parets.

Les crisàlides com les cuques parasitades de *pteromalus puparum* o d'*apanteles glomeratus* no s'aguanten en les parets o arbres tant com les no parasitades; aquelles fàcilment pels vents i pluges cauen i aquestes es mantenen el temps necessari per a dar els adults; ço fa que la lluita biològica ha d'ésser dirigida i cuidada per l'home, per a que dongui pràctics resultats.

JOAN AGUILÓ GARSOT

La nacionalització de l'avicultura

EN els galliners de l'Escola Superior d'Agricultura s'hi troben actualment uns quants lots de gallines acompanyades del gall corresponent, els quals lots són més o menys homogenis, però tots ells procedents de determinades comarques catalanes.

La reunió d'aquests lots de gallines catalanes obeeix a un propòsit i té una petita història.

L'autor d'aquest article acabava d'estudiar les races de bestiar de les espècies asinal, cavallina, bovina, llanera, cabrina i porcina de la nostra terra. I, no havia pensat jamai que hagués d'intervenir en estudis d'animals de corral, limitant llurs recerques a les espècies més amunt dites.

Però, la Mancomunitat en establir els Concursos de Ramaderia, foren tantes i tantes les demandes que es reberen que s'atengués el foment dels animals de corral, que ben prompte l'aviram i els conills figuraren en el pla de Concursos.

En els Concursos l'assenyalar un tipus comarcal anava precedit de l'estudi zootècnic corresponent, per tal de què a la llarga el tipus indicat sigüés el que produís millors resultats. Aquest fou el mètode que es seguí.

Mes, per a implantar els Concursos d'aviram i conills, es topava amb una gran dificultat. Fora de la raça del Prat, no hi havia descrita cap altra raça i per consegüent ens trobàvem davant d'aquest dilema :

¿A Catalunya existeix solament la raça del Prat, o bé el fet de no tenir la descripció de cap més altra, significa que, efectivament, tan sols hi ha una raça?

No defugir el dilema que ens formulàvem equivalia a practicar un estudi de l'aviram de la nostra terra. I per tant calia posar mans a l'obra perquè promptament s'havien de realitzar Concursos d'aviram i conills.

A la recerca de les races indígenes hi associarem els nostres alumnes d'Especialitat ramadera i persones estranyes a l'Escola, però molt afectes a l'empresa que anàvem a començar. El senyor Rosich, de La Bisbal, el senyor Marull, de Torroella de Montgrí, i alguns altres senyors de diverses comarques collaboraren en les nostres recerques.

Aquests estudis, iniciats fa tres anys, no els donem pas acabats; llurs resultats fins el present, ens han denunciat l'existència, ultra les races anomenades del Prat,

*d'una raça rossa a l'Empordà,
una altra de blanca a la mateixa comarca;
una a la Garrotxa;
i una de fortament perduada al Penedès.*

Els exemplars d'aquestes races es troben intercalades, per dir-ho així, en mig de poblacions aviars de les més grans barreges i fins els mateixos individus de la raça autòctona, no per això ofereixen les harmonies morfològiques i de plomatge indicadores de la puresa de raça.

Exposar en un article el mètode utilitzat per a descobrir en mig de tanta barreja el tipus autòcton, fora una tasca llarga i estranya al propòsit que ha motivat aquest treball. Els resultats de les recerques, ja hem dit quins han sigut.

Trobat el tipus indígena o del país, per a assenyalar el tipus concursable solament mancava averiguar la capacitat productora del mateix. Les demandes practicades a les masies havent obtingut una resposta afirmativa, els Serveis de Ramaderia, doncs, inclouren en el pla de Concursos les races autòctones o del país, eliminant les estrangeres, o les nacionals que no fossin d'aquella comarca, és a dir, del tipus considerat com autòcton de la comarca on se practicava el Concurs.

Paral·lelament a l'acció dels Serveis de Ramaderia, el Laboratori de Zootènia de l'Escola d'Agricultura cregué necessari portar als seus ga-

lliners diversos lots de races del país, uns per a perfeccionar-les i altres per a fixar llurs caràcters.

Així, en els galliners de l'Escola, hi han ara els següents lots, compostos de sis o set gallines i un gall cada un, comprnent les races següents :

Raça rossa del Prat.

Raça perdiuada del Prat.

Raça blanca del Prat (potser se n'hauria de dir del Vallès, puix que mentre en aquesta comarca hi abunda molt, és molt difícil trobar-la en el Pla del Llobregat).

Raça garrotxina.

Raça empordanesa rossa, i

Raça empordanesa blanca.

Els susdits lots estan ben lluny d'ésser homogenis, però tampoc presenten diferències grosses.

Amb aquets lots es va a fer la següent operació. Es posaran un centenar d'ous a incubar de cada una d'aqueixes races. Quan els pollets tindran tres o quatre mesos, s'escolliran set femelles i un mascle, els quals, més tard, quan se reproduexin, es tornarà a repetir la mateixa funció.

Nosaltres creiem que a les quatre generacions podrem obtenir :

1.^{er} *Una absoluta fixació de caràcters.*

Dels ous que ara posarem a incubar ningú podria assegurar que els de la raça rossa del Prat no donessin un Prat perdiuat i fins un Prat blan.

Al cap de quatre generacions d'una rigurosa i progressiva selecció el tant per cent d'ous que no reproduexin exactament els seus pares serà insignificant.

2.^{on} *Una millora de la raça.*

L'alimentació abundant i apropiada és ja la norma que es segueix. No hi ha dubte que llurs efectes es sentiran ja abans de quatre generacions.

La precocitat que es va a determinar comportarà un desenrotllo més ràpid i un pes superior a l'obtingut fins ara.

Així mateix es practicarà una selecció, encara que incompleta, de la producció d'ous. Per això s'utilitzarà ara per ara, exclusivament el mètode nord americà que consisteix en apreciar el desenrotllo del clatell en els galls, l'estat de l'anús, l'amplada de la pelvis i el desenrotllo del ventre en les gallines.

Un cop fixats els caràcters, és a dir, obtinguent ja una absoluta homogeneïtat o identitat en els descendents; *un cop millorada la corpulència i la producció d'ous*, els galliners de l'Escola devindran una mena de viver, on les comarques de Catalunya podran obtenir amb tota seguretat i garantia la llavor que ha de canviar d'una manera progressiva i radical la seva avicultura.

M. ROSSELL I VILA

Professor de Zootècnia

Fabricació industrial del vinagre (1)

LA fabricació industrial del vinagre està basada en els mateixos principis que la fabricació casolana. En l'article anterior varem indicar la manera de fer un bon vinagre pel consum familiar. En el d'avui hem de fer remarcar en primer lloc, que no poden utilitzar-se, per a fer un bon vinagre, els vins amargats, cassats, trencats o escaldats, manitats (agre dolços) doncs comuniquen al vinagre els mateixos defectes donant-els-hi mal aspecte i sabor desagradable.

Per a una fabricació relativament petita, quan se vos agregin una o dues bótes, no és necessari recórrer a un mètode industrial, de complicada instal·lació i cost i que quedaria inutilitzada moltes temporades, per manca de vins picats.

Utilitzeu els mateixos procediments indicats en la fabricació casolana empleant bótes d'una, dues i fins de cinc càrregues, segons la quantitat que vulgueu transformar.

Comenceu l'operació amb 10 litres d'un bon vinagre i 40 o 50 litres de vi picat.

En aquest cas, per raó de les dimensions de la bota, és d'aconsellar per a facilitar l'operació, adaptar a l'exterior d'un dels fonsos un embut amb tub de vidre que entra per la part inferior de la bota a fi de que a l'addicionar vi no es remogui *la mare del vinagre*.

Per a la fabricació continua i a base de quantitats més grans de vi hem d'aconsellar el procediment que describim a continuació que no és més que una aplicació industrial del mètode de d'Orleans.

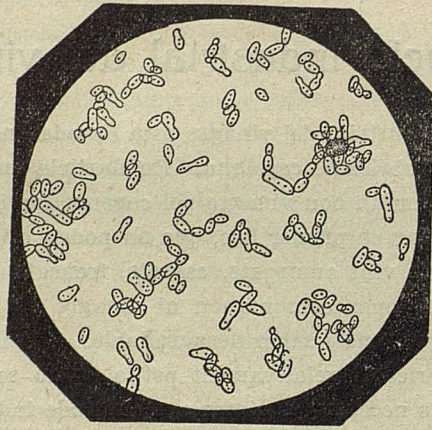
És més llarg que el procediment casolà, però en canvi, per raó d'aquesta mateixa lentitud, el *bouquet* té més temps per a desenrotllar-se i el producte obtingut resulta d'una qualitat immillorable.

(1) Vegi's article en el passat número d'AGRICULTURA.

S'agafen dues bótes d'unes vuit càrregues o més, segons la importància de la transformació, els cercols de les quals han d'ésser de fusta i no de ferro, doncs aquest és ràpidament atacat pel vinagre.

Les bótes es posen dretes sobre un dels fons i s'omplen d'encenalls de faig. Quant aquests són nous és necessari posar-los en remull durant alguns dies amb aigua freda.

En el fons de la part superior s'hi fa un forat per on hi entra el vi picat. Després d'haver atravesat per tota la capa d'encenalls, el vi surt per una aixeta que haureu posat en la part inferior. En aquesta bóta es fa una mena de clarificació del vi i al mateix temps s'enceba de ferments acètics.



Mycoderma vini

Per a encaminar la fabricació es tira per la part superior de 10 a 15 litres de vinagre, i cada vuit o deu dies, 10 o 12 litres de vi fins a omplir-lo completament.

Després, a mida que es va trasbalsant el líquid, es va posant en altres bótes i es reemplaça per la mateixa quantitat de vi per transformar.

En aquestes bótes és on en realitat es fa el vinagre.

S'utilitzen bótes d'unes dues càrregues que es posen estivades una sobre l'altra, en un local on la temperatura oscilli entre 25 i 30 graus, tenint en compte de no arrimar-les a la paret a fi que hi hagi lliure circulació d'aire per tots els voltants.

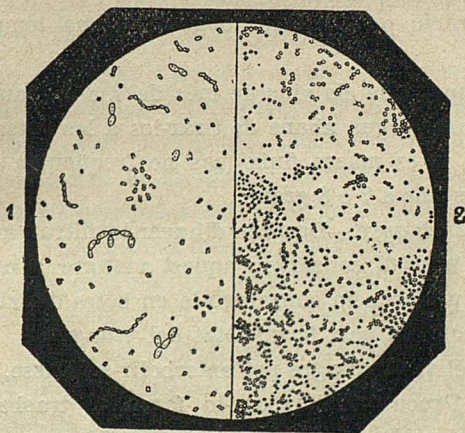
En tot lo possible allunyeu aquest local o vinagreria del celler, per evitar que les mosques del vinagre no contaminin els vins que desitgeu conservar per la venda o el vostre consum.

A la part superior del fons anterior de cada una de les bótes estivades

feu-hi una obertura d'uns 2 o 3 cms. de diàmetre. En aquest forat hi posareu un tap per on hi fareu entrar un tub de vidre de doble corva que anirà fins al fons del líquid a fi que al tirar el vi per la part superior on hi ha l'embut acoplat al tub de vidre, no remogui la mare del vinagre.

En el fons posterior i aproximadament en el terç de la part superior feu-hi un altre forat d'un centímetre de diàmetre per assegurar la circulació de l'aire.

En cas de no disposar d'un embut amb tub de doble corvatura que pugui anar per l'interior, llavors no queda altre remei que adobtar el dispositiu que hem indicat per a la fabricació en petita escala.



Mycoderma aceti : 1 en el vi : 2 isolat

Al cap d'uns 15 dies que el vi està en aquesta condició se'n poden treure 5 litres, reemplaçant-lo per una quantitat igual de vi procedent de les bótes dels encenalls. En els següents 15 dies se'n poden treure 5 litres més, continuant així fins als dos mesos que s'ha començat l'operació i llavors amb espai de 8 en 8 dies se'n poden treure 10 litres cada vegada, procurant sempre reemplaçar-lo amb la mateixa quantitat de vi que prèviament hagi sofert les transformacions indicades.

En cas de volguer obtenir vinagre blanc amb vi negre, decoloreu-lo abans de tirar-lo a les bótes on hi ha el els encenalls. La decoloració es fa amb negre animal a dosis que poden oscil·lar entre 150 i 200 grams per càrrega, segons la qualitat del negre (millor en pasta) i d'intensitat de color del vi.

Sigui quin es vulgui el mètode que empleeu per a la fabricació del vinagre vigileu sempre la marxa de l'operació. Introduiu el dit pel forat

del terç superior, si trobeu les parets lliscoses de les anguilules que vos pessigolleigen les puntes del dit, l'operació marxa bé. Però si després d'alguns dies torneu a repetir l'operació i no noteu les impresions descrites, la cosa va per mal camí, doncs serà degut a que les anguilules ja hauran invadit *la mare del vinagre*, anul·lant quasi per complet les seves funcions. Vigileu també si *la mare del vinagre* s'ensorra dins del líquid i observeu si s'abaixa l'acidesa del vinagre. En qualsevol cas d'aquests dos casos no queda altre recurs que trasbalar tot el vinagre, llençar-lo o sinó filtrar-lo abans si està invadit d'anguilules i netejar bé la bóta, vàries vegades amb aigua calenta, després amb aigua freda i tornar-la a posar en marxa tal com hem indicat anteriorment.

Al mateix temps no deixeu de vista el termòmetre, doncs la marxa anormal de l'operació podria ésser deguda a una temperatura massa baixa.

No oblideu tampoc que els vins de més de 7 a 8 graus d'alcohol han d'ésser rebaixats amb aigua abans de tirar-los a les bótes dels ensinalls. Pel contrari, si el vi és massa fluix (cas no freqüent a Catalunya) han d'ésser encabessats fins a 7 ó 8 graus.

Conservació del vinagre.—Després d'haver-lo filtrat amb filtre o simplement per cotó hidròfil conserveu aquest vinagre a una temperatura de 120 graus. De preferència conserveu-lo en bótes d'alzina (amb cercols de fusta) que millora en part la qualitat del vinagre.

El mateix que el vi el vinagre pot enterbolir-se (casse, blanca, fèrrica, oxidàssica, etc). Procureu d'aixecar-lo força al trasbalar-lo a fi de destruir els cossos oxidants i immediatament feu una clarificació amb cola. Les enfermetats que pot agafar el vinagre són per l'estil de les del vi emprant-se medis idèntics per a combatre-les.

Seguint aquests consells i sobre tot tenint en compte les generalitats que hem fet esment a propòsit de la fabricació casolana, és segur d'obtenir vinagre de bona qualitat i sobre tot podreu vendre el vinagre a un preu més remunerador que el vi picat.

LLUÍS GUITART

Enginyer Agrícola

La Secció de Patologia Animal (malalties del bestiar) - Carrer d'Urgell, 487 - Barcelona - ha començat a actuar i demana als ramaders que abans de deixar morir el bestiar, vulguin consultar-la, completament gratis.

Treballs de repoblació

II

EXTRACCIÓ, CONSERVACIÓ I ASSAIG DE LA LLAVOR DE LES ESPÈCIES CONSIDERADES

Si s'exceptua l'avet, que ja havem dit la particularitat que oferia, les pinyes de les altres espècies es cullen durant l'hivern, com més tard millor, perquè la maduresa serà més completa, amb la mà o bé aprofitant una tallada. És preferible un temps sec, i tot i així convindrà fer assecar les pinyes abans de magatzemar-les.

El magatzem ha d'ésser sec i ventilat. S'hi estenen les pinyes en capes primes, remouent-les sovint perquè no s'escalfin.

Les llavors de les resinoses poden deixar-se a les pinyes un any sense perjudicar sensiblement la facultat germinativa; més temps es conservaran, però serà en detriment del valor germinatiu. La llavor d'avet i de pi pinyoner no es conserva més de quatre o cinc mesos.

Per extreure els pinyons pot fer-se ús del calor solar, estenent les pinyes al sol sobre teles i remouent-les sovint (diverses vegades al dia) per a facilitar llur esclat. Convé evitar les humitats de la nit i més de pluges, i vigilar els ocells i rates. Si el sol és fort, en quatre o cinc dies quedaran esberlades. Si alguna es resisteix és que és dolenta la llavor.

També poden obrir-se valent-se del calor artificial elevat i sostingut, però que no passi de 50 graus. No descriurem les estufes i assecadores ideades a aquest objecte perquè solament troben aplicació adequada a les grans explotacions.

Seria trivial descriure la manera de separar els pinyons de les pinyes esberlades; cada qual ho fa de la manera que li resulta més còmode.

És convenient deixar els pinyons amb llurs ales; es conserven millor.

Per a conservar els pinyons en el magatzem s'estenen en capes primes o en pilons petits. Tot sovint, al menys una vegada a la setmana, s'aïregen amb una pala.

Per a desalar els pinyons s'humitegen lleugerament i es posen dins un sac, omplent-lo una quarta part. Dos obrers agafen el sac per les quatre puntes i el saccegen. Poc després les ales queden separades i es posen els pinyons a assecar.

Sempre és important, al moment de sembrar, averiguar la valor germinativa de la llavor per assegurar-se del veritable estat de la mateixa i decidir la quantitat que se n'ha d'esmerçar.

Per a aquest objecte hi ha tres procediments: el pes, examen dels caràcters de l'ametlla i la germinació.

Molta importància s'ha concedit a la prova del pes, considerant-se que la llavor que més pesa és la millor. L'experiència ha demostrat que no sempre la llavor pesant és la millor, i que una llavor dolenta pot pesar molt i una altra pot ésser bona i pesar poc. No es un procediment exacte.

Un litre de llavor de les espècies considerades pesa:

Avet	0'350 quilo
Pi pinyoner	0'670 »
Pi roig... ..	0'516 »
Pi negre	0'482 »
Pi larici	0'350 »
Pi bord	0'523 »
Pi marítim	0'610 »

Els caràcters d'una bona ametlla ja hem indicat quins havien d'ésser. El procediment més exacte és de la germinació directa.

Consisteix en pendre un número determinat de llavors (50, 100, 200) i posar-les en condicions de germinar ràpidament. Per a estimular la germinació, la llavor ha de tenir humitat constant, aire i temperatura de 20 a 25 graus, sostinguda, a ésser possible, dia i nit.

Pot utilitzar-se un test ple de terra solta o de serradures on s'hi manté una humitat constant, recobrint-lo d'una capa de molsa que es mulla dues o tres vegades al dia, o també posant un test sobre un plat ple d'aigua. En aquest darrer cas el test ha d'ésser sense vernissar.

El procediment més còmode i pràctic és el de la franella.

S'emboliquen les llavors amb un tros de franella i es col·loca sobre un objecte flotant en un recipient d'aigua, un tros de suro, per exemple, procurant que una porció de franella estigui submergida amb l'objecte de què actuant com un ble mantingui una humitat constant. La temperatura del local convé sigui la que hem indicat abans. Quatre o cinc dies després s'examinen les llavors, retirant les germinades i anotant llur nombre, perquè també és important averiguar la rapidesa de la germinació, que indica més exactament la seva bondat.

Es repeteixen aquestes observacions, i quinze o vuit dies després l'assaig està fet.

L'exactitud i comoditat del procediment ens excusa de descriure germinadores expressos i altres procediments més propis per figurar en un veritable tractat de Selvicultura.

En un altre article completarem aquest estudi amb la relació i particularitats que ofereixen altres espècies abundants a aquesta regió.

Abans d'acabar hem de manifestar els motius que ens impulsat a escriure el present article.

En primer lloc, la consideració dels preus abusius a què es venen les llavors d'espècies forestals a Barcelona i altres llocs. Vegeu la mostra :

Un quilo de llavor d'avet	37 pessetes
» » » » de pi roig... ..	30 »
» » » » de pi bord... ..	18 »
» » » » de pi marítim	9 »
» » » » de pinea	7 »

i per aquest estil totes les altres.

Doncs bé: nosaltres hem obtingut una partida de 320 quilos de pi marítim per 250 pessetes, i incluint les despeses de transport i embalatge, el podem facilitar a una pesseta el quilo.

Hem fet recollir alguns quilos de pi bord i ens ha costat 5'50 pessetes el quilo. La llavor de pi pinyoner que tan cara es ven, (*) qualsevol propietari la pot obtenir a menys de 0'50 el quilo.

La manca d'un comerç de llavors entorpeix considerablement la regeneració dels boscos, destruint les millors iniciatives.

Els propietaris d'extensions arbrades rendirien un formós servei a la causa forestal dedicant a la recollecció de llavors la deguda atenció, alhora que repartirien nombrosos jornals a la seva comarca en l'època de l'any que més escasseja la feina i gaudirien d'una font d'ingressos gens despreciable. Precisament en tota administració forestal curiosa ingressos modestos d'aquesta naturalesa ocupen un lloc preeminent per la seva importància moral, ja que serveixen per a nivellar insensiblement el pressupost anual de despeses (guarderia, contribucions, reparacions, neteges, etc) sense desmembrar el capital *arbres* que es va formant i que en la seva lliure realització, radica la més ferma garantia del màxim rendiment.

S. VANDRELL

Enginyer del Servei forestal de la Mancomunitat.

(*) A Llotja : Pinyons de Castella, 100 quilos 500 pessetes.

Ramaders, no deixeu morir el vostre bestiar.

Passeigs agrícoles i regeneradors

OCELLS. TREBALL. DESEQUILIBRI. MÓN AL REVÉS
LA TERRA I LA FABRICA. MODES.

TORNEM-HI, minyons, a nostre acostumat i regenerador passeig, doncs la naturalesa ens convida, engalanada amb llums millors joies, en aquesta estació primaveral; atravesarem camps de blat, que semblen mars d'espigues, vinyes en flor de finíssims perfums, prats i boscos amb abundants orquestres de rossinyols, merlots, cucuts i tórtores, tot lo qual ens omplirà de goig i ens proporcionarà útils lliçons. —Si li sembla bé, senyor Felip, anirem a treure dos nius que sap un noi, un de mallarengues i altre de cadarneres, doncs, diu estan a punt de fugir. —I tu, Peret, series capaç de tan mala acció?, i vosaltres, nois, tindrieu tan mal cor de robar aquells ocellets tan estimats dels seus pares i robar a l'agricultura tan preciosos auxiliars?

Sí que hi anirem, però sols a contemplar un hermós i exemplar espectacle. En efecte, varen contemplar als petits ocellets dintre el niu, ja quasi vestits, obrint llurs boquetes i piulant, demanant la becada que aviat portaren els seus pares, volant al voltant, renyant i donant planys llastimosos de por de veure's robats els seus fillets.

—F'ixa't, Peret; fixeu-se, nois, en l'hermós espectacle d'amor maternal que ens estan donant els pares dels aucellets, com se planyen i com estan disposats a defensar a picades el seu tresor, després d'haver treballat en busca de la becada. Sobre ot, no destruiu cap niu, i donareu prova de vostre bon cor, o de que estimeu l'agricultura, doncs penseu que cada auell pot menjar cada dia mils insectes que perjudicarien a l'agricultura. Els nois convençuts, prometeren no matar cap ocell, ni destruir cap niu.

Entraren dintre un bosc per a descansar una estona ajeguts sobre un matalàs de fenc, baix l'agradable ombra dels pins i alzines, recreant-se escoltant el concert donat pels artistes emplomats. I el senyor Felip, com de costum se n'aprofità per donar-los una bona lliçó educativa, dient: —Escolteu bé les consideracions que farem sobre el treball, ja que és el tema més important i menys comprès, ja que són poques les persones que en tenen verdadera concepció i que practiquin bé el treball. La majoria treballen de mala gana com una necessitat per a guanyar el pa i vestir-se, envejant als que no treballen, els quals són dignes de compassió i no d'ésser envejats. És general l'aspiració a

guanyar força i treballar poc, fer-se aviat ric per a jeure i fer el dropo, lo qual és molt mal entès. Quan el mateix Déu va treballar i ens manà treballar, és perquè tinguessim amor al treball, perquè el treball ben entès i ben practicat és un esforç que desenrotlla nostra voluntat, nostres forces, nostre caràcter i nostra intel·ligència, i ens dóna fermesa i serenitat per a la lluita de la vida; això demés de procurar-nos pa, salut i tranquil·litat.

Tots els grans homes han sigut grans treballadors, han tingut gran amor al treball, i voluntat de ferro.

Repareu com la mateixa naturalesa sempre treballa i ens excita al treball per manament diví; treballen l'arbre, la llum, l'aigua, els animals, les plantes, les estrelles i les llavors dintre la terra; fins les criatures segueixen els instints naturals del treball, corrent, jugant, fent pilots de terra, tirant pedres, etc. Els animals cerquen el menjar, batallen contra els seus enemics, fabriquen les seves habitacions, i veiem el continu treball en tota la creació, i dintre la necessitat del treball, s'hi veu una harmonia i una sabiduria, una direcció i providència que dóna per resultat un equilibri admirable, que beneficia el treball dels uns pels altres. Si parem compte veurem com les nacions i la generalitat de les persones viuen desequilibrades, de qual desequilibri provenen les guerres, els odis, les enfermetats, la fam, la vida cada dia més cara, la majoria dels mals. Del desequilibri entre nostre cor i nostra ànima, en venen les passions, la intranquil·litat, les enfermetats, per falta de vida natural i cristiana, per falta de treball ben entès i ben practicat, per falta d'una vida acostumada a fer les coses ben fetes. Ara mateix hi ha un desequilibri entre l'agricultura i la indústria que portarà i porta males conseqüències, perquè les persones fugen de la terra que és la mare, per anar a la fàbrica que és la madrastra. — És veritat, Sr. Felip, lo que vostè diu, però tots mirem el que ens convé, i no cal extranyar-ho perquè si a la fàbrica es guanya més i es treballa menys, i es sua menys que fent de pagès, vostè dirà. — Escolta, Peret, en totes les coses hem d'examinar els aventatges i els inconvenients. I si torna la necessitat, com afirmen els estadistes, de treballar més hores i guanyar menys, es podrà sostenir el luxe en el menjar, vestir i diversions? Si baixen els aranzels i han de tornar a fer de pagesos els desertors, tindran forces per a tornar a doblegar l'esquena o tornar a fer productives les terres que han deixat ermotar? Ve més bé augmentar un entrant que suprimir-lo. No és el millor treballar el que fa guanyar més, sinó el més tranquil, el més sa i el menys perillós; i sinó diga'm: t'agradaria treballar sota terra, en mines de carbó o en altres oficis poc sans i amb la vida a l'encant, encara que guanyessis doblat? Que se'n treu de guanyar més si es gasta el doble i es viu més malaltís, i s'acostuma als mals vicis? Lo que us dic és que el món va

al revés, està desequilibrat: veiem en les poblacions que tenen la desgràcia de tenir fàbriques, que les dones, nois i noies van a la fàbrica, i es queda a casa l'home que fa el dinar i bressa la criatura, remena l'olla i pela patates, i els fills no estan al costat de la mare que ha de formar el seu cor, ni van a l'escola el temps necessari per a ésser ensenyats i educats, i lo que aprenen dels pares i dels companys de carrer i de fàbrica és a renegar i embrutir-se; i pugen la canalleta amb tal desvergonyiment, que si se'ls reprèn contesten amb un insult. I la abandonada agricultura sobre la qual s'ha de basar la indústria i ens ha d'alimentar i vestir, la nostra mare amorosa, es veu despreciada; no es troba jornalers ni pagant més de lo que es pot.

Si no es restableix l'equilibri, arribarem a un pitjor estat, i no és veritable progrés el que porta degeneració, disminució de producció agrícola i immoralitat. El cultiu de la terra és el fonament de la riquesa i cal protegir-la més de lo que es fa si es volen evitar fatals conseqüències; cal proporcionar als pagesos bones escoles d'educació agrícola i medis de més producció en lo qual ens aventatgen altres nacions.

— Aquí s'hi està molt bé, Sr. Felip, i vostè ens explica coses útils, però el sol corre a la posta, i el bestiar que tinc al meu cuidado m'espera, i qui s'espera desespera, i jo, seguint el consell de vostè vull acostumar-me a fer les coses ben fetes, i de bestiar, o no tenir-ne, o cuidar-lo bé. — La raó et sobra, Peret, i jo veig que en sortiràs un bon pagès, ni tinc por, per ara, que desertis cap a la fàbrica. Com que reconec la gran importància del treball ben entès, ben conceptuat i ben practicat, n'anirem parlant en altres passeigs, i sapiguen que en el següent vindrà la senyora Mestressa amb les noies, i parlarem de coses útils a elles i als nois, doncs sou els plançons de les noves famílies. — Perdoni, senyor Felip, no li sembla que convindria parlar-ne de les modes de les que són tan esclaves les dones, ja que les segueixen encara que siguin perjudicials a la salut, ridícules i escandaloses, com la moda actual d'ensenyar totes les pantorrilles i portar mitges transparentes i anar tan escotades? — Bona pensada, Peret; si que en parlarem, però temo que predicarem en desert contra la gran tirana de les quatre lletres que s'anomena *Moda*, essent-ne esclaves quasi totes les noies i dones, lo qual és gran rebaix i esclavitut horrible. Despedim-nos d'eixos pins i alsines i matelàs de fanal i tornem a nostres cases, convidats pel següent passeig.

JOSEP ROSELL

Tenir el bestiar brut és preparar-lo a un sens nombre de malalties.

COMENTARIS

L'obra dels Sindicats

El Sindicat Agrícola de Vich ha publicat la seva memòria per l'any 1922, de la qual extractem les dades que segueixen:

En començar l'any 1922 hi havien 325 socis; actualment som 369.

L'import de les compres verificades durant l'any és de: 450.648'62 pessetes, que és descomponen de la manera següent:

Superfosfat.	219.000 quilos = 22 vagons
Nitrat de sosa.	59.669 » = 6 »
Blatdemoro.	694.638 » = 70 »
Pulpa de remolatxa.	45.000 » = 5 »
Patates de llavor.	9.018 » = 1 »
Alfals i palla.	25.379 » = 5 »
Despules.	7.358 sacs = 45 »
Altres grans.	128.505 quilos = 13 »
Altres matèries... ..	4.932 »

Les vendes sumen la quantitat de: 500.305'12 pessetes.

El major import de les vendes damunt les compres, és degut a que en aquelles hi va comprés l'import de les existències resultants de l'any anterior.

El balanç presentat a la Junta general, ha estat el següent:

ACTIU

Deutors varis... ..	63.712'24 p.
Existència efectiu.	9.202'25 »
Id. Magatzem... ..	34.921'75 » 107.836'24 ps.

PASSIU

Pagarés en circulació.	27.800'00 p.
Acreeadors varis.	51.537'24 » 79.437'24 ps.
Diferència superàbit... ..	28.399'00 ps.

Si d'aquesta diferència es resta l'import del superàvit de l'any anterior, que és de 11.316'20 pessetes, en resten 17.082'20 pessetes, que és el benefici líquid obtingut durant l'any 1922.

D'on es veu que els Sindicats que no tenen fàbrica per elaborar productes també poden viure i realitzar un benefici.

Les cullites de vi a França

L'Estació Enològica d'Espanya a Cette, comunica unes dades que confirmen ben bé tot ço que s'ha dit referent a que el mercat francès ha deixat d'ésser, per ara, una solució per a les dificultats en què ve desenrotllant-se el problema vinícola a Espanya.

«Ahora—diu l'Enginyer Director,—que ya tenemos los datos precisos de la última recolección de vino en Francia (*Journal Officiel* de 30 de diciembre) queremos publicar, al mismo tiempo, las cosechas del último decenio para que nuestros comerciantes puedan compararlas y vean la gran cantidad que de vino ha recogido este año Francia, lo que hace que el precio de los caldos se mantengan bajos, y que como los derechos de entrada son elevados y el franco vale poco, la consecuencia es que la exportación de España a Francia sea en estas condiciones imposible, por lo que las llegadas de vino siguen siendo nulas o poco menos.

He aquí la recolección en los últimos diez años:

Año 1913, 44.171,756 hectólitos; año 1914, 56.134,159 hectólitos; año 1915, 18.100,790; año 1916, 33.457,347; año 1917, 36.103,891; año 1918, 42.264,136; año 1919, 51.461,887; año 1920, 56.034,124; año 1921, 46.017,315. año 1922, 69.350,839.

La cosecha ha sido grande y con lo recolectado en Argelia (7.456,975 hectólitos), da un total de 76.707,814 hectólitos, que es la mayor recolección efectuada en Francia desde el año 1875, que se elevó, según la estadística a 83.836,000 hectólitos.

Al fin de la campaña pasada el stock era algo menor que el año anterior: 9.034,010 hectólitos contra 9.181,918. Diferencia que carece de importancia al lado de la cifra de la última cosecha.

Hem de tenir present...

Llegiu ço que deia, lluny d'apassionaments polítics o partidistes, fa prop de cent setanta anys, l'eximí mestre d'estudi Mossèn Baldri Rexach. Són paraules tretes del seu llibre «Instruccions per l'ensenyança de minyons», aparegut l'any 1749.

«No sols els homes doctes Catalans han faltat en no fer la traducció de molts llibres estrangers, que són utilíssims, però sí també han faltat en no escriure en català alguns llibres molt bons que han fet imprimir en llengua Castellana, o en Llatí, com si la Nació Catalana no meresqués, o no tingués la necessitat de ésser tan ben instruïda, com quiscuna de les demés.

»Com no manquin Catalans que, de vegades, menyspreuen nostra llengua, cal advertir aquí, que la rusticitat, grosseria i manca de termes, que li imputen, provenen de dues causes. La una és que dites persones tenen el geni d'estimar més allò que és foraster. Per la raó contrària hi ha Catalans que prefereixen la llengua Catalana a totes les demés, perquè sols estimen allò que és de sa Pàtria, o bé perquè, com que no estan acostumats a oir parlar altres llengües els apar que són dures, seques i eixarreïdes singularment si no les entenen. La segona causa és perquè hi ha poc esment en aquesta provincia d'ensenyar a parlar el Català amb aquella perfecció i gentilesa que hauria de parlar-se.

»M'apar que la llengua Catalana té un gran avanç, o una gran

excellència sobre les demés, perquè té una gran aptitud i proporció per aprendre i entendre les demés llengües; car l'experiència ensenya que els Catalans fàcilment entenen les Nacions Estrangeres i que amb facilitat aprenen de parlar son llenguatge.

La eterna actualitat

Ès la llei del contrast, que, en considerar-la, mostra com els extrems... s'aparten.

O, dit en altres termes: molta opinió i poca acció. Prevalen avui—i sempre—els elements crítics, perquè l'ofici de criticar es més socorregut que el de bastir. I en arts, ciències i oficis, més trobareu gent ponderadora, que artistes, sabis i artisans.

Però, ¿el criticaire no és, en certa manera, un actor?

Si té opinió ben orientada, filla d'estudis; si es destre i vident i observador; si es impersonal i mena bona voluntat, podríem respondre afirmativament a la pregunta.

Si es un impressionista qui judica i arriba a consideracions exteriors; si es un partidista que vol únicament obres excelses; si es personalista o bé opina per un sentit contradictori, té l'interrogant una negació rotunda.

La crisi; la migrada vida agrària; el moment difícil dels sindicats. Temes tots que s'enclou-en en una sola lamentació: «això va mal; cal adobar-ho.»

I tot d'una som a cercar-hi resolucions, limitades entre el tot i el no res. Grans projecte d'una banda i quietud absoluta de l'altre; qui vol bastir un palau, i qui ni vol que moguem pedra. Ès aquell etern estirar i afluijar que neutralitzen el moviment, car manca tensió i esforços. Optimismes ací; pessimismes allà. Ben pogues vegades la pacient i natural i possible acció.

Un gran banc de crèdit amb mils milions. La guardioleta d'estalvi. No es mou pedra... ni s'obre el solc sisquera que la pugui rebre i assentar-la ben aplomada.

¿Solucions? ¡A dojo! Diputats agraris; lleis agràries; etc. Però aquell bri de voluntat i l'esforç per a empeltar-la, dormen en la gran ralitat.

¿Raons d'esta conducta? Que els Governos; que les entitats industrials; que si som massa individualistes...

Massa rucs, som. I si algú, ardit, tira del ronsal, som desseguit a fer-nos enrera o guitejar maledicències.

I entre tant, sense soroll
fins la palla es torna boll.

Per la venda de vi

En el número 20 de l'any passat aparegué un article de N'Elies Ravell explicant la manera de realitzar les vendes al Celler cooperatiu de Marsillargues. Es tracta d'un sistema pràctic que resol la qüestió de la responsabilitat de la Comissió de vendes d'una manera magnífica.

Tenim la satisfacció de dir que aquest sistema ha estat adoptat, amb general satisfacció al Celler Cooperatiu de Cambrils.

Pensem que els altres cellers catalans haurien d'estudiar-lo. A Marsillargues hi ha un celler model...

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Sol ocórrer que per telefonia amb fils—i dit siga en lloança de les senyoretetes telefonistes—li facin avinent al cronista el deure de redactar esta secció.

I també sol ocórrer que endarrereixi el redactor l'escomesa de la seva tasca en espera d'aconteixements, o noves, sisquera d'alguna mudança.

I Director, i lectors i jo, que no voldríem altra cosa que desensopiments, ens veiem condemnats a eterna quietud. Bons vinyaters, aquí no passa res que valgui un mot, en cap sentit! Estem en plena grisor de preus, transaccions i noves. Si acudim amb pressa als periòdics, trobem unes notes, a faisó lacònica que diuen: «fermesa en el mercat», i, a seguit, aquelles pessetes 1'65 ó 2 pessetes grau hectòlitre.

Si no volem donar-li fé a les informacions impreses, i sortim a mercat, tot són escarfalls i ofertes de poder comprar vagons a quarto el rengla amb tipus excellentíssims... però si salta un negre de bones llums i ben coberts els ronyons de 13 ó 14 Malligand, ja canten els ulls ço que la boca guarda avara. I llavors, salten les 2'25 ó 2'35 pasetones. Si el vi ve rosat o clar pallós, no mostren presses, però els blancs incoloros i brillants, atrauen amb relativa prudència.

Acudint a notícies directes de cooperatives o sindicats, a pagesos que tinguin espera i a centres vinyaters, oïm una veu esperançadora que potser no tingui gran alicient per al pagès necessitat.

El comerç en gros, que dorm fort, bon goig si consent examinar mostres. El comerç menor—integrat per corredors a caça de comparets i taberners—semblen els conspiradors dels Hugonots: tots canten mandrosament el «tant me fa» amb la tornada del «pitjor iran les coses el mes vinent».

I com profecies de corredors o taberners ni pels pronòstics serveixen car tot just tenim trets uns fulls del *Zaragozano* o *Art del Pagès*, preferim dir-hi ço del començ:

Lectors! No passa res... ni vol ploure. I fins a la telefonada pròxima, per si s'escau un Sant Josep més venturós que la Candelera.

PERE J. LLORT

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.

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Els dies d'animació de mercat, és una cosa gaia per un venedor, allò de que un oli li paguin dos o tres rals per quartà o dues o tres pessetes per canti més del que es creia; és cosa que els afalaga molt i fa que en arribar al molí es llenci a comprar a tort i a dret olives sense mirar al preu que li costen, ni el rendiment en oli que li donen, i li resulta la major part de les vegades un oli més car que el que darrerament ha venut i no obstant continua treballant pensant amb que Nostre Senyor procurarà que el dia que tingui de vendre estigui el mercat més animat i pagui preus molt alts, per a que ell pugui defensar-se; però com el moliner no compta, tampoc pensa gaire i no es fixa que mentre ell així filosofa hi ha una gran majoria de gent que prega per a que l'oli no s'apugi més, i teniu, que sense adorna-se'n posa en apuro al Totpoderós que si bé sempre procura nivellar les coses, més d'una vegada té de decantar-se per a castigar al cobejós (que en nostre cas és el moliner) per afavoreix als humils i per tant fer que el mercat no s'apugi o fer de que s'abaixi.

Es aquest el cas d'avui, el fabricant ha fet oli que ha sortit car i es troba que no el pot vendre, puix el mercat no li paga al preu que el voldria i és per això la calma que aquests dies ha tornat a invadir els nostres mercats, calma que no existiria si els preus estessin a la paritat dels de fa un mes, puix la única raó que donen els mercats consumidors és que no compren perquè estan massa cars.

A l'estranger es nota també una forta calma, no solament amb els nostres olis sinó amb el de totes les procedències, però amb el nostres és més greu puix la forta baixa de les divises estrangeres unida a la puja dels nostres olis fa que cada dia estiguem més lluny del preu que ells poden o volen pagar.

La collita va ja a les seves acabances; pel Camp de Tarragona ja és pot dir que està finida, a l'Urgell es treballarà encara que no amb molta intensitat per tot el Març. A la Ribera de l'Ebre i Aragó es treballa poc puix també estan a les acaballes, a Castella per tot aquest mes deixaran aixafada tota l'oliva i a Andalusia se allargarà a lo menys fins a l'abril.

Es comencen a fer càbales per la pròxima collita; en lo que es refereix a la península es tenen males noves, la sequera invadeix les nostres oliverades fent que es temi molt que ja es perdi la collita des d'un principi, puix ja no florirà, i si ho farà serà en quantitat molt escassa; quasi en iguals condicions es troben a França i Itàlia. A l'únic punt on ha plogut és a Turquia i les posicions d'Àfrica franceses, que com ja sabem són bastant productores d'oli. En resum es presenta una mala anyada si la pluja no arriba a temps.

Com insinuàvem abans, aquesta última quinzena ha sigut de completa calma en lo que es refereix a la compra d'olis, però per això el moliner va trobant i pagant les olives cares, però té de retenir l'oli als cups puix no troba compradors.

Els preus, com en tot temp de calma han sigut molt variats, puix les pretensions dels venedors són grosses i el que per necessitat té de vendre ho ha fet a preus més baixos del que verdaderament li surt el preu de cóst.

A Reus, es demana per les classes bones 33 i 34 pessetes, mentre s'han fet operacions a 29 i 30 pessetes en lo que es refereix a les classes bones de la comarca; els de la Ribera d'Ebre s'han cotitzat a 27 i 28 pessetes; els d'Urgell a 28 i 29 pessetes; els d'Aragó fins a 30 pessetes, tot els 15 quilos sobre magatzem comprador.

A Urgell les classes de fabricació actual, s'han fet a 27 i 28 i mig rals; no obstant, els tenedors en demanaven fins a 31 i 32 rals. En classes fruitades, que en queden poquíssimes, s'ha pagat fins a 22 rals i els olis inferiors, dits d'inferns s'han pagat a 22 i 23 rals, tot el quartà de 3'900 quilos sobre vagó procedència.

A Barcelona, també s'hi ha remarcat la calma que inclús ha sigut amb moviment de baixa, atenent lo retrés que estaven els compradors; s'ha cotitzat els preus següents: Aragons, de 44 a 47 duros, segons classe; Urgell, fabricació actual de 0'5 a un grau d'acidesa, de 43 a 44 i mig, els més fluixos fins a tres graus, de 41 a 42 duros. Els andalusos corrents, màxim tres graus, són oferts de 41 a 41 i mig duros. Tot la càrrega de 115 quilos sobre magatzem comprador.

Els olis al sulfur, cada dia més fermes, arribant-se a cotitzar els de baixa acidesa fins a 1'30 pessetes el quilo, i els de fabricació corrent es paguen a una pesseta.

LISINI ANDREU

NOTICIARI

—*La Caixa rural de La Bisbal* ha tancat el seu darrer exercici havent tingut un moviment de 211,377'22 pessetes.

Durant l'any 1922, l'augment del saldo d'imposicions és de prop de 70,000 pessetes.

Durant l'any s'han atorgat 85 préstecs d'import 95.825 pessetes pujant a 458,165 pessetes els atorgats des de la fundació de l'entitat.

—*El Sindicat Agrícola de Palau Sabardera* ha inaugurat un moli d'oli cooperatiu compost de dues premses hidràuliques i acumulador.

—*Federació de Vaquers del Vallès*. Sots aquesta denominació ha ha quedat legalment constituïda a Granollers una associació integrada pels principals agricultors de la comarca la qual es proposa atendre al foment dels interessos ramaders.

—*El Consell Provincial de Foment de Barcelona* ha acordat imprimir un fullet divulgador de «Les plagues del camp i els ocells» per a repar

tir-lo profusament entre els alcaldes, mestres, Juntes locals de plagues i Associacions agrícoles.

—*El segur contra les pedregades.* S'ha començat a fer efectiu el pagament de les indemnitzacions corresponents als agricultors, les collites dels quals assegurades a la Caixa mútua contra les pedregades amb resguard a la Mutualitat nacional del segur agro-pecuari foren sinistrades l'any passat.

D'aqueix organisme de l'Estat en té la delegació a Catalunya l'Institut A. C. de Sant Isidre.

—*S'ha celebrat a Martorell un miting contra l'alcohol industrial de les begudes,* organitzat per la Confederació Agrícola Unió de Vinyaters de Catalunya, d'acord amb el Sindicat Vitícola comarcal de dita població.

Fou presidit per D. Faustí Simó, i parlaren, demés, D. Francesc Riba de la Cambra Agrícola d'Igualada, D. Francesc Santacana, D. Josep Mari i Mn. Josep Maria Rovira, de la Cambra Agrícola del Noya.

Hi assistí nombrós públic.

—*El Sindicat Agrícola de Santa Coloma de Queralt* ha realitzat proveu de demostració per a determinar el tractor més apropiat per aquelles terres de secà.

—*El Sindicat de Vinyaters i el Centre Agrícola de Blancafort,* per acord de junta general d'ambdós organismes s'han fusionat en un sol adoptant els estatuts del Sindicat de Vinyaters, així com igual denominació.

—*El Sindicat agrícola catòlic de Banyoles i sa comarca* ha restablert la mutualitat del segur d'eugues baix les següents bases:

Primera: No es podrà admetre el segur parcial del bestiar sense acord de Junta. Segona: A fi d'any deuran renovar-se totes les pòlises, per fer nova peritació. Tercera: La peritació del bestiar serà la que creguin convenient els pèrits, abonant-se solament el vint-i-cinc per 100 del valor assegurat, poguent-se modificar sempre que la Junta ho cregui convenient. Quarta: Les baixes seran efectives solament després d'efectuada alguna indemnització; en cas de no haver-n'hi cap a fi d'any si no hi ha llavors cap animal malalt. Cinquena: No serà indemnitzada cap baixa deguda a causa voluntària o negligència. Sisena: En les indemnitzacions els socis deuran satisfer la part que els hi correspongui, dintre el terme de vuit dies després de rebut l'avís. Setena: Els socis tenen el deure d'avisar a la Junta tot quant creguin perjudicial per a la Mutualitat, podent demanar Junta General.

—*El Consell Provincial de Foment de Girona* ha adquirit 60 quilos de pinyons marítims per a facilitar-los als propietaris de boscos que vulguin repoblar.

Al mateix temps fa avinent que aqueixa varietat no va bé en terrenys calissos.

—*L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre,* ha decidit refundre en una sola les oficines Jurídica-administrativa i de Compra-venda, que a

benefici dels agricultors tenia instaurades des d'antiga data, nomenant advocat director a D. Antoni Jansana, el qual ha fixat les hores de onze a una de tots els dies feiners per a rebre al públic.

—*El Diputat per Vilafranca senyor Zulueta*, ha visitat al governador del Banc Hipotecari d'Espanya per a sol·licitar la seva cooperació a l'objecte de facilitar al aparcers i rabassaires la compra de les finques que voluntàriament vulguin ésser venudes pels propietaris, essent després repartides entre aquells que les conreen mitjançant el pagament d'un cànon comprensiu de l'interès del capital i un coeficient d'amortització fins adquirir la plena propietat de les respectives parcelles.

Ha contestat el governador que no hi havia inconvenient, a condició que els aparcers constituïssin en sindicar-se una persona jurídica, o que una entitat s'avingui a fer d'intermediària per a tractar amb el Banc.

—*El Delegat a Espanya de l'«Office Français d'Élevage»* ha escrit a l'I. A. C. de Sant Isidre oferint els seus serveis consistents a facilitar la venda de tota mena de bestiar a l'estranger, proveint als agricultors de reproductors seleccionats; facilitant així mateix la visita a centres d'ensenyament agrícola i pecuari de França.

—*La Federació Agrícola Catalano-Balear a petició del Sindicat Agrícola de Sòller*, manifestant els temes que convindria estudiar en el vinent Congrés de la Federació que té de celebrar-se en aquella vila balear, acordà acceptar la idea de posar a estudi i discussió els cultius del taronger, llimoner i garrofer, i algunes malalties que els ataquen.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El president de l'Assemblea de la Mancomunitat, D. Antoni Jansana, ha estat a Caldes de Montbuy, a l'objecte d'escullir el terreny on el Servei Forestal de la Mancomunitat pensa establir un viver de les espècies millor adaptades a les necessitats de Catalunya.

S'ha començat a l'Escola Superior d'Agricultura un curset que serà de vint lliçons sobre *Degustació de vins i begudes alcohòliques*.

Cada lliçó consisteix en la resolució pel tast de quatre problemes quantitativs i qualitativs, degustant-se en el curs tota la varietat de vins i begudes alcohòliques.

El servei d'Arbres i Fruïters ha respost consultes de Sant Boi de Llobregat sobre tarongers; de Pescia (Itàlia) sobre planter d'oliveres; d'Avià sobre plantació de fruïters; de Sant Feliu de Llobregat sobre pereres; de Tortosa sobre el conreu del ricí; de Alcanyí sobre fabricació d'olis; de Llardecans sobre l'ametller; de Bellvís sobre pruneres; de Tarragona sobre fabricació d'olis; de Molins de Rei sobre malalties del taronger; de Vilarrodona sobre fabricació d'olis; de Madrid sobre conreus catalans; de Mollerussa sobre conreu de perera, pomera i condonyer; de Barcelona sobre mosca dels fruits; de Reus sobre l'esporga de l'olivera i de Sant Esteve Sasrovires sobre conreu de l'olivera.

Sense això ha donat una conferència al Sindicat Agrícola Catòlic de

Lleyda sobre conreu dels fruiters, ha fet visites a Valls, per a recollir material per a l'estudi de les varietats i malalties de l'avellaner, i a Igualada, Santa Margarida de Montbuy i Vallbona de les Monges, per a recollir mostres de les olives produïdes a la comarca.

Demés per a recollir material d'estudi ha visitat els molins d'oli, magatzems d'exportació, fàbriques de extracció de l'oli per dissolvents i refineries d'oli, de Reus, Tarragona, Granadella, Lleyda, Juneda i Borges.

Els Comitès Directiu i Administratiu de la Caixa de Crèdit Comunal, s'han reunit baix la presidència del Sr. Puig i Cadafalch, per a estudiar la manera de interessar del Consell Permanent, les bases sota les quals la caixa haurà de prestar el seu concurs a l'obra de política social agrària iniciada per l'entitat cabdal, a la redempció i parcel·lació de terres de conreu o conreables per als obrers del camp i a la construcció de cases barates.

El Consell Permanent ha autoritzat al Servei d'Arbres Fruiters per a fer una campanya d'esporga d'oliveres i tractament de diverses malalties, prosseguint la campanya empresa amb èxit en anys anteriors.

El Consell Permanent ha autoritzat al Servei de Terra Campa per a que realitzi una campanya de divulgació de rasclat de l'alfals en alguns termes regats amb aigües del Canal d'Aragó i Catalunya, i amb les del Riu Noguera Ribagorçana.

Havent-se dictat una R. O. ressolent el plet dels concursos de ramaderia, pròximament se'n celebrarà de bestiar porquí a Vich i a Ripoll i de bestiar cavallí a Puigcerdà.

Ha estat concedit un curset de vuit lliçons al Sindicat Agrícola de Vendrell, en el qual es tractarà del conreu de la vinya, arbres fruiters, Ramaderia i Acció Social Agrària.

L'Ajudant del Servei de Viticultura i Enologia, don Erasme Maria d'Ymbert ha realitzat un viatge a la finca de Mr. Maroger a Calvisson (Gard) per tal d'estudiar el conreu intensiu de la vinya, segons procediment del propietari fundat en les podes i treballades i reduït a un mínim l'ús dels adobs.

També ha realitzat pràctiques de poda al camp, a les poblacions de Torredembarra, Borges Blanques, Mayals i Tivissa.

El Servei de Ramaderia ha rebut diverses consultes de ramaders que volen anar a Suïssa a comprar bestiar, aixís com altres referents a aviram, porcs i vaques.

Durant el mes de gener el Laboratori de Patologia Animal ha rebut consultes d'ordre bacteriològic i profilàctic, procedents de Barcelona, Mataró, Igualada, Puigcerdà i Balaguer; ha informat sobre mostres d'específics posats a la venda en concepte de remei contra zoonosis, i ha donat nou impuls als treballs d'experimentació que sobre diferents malalties té en curs.

Bibliografia

ENGREIXAMENT DE VEDELLS per *M. Rossell i Vilà* un fulletó de 12 planes Barcelona, Serveis Tècnics d'Agricultura, 1923.

Es un fulletó de divulgació publicat pel Servei de Ramaderia en el qual es tracta de l'engreixament de vedells criats, i es donen indicacions sobre les races a preferir, l'higiene dels estables, l'alimentació, etc.

LA VACA LLETERA, per *M. Rossell i Vilà*. Un fulletó de 12 planes. Barcelona, Serveis Tècnics d'Agricultura, 1923.

Altres fulletó del Servei de Ramaderia tractant les qüestions que es refereixen a la vaca lletera; raça, caràcters de la vaca lletera, higiene munyida, alimentació i es donen les dades fonamentals que el pagès ha de tenir presents en fer els comptes de l'explotació.

CONTRIBUCIÓ A L'ESTUDI DE L'ESPORGA DE L'OLIVERA, per *August Matons*. Un fulletó de 82 planes amb numerosos gravats. Barcelona, Serveis Tècnics d'Agricultura, 1923.

En aquest treball, que constitueix el primer Arxiu dels Serveis Tècnics d'Agricultura, s'estudia l'esporga en el seu doble aspecte, pràctic i científic i es donen les normes que han de guiar l'olivicultor en efectuar l'esporga, operació essencial en el conreu dels arbres.

CAM.

CONSULTORI

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

G. B. OLOT.—El fajol és una planta més aviat exigent; pot cultivar-se en terres pobres que però no siguin massa compactes o humides. Les terres que li van més bé són les morals, soltes.

Les faves, en canvi, tot i podent-se cultivar en qualsevol mena de terra, són la planta ideal per les terres compactes i humides en les quals quasi totes les altres plantes van malament. Nosaltres no tenim gaire confiança en certs anuncis. Qui ven no pot pas dir que ven una cosa dolenta. Faci proves, si vol, però en petit; molt en petit. En el noranta nou per cent dels casos obrant així no es deixarà enganyar!

OTS.

C. C. CIUTAT.—Del fulletó del prof. Rossell i Vilà, que li recomanem, prenem la següent ració per una vaca de 550 quilos de pes viu de 4 a 5 anys i produint 18 litres de llet diaris.

Farratge verd de trepadella.	20 quilos
Fenc de trefle.	7 »
Segones.	2 »
Turtó de coco.	1 »
Turtó de cacauet.	2 »

Revisia de la Vida Municipal

REVISIA MOLT INTERESSANT PER A TOTS ELS SECRETARIS DELS AJUNTAMENTS DE CATALUNYA :: TALUNYA ::

Redacció: Escola de Funcionaris
Carrer del Bisbe
Administració: Escudellers, 10 bis



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

URALITA

per a cobertes i per a recobriments

TUBERIA :: DIPÓSITS PER AIGUA

SOSTRES D'URALITA

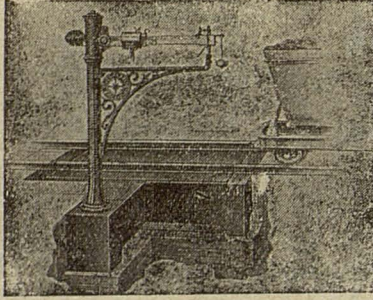
per a emprar en la LLUITA CONTRA LA MOSCA DE L'OLIVA, segons el sistema del professor LOTRIONTE :: Els SOSTRES de URALITA són inoxidables, lleugers, de duració indefinida i no tenen competidor :: Els SOSTRES d'URALITA són fabricats amb *amtant* i *ciment* exclusivament :: Els SOSTRES d'URALITA han sigut empleats, per consell dels senyors *Tècnics* de la Mancomunitat de Catalunya i del de varis Consells Provincials de Foment catalans, amb èxit satisfactori.

Demaneu prospectes i preus a **URALITA, S. A.**

MADRID :: VALÈNCIA :: SEVILLA :: LLEYDA :: SALAMANCA :: TOLEDO

CENTRAL: BARCELONA, Plaça A. Lòpez, 15 - Telèfons 1644 A. i 848 A.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Bàscula model 253 per a pesar vagonetes

BÀSCULES ARISÓ

SANS, 12 : BARCELONA

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

Caixes d'acer per a guardar valors

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

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

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

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

PER A TOTA MENADE
TINES PER A VI, BASSES
PER A AIGUA I
CONSTRUCCIONS DE
CIMENT ARMAT,

LA CASA

LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14
BARCELONA

TÉ ESTABLERTA
UNA SECCIÓ ESPECIAL DE PRESSUPOSTOS I PLÀNOLS

EDITORIAL CATALANA, S. A.

LLIBRES DE TOTA
MENA : MOSTRARIS :
CARTES TARGES :
TALONARIS : FACTURES :
ESTATS

SECCIÓ D'IMPRESA

Mallorca entre 257-259

Telèfon 58 G

BARCELONA

PUBLICACIONS DE TOTA MENA DE REVISTES ESPECIALITAT EN LES EDICIONS CATALANES

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

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventatjosíssims

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

Trituradores de grans per a piensos

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

JULIA NOUGUÉS

Corts, 517, magatzem - BARCELONA

XERIGOTS I VACUNES "GANS"

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

XERIGOTS CONTRA LES MALALTIES HUMANES

Sota l'inspecció de l'Estat Alemany

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

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

L'INSTITUT FARMACÈUTIC LUDWIG WILHELM GANS

OBERRUSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a **ESPANYA**

Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - **SEVILLA**

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - **BARCELONA**

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



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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

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

Polvere CAFFARO

(Polvo a 16 % de coure)

Contra tots els insectes d'arbres

ARSENIAT DE PLOM

Polvere CAFFARO a 50 % d'Arseniat de Plom

Demaneu instruccions i preus a la

Società Elettrica ed Electrochimica Caffaro
MILÀ (Itàlia)

Sulfuro de Carbono

Per a les vinyes, esterilització
del sòl i extermini dels pa-
ràsits de les plantes

Per a informes dirigir-se al fabricant:

S. Di. H. Boccara et Fils
VINAROS (Espanya)

GUANOS - DROGUES - SOFRES

ADOBES PER A LES TERRES

Premiats en 15 Exposicions nacionals i estrangeres

GUANO AMONIAC FIXE

Adob complet aplicable a tots els cultius

Adobs especials per a vinya
Patates i Hortalices, etc.

GUANO PROVENÇAL SOFRES GARANTITS

Flor del sofre : Sofre sulfatat
Sulfatina : Esteatina cúprica

SULFAT DE COURE GARANTIT

Primeres matèries per a adobs

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

DROGUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÁN

Freixures, 23 - BARCELONA