

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 DANEO :: 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 :: ARNIST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M.ª RENDÉ :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.ª SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

L'aclarida de la fruita, per *August Matons*.—La rabassa morta, pel *Dr. Pere J. Girona*.—La campanya contra l'alcohol industrial, per *J. Montserrat Llopts*.—Els aprofitaments de la sansa, per *C. Colomer*.—El nitrat de sosa, per *Tomas U. Gantús*.—El pervindre dels productes no alcohòlics de la vinya, per *X.*—Folklore de la Pagesia, per *Valeri Serra i Boldú*.—Comentaris.—Informació Vinícola, per *Pere J. Lloret*.—Informació oleícola, per *Lisini Andreu*.—Noticiari.—Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya.—Consultori.

Direcció i Administració: Escudellers, número 10 bis - BARCELONA

SINDICATS

Agrícoles i Viticultors

**Per a un bon resultat amb vos-
tres compres adopteu per a
vostres vinyes els**

**SULFATADORS I
ENSOFRADORS
VERMOREL I GOBET**

Depositari a Espanya

Marques Il·legítimes i acreditades



VICENS VILA CLOSA
(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

**Maquinària Viti-vinícola : Productes Eno-
lògics : Aparells per a analitzar els vins
Articles per a bodega i de boters**

PASSEIG DE GRACIA, 88

Direcció telegràfica: KEGEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

Agricultors!

Empleeu juntament amb els
adobs químics o orgànics el

**Fertilitzador
Radiactiu H. B. C.**

MARCA **"U. R. T."**

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

De venda en les principals cases d'adobs

LA HISPANENSE INDUSTRIAL
Y COMERCIAL, S. A.

BARCELONA

Bruch, 42
Tel. S. P. 678

MADRID

Argensola, 4
Tel. M. 4146

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

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

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisis de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

CONSTRUCCIONS — AGRÀRIES —

Oficina Tècnica

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

...

BARCELONA: Bruch, 58, 2.^{on} - 1.^a
VALLS: Arrabal Castell, 47

Director:

Cèsar Martinell

Arquitecte



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 :: DIPÒSITS 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 *amlant* 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

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**

L'aclarida de la fruita

Heu's aquí una pràctica ben nova pels nostres fructicultors que s'estimen més, molt i dolent que no pas bastant i bo. Diem pràctica nova en el sentit de no usada i no de desconeguda, perquè molts comprenen la utilitat d'una aclarida dels fruits encara que no sàpiguen decidir-se a fer-la.

Els arbres, com les persones, també cometen excessos; s'estan anys com dormint, emmandrits, i de cop, sense saber com, donen grosses produccions. Molt sovint els anys d'emmandriment són conseqüència d'un excés de producció. La fructificació, en efecte, és un fet que no depèn solament de la vegetació de l'any en curs, sinó dels processos vegetatius anteriors durant els quals l'arbre ha format brots, ha format borrons i els ha transformat, ha acumulat reserves nutritives a punt d'ésser utilitzades, etc., i que donen després el fruit.

Si un any, per qualsevol causa, la planta fa un esforç molt gros donant un excés de fruit, no poden tenir lloc simultàniament amb intensitat els esmentats fenòmens complementaris de la vegetació, car el fruit en excés acapara, podríem dir, la saba, i aleshores mancant aquella, l'any següent no podrà obtenir-se fruit. Un excés de producció, doncs, exhaureix la planta impedit-li l'acumulació de les reserves nutritives i per tant, determina una fructificació irregular, contrària als interessos del pagès que ha de cercar una producció constant i continuada que li assegurï ingressos regulars.

Ultra, però, aquest inconvenient, n'hi ha un altre, i és que quan l'arbre porta massa fruit, la saba havent-se repartit entre tots, no és suficient per alimentar-los bé, de manera que tots assoleixin una bona dimensió. Molt fruit, per tant, vol dir fruit petit.

Aclarint la fruita, aquests dos inconvenients, exhauriment de l'arbre i fruits petits, s'eviten. Els pagesos solen resistir-se a practicar l'aclarida perquè temen una forta reducció de collita. Experimentalment ha

estat demostrat que la disminució és molt petita (alguns autors fins sostenen que no existeix) però, en compensació, els fruits obtinguts són més grans, de millor aspecte, i, naturalment, assoleixen al mercat un preu major. Reduint molt el número de fruits se'n redueix a penes el pes total, amb l'aventatge d'haver-los més bons i, per tant, més apreciats. Malgrat que la diferència entre el pes de la collita obtinguda, aclarint i no aclarint els fruits, sigui molt petita, l'arbre aclarit no s'exhaureix i pot anar proporcionant regularment elevades produccions.

La llavor és sempre més rica en elements nutritius procedents del terreny, que no pas la pulpa constituïda en bona part per aigua i per elements que no procedeixen del terreny o que si en procedeixen no tenen una valor com adobs. En conseqüència, la pulpa no empobreix la terra mentre la llavor l'empobreix.

Un arbre que tingui molts fruits té també moltes llavors, les quals per formar-se han hagut d'utilitzar elements procedents del terreny, traient-los a les altres parts de la planta. Quan un arbre es sotmet a una aclarida, la pulpa no és reduïda (car, com hem dit, se'n forma aproximadament la mateixa quantitat que si l'aclarida no s'hagués fet), i això no té importància perquè no empobreix el terreny, però en canvi es redueix el número de les llavors que porta i que són les que consumeixen. De manera que amb la mateixa quantitat d'elements nutritius substrats al terreny, la planta que ha sofert l'aclarida de la fruita, pot fabricar, sense empobrir-se ella i el terreny, quasi el mateix número de quilos de pulpa, que en definitiva per molts arbres (perera, pomera, presseguer, albercoquer, prunera, etc.) és la que interessa al productor i al consumidor.

Ula, però, d'aquestes consideracions la utilitat de l'aclarida es comprèn recordant un altre fet que tothom ha tingut ocasió d'observar. Els arbres, tots, estan sotmesos normalment al fenomen de la *porgada*, ço és, a la caiguda del fruit molt abans de madurar. La porgada és d'intensitat variable, però normalment és més forta en els arbres carregats de fruita, sobretot si aquesta resulta desproporcionada als aliments dels quals la planta pot disposar. En fer la porgada l'arbre, s'aclareix, naturalment, i equilibra, podríem dir, les boques consumidores—els fruits— a la força de les arrels i al seu estat general.

L'arbre, però, no es preocupa que la fruita sigui grossa; per ell n'hi ha prou amb donar el màxim número de fruits i per tant de llavors, que són les que han d'assegurar la perpetuïtat de l'espècie. Guardant tots els que pot mantenir, compleix magníficament la seva funció.

El pagès, en canvi, persegueix un altre objectiu que és el d'obtenir el màxim possible de fruita bona i grossa, i això pot assolir-ho solament

reduint el total dels fruits portats per l'arbre, el qual pot ésser excessiu fins després de la porgada.

L'aclarida pot fer-se ja començant per les flors. Això, teòricament, és molt acceptable, car el deixar que l'arbre formi els fruits que després se li han de treure, significa evidentment fer-li fer un treball que se li podria estalviar i a l'ensem perdre uns elements nutritius que podien haver-se concentrat en els fruits restants. En la pràctica, però, l'aclarida de les flors no és aconsellable. Encara que poques flors siguin suficients per obtenir una gran collita (per la pomera, només que lligui un 5 per cent de les flors, la quantitat de fruits resulta excessiva) pot passar, si es fa l'aclarida que per una causa qualsevol les poques deixades no es converteixin en fruit, i aleshores una collita que hauria pogut estar regular es converteix en dolenta. Les causes que poden dificultar que les flors es converteixin en fruit són moltes: pluges, freds, glaçades, atac d'insectes, etc. Si l'arbre té moltes flors, és probable que, malgrat totes les causes contràries, pugui lligar-ne un número suficient per assegurar una collita abundant, cosa que és més fàcil que no passi si el número de flors és reduït.

Per això, doncs, no s'ha de fer l'aclarida de les flors. Aquesta, però, és aconsellable sols en els arbres dèbils o en decadència, els quals, com se sap, acostumen a produir-ne en número extraordinari. La supressió de les flors té en aquest cas l'objecte d'estalviar a la planta l'esforç inútil de donar uns fruits que caurien més tard amb la porgada.

L'aclarida dels fruits s'ha de fer en època diferent i amb intensitat diferent segons la mena d'arbre.

Per la perera i la pomera es fa cap allí al juny, quan els fruits tenen un xic menys de la meitat del tamany definitiu. Es deixen 8, 10, 15 fruits per metre líneal de branca, si la varietat és de fruit petit o mitjà; si és de fruit gros, cal reduir aquest número. Com és natural, el màxim es deixa en arbres vigorosos o en branques fortes, i es suprimeixen de preferència els mal situats, ombrejats, etc.

Pel presseguer l'aclarida és una operació molt important. Tractant-se d'una espècie dèbil, que s'exhaureix fàcilment, i que, normalment es carrega massa de fruit, es ressent més que la pomera i que la perera dels excessos. Per això s'ha de fer regularment. Però se li poden deixar uns quants fruits més per metre que no pas a la pomera i a la perera. L'albercoquer en pot portar més encara que no pas el presseguer.

Es convenient fer l'aclarida en dues voltes. La primera, quan els fruits són petitets com una cirera; la segona, després de la porgada, si aquesta no ha estat massa forta.

AUGUST MATONS

La rabassa morta

QUALSEVOLS que siguin les causes a que la cosa hagi obeït, és un fet avui la veneranda institució catalana de la *rabassa morta* és estat posada a l'ordre del dia, en termes tals, que no sembla sinó que sols una imminent resolució dels problemes plantejats al seu redós pugui apaivagar el moviment, més o menys artificiós, que arreu es nota. Bona cosa serà, doncs, dedicar una petita atenció a examinar els caires més sortints de la qüestió, tota vegada que estudiar-los tots esdevindria un afer impossible, i bo i impropï, aquí.

Deixant de banda els profundes estudis jurídics que aquell contracte cultural ha motivat per part d'eminents juriconsults catalans, així els antics com els moderns, cal reconèixer que avui dia l'estudi del contracte interessa més en son aspecte econòmic i àdhuc sociològic, que no pas en el jurídic. És per això que, prescindint de fixar bé la seva naturalesa jurídica i de si s'acosta més a la dels censos enfiteutics que no pas a la dels arrendaments, en general podem entendre com a *rabassa morta* el contracte pel qual l'amo d'una terra convé amb un pagès en que aqueix hi plantarà una vinya i que la cultivarà a favor de tals o quals pactes, mantinguts durant la vida de la vinya o, tot el més, fins a vèncer un número determinat d'anys.

Aqueix contracte, eminentment tradicional, començà a expandir-se i aplicar-se força sovint a Catalunya fa dos segles, i sempre ha estat mirat amb especial afecte pels juristes i economistes agraris que veien en ell una forma força ben europeitzada d'associar el treball, representat pel pagès, i el capital, representat pel propietari de la terra, sumant les seves dues activitats en benefici comú i de la societat en general. Demés, veiem en la forma de partir-se els fruits un sistema ben apropiat a la participació dels treballadors als beneficis industrials, doncs, si bé és veritat que la repartició dels fruits no és justament la satisfacció d'aquell desig, és cosa que s'hi acosta força.

En els últims anys han esdevingut, però, lamentables disgustos i ensopegades entre els amos de terres i els conreadors, doncs, repercutint en el camp les lluites socials tan aguditzades a la ciutat, foren en ells plantejades les qüestions obreres en diversa forma segons les circumstàncies. En els països on la rabassa estava força estesa tingueren les reclamacions dels obrers un aspecte, és clar, íntimament relacionat amb la institució, concretant-se, bo i sempre a demanar millores en els pactes, ja sigui una rebaixa en la part alíquota dels fruits, ja un augment en les aporta-

cions més o menys galdoses que el propietari sol fer en la producció. Pot dir-se, doncs, que en el terreny dels fets, les coses no han passat d'aquí.

Més és el cas que per circumstàncies força accidentals s'ha aglevat en el problema rabasser altre problema de més importància intrínseca, introduït en ell, si val la paraula, pels propagandistes polítics, o, si es vol aixecar la qüestió, pels erudits. Ens referim a la reclamació que avui dia es torna a posar de moda referent a que la rabassa morta sigui considerada com un cens redimible i, per tant, que el pagès conreuador pugui dirigir-se a l'amo de la terra i exigir-li, que mitjançant l'entrega de la quantitat que resulti de capitalitzar les parts de fruits que entrega, a favor d'un interès més o menys ben ensopegat, li cedeixi, en plena propietat, la terra que conreava a parts.

Havem dit que a favor d'unes consideracions *laterals* va ésser enganxat el problema rabasser a l'aspecte de la redempció forçosa, perquè sols així esdevingué la cosa en l'ordre dels fets. D'una banda, han estat molts els autors jurídics que, examinant la institució de la rabassa, més en la seva tradició i concomitàncies legals que no pas en les necessitats que satisfia i casos a que s'aplicava hi vegeren un cens enfitèutic temporal i, per tant, derivant naturalment les conseqüències, volgueren aplicar, en el possible, a la rabassa les disposicions pertinents a la enfiteusis. A Catalunya, aquestes no eren pas per tradició remidibles, però com sigui que modernament s'ha estès força l'opinió de considerar que tota mena de cens ha d'ésser forçosament redimit pel censalista quan el censatari li ofereix l'import que resulta de capitalitzar la pensió, heu's aquí que no ha costat gaire derivar la qüestió cap a la rabassa, fent la següent argumentació: si tota mena de censos ha d'ésser redimible forçosament, la rabassa, que és un de tants, ha d'ésser-ho també.

Presentada la qüestió en forma tan simplista sembla que no té rèplica i així ho degueren entendre els legisladors que formaren part de les Corts Constituïents, l'any 1873, quan inclogueren entre les càrregues de la propietat, de forçosa redempció, la *rabassa morta*.

Cal observar, però, que la inclusió d'aquesta entre les càrregues declarades redimibles per la llei del 1873, fou feta en forma tan circumstantial que tota ella traspua una perfecta inconsciència, i pel cap baix, desconeixement de causa. El fet ocorregué així: s'estava celebrant una sessió de Corts en les quals s'havia de votar les lleis de redempció de forus, subforus, rendes fromentàries o en sac i altres de naturalesa consemblant, aplicades a les províncies de Galícia i Lleó, i, un senyor diputat, en posar-se en consideració l'article primer va demanar que entre aquelles càrregues s'hi inclogués la rabassa morta. Fou preguntat a les Constituïents si algun diputat tenia res que dir-hi a l'addició

sollicitada, i com ningú s'hi oposés, quedà incorporada la nostra institució entre les càrregues de redempció forçosa, assimilant-la als forus i subforus, a pesar de les diferències essencials i profundes que les separen entre sí. Es creu, però que els legisladors deurien reparar, en el transcurs de la discussió de la resta de la llei, en que les minucioses regles que donaren per a determinar la capitalització de les rendes, els procediments a seguir i, àdhuc, les juntes encarregades de instruir i resoldre els expedients, s'avenien molt poc a ésser aplicades als rabassaires, decidint-se, per això, a posar, en el articles addicionals, una mena d'avertència dient que el Govern dictaria aviat les regles per a fer avenir les disposicions de la Llei aprovada amb les particularitats de la institució rabassa morta. Aquesta reglamentació, per cert, no arribà pas a fer-se, doncs en plena república, presidint En Figueres, i essent ministre de Gràcia i Justícia En Martos, promulgà, pocs mesos després, un Decret suspent l'aplicació de tota aquella llei, al·legant, en el preàmbul, munió de raons i exclamant-se, després, de quan injusta havia estat la inclusió de la rabassa morta entre aquelles càrregues de la propietat aplicades a les províncies nòrdigues, malgrat les diferències essencials que les separen.

Les coses anaren transcorrent amb més o menys suavitat i, llevat d'alguns casos esporàdics en què les circumstàncies polítiques tornaren a a ventar el tema de les redempcions forçoses, s'arriba, vint-i-cinc anys enrera, a la qüestió rabassaire, motivada per la destrucció de la vinya vella i replantació de l'americana, en la qual les demandes de l'element obrer se referien exclusivament a preu de les parts a pagar, obligacions del propietari i declaració del contracte. Més o menys bé, tot arribà a arranjar-se, arribant fins als temps de la finida guerra europea en que els pagesos tornaren a replantar la qüestió però limitada també, com vint-i-cinc anys endarrera, a qüestió de preus i obligacions.

Es en aquests ulteriors anys, per no dir mesos, que les reclamacions han pres un caire més greu encaminant-se les prèdiques i propagandes a imbuir en els pagesos la idea que mitjançant una petita indemnització poden quedar íntegralment seves les terres en que entraren en concepte de rabassaires, tant si li plau com no li plau al legítim propietari d'aquelles.

En el pròxim número en permetrem entrar en els fonaments tècnics i jurídics dins els quals es presenta la qüestió.

DR. PERE J. GIRONA

Professor de Legislació Agrària
a l'Escola Superior d'Agricultura

La campanya contra l'alcohol industrial

D'un temps ençà s'ha iniciat per la Confederació de la Unió de Viti-cultors de Catalunya una campanya en contra de l'ús de l'alcohol industrial, ús que perjudica, no hi ha cap dubte, el preu del vi; no obstant, crec que serà útil assabentar l'opinió, dels perills derivats del procediment seguit en la dita campanya, dels resultats que s'han aconseguit i en definitiva dels perills i injustícies que poden resultar del seu desenrotllament.

No hi ha cap dubte que un dels mitjans que podrien influir perquè el preu del vi fos regularment remunerador, donades les despeses del seu cultiu, fóra la prohibició total de la fabricació de tot alcohol industrial o la neutralització d'aquest a la sortida de la fàbrica; però cal tenir en compte que l'alcohol en sa major part s'obté dels residus de la fabricació de sucre de bledarave i, per tant, la prohibició castigaria fortament una altra riquesa agrícola; no obstant, crec que amb una legislació apropiada i mitjançant compensacions encaminades a substituir l'aprofitament de dits residus anomenats *melasses* derivant-les a l'alimentació del bestiar, es podrien conciliar fàcilment dits interessos agrícoles amb els dels vinyaters.

En quant a la prohibició de fabricar amb productes com el blat de morc i altres, també d'importació, com que no es perjudicaria cap interès nacional agrícola, crec en la conveniència de la seva prohibició total.

Ara bé, és tan complex aquest problema i és tan indispensable l'equanimitat en tractar-lo, que el seu plantejament en fals, pot dissortadament malbaratar els bons efectes que el seu desenrotllament serà i equitatiu podrien produir, i així lograr d'una vegada el millorament i estabilització del preu del vi.

Per arribar al moment d'iniciar-se la campanya de la Unió de Vinyaters contra l'ús de l'alcohol industrial, dec fer esment dels dos aspectes de la realitat en què es trobava el seu ús; en primer terme, una llei prohibitiva caiguda en desús, i en segon, l'ús del mateix per tothom, vinyater, magatzemista i exportador que, conscient o inconscient, l'usaven o quan no n'hi havia d'altre, o quan era a més bon preu, o quan els alcohols vínics eren fabricats de brisa o vins de condicions que impossibilitaven obtenir-lo amb aquella finor indispensable per a reforçar els vins fins destinats al mercat interior, com a l'exportació.

Aquesta és la realitat davant la qual es troba la Unió de Vinyaters a l'iniciar la seva creuada; aquest és el costum seguit per tots quants

tenien i tenen necessitat de reforçar els seus vins o elaborar misteles, o criar vins dolços, i per a demostrar-ho, en totes les Duanes on s'expedeixen les autoritzacions per l'ús de distints alcohols, es podran trobar les dades dels que n'hagin usat, de qual classe i en quanta quantitat.

Així, doncs, ens trobem que fins que s'ha obtingut, del veremar ençà, alcohols vínics novells i a bon preu, molts d'aquells que han reforçat els seus vins o elaborat misteles ho han fet segurament amb alcohol industrial i així crec que es poden trobar molts vins i bona part de misteles en mans dels Vinyaters, Sindicats o Comerciants. En aquesta situació, de fet, inicià la Unió de Vinyaters la campanya contra l'ús de l'alcohol industrial.

El procediment seguit en el seu plantejament no és pas el millor; el dia 2 de gener del corrent any es presentà el «Veedor de la Unió de Vinyaters» al magatzem d'un comerciant de vi de Valls, el qual, a preguntes del primer sobre l'ús de l'alcohol, manifestà que n'havia usat d'industrial quan no n'hi havia de vínic en el mercat de la mateixa manera que ho feien els colliters quan feien misteles o reforçaven llurs vins; de resultes de dites manifestacions fou denunciat per la Unió de Vinyaters, i fou multat pel Governador Civil amb 250 pessetes i a més es vegé per la premsa, titllat d'adulterador. ¿Està segura la Unió de Vinyaters, que entre els seus representats no hi ha cap vinyater que n'hagi usat d'alcohol industrial, per a reforçar els seus vins o fer misteles? Si se'n vol enterar, pot fer-ho a les Duanes, i allí podrà trobar amb exactitud als que han usat alcohol industrial per a llurs operacions, i aleshores es podrà convèncer que no és justa la denúncia feta al comerciant de Valls.

Jo crec que per una campanya com la que s'ha emprès no era necessari anar precisament a Valls ni exclusivament a un magatzem; ni hi havia necessitat d'agafar el tren; a Barcelona podria donar-se el cas que se n'usés d'alcohol industrial, inclús polvos i molta aigua. Per altra part el procediment seguit no meresqué pas l'aprovació del Vice-President del Celler Cooperatiu de Valls, Don Joan de Tudó, extrem que pogué comprovar personalment el Veedor.

Al Consell Provincial d'Agricultura de Tarragona, havent-se parlat en l'última sessió de dita Campanya, hi hagué unanimitat en que, de portar-se a cap l'aplicació de la llei prohibitiva de l'ús de l'alcohol industrial, es donés un marge de temps, al menys de sis mesos, per la seva aplicació, qual cosa ja demostra una major serenitat i coneixement de la realitat del problema.

Creuen el vinyaters de bona fe que és justa la denúncia contra el co-

merciant de Valls? Per si no ho saben, haig de dir que és l'única multa que s'ha imposat en tota la província de Tarragona.

No es pot creure en l'eficàcia d'una campanya que no ha donat per ara, que nosaltres sapiguem, cap altre resultat que la imposició d'una multa de 250 pessetes a un sol comerciant de vi. Aquests són els resultats concrets dels quals nosaltres tenim coneixement. ¿Perills de dita campanya? Per la seva mateixa transcendència creiem de bona fe un deure no manifestar-los, puix podrien perjudicar greument l'exportació de vins i afeblir la seguretat de la seva contractació.

J. MONTSERRAT LLOPIS

Per deure d'imparcialitat publiquem aquest article del Sr. Montserrat, que crida l'atenció sobre una conseqüència que pot tenir l'activa campanya empresa per la Unió de Vinyaters contra l'alcohol industrial. La tolerància fins ara existent havia generat segurament el convenciment que l'ús de l'alcohol industrial no era illegal. Això, diu el Sr. Montserrat, ha fet que molts vinyaters l'empleessin. Aquests vinyaters es troben avui al marge de la llei, no per mala fe, sinó per ignorància o per massa bona fe. Respecte a ço que diu el Sr. Montserrat respecte a que la denúncia del comerciant de Valls ha estat la única, degudament informats hem de dir que a la mateixa província de Tarragona se n'han fet 3 ó 4 més.

A. M.

Els aprofitaments de la sansa

Els aprofitaments actuals de la sansa o pinyola d'oliva, són quatre:

- 1) Per a cremar.
- 2) Per a destil·lar.
- 3) Per adob.
- 4) Per l'alimentació del bestiar.

Estudiem cadascun d'aquest aprofitaments.

Per a cremar.—És segurament el menys econòmic en el sentit que la sansa podria destinar-se a altres objectes que donarien un benefici major. El pagès no ha de recórrer a ell sinó que no es pugui recórrer a un dels altres o quan l'escassetesa de llenya sigui tal que veritablement la sansa resulti la llenya més barata i més a mà.

No cal esmerçar paraules en demostrar que és l'aprofitament menys econòmic; tothom compendrà que és un absurde cremar un producte que pot ésser usat com aliment, ço és, que pot ésser convertit en carn o en llet.

Per destil·lar.—Es tracta d'una indústria química. La sansa que procedeix de la fàbrica del sulfur és destil·lada seguint el mateix procediment emprat en la destil·lació seca de la fusta. S'obtenen una sèrie de productes (acetat de calç, alcohol metílic, sulfat amònic, sulfat de potassa, quitrans, fum d'estampa i altres derivats) de gran valor.

No es tracta, doncs, d'un aprofitament que estigui a la mà del pagès.

Per adob.—Aquí ja entrem en la categoria del aprofitaments que pot fer el pagès i que resulten econòmics.

Cal distinguir, abans de passar endavant, dues menes de sansa: la que procedeix de la premsa i que, per tant conté oli, i la que procedeix de la fàbrica d'extracció per mitjà del sulfur, que ja no en conté.

D'aquestes dues sanses cal preferir, com adob, la segona per una raó molt senzilla. La sansa que no vé de la premsa, com que té oli, té més valor que no pas la que vé de la fàbrica de sulfur a la qual li ha estat tret. Llençar aquest oli a la terra seria un error en quant l'oli no conté cap principi fertilitzant i, en canvi, té un preu com a matèria grassa. Demés, la sansa esgotada, és més concentrada que l'altra i per això és més rica en elements fertilitzants. L'oli, en efecte, la dilueix i en rebaixa el grau. Per altra part l'oli en dificulta la pudrició en el terreny. Cal, doncs, usar sansa esgotada.

La sansa esgotada és bastant rica en principis fertilitzants, com pot veure's en el quadre següent en el qual és comparada amb els fems.

	Sansa esgotada	Fems
Nitrogen	10	4 per mil
Anhídrid fosfòric	2	3 per mil
Potassa	8	5 per mil

Ço és, els fems són tantost més rics que la sansa.

Segons el fulletó publicat recentment pel Director d'AGRICULTURA, senyor Matons (*La sansa com adob*), la sansa pot donar-se al terreny tal com surt de la fàbrica de sulfur, sobretot si la terra és calça. Si no ho és, convé afegir un xic de calç quan se'n fa la distribució.

El Sr. Matons dóna una fórmula d'adob molt pràctica, que creiem la més indicada. Basant-se en la composició de l'oliva i en la de les diferents parts de l'arbre, (fulles, brots, branques) i tenint present la quantitat que d'aquestes parts es treu a la planta en fer l'esporgada, ha calculat que per cada 50 quilos d'oliva que l'arbre produeixi (pràcticament una quartera) cal restituir al terreny:

Sansa	50 quilos
Superfosfat 18/20	300 grams
Clorur potàssic	300 grams

Un pagès que tingui un oliverar que li hagi donat, per exemple, 50 quarteres d'olives, haurà de preparar 50 d'aquestes fórmules repartint l'adob per tot el camp.

La sansa es dona distribuint-la per tota la superfície del terreny sota la projecció de la copa i un xic més enfora, i després s'enterra.

Per aliment.—Cal aquí també fer algunes aclaracions.

En primer lloc, la sansa destinada a l'alimentació pot usar-se de dues maneres: amb pinyol i sense pinyol. Pot dir-se que a Catalunya s'usa solament la sansa amb pinyol. Aquesta presenta l'inconvenient de resultar perillosa en quan pot produir ferides en l'aparell digestiu del bestiar. Per tal raó potser, és usada únicament pels porcs, que la resisteixen bastant bé.

La separació del pinyol, deixant solament la pela i la pulpa, pot fer-se amb molta facilitat amb un cedaç corrent o amb màquines especials (Bracci, Rössini i Tocchi, Tafur, Romei, etc).

La sansa despinyolada té major valor nutritiva de la que conté el pinyol, per això ha d'emprar-se en proporcions diverses.

En segon lloc, cal dir que la valor nutritiva de la sansa exhaurida amb el sulfur de carbó és diferent del de la no tractada amb aquest dissolvent; sense voler anar a cercar altres diferències, direm solament que és més rica en grassa, cosa que no demana demostració. Per aquest raó cal emprar-la en una proporció diferent.

Tenim, doncs, que des del punt de mira de l'alimentació del bestiar hi han quatre menes de sansa:

Despinyolada: exhaurida, i no exhaurida. Amb pinyol: exhaurida, i no exhaurida.

Es pensa que la sansa tractada pel sulfur no pugui ésser emprada com a aliment. A Itàlia han estat fets numerosos experiments que demostren la conveniència de fer-ho i l'absència total de perill pel bestiar. Cal solament acostumar els animals, que en principi es resisteixen un xic, com per altra part es resisteixen a menjar qualsevol aliment nou; però barrejant la sansa amb els altres aliments que se li donen i començant per quantitats petites s'acostumen aviat. Els porcs, són els que ofereixen menys resistència.

Una condició perquè els animals s'acostumin a la sansa i demés, perquè no els perjudiqui, és, quan s'emplea sansa no exhaurida pel

sulfur i, per tant, rica en oli, procurar que no sigui rànica. Moltes vegades si la sansa ha anat malament és perquè era rànica.

Malgrat la seva valor nutritiva, la sansa no pot constituir la base de l'alimentació; és necessari acompanyar-la amb granes, farines, segó, etc. Ço és, ha d'ésser un element complementari de la ració.

El Professor Rossell i Vilà, en uns articles publicats a AGRICULTURA, l'any 1919, recomanava les següents racions fetes amb sansa despinyolada, que evidentment és la millor.

Per vedells en engreixament

Per un vedell de 200 quilos de pes viu:

Fenc d'alfals	...	...	...	...	...	3 quilos
Sansa	...	...	...	...	...	1 quilo
Civada	...	...	...	...	...	1 quilo
Faves	...	...	...	...	...	1 quilo

Per un vedell de 300 quilos de pes viu:

Fenc d'alfals	...	...	...	...	...	5 quilos
Sansa	...	...	...	...	...	1'5 quilos
Ordi	...	...	...	...	...	1'5 quilos
Faves	...	...	...	...	...	1 quilo

Engreixament de bòvids adultes

Pes viu de 500 quilos.

En el primer període d'engreixament:

Fenc d'alfals	...	...	...	...	...	6 quilos
Palla	...	...	...	...	...	5 quilos
Sansa	...	...	...	...	...	2 quilos
Ordi	...	...	...	...	...	2 quilos

Segon període:

Fenc d'alfals	...	...	...	...	...	8 quilos
Palla	...	...	...	...	...	4 quilos
Sansa	...	...	...	...	...	2 quilos
Ordi	...	...	...	...	...	2 quilos
Faves	...	...	...	...	...	1 quilo

Tercer període :

Fenc d'alfals	...	...	...	...	...	...	...	...	10 quilos
Sansa	...	...	...	...	...	...	...	...	2 quilos
Ordi	...	...	...	...	...	...	...	...	2 quilos
Civada	...	...	...	...	...	...	...	...	1 quilo
Faves	...	...	...	...	...	...	...	...	1 quilo

Tant en el cas dels vedells com en els dels bòvids, unes tres setmanes abans de portar-los a l'escorxador, la sansa s'ha de substituir per la mateixa quantitat de civada, sègol o ordi.

Per bestiar porquí

Porcells deslletats, fins als 6 mesos :

Sansa	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Civada	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Faves	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part

De sis a nou mesos :

Sansa	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Civada	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Sègol	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Faves	...	...	...	...	...	...	...	...	0,5 part

De nou mesos en amunt :

Sansa	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Civada	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Sègol	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part
Ordi	...	...	...	...	...	...	...	...	3 parts
Faves	...	...	...	...	...	...	...	...	1 part

Aquestes racions es donen en dos àpats : un al matí i l'altre al vespre ; al migdia convé donar un farratge verd (colís, alfals tendre, naps, bleda-rave, etc.)

Sens dubte, el destinar la sansa a l'alimentació del bestiar és l'aprofitament més econòmic.

C. COLOMER

El nitrat de sosa

HEU'S aquí un gran adob... que s'ha de saber usar. Algunes vegades hem sentit queixes d'agricultors contra el nitrat i l'haver esbrinat el procediment seguit per emprar-lo, ens ha explicat les causes del fracàs lamentat. Per això diem que el nitrat és un gran adob que s'ha de saber usar i per això escrivim aquestes ratlles.

Amb el nitrat com sap ja tothom, es dona a la terra el nitrògen, que és un dels elements necessaris a la planta i, ço que és més important, es dona en forma tal que pot ésser utilitzat immediatament. Així com altres adobs han de sofrir prèviament una transformació, que retrassa llurs efectes, el nitrat no cal que en sofreixi cap. Del sac pot passar directament a la planta. Així es comprèn perquè de vegades, al cap de 48 hores de la seva aplicació, es nota ben evident la seva acció. Suposem que avui deuen ésser pocs els agricultors que no ho hagin comprovat personalment. Per la nostra part hem de dir que més d'un cop hem vist un blat canviar totalment de cara als dos o tres dies d'haver-li donat el nitrat: de groc i esquistit s'ha tornat improvisadament verd fosc com si se l'hagués sotmès a algun meravellós sortilegi.

Aquesta rapidesa de la seva acció fa que el nitrat es pugui usar quan és necessari revifar immediatament una planta com, per exemple, després d'una forta pedregada o d'una glaçada. Si volguessin qualificar-lo amb una paraula aplicada en medicina, hauríem de dir que és un estimulant.

Però al costat d'aquesta gran virtut, el nitrat té un gran defecte al qual són degudes algunes de les queixes que solen fer els pagesos. El nitrat no és retingut per la terra. Així com el superfosfat i la potassa queden a la terra retinguts, emmagatzemats per un temps indefinit i si no són utilitzats per la cullita actual ho seran per una de les futures, el nitrat de sosa o és aprofitat per la collita a la qual es dona, o es perd. La terra no té la facultat de guardar-lo com la té pels altres adobs. No és que el nitrat desaparegui com per encantament; és que les aigües de les pluges o de les regades se l'enduen i el porten a les capes fondes del terreny, on les arrels no arriben, o fora del camp, a les rieres o als rius on van a fer cap.

Per això el nitrat s'ha d'aplicar quan les plantes puguin aprofitar-lo immediatament sense donar-li manera de quedar massa temps a la

terra, és a dir, quan la planta és en vegetació i quan al terreny hi ha—o hi haurà—la humitat necessària perquè es pugui dissoldre i arribar al contacte de les arrels.

L'època millor d'aplicació és, doncs, la primavera, un cop ha començat la vegetació i s'han reduït les probabilitats que sobrevinguin freds que puguin deturar el moviment de la saba.

Com que a la primavera són de témer pluges fortes, que podrien dissoldre el nitrat abans que les plantes l'haguessin absorbit, és convenient donar-lo en dues vegades a uns quinze o vint dies de distància l'una de l'altra. Les plantes el reben així en dosis més petites i encara que vinguin pluges hi ha més probabilitats que hagi estat absorbit.

Una característica del nitrat, que per alguns constitueix un defecte, és que usat per llarg temps exhaureix la terra, ço és, l'empobreix. Aquest fet és degut a que el nitrat té la propietat de mobilitzar els fosfats i la potassa continguts al terreny, posant-los a disposició de les plantes. Una subministració de nitrat porta com a conseqüència la liberació d'una certa quantitat d'aquells principis fertilitzants, quantitat que no s'hauria mobilitzat sense la presència de l'adob nitrogenat i, per tant, hauria quedat en el terreny. Adobant amb nitrat durant una llarga sèrie d'anys, sense mai afegir ni fosfats i potassa, pot arribar-se, com és natural, a reduir—i volent exagerar—fins a acabar les reserves de la terra.

Un agrònom estranger ha fet un experiment molt convincent. Adobant la patata—que és una planta molt consumidora de potassa—amb dues fórmules, una composta per nitrat, fosfats i potassa, i l'altra, per sulfat amònic, fosfats i potassa, observà que obtenia rendiments pràcticament iguals. Adobant sol amb nitrat una parcel·la i l'altra sol amb sulfat amònic, és a dir, sense potassa, ni fosfats, veié que si la primera li donava un producte igual a 100, en la segona obtenia solament un rendiment de prop de 47. Com es veu, doncs, el nitrat permetia que la planta utilitzés millor les reserves de fosfats i potassa contingudes al terreny.

Aquesta conseqüència observada en la pràctica, ha portat molts pagesos a pensar mal del nitrat de sosa dient que empobreix el terreny. Però si es mira bé, no hi ha hagut pèrdua. Tota la potassa i els fosfats que el nitrat ha mobilitzat no s'han perdut, sinó que han estat utilitzades per les plantes donant collites més abundants i la reducció que ha sofert el terreny pot remeiar-se amb bones adobades.

Entre el sulfat amònic i el nitrat de sosa, quin cal preferir?

No és cosa que es pugui resoldre amb una fórmula única. Per certs conreus, com l'arròs, s'ha d'emprar l'amoníac; quan es vol millorar ràpidament una planta, és necessari usar nitrat.

Fora d'aquests dos casos, la preferència depèn del preu d'adquisició de la unitat de nitrògen, que pel sulfat amònic es calcula dividint el preu per 100 quilos que assoleix al mercat, per 20 (que és la seva riquesa en nitrògen), i pel nitrat dividint el preu per 15. S'obté així el preu d'un quilo de nitrògen.

El pagès ha d'adquirir el que resulti més barat.

TOMÀS U. GANTUS

El pervindre dels productes no alcohòlics de la vinya

EL raïm pot donar un producte fermentat, que és el vi; i altres productes no fermentats anomenats *productes analcohòlics*, principalment el *most concentrat* i el *most esterilitzat*.

El most concentrat era ja conegut en l'antiguitat i s'emplea en nostres dies per corregir els mostos pobres de sucre. Donada la seva concentració, no pot fermentar de manera que el seu transport i la seva conservació són fàcils.

El most es pot concentrar en calent o en fred en el buid.

Fins ara, la indústria dels mostos concentrats ha tingut poc èxit a Itàlia. Abans de la guerra els mostos del Trentí eren molt cercats a Alemanya per millorar els mostos artificials de fabricació local. La guerra ha fet desaparèixer aquesta indústria, davant la impossibilitat de trobar tots els anys el most necessari, car les collites deficientes són més freqüents que les abundants. No obstant, si els preus no fossin massa elevats, una producció abundant de most concentrat podria trobar empleu com a correctiu, dels mostos i dels vins comuns i igualment pel consum directe sots forma de beguda, encara que les begudes àcides d'aquesta naturalesa siguin més cares que els aixarops i estiguin desproveïdes d'olors particulars.

Un dels inconvenients de la indústria dels mostos concentrats és que necessita de grans fàbriques pel treball ràpid del most produït cada dia durant la verema i que aquestes fàbriques estan parades fins a la campanya següent. Tal dificultat podria superar-se reunint la indústria dels mostos concentrats a la de conserves de tomàquets i utilitzant els aparells, al principi pel tomàquet i després pel most.

El most de raïms frescos, esterilitzat és també anomenat *vi sense al-*

cohol. La preparació d'aquest producte comença en la Suïssa alemanya. El most esterilitzat és filtrat, i esterilitzat novament en les ampolles; pot ésser consumit tal com està o amb aigua. És un líquid sense olor que s'ha d'aromatitzar com es fa pels aixarops, menys en el cas en el qual s'usi most de moscatell, que no perd l'aroma amb la pasteurització. Un gran consum de concentrats i de mostos esterilitzats és feta als Estats Units, sobretot després de l'aplicació de la llei seca. Els concentrats es preparen a Califòrnia. El professor Sannino, però, escriu en el *Nuovi Annali*, que hi hauria possibilitat d'introduir a Nord Anèrica els productes similars dels països que abans hi enviaven vi.

Als Estats Units, el mostos concentrats, s'empleen com a begudes dolces, també per la fabricació familiar de vi a domicili. El most a importar als Estats Units deuria ésser l'extracte integral dels raïms, o millor, de brises.

S'obté l'extracte de brisa no fermentada, tractant aquesta amb aigua acidulada, mitjançant petites quantitats d'àcid tàrtric o cítric. El líquid és conservat en fred, després escalfat en el buid a una temperatura superior a 60 graus. S'obté un líquid dens, molt colorejat i soluble en l'aigua.

L'extracte integral serveix com a beguda quan és allargat amb aigua. és el veritable vi sense alcohol que més se sembla al vi negre corrent. El sucre contingut en l'extracte i procedent del most de la brisa no fermentada, en modera el sabor àcid i permet, amb l'addició d'aigua, de preparar una beguda àcida agradable. L'olor de l'extracte integral de raïm no recorda més l'olor d'aquest raïm de ço que el recorda el vi fabricat amb ell; però la influència del raïm és més gran en el sabor de l'extracte integral quan aquest és allargat amb aigua.

Si es vol fer extracte integral aromàtic, és necessari emprar brises no fermentades de raïms aromàtics com el moscatell blanc o negre.

Entre els productes analcohòlics de la vinya cal assenyalar també la mel de raïm i les mermelades.

Les mels s'obtenen amb la concentració pel fred; en aquesta preparació (sistema Monti) es té en compte l'acidesa natural del most fresc, que es trobarà en la mel a la qual dona un gust àcid agradable sempre que es desacidifiqui sensiblement el most amb potassa pura abans de concentrar-lo.

La mel de raïm pot lluitar amb les mels naturals i sobretot amb les artificials a base de glucosa.

Les mermelades a base de most concentrat són esquisides, si l'acidesa primitiva dels mostos ha estat neutralitzada convenientment. Des del punt de mira econòmic, les mermelades de raïm o de mostos resulten

a un preu més elevat que les fetes a base de sucre de canya o de remolatxa.

La qüestió dels mercats de sortida pels productes analcohòlics de la vinya és la més delicada; és lligada a la de la legislació duanera en vigor en els països analcohòlics com els Estats Units, Suècia, Noruega i Canadà. En efecte, una indústria que servís solament o principalment per a alimentar el consum dels països vitícoles seria massa limitada i no seria viable més que quan els països en els quals prevalen les tendències anti-alcohòliques afavorissin la importació d'aquest productes amb drets no prohibitius, o quan els països mussulmans on el Corà prohibeix l'ús del vi i dels seus productes alcohòlics, però no el del raïm fresc, s'acostumessin a consumir els productes analcohòlics de la vinya (1).

X.

(1) Revue de Viticulture n.º 1492.

Folklore de la Pagesia

ABANS DE LA RECOL-LECCIÓ (1)

Bo és que els sembrats hagit nascut bé, que hagin tingut un bon hivern i que el temps hagi ajudat a llur desenrotlló, però la força del temps primaveral fa créixer igual els sembrats que les herbes que els disputen l'humitat i riquesa del terrer. Per això es fa precís arrencar-les, birbar, i en certs cultius entrecavar la terra.

Adhuc així:

Mala herba mai mor,

per lo qual si és relativament fàcil arrencar i fer perdre bona part dels llicsons, barballes, carts, ruelles, rebanisses, corrioles i altres herbes, i evitar que granin i vagin a l'era, el mal pagès que aixadant i amb bones llaurades no ha fet perdre abans del sembrar les anomenades males herbes, ja es pot esbatre, ja, que amb labors superficials no farà pas perdre la grama, milloca, cogula i les que amb ironia es diuen en la cançó:

*Donzella, vós sou lo prat
on se fan les fines herbes,
braceres i adragulls
punxa-claus i branquièlles*

D'alguna d'elles, com la grama o agram és proverbial sa vivacitat.

S'agafa com l'agram,

(1) Vegi's els núms. 21-22 d'AGRICULTURA (Any III) i anteriors on es publiquen articles de «Folklore de la Pagesia», dels quals són continuació aquest i els que seguiran.

es diu, o bé:

Se fa a tot arreu com la grama,

planta herbàcea, però que el bestiar no menja sinó a falta d'altre.

*En temps de fam,
els burros mengen gram*

per la raó capital que

*Repugna l'agram,
però més la fam.*

La dita:

Margall, mala herba,

ens diu també com devem mirar-nos aqueixa planta. I diu la fama:

*Al margall d'arrels no n'hi falten
ni trenta mans no l'arrabassen.*

Està clar que aqueixes feines s'han de fer segons sigui el gra. L'ordi, per exemple, no té tanta espera, puix

*Per Sant Jordi,
la piula pica l'ordi;*

encara que ens diu aquest document:

*Per Sant Jordi,
espiga l'ordi;
per Sant Marc,
espiga el blat.*

no sempre exacte, en quant al darrer cereal, puix diu l'adagi:

*Per Santa Creu,
lo blat s'hi veu.*

En canvi pel primer ja és una altra cosa:

*Per Sant Jordi
ves a veure l'ordi,
i si l'ordi no fuig,
fuig tu.*

i també, però:

*Per Sant Jordi
visita ton ordi,
si en veus una espiga aquí
i una altra allà,
torna-te'n a casa
que ordi hi haurà.*

Les aigües de maig, de vegades persistents, ajeuen o volquen el sembrat. No hi fa res:

*Del blat volcat i del pa florit
no 'n planyis al teu amic.*

En canvi s'ha de plànyer a qui se li ofega o se li folla.

Tornar-se orb lo blat

equivaleu també a esguerràr un negoci.

Tenir tot el blat en herba

és igual que tenir poc seny o el cap verd.

Quan el blat és tendre encara, la quitxalla en fa sonadors amb el canó inferior de la branca que aguanta la espiga.

També és freqüent que diguin:

*Blat bladet
treu la banyeta,
treu la banyeta;
blat bladet
surt del canonet.*

Hi han noies acasaraades que cullen una fulla de blat, la emboliquen al dit i deixant-la anar lliure diuen:

*Fulla d'herba,
fulla de blat,
diga'm si el... Fulano
me du voluntat.*

Si es descargola, creuen que la contesta és afirmativa, i en cas contrari, negativa.

* * *

I ve que arriba el juny i aleshores ja se sap:

*Pel juny,
la falç al puny.*

perquè

*L'herba, curta o llarga,
pel juny deu estar segada.*

*Sembraràs quan voldràs
i per Sant Joan segaràs.*

La feina del segar, ultra les admirables cançons de segadors i segadores que algun temps s'acompanyaven amb la cornamusa, ens donen mostres folklòriques com aquesta:

*Lo pandero de les mosses
s'hauria de reventar,
ja en comprariem un altre
amb les messes del segar.*

Alludeix al pandero que abans tenien les confraries del Roser, el qual tocaven les majorales en les festes majors a l'hora dels llevants de taula, com també en les bodes, bateigs, etc.

*Una que jo'n festejava
què m'hi volia casar,
al punt de lligar la garba
el vecill es va trencar.*

Quin no pot segar, espigola;

expressió de general coneixença i aplicació a tots aquells casos en què un s'ha de contentar amb lo secundari no podent haver lo principal. Si fa o no fa com en el cas de la cançó que a Isona en diuen

LA SEGADORA

Se n'anaren mare i filla
a segar un camp de blat,
a la primera gavella
ja en troben un gran gojat:
—Ai mare, la mia mare,
mireu jo que 'm so trobat!
—Ai filla, la mia filla,
jo també en vull la meitat.
—Ai mare, la mia mare,
primé's veurà pledejat.
Se n'anaren mare i filla
a trobar-ne un advocat:
—Déu lo guard, lo senyor jutge,
senyor jutge i advocat,
aquí venim mare i filla
a pledejâ un gran gojat.
Ja respongué el senyor jutge:
—Aviat serà pledejat;
la xica que és jove i tendre,
li darem lo gran gojat,
vós que sou vella i carronya
vos darem lo camp de blat.
Vella, vella
vella, vella.

VALERI SERRA I BOLDU

COMENTARIS

Parla la raó natural

Deia Mossèn Baldiri Rexach fa prop de 170 anys:

«Entre totes les llengües, la que amb més perfecció han de saber els minyons és la llengua pròpia de sa Pàtria, perquè el defecte és molt més culpable i lleig per un minyó, que té estimació; i per tal que els minyons tinguin o sàpiguin una bona manera de parlar en la pròpia llengua, cal que Pares i Mestres procurin que davant d'ells ningú no parli rústicament, vull dir que ningú no gastí expressions o paraules grosseres, desproporcionades i poc honestes, perquè semblants paraules resten molt impresses en sa tendra naturalesa. També convé molt llegir-los o fer-los llegir, les regles pròpies de Prosòdia i Ortografia, que té cada llengua, perquè així seran més instruïts en la pràctica de son llenguatge. Finalment, quan ells són un poc avençats en saber llegir, convé donar-los llibres escrits en sa llengua, que siguin polits i elegants.»

El Comitè de la llagosta

Fa temps es constituí a Saragossa un comitè inter-regional per combatre la llagosta. Hi figuraven la Mancomunitat i els Consells de Foment de Tarragona, Barcelona, Lleyda, Saragossa i Osca. La presència dels catalans tenia per objecte evitar l'entrada de la llagosta a Catalunya combatent-la allí on hauria natut a les províncies aragoneses.

Per això la Mancomunitat contribuïa a les despeses generals amb 100,000 pessetes i els nostres Consells de Foment amb 15,000 cadascun.

En constituir-se tot anà bé. Però els mals de caps han vingut al moment de pagar. Saragossa ha treballat seriosament, convençuda de la necessitat de lluitar contra la llagosta, de destruir les postes que comprenen una superfície de varis milers d'hectàrees. Osca, en canvi, s'ha adormit. Té el mal a casa però no vol evitar que s'agrandeixi i que s'agravi. La qüestió és no pagar.

Si els altres paguen potser tolerarà que es treballin les seves terres per destruir els canuts. En cas contrari ja està bé com està.

Per això els catalans s'han retirat i ara prenen mesures per evitar la invasió de la llagosta a la nostra terra.

Com és veu, no som iguals...

Quelcom de lo que ha fet en 1922 el Sindicat de Cervera

Mantes vegades havem ponderat la volada que ha anat prenent el Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca, el de més extens radi d'acció de Catalunya.

De la magnitud de les operacions que realitza en donarà una idea aquest solt que retallem del seu portaveu *El Sindicat*:

«Han entrat: 5,016 carretades de blat.

La farinera ha elaborat des del 10 de maig: 24,751 saques de farina i 24,002 de despulles.

La terra i boll que s'ha llençat pesa: 50,307 quilògrams.

La força elèctrica gastada és de: 153,137 quilowats.

El nombre de vendes realitzades als socis ha sigut: 13,763 i l'im-

port de les mateixes, ptes. 1.259,855'25, lo que dona un promig diari de ptes. 3,499'60.

La panificadora ha venut 48,292'50 arroves de pa.

La caixaera ha pagat als socis 1.521,926'80 pessetes.

Entre càrrega i descàrrega han sigut despatxats 435 vasons i fetes 1,202 expedicions..»

Tan mateix és treballar. Les suors que això representa! Però quina satisfacció per a directors i dirigits! I quanta saliva s'hauran hagut d'empassar les ànimes travesseres que perden l'oremus si un altre s'entén i elles no poden fer negoci.

Si els pagesos de tot arreu vulguessin, rai; bé prou que es canviaria l'aspecte de totes les coses del món.

Uns temps fan altres

Seria qui fos, però és ben cert que va dir una gran veritat aquell que, comentant l'amistat, digué que seria cosa santa si arribés a despendre's d'un egoisme inevitable.

Ahir—com qui diu—els del voluntariat català, amb els 15,000 ardits que solcaren les terres franceses trossejades pel *bellicus furor* teutònic, rebien tot un retoricisme de llorers.

Avui—encara—les llaors de la francofilia homenatjant al meritíssim Pasteur, es declara filla espiritual de la França en nostra Universitat.

Ahir—els Brousse i Abelous—declamaven l'excelsa nobilitat hispànica i l'abnegada virtut de Catalunya.

Avui,... avui Espanya i Catalunya experimenten l'aspror d'un tracte insòlit... perquè som egoistes, car volem que França sigui «l'obligatoire débouché pour les vins espagnols».

I això perquè—a judici del cronista de «La C. G. V.»—són insaciabls els vinyaters espanyols quan gosen pretendre el no abastament del tractat... incomplert.

Ens cal tot; porteu-ho. Res hem de menester; entornem-ho. Si per cas, teniu ço que ens sobra i dongueu-nos-en grans mercès encara. Mal any de collita? Que Espanya s'acuiti a esmenar-la. Any de sobrant? Déu vos faci el bé... A dolces si, per a cosa semblant a amargor, absit! Primerencs, sí.

Doncs, germandat gala! No volem ésser el bitllot dels colps i parades, segons el vostre albir. Doneu un to despectiu en vostres periòdics vinícols i serà edificant oir ço que diran en altres sectors, quant modes, sedes, productes farmacèutics, etc., ressentin l'aspror de la campaya de reciprocitat. Siguem francs; el preu dels vostres ídem ha perdut tota reducció i, mecànicament, van distanciant-se'ns. De qui la culpa?

Uns temps fan altres i ja resulta quelcom difícil que els bells mots ens satisfacin, o que el *quia nominor leo* ens esparverí.

El vi electritzat

A la Sorbona, el fisiòleg Carles Henry està experimentant els efectes electrostàtics en el vi, mitjançant corrents de 60,000 a 120,000 volts obtinguts per la bobina de Ruhmkorff.

Mètode—sembla—força més ràpid que el químic per a depurar, netejar i deverdejar els vins fent-los-hi pendre el *bouquet* que sols a còpia de temps prenen amb l'oxidació.

L'electricitat influeix sobre les diastases, els coloides i microbis, agents de la fermentació normal del most, regulant llurs funcions.

Una bota amb dues cànules closes i tubs de colzada operant com vasos comunicants, prenen per les corrents elèctriques els elements estranys constituint així uns veritables purgadors. A cada cànula colzada s'hi adapta sempre un mateix electrode corresponent per a que la direcció de la corrent sigui sempre en el mateix sentit. Quant a la degustació, el vi del si de la bota tractada és igual al vi recanviat dels purgadors, l'operació ha tingut terme. El terme de duració—sempre breu; qüestió d'hores— depèn del volumen tractat.

Fins ara les proves en petit han sigut satisfactòries al laboratori. Serà tanmateix amb grans volums i al celler?

El balanç del Sindicat de Guissona i sa comarca

Veurem aquí un altra agrupació de pagesos que s'entén, segon es demostra pel detallat balanç que acaba de publicar, el resum del qual és aquest:

Total actiu.	214,942'32
Total passiu....	187,060'39
Capital del Sindicat.	27,881'93

Té establerta aqueixa entitat les següents seccions: Venda de blat en comú, Forn, Cooperativa de consum, Adobs, Magatzem amb despulles de blats i gra per alimentació del bestiar i Segur mutu d'animals.

El resultat, tanmateix és ben albirador, i es veu que està conduït amb tota prudència, i la Memòria que acompanya el balanç satisfarà i convencerà als associats, puix sense les partides afalagadores saldades amb superàbit, les quals no necessiten pas de comentari, n'hi han de saldades amb pèrdua, i aquesta, és raonada.

És una Memòria que es llegeix amb gust, perquè demostra com es va estenent l'apostolat agrari que redimeix i salva a l'agricultor.

Però són plenes de seny les paraules següents que clouen el treball.

Per acabar, companys, permeteu-nos una recomanació que havem de tenir molt present per als dies de lluita que s'apropen. El pagès, com tots els mortals, es sent fort i ple de energies mentres no li manquen medis de defensa, però cau atuit i es deixa batre sens esforç al trobar-se en estat de misèria. També és veritat, desgraciadament massa veritat, que en aquest món al fort se'l respecta i venera i en canvi la misèria és rebutjada per tot sens compassió. Sortosament hem viscut uns anys de relatiu benestar i això ens ha animat a treballar de cara per la nostra deslliurança; hem fet Sindicats, els hem enaltit i perfeccionat; aprofitem-nos d'aquesta embranzida que ens ha permès aconseguir el retràs grandíols que portàvem, fortaleixem nosaltres amb ferm entusiasme el nostre Sindicat portant a la Direcció companys ardits que vinguin amb noves energies a rellevar als que portem tant temps de lluita i fent-ho així, si malaventuradament hem de travessar èpoques de prova, ens trobarem apinyats, inquebrantables i amb condicions de poguer demanar, si no exigir de qui pot fer-ho, mesures de protecció pels que tot ho hem de sostenir, doncs si algunes altres classes socials, aporten també les seves contribucions, al fi i al cap ho fan amb quarts sortits de la terra per l'esforç del pagès.

INFORMACIÓ VINÍCOLA

Deu dies més transcorreguts sense variació en els mercats de casa i de fora. Un enquistament tan crònic, poques vegades l'havíem viscut; hom diria que sequedat als cels i a la terra han produït aquest indifentisme en les transaccions del vi.

I això fa ben visible un malestar i angoixa que ja estan traduint-se en un més accentuat moviment de protesta en variats actes celebrats en encontrades vinyateres amb altres ja anunciats que aniran seguint fins a veure de despertar als ensonyats senyors del govern per a—tal volta—decidir-los a resolucions d'esmena.

La situació dels preus és tan variable com és rebeca la resistència dels més a volguer vendre. Diríem que la lluita entre comerç i producció està revelada en una mateixa tendència, car si allí no porten pressa en les compres, ací no estem gota apressats per a les vendes, ço que deixa les transaccions a un mínim mercat i, per consegüent a un mínim o quasi nul moviment de tretes, limitades a anteriors ajustos.

I no és res més: Preu igual que va de les pessetes 1'65 a les 2'10 hectòlitre, però no hi jugaria cap rovell d'ou en si amb aquestes valors trobaríem gent abocada a compres ni vinyaters decidits a posar aixetes.

Som a entrar en el mes de la brotada, que si ha de correspondre als auguris que es fan, bon any per l'aixut... i pels higienistes americans que hauran vist a un col·laborador automàtic en el règim atmosfèric que ens té verament alarmats als qui conreem terres.

PERE J. LLORT

INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Desde la quinzena passada en res ha canviat lo que referent a mercats d'oli es pot dir; la calma que es començava a insinuar és cada dia més intensa, arribant a ésser un problema el voler vendre un bocoi d'oli; més aquesta calma no alcança solsament al fabricant d'oli, si no que també hi és a casa dels comerciants, que es troben plens i no poden vendre ni una gota d'oli, per una part el consumidor nacional no compra sinó lo més necessari i el consumidor estranger ens ha abandonat i s'ha llançat a comprar als mercats italians i francesos on troba l'oli bastant més barat que a casa nostra i en aquest estat de coses ens trobem a fi de campanya que per aquesta raó es resistirà més de vendre si no és al preu que el tenedor verdaderament li costa o en vol.

Una calma així en plena fabricació seria una catàstrofe, més ara hi ha resistència per uns quants mesos i esperarem a veure lo que passa.

A Reus s'ha acabat ja la fabricació; a la Rivera d'Ebre s'està acabant, per la part de Lleyda durarà encara tot el mes, en les altres contrades productores ja són tancats fa dies els molins.

A la península, estan acabant; a Toledo i Andalusia encara en tenen per una mesada.

A França i ses colònies s'ha acabat ja i a Itàlia que segons deien els italians tindrien cullita fins al maig, ara se n'adonen que ja l'han acabada i que durant tot el mes de febrer ja han parat tots els molins.

La informació sobre la marxa de collita em sembla que és animosa, puix l'únic punt negre que abans hi vèiem, s'ha aclarit ara: que Itàlia no té tanta collita com pensàvem, i això unit a la minvada collita de les altres contrades, obre als tenedors d'oli, si no esperances d'una puja, al menys probabilitats d'una fàcil surtida.

Una cosa ens podria fer por, es que els magatzemistes tenen molt oli encupat, però això me sembla, al menys mirant als altres anys un bon senyal, si el comerciant guarda oli una cosa o altra hi veu, naturalment que ell també es pot equivocar, però cal, mireu l'any passat, els comerciants tenien poques existències i l'oli anà cada dia més cap avall i aquest any passa al revés, té molt oli; esperem dons el resultat i veurem qui s'ha enganyat.

Per part del venedor no es veu pas febre de vendre, tot al contrari aquest s'ha retret i no acudeix pas als mercats venedors, així es que si algú vol intentar comprar té d'anar a cal venedor i com es natural això fa que els preus es vagin aguantant, sense probabilitats de que per ara baixi.

Un perill de baixa, a nosaltres ens sembla que no existeix per ara, al menys no es probable fins a que els olivers traguin la rapa, aleshores si que segons com marquin podra canviar la situació dels preus o bé cap amunt o cap avall segons sigui més o menys important la floració-conjunt de les comarques oliàires.

I és que som així els oliàires, sempre vivim d'esperances, més o menys ben fundades, però sempre tenim entremig, quan no els francs, la cullita d'Itàlia, quan no es la pesca, es Amèrica, i així anem passant d'una campanya a l'altre i si no fossim així no es podria viure, essent el negoci nostre com és de gent que els uns als altres ens califi quem malament, amb una quantitat d'enveja un bon xic grossa; en fi ja ho diu en poques paraules aquell adagi provençal: *s'entenen com a marxants d'oli*, que l'apliquen a dos quant fan els negocis que no són gaire clars.

Poques operacions s'han fet, més per això els preus han quedat si fa o no fa com a la quinzena passada.

Reus ha pagat pels seus olis a 30 ptes. les primeres i 27 les segones. Borges a 30 rals els bons i fins a 27 els secs.

Alcañiz ha fet entre 28 i 29 ptes.

Els olis d'inferns que tenen bastanta demanadissa, s'han fet a 22 i 23 ptes. a Reus i a 23 i 24 rals a Urgell.

Els olis al sulfur sempre amunt, notant-se gran demanadissa sobre tot els de baixa acidesa.

El motiu d'aquesta animació, es que s'exporten a Nord Amèrica i a Marsella per les indústries a la primera i per la refinació a la segona.

Els de baixa acidesa s'han fet entre 120 i 130 ptes. els 100 quilos.

Els d'acidesa ilimitada s'han pagat fins a pesseta el quilo.

LISINI ANDREU.

NOTICIARI

—*Don Ignasi Girona i Vilanova és mort.* A l'acte de l'enterrament d'aquest respectable patrici es palesaren les innombrables simpaties de que gaudia el Sr. Girona, el qual havia estat un fervent apòstol de l'agricultura, l'afortunat creador de la marca *Castell del Remei* (vi clar i negre) així com altres licors. En Cambó el va nomenar Director General de Pòsits; havia representat a Espanya en el Congrés internacional de Roma, fou President de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, de la Federació Agrícola Catalano-Balear, Diputat a Corts, Senador del Regne i molts altres càrrecs.

El Professor Dr. Paul Wagner, de Darmstadt. El dia 7 del mes de març que cursa s'escau la data en la qual el Professor Dr. Paul Wagner, coneguda autoritat agronòmica, acomplirà els 80 anys de la seva vida, i amb aquest motiu els seus nombrosos deixebles i amics li oferiran un homenatge per commemorar el cinquantenari de la seva direcció de l'Estació Experimental de Darmstad, els treballs d'investigació de la qual són ben coneguts.

La celebritat i anomenada que gaudeix avui en dia el Professor doctor Wagner entre l'element tècnic i pràctic de l'agricultura mundial és degut als seus nombrosos i interessants treballs dintre del camp de la fertilització, posant en clar per ells i amb els seus mètodes científics d'estudi, el veritable valor útil, les condicions necessàries i la forma més racional d'emplear les diferents substàncies que avui són usades com adob. A la seva fecunda ploma es deuen nombroses obres de positiu interès, traduïdes en totes els idiomes, les quals, amb les seves conferències, han contribuït a divulgar i a fer comprendre a l'agricultor les seves valuoses observacions i les condicions pràctiques que d'elles se'n dedueixen.

Impulsats per la nostra admiració envers tan eminent mestre, desitgem nosaltres associar-nos a tan merèscut homenatge fet a qui en forma tan directa ha contribuït al desenrotllament i prosperitat de l'agricultura.

—*L'Assemblea General reglamentària de la Federació Sindical Agrària de Girona* ha revestit enguany excepcional importància per haver-se celebrat al Palau Episcopal. Hi acudí un gran nombre de representacions dels Sindicats Agrícoles de la Diòcesi, es despatxà l'ordre del dia i finalment el Prelat adreçà als assembleïstes frases d'encoratjament i elogi per la tasca que estan realitzant.

—*L'aiguamoll del Françolí.* Ha estat a visitar i inspeccionar oficialment els treballs que s'estan efectuant als termes de la Riba i Vilavert, don Valerià Perier, membre del Consell d'Obres Públiques, acompanyat de l'autor del projecte don Antoni Mariño. Diuen que l'inspector sortí molt ben impressionat del curs de les obres.

—*La comissió internacional d'agricultors residents a París* ha decidit celebrar el seu onzè aniversari fixant la data del 22 del pròxim mes de maig.

Les finalitats que es persegueixen amb aquesta reunió són el de fixar

els problemes de la producció agrícola, i facilitar la realització pràctica de l'augment de producció de les fonts alimentícies universals.

— *Als criadors de cucs de seda* els interessa conèixer les fulles divulgatòries que ha publicat ara l'Estació Sericícola de Múrcia.

— *L'Acadèmia de Ciències Exactes Físico-Químiques i Naturals de Saragossa* ha obert un concurs per a premiar un treball original sobre el tema: «Estudi nacional de medis naturals de destrucció de la llagosta en les seves diferents fases de desenrotllament; possibilitat del seu empleu per la tècnica, ampliant els actuals mètodes d'extinció».

— *Per R. O. de 8 de febrer* ha estat reconegut oficialment el Sindicat Agrícola d'Orcau, concedint-li els beneficis de la llei.

— *Diu un periòdic de Londres* que als mercats anglesos s'hi ven amb regularitat tota mena d'ametlles sense variació en les cotitzacions, pagant-se les de València, de 150 a 180 xelins, i les Yordanes, a 235 a 300 pessetes el quintà, segons classe.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Sollicitat per la Cambra Agrícola Oficial del Noia s'ha donat un curset de vuit lliçons a Sant Sadurní de Noia, tractant del cultiu dels ametllers, el Sr. Salom; del cultiu de la patata, el Sr. Camps; del conreu i malalties de la vinya, el Sr. Ymbert; de sindicació agrària, el senyor Rendé; d'avicultura, el Sr. Castelló, corrent a càrrec del Director dels Serveis Tècnics, don Jaume Raventós, les conferències de preparació i clausura així com dues tractant de mostos ensofrats, vins generosos i enterboliment dels vins verges.

S'ha celebrat un curset de divulgació a Piera, havent-se subjectat les lliçons al següent programa:

Conferència preparatòria pel Director dels Serveis Tècnics d'Agricultura.

Dues conferències tractant del conreu i malalties de la vinya, pel senyor Erasme M. d'Ymbert.

Una conferència sobre el conreu de l'ametller, pel Sr. Joan Salom.

Dues conferències sobre elaboració del vi, pel Sr. Jaume Raventós.

Una d'arbres fruiters, pel Sr. Joan Salom, i una d'alimentació humana, i clausura, pel Sr. Jaume Raventós.

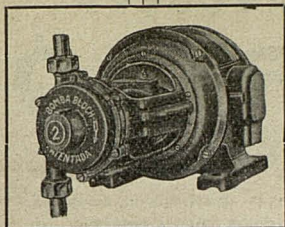
Els treballs efectuats en el laboratori d'anàlisi dels Serveis Tècnics d'Agricultura durant el mes de gener, són: Terres de conreu, 14; Vins i similars, 73; adobs, 29; aliments, 7, i diversos no especificats, 4. Total, 127.

CONSULTORI

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

A. T. C. ARBECA. Li hem enviat el fulletó que demana.

R. D. TIANA. Com que l'argument s'ho mereix, li contestarem en un dels números vinents amb un article. Tingui un xic de paciència. Respecte al català no cal que s'excusi. Cadascú fa el que pot.



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 :: Telèfono B 140 :: Badalona

BOMBES

ESPECIALS PER A POU

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

MOTORS ELÈCTRICS

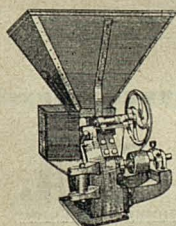
SCHNEIDER

Garrigosa, Claverie

i Borrell, s. en c.

Aragó, 177 : BARCELONA

Telèfon 1490 G



Molins i Trituradors TORRAS

Per a Moresc, Garrofes, Faves, Sègol i tota classe de cereals
ELS DE MAJOR RENDIMENT I DE MÉS DURADA
PROVES GRATIS :-: Més de cent cartes de referències

MARC TORRAS

Angels, 12, taller :: BARCELONA

Visitin l'Exposició a la Fira de Mostres: SALA METAL·LÚRGICA

SINDICATS AGRICOLES I VINATERS

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

LA CASA

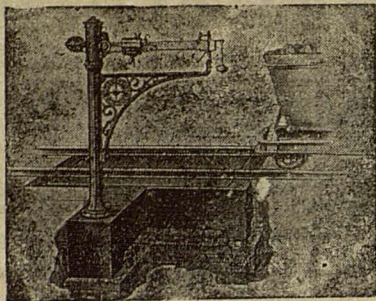
LLUIS SANS

Carrer Trafalgar, 14

BARCELONA

TÉ ESTABLERTA
UNA SECCIÓ ESPECIAL DE PRESSUPOSTOS I PLÀNOLS

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



Bàscula model 253 per a pesar vagones

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 febrer

LITERATURA : ACTUALITATS : MODES : DEPORTS

EDITORIAL CATALANA, S. A.

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

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Aparells Agrícoles d'ocasió

Grans stocks d'articles americans a preus aventajosissims

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

OBERURSEL (TAUNUS) ALEMANYA

o a sos representants a ESPANYA

Don Eugeni Lamparter

Santa Anna, 9. - SEVILLA

Srs. Montserrat i Plà

Mendizàbal, 25. - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cairons, etc., deu vostè fabricar-los a màquina, a fi d'obtenir de la terra tot el seu rendiment.

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

MAQUINES, FORNS, ASSECADORS

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

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

Polvere CAFFARO
(Polvo a 16 % de coure)

Contra tots els insectes d'arbres
ARSENIAT DE PLOM
Polvere CAFFARO a 50 % d'Arseminat 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 - DROQUES - SOFRES

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

DROQUES I MATÈRIES CURTIENTS

J. ALESÀN

Freixures, 23 - BARCELONA