

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL-LABORADORS

JOAN AGUILO :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I  
 GENIS :: JOAN ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-  
 SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT  
 LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEO :: C. R. DA-  
 NÉS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA  
 I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ  
 LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL  
 LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE  
 CRISTOFOL 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 BOLDU (SECRETARI)

SUMARI

El raïm de taula, per *August Matons*.— La mosca de la bleda-rave, per *Joan Aguiló Garsot*.—  
 Les exportacions de vi a França, per *M. J. M. Rovira*. — Pagesos, aprofiteu la fruita, per  
*R. Sala*.—Els cups per oli revestits de ciment, per *Lisini Andreu*. — Treballs de repobla-  
 ció, III. Recol·lecció de llavors forestals, per *Segimon Vandrell*.—Comentaris. — Informa-  
 ció vinícola, per *Pere J. Llord*. — Informació oleícola, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. —  
 Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Bibliografia.  
 — Consultori, per *R. S.*

# Vinicultors!

---

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

Premses i espremedores  
**M A R M O N I E R**

Premses a rófula model americà :: Premses  
Hidràuliques espremedores senzilles, separa-  
dores i esgotadores

Premses contínues  
“ **M A B I L L E** ”

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



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

Passeig de Gràcia, 88

Direcció telegràfica: KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

**BARCELONA**

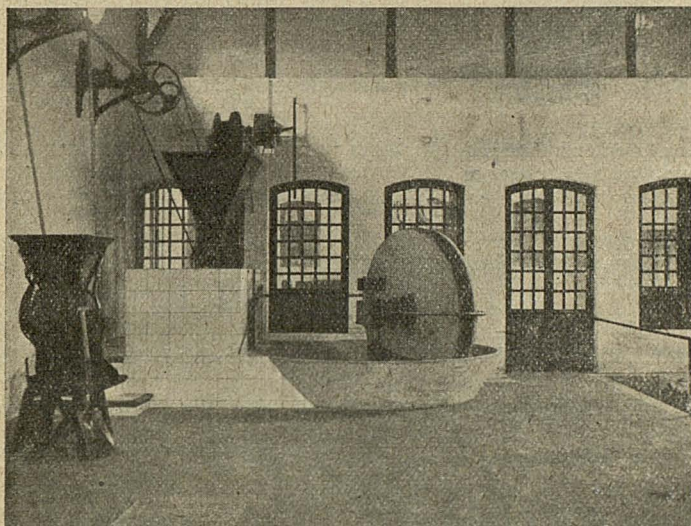
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

# Maquinària Olivarera

PER A L'ELABORACIÓ D'OLIS

Grans rendiments per a petites i grans instal·lacions

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



Instal·lació oliera Granja Escola d'Agricultura de Jaén : Grup de mòlta d'olives i remòlta de pinyoles: 150 fanegues en 24 hores

## Característiques principals de garantia:

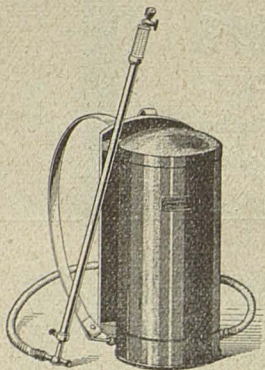
### QUALITAT - QUANTITAT - ECONOMIA

**QUALITAT.** - S'obté elaborant olives recent collides. S'evita per complet els tan perjudicials «chicatazos»

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

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

**Tallers SALVATELLA - Tortosa**



Medalla d'Or  
en les Exposicions Universals  
Internacionals de Brussel·les  
Charleroi, Gand.

# Una joia per a l'Agricultura

El pulveritzador belga  
«LE RATIONNEL»  
(PATENTAT)

L'únic que completa tots els serveis de  
l'Agricultor.

Pulveritza a gran pressió, blanqueja cent  
metres quadrats en 10 minuts; desinfecta,  
renta, rega (raig a quinze metres), etc., etc.

La compressió de l'aire es verifica sols una vegada al dia, obtenint-se en  
dos minuts. — No hi ha necessitat de despenjar-lo mai de les espatlles.  
No s'embussa. — Especial per a combatre les plagues dels arbres.  
Sempre una mà lliure. — No s'espatlla.

*Sol·liciti detalls a M. HENING. Consell de Cent, 239. Barcelona*

Bàscules  
caixes per a  
cabals  
Pibernat  
Parlament, 9  
Barcelona



## ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC  
per a tota mena de bestiar

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

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





**RAJOLS, TEULES, TOTXOS**

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

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

## Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines.  
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65  
Telèfon 568



**MOTORS "REUS"**  
A GASOLINA

de 1 3/4 a 50 HP.

**Premses VI i OLI**

Continues: de 1000 a 7000 qg. h.—Mecaniques: de 0.30 a 3.5 m. diàmetre.—Hidràuliques: de tots tipus i cabudes i també per a bandatges, enfardar i tots usos industrials

**Potents instal·lacions per a olis de COCO Cacao i llavors oleaginoses**

URGELL, 20 **LLUIS FELIU** BARCELONA

## LISOL

Insecticida indispensable a l'Agricultura, Ramaderia i Higiene. Demani's el fulletó «EL LISOL EN AGRICULTURA» que enviem gratis

De venda en principals Drogueries i en la fàbrica de

**Vallès Germans**

Massini, 79 - Sans - Barcelona

**DISPONIBLE**

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

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**  
Número solt: **Pessetes 0'50**

## El raïm de taula

**M**OLTES vegades, travessant comarques vinyateres, la interminable successió monòtona dels ceps tots iguals, ens ha suggerit una pregunta: ¿Per què a Catalunya no és extesa la producció de raïm de taula? ¿Com és—afegim—que la fructicultura creix ràpidament mentre el cep, com a fruïter, és apenes conreat?

Aquestes demandes no signifiquen pas que neguem en absolut l'existència a la nostra terra de la producció de raïm de taula; en les ratlles que segueixen tindrem ocasió de citar algunes estadístiques en les quals es veu que el raïm pel consum directe, el qual evidentment és en part de classes per taula, es cull en quantitats que tenen certa importància; però ens sembla que existeix massa desproporció entre el raïm de vi i el de taula i que hom podria, amb benefici pels vinyaters i pels consumidors, reduir la quantitat de l'un per augmentar la de l'altre.

Es veritat que a tots els països vinícoles hi ha també desproporció—i és natural que així sigui,—però no assoleix mai les xifres que té a Catalunya i en cap es tan forta la diferència entre la producció de fruita de consum i la de raïm de taula.

Cal dir també que quan afirmem que Catalunya produeix poc raïm de taula no volem dir que no consumeixi raïm. A tots els països vinyaters el raïm constitueix la fruita de major consum i Catalunya no es fora d'aquesta regla. Ço que manca és el conreu extès, més o menys generalitzat, d'aquelles classes de raïm fi, especial per taula, que són produïdes exclusivament per portar als mercats i ésser venudes com a fruita i que sols excepcionalment es destinen a la producció de vi.

Estem ben convençuts de no exagerar quan afirmem que es produeix poc raïm de taula. Sense mirar estadístiques es té la sensació de la insuficiència de la nostra producció pensant en el consum que ha de fer Barcelona de moscatell valencià o recordant que a molts pobles de Catalunya, vinícoles per excel·lència, a les fondes i als hostals serveixen com a postre, al costat de préssecs exquisits o de prunes o de pomes, migradets raïms corrents,

dels que es produeixen a la localitat per la fabricació del vi, i que no sempre són gaire agradables pel consum directe. Demés en la generalitat dels pobles, al cap de deu o quinze dies de la verema, no es troba raïm fresc de cap classe.

Però ultra aquestes consideracions hi han les estadístiques que confirmen quant diem i demostren ço que podria fer la nostra pàtria.

En l'any 1922, segons les estadístiques oficials, hi havien a Catalunya 241,987 hectàries de vinya que produïren 13.452,000 quintans de raïm, dels quals se'n vinificaren solament 13.254,000. La diferència, 198,000 quintans, quedà pel consum. En conseqüència es pot dir que de la producció catalana, solament són consumits al natural 80 quilos de raïm per hectàrea, o en altres paraules, que cada hectàrea dona a penes 80 quilos de raïm per taula, destinant-se el restant a l'elaboració de vi.

Una regió agronòmica espanyola, l'Andalusia oriental, en el mateix any 1922, tenia 53,000 hectàries de vinya que donaren 1.444,000 quintans mètrics de raïm dels quals se'n vinificaren amb prou feines 479,000 quedant pel consum 965,000.

Fent el mateix càlcul que hem fet per Catalunya, trobarem que cada hectàrea donà prop de 900 quilos de raïm de taula.

Ja sabem que l'Andalusia oriental compren precisament les localitats on és més forta la producció de raïm de taula i que altres regions espanyoles estan per sota de nosaltres, però l'Andalusia demostra ço que podríem produir els catalans. Si a Catalunya existís entre el raïm de taula i el de vi, la mateixa proporció que existeix a Andalusia, produiria, donat el número d'hectàrees conreades, més de dos milions de quintans en lloc dels 198 mil que produeix actualment.

Bon tros se'n falta, naturalment, perquè Andalusia consumeixi tot el raïm que produeix; la major part és exportat sobretot cap a l'estranger; però l'existència de forts mercats consumidors al món constitueix una garantia que es trobaria fàcil sortida a les nostres produccions.

El comerç d'exportació del raïm és força important. Abans de la guerra (1913) Itàlia exportà 304 mil quintans per valor de prop 12 milions de lires i Espanya exporta cada any prop de 400 mil quintans de raïm fresc i 200 mil de panses; a aquestes xifres cal afegir les de l'exportació portuguesa, grega, etc., de les quals no coneixem l'entitat.

Prescindint de consideracions de caràcter higiènic i agrari el conreu del raïm de taula s'hauria d'extendre encara que no fos més que per reduir la producció de vi; dos milions de quintans de raïm consumits directament signifiquen prop d'un milió i mig d'hectòlitres de vi de menys, i signifiquen per tant l'eliminació d'una quantitat important de vi que pesa sensiblement en la determinació dels preus.

August MATONS



## La mosca de la bleda-rave

**E**NGUANY hem pogut constatar un nou flagell que delma les bleda-raves de les hortes de Lleyda i Camp de Tarragona.

Com si no fossin prou les malures que de temps pateixen les plantes cultivades, sovint llegim en les revistes d'agricultura i nosaltres mateixos hem escrit a AGRICULTURA, de noves modalitats patològiques que de les plantacions silvestres i també de les de jardí passen als cultius propiament utilitaris. Degut als mitjans més nombrosos i ràpids de comunicació les malalties dels vegetals es propaguen més fàcilment d'un país a l'altre, i la repetició d'un mateix cultiu al mateix lloc fa que l'insecte o criptògama que per un etzar ha infectat una planta, trobi sempre el suport on propagar-se enormement fins esdevenir flagell.

No es refereixen les precedents consideracions als flagells circumstancials que per causes climatalògiques o biològiques apareixen i s'esvaeixen per no haver-ne mai més esment, sinó a aquells que una vegada aparescut sempre més continuen.

Tal passa amb la mosca de la bleda-rave, coneguda científicament per *Pegomya hyoscyami*. És una mosca del tamany com la mosca de l'oliva, això és aproximadament la meitat més petita que la mosca domèstica, de cap blanc grogós, menys els ulls que són rogencs; el tòrax i la seva part ventral són del mateix color del cap; l'abdomen és groc com les potes, menys les extremitats tarsals que són negres; ales transparents sense cap taca. Altres caràcters genèrics i específics que podrien donar-se d'aquesta mosca són més propis d'entomologia pura, i no és aquest lloc a propòsit per a descriure'ls.

A la *Pegomya* li escauria que la nomenessim *Pegomya Beta*, car les larves d'aquesta mosca viuen millor en les fulles de la *Beta Vulgaris* (V. Remolatxa i bleda) que en el *Hyoscyamus*.

Fa la seva aparició la mosca pel maig; pocs dies després s'aparella i cerca les fulles de les remolatxes o de les bledes, per a depositar les postes. Els ous procura resguardar-los del sol i de les pluges, per a tal fi els deposita en la cara inferior. Avivats els ous, als quatre o cinc dies, surten les larves blanques-àpodes que penetren al parenquima de la fulla, o sia entre l'epidermis superior i la inferior, per a alimentar-se; uns 25 o 30 dies després aquestes es transformen dintre la fulla mateix, rarament en terra, en pupes o ninfes i quinze o divuit dies després d'aquestes surten les mosques com les hem vist abans.

El procés evolutiu des de l'ou fins a la mosca constitueix una generació i la *Pegomya* el recorre en 45 o 50 dies. Així al 15 de juliol de les postes de maig, hem tingut mosques en els evolucionaris.

Una segona generació comença del 15 al 20 de juliol, i dóna les mosques al maig següent. En aquesta segona generació les larves viuen fins a mitjans d'agost en les galeries de les fulles, les ninfes o pupes passen el reste d'estiu i l'hivern enterrades o entre fulles seques, i no surten les mosques fins al maig com hem descrit.

Així tenim que la mosca de la remolatxa fa dues generacions i la segona dura deu mesos. Segons en Berlese, però, a Itàlia fa tres generacions.

Contràriament a ço que passa amb la mosca de l'olivera i amb la dels fruits, la segona generació de la *Pegomya* no és de témer tant com la primera; aqueix paradoxal fet, hom pot explicar-se'l per la major resistència que presenten les fulles a la penetració de les larves i més que tot al gran nombre d'entòmofags que frenen el desenvolupament d'aqueix fitòfag.

COM ES PRESENTA LA PLAGA.—Les fulles de les remolatxes així que les larves les penetren, formen unes petites agalles de color verd com la fulla mateixa. Aqueix és el senyal de la penetració de l'host i en direm el primer període que no perjudica pas gaire a la blada-rave.

Nomenem segon període, el temps durant el qual la larva rosegua el parenquima i llavors l'epidermis superior s'aixeca com si li surtís una butllofa.

Durant el tercer període, la larva o larves continuen devorant el parenquima foliar i l'epidermis superior i inferior de la part rosegada és seca, esdevenin la fulla transparent i per entre ella, per trasllum, poden veure's les larves. Les fulles rosegades per varis indrets es sequen. Poden observar-se blada-raves amb totes les fulles seques per les larves de la *Pegomya*.

Hem considerat dividits en tres períodes el temps que dura la invasió per a poder presentar més clarament els diverses caires de la mateixa.

Com es comprèn, el període més perjudicial és el tercer; sense fulles la blada-rave no realitza les funcions clorofil·lianes; així esdevenen fibroses les arrels, no es desenrotllen, resten sense sucre i fècula i moren prematurament.

COM ES COMBAT EL FLAGELL.—S'evita la plaga deixant de plantar per tres o quatre anys al mateix lloc blada-raves; això en molts indrets però, no és possible practicar-ho. Així hom ha tingut d'enginyar altres procediments que siguin menys radicals i armonitzin més amb els interessos del pagès.

Un dels que cal conèixer consisteix en fer aixafar amb els dits per dones o quitxalla, les agalles que es presenten en el primer període, car així es salven les fulles de les larves que els parasiten.

Quan la infecció entra en el tercer període res pot fer-se per a defen-

sar la collita, però serà feina de bon rendiment arrencar les fulles mortes i cremar-les per a defensar-se de les larves i pupes que en últimes evolucions donarien noves mosques.

Aquest sistema té el gran inconvenient que es cremen juntament amb els fitòfags els auxiliars de l'agricultor.

És per això que recomanem com a millor sistema el de la lluita biològica. Seguint en els evolucionaris la vida de la *Pegomya* hem pogut constatar que està parasitada per uns petits animalets que viuen de les larves: braconids i calcídids.

Aqueix fet ens orienta per la lluita biològica que pot practicar-se així; en capsos rectangulars que tinguin el fons de fusta i les altres parets de tela metàl·lica, la malla de la qual sigui d'un milímetre, es posen les fulles de remolatxa infectades, és suficient una d'aquestes capsos. Convinirà resguardar-les del sol, per a que no es sequi massa de pressa la part de fulla que restava tendra; demés, serà preferible de posar al fons de la capsa molsa o terra ben humida. No cal dir que deu enginyar-se quelcom per a poder obrir i tancar fàcilment aquest dispositiu.

Plenes les capsos de fulles, evolucionen allí les larves i pupes no parasitades en mosques que no podent passar per la tela metàl·lica, moren empresonades; mentre que els braconids i calcídids que parasiten la *Pegomya*, travessen el reixat de la tela metàl·lica, i surten al camp per a començar l'obra benefactora del pagès.

Les capsos podrien tindre una llargada de 40 o 50 centímetres per 40 o 45 d'alçada.

Aqueix procedir és el més econòmic i el més útil que es pot recomanar per a lluitar contra les mosques de les remoltxes.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

## Les exportacions de vi a França

**H**EM de confessar un fet a tota llum evident. En el nostre país que tants entusiasmes desperten la política, l'esport i altres, mai hem sapigut apasionar-nos per les qüestions netament econòmiques. I és necessari virar i posar-hi tota la nostra atenció en la vida econòmica del nostre poble, no sols perquè el temps ens hi porta, sinó perquè ens donarà de si conclusions d'extrema gravetat a curt plaç. Si aleshores no estem preparats per a donar-hi solució ràpida, és difícil preveure les desastroses conseqüències que poden portar-nos.

Concretant el problema econòmic en la qüestió vinatera, és de tots

sapigut que els preus del vi són inferiors al preu de cost. La por de tots, desgraciadament confirmada per la realitat, és que accentuaran la seva baixa a mesura que ens acostem a la nova collita. Aquesta es presenta molt abundant arreu del món i entre nosaltres l'estimem superior a la famosa de 1907

Què serà del mercat del vi en 1924? Els preus infims que es cotitzaran, aguditzarà el malestar que arreu sentim totes les classes vinyateres. Quina solució podrà aminorar el desastre?

Deixant les solucions a llarg plaç per molts proposades i de tots sabudes, com a cosa ràpida sols ens resta el mercat interior i l'exportació. Som molts els que creiem que el mercat interior podria solucionar momentàneament i fins en definitiva el problema viti-vinícola. Però són encara molts que tenen els ulls fets en el mercat d'exportació a França com a vàlvula de seguretat. Per a que es convencin de la inutilitat de les esperances que encara puguin tenir, poso aquests números per a que vegin la impossibilitat que tenim d'exportar vi a França.

Per a concretar millor, faig les notes sobre la plaça de Vilafranca del Penedès, eminentment exportadora de vins a França.

Promig despeses de propietat a magatzem . . . . .	2 ptes. carga	
Honoraris del corredor intermediari . . . . .	0'50 » »	
Despeses generals de magatzem . . . . .	1'50 » »	
Transport de magatzem a estació . . . . .	0'50 » »	
Mermes: Promig general . . . . .	1 » »	
Total despeses per carga . . . . .	<u>5'50 Equival a Hl.</u>	4'50 ptes.
Bocoi ple i buit de Vilafranca a Tarragona . . . . .	2'30 ptes. per Hl.	
De Tarragona a Cette plè . . . . .	1'10 » » »	
De Cette a Tarragona buit . . . . .	0'50 » » »	
Segur marítim plè i buit . . . . .	0'55 » » »	
Lloguer o amortització de bocois . . . . .	1'50 » » »	
Reparació de bocois . . . . .	1'50 » » »	
Mermes generals 4 ‰ . . . . .	1 » » »	
Total despeses . . . . .	<u>8'45 ptes. per Hl.</u>	8'45 ptes.
Descàrrega de bocois a Cette . . . . .	0'80 ptes. Hl.	
Drets Duana (coef. 2'05) 12 grans . . . . .	10 » »	
Cifre d'affers 2.50 francs . . . . .	1 » »	
Comissió a Cette 2 francs . . . . .	0'80 » »	
Total despeses . . . . .	<u>12'60 ptes. Hl.</u>	12'60 ptes.
Resum :		
Despeses per Hl. de vi de propietat a estació Vilafranca ...		4'50 Ptes.
D'estació Vilafranca a port de Cette ... .. .		8'45 »
Port de Cette i drets d'entrada ... .. .		12'60 »
Despeses generals per Hl. de vi ... .. .		<u>25'55 Ptes.</u>

Reduïdes aquestes pessetes a francs, calculant els francs al canvi de 40 representen 63'90 francs, les despeses que fa un Hl. de vi de la comarca del Penedès posat a Cette.

Un vi de 12 graus negre o rosat val avui a França de 60 a 65 francs

Si volem enviar vi a França a quin preu s'ha de comprar? ¿Quin ha d'ésser el guany del comerciant que l'envia?

Aquestes dades són fetes en moments que els vinyaters de França demanen la denúncia del tractat franc-espanyol i la imposició del coeficient tres a nostres vins. No sabem si el Govern francès accedirà a lo que se li demana, però si que sabem tots que extremen tant el rigor d'anàlisis a l'entrada que dificulta, per no dir impossibilita, el pas del poc vi que intenta entrar.

Si fos cosa convenient i fàcil, donariem les xifres del demás mercats exteriors i els que encara creuen amb l'exportació, crec que sumarien les seves energies a les nostres i buscarien en el mercat interior i en son sanejament, la única solució ràpida per a guarir-nos del desastre econòmic que se'ns tira a sobre.

M. J. M. ROVIRA

## Pagesos, aprofiteu la fruita

**T**OTHOM, i tots els informes coincideixen en que aquesta és una anyada extraordinària de tota mena de fruita.

I és cosa freqüent que en tals casos sigui molt més important la quantitat de fruita que es fa malbé, que no pas la que s'aprofita degudament. Satisfetes les ànsies assedegades del que es troba davall d'un fruiter ja no s'estima per a res més el bé de Déu, que és un fruiter, carregat d'aquest prodigi d'aroma i sabor que és una fruita madura en la branca.

Si l'abast de la pròpia producció de fruita, per lo no gaire abundosa, no més arriba a l'esfera familiar, i hom no l'aprofita degudament, malmet una preciosa riquesa que té a les mans, al mateix temps que s'acredita de no saber ordenar la variada provisió del rebost.

Més, si la producció ja es abundosa, prou per a que no siga suficient la família per a fer-ne el seu consum total, allavors el no aprofitar la fruita, més a més dels mals que hem dit que representa, s'ha de conside-

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

rar que és una destrucció de riquesa, en la que la collectivitat, la pàtria, hi té un dret, i una societat amb bona organització de govern tal manca-ment hauria d'ésser degudament punit.

Potser, com en cap altre comarca del nostre país, és perillós que això passi a l'Urgell, on hi ha extenses plantacions de fruiters, que enguany estan carregats de fruita, i que tenen un bon xic difícil la sortida més àmplia que altres anys aprofitaven, la sortida de l'exportació. Siga, per les dificultats socials d'ací i d'allà a l'estranger, siga per que igualment que nosaltres tenen una bona collita en els països on sol anar la pruna exportada de l'Urgell, siga perquè la producció d'enguany és anormalment grossa, i no pot ésser proporcionalment absorbida, el cert, és que quedarà a l'Urgell molta pruna que no serà treta verda per a l'exportació.

Què cal fer d'aquell fruit que no tingui sortida fàcil pel mercat en fresc? Qualsevol cosa menys deixar-la que caigui de l'arbre, i allí romanguí podrint-se o menjant-la les cuques.

La fruita que sobra, que no es pot consumir fresca, es pot guardar per l'hivern de moltes maneres. Posada sencera o a talls grossos amb un xarop de sucre, que siga claret, dins d'un pot o ampolla, que pugui tapar-se hermèticament, i cuita (després de closa hermèticament dins de l'envàs) al bany-maria, per un espai de temps de 10 a 30 minuts segons lo gros que siga l'envàs, se té la fruita al natural, cosa deliciosa per a quan manca la fruita fresca. Trinxada la fruita i cuita amb la meitat del seu pes de sucre, o més, és el procediment per a fer tota gama de confitures, que ningú com les mestresses de casa sabria fer tant al gust de la nostra gent, ni treure'n el partit que cal, després a l'hivern. Però tot això és sols per a que trascendeixi a les necessitats de la família, i no seria encertat volguer pretendre que per aquests procediments s'utilitzessin els grans sobrants de fruita per a poder-la vendre així transformada, després a l'hivern.

Quan és molta la quantitat de fruita que queda que no es pot vendre fresca directament, i aquest serà el cas que es presentarà enguany a més d'un prunaire de l'Urgell, lo que és més aconsellable, i lo que és més fàcil de fer és assecar-la, i guardar-la així boi seca fins que a l'hivern ve una bona oportunitat de preu.

Més a més pel prunaire de l'Urgell hi ha una altra raó per a fer-lo decidir assecar la pruna que li quedi. Entenem que tard o d'hora s'haurà de dedicar a convertir la seva pruna en pruna seca, perquè la poca sortida en fresc, i la molta producció li exigirà. I clar que com més aviat comenci a exercitar-s'hi, més aviat i millor estarà en camí de resoldre bé aquest segon problema de la producció fruitera amb la que tant confia. Anys com aquest, en el que el preu en fresc, és no molt

bo, i la producció és abundosa, són els que s'han d'aprofitar per a provar i exercitar-se en l'assecatge per a tractar de veure si el producte que es ven sec obté preus que siguin de promesa, econòmicament parlant.

I els que es decideixin a assecar la seva pruna, que haurien d'ésser tots els que en tinguessin, convé que observin com se porten per l'assecatge les diferents menes que tenen en la seva plantació. Perquè com que encara no som a on anem en això de la plantació de prunera, convé anar sabent quina és la millor pruna d'assecar per l'Urgell, a fi de tenir-ho en compte en les noves plantacions, i en les empeltades que algun dia pugui convenir fer, de les menes que les creguem o ens resultin de poc rendiment comercial. Aquesta observació ha d'anar a determinar el rendiment que donen les diferents menes, per 100 quilos de fruita fresca, la facilitat que presenten a l'assecatge, i la qualitat del fruit bo i sec. Per a tenir una més precisa idea d'aquest caire de la qüestió, vegi's el nostre article publicat en el número de 15 de gener d'enguany, a AGRICULTURA, i altres que el precediren, i seguiren.

Penseu prunaires que l'assecatge no és una qüestió de tècnica complicadíssima. Heu de collir la fruita que estigui madura, si es tracta d'una Clàudia. Si és una pruna ovalada tipus de les d'assecar, espereu que sigui ben bé madura, si és possible que per ella mateixa caigui de l'arbre.

Llavors l'escaldeu en aigua bullenta o millor en lleixiu bullent, que podeu fer pel procediment que usen les mestresses de casa quan fan la bugada, o millor encara posant un mig per cent de sosa càustica en aigua. Si no escaldeu la pruna, també se us assecarà, però trigarà més dies, i més perillarà de fer-se malbé per una fermentació pútrida. L'escaldat no és perjudicial ni per la qualitat del producte ni finalment pel consumidor, i el fer-lo que costa pocs diners us escursa notablement el temps precís per a que s'assequi la fruita, així disminuint el número d'estenedors ocupats, és dir minimitzant d'utilitatge precís.

L'escaldat es fa immergint en el líquid bullint un cistell contenint fruita i tenint-l'hi sols per uns segons, lo que depèn de que l'aigua estigui o no bullint, de la força del lleixiu, de que la fruita sigui més o menys madura, de la naturalesa mateixa de la fruita, etc., i coneixereu que la fruita està prou escaldada, quan treient-la del bany bullint es veu tota finíssimament clivellada, o bé tocant-la ha perdut la finor de la pell donant una sensació de rasposa.

Tot seguit d'escaldar s'esten en estenedors, si és possible de fusta, al sol, buscant que siga un lloc que hi bati el sol, que no estigui murallat, sinó al revés, ben al bat de tots els aires, i lluny d'eres i de carreteres, que només servirien per a embrutar el fruit que s'assecarà amb les polsa-

gueres que s'hi aixequen. Lluny de focus de femers, perquè sinó les mosques hi acudirán d'un manera que farà fàstic.

Si un dia veieu que vol anar a ploure, correu-hi i apiloteu perfectament els estenedors uns sobre els altres, cuidant si es pot d'apilotar-les fent que esposin la més petita cara al cantó d'on vé el temporal, i a sobre de tot poseu-hi saques o alguna altra protecció, per a evitar que es mulli la fruita.

Tots heu tocat alguna vegada una pruna seca. Doncs res, quan als 6, 8 ó 10 dies de tenir la fruita estesa amb un bon sol trobeu que la fruita arrugada té aquell tacte flexible i blegadís que ja coneixeu de la pruna seca, l'arregleueu i l'ensaqueu. Ja la teniu llavors, que encara que no vinguin els murcians la podeu guardar temps. Si en teniu quantitat suficient no la barregeu en diferents menes. La Clàudia poseu-la sola, si en teniu d'Agen poseu-la separada i si en teniu de Maneguet (podríem dir-ne la pruna nacional de nostra Catalunya) tampoc cometeu l'error de barrejar-la amb cap d'altra.

Ja no us resta fer res més. Potser si a casa teniu una manera de fer una tria a bon preu de la fruita grossa i de la petita, potser diem, es pot aconsellar que la feu aquesta tria.

I llavors entrada la tardor, aviadet, perquè el fort de la compra d'aquest producte és abans de les festes d'acabament d'any, mireu d'enterrar-vos dels preus que aquesta fruita té en els mercats dels caps de comarca, i us presenteu a casa dels magatzemistes de fruita seca, i sens abandonar la vostra mercaderia, mireu de que us en pagui un bon preu. Per a que estigueu orientats, l'any passat la pruna més barata que es va vendre a Lleyda, per suposat pruna seca, es feu a 15 pesstes l'arroba.

I una vegada ja hagueu vengut, llavors no us descuideu, de fer quatre comptes que us demostrin, una volta descomptat el treball i despeses de l'assecar, a quin preu us ha sortit la pruna fresca en l'arbre. I veureu com no és mal preu.

Si algun en vol guardar uns quants quilos per a ús de la família, i no vol passar pel risc de que a l'istiu vinent, o quan comencin les calors se li corquin, les ha d'agafar i tenir per espai de mig minut dins d'aigua bullint rabiosament, i tot seguit posades a assecar de nou de l'aigua que amb el bany calent han absorvit, però aquesta vegada protegint-ho de l'accés de cap insecte.

R. SALA

Enginyer agrícola

---

*La maquinària agrícola deu tenir-se neta i ben conservada; el seu pitjor enemic és el rovell.*



## Els cups per a oli, revestits de ciment

**F**INS ara els oliaires havien tingut mania de posar oli a un cup que no fos completament revestit de cairons o rajoles vidriades; es creien que l'oli conservat en cups que no estessin així revestits, es tornava dolent. Aquesta creença, tenia un fonament; antigament es feien cups de pedra viva, és dir, de *llambordes*, (així en diuen a Urgell a les pedres de gran superfície i poca espessor), que usaven posades de cantell i ajuntades amb ciment ràpid; com aquesta classe de pedra és permeable, feia que absorbís oli, el qual, a l'estar el cup buit s'enranciava, i per tant no era res d'estrany que encara que s'hi posés oli bo, al cap de pocs dies es tornés dolent.

L'oli el podem posar en dipòsits de qualsevol material mentre sigui completament impermeable i net; ens referim als materials de construcció, deixant de part el ferro, ja que d'ell ens ocuparem en parlar de recipients d'aquesta natura.

El cairó vidriat és el rei, encara que pot ser li porti aventatge el baldosi vidriat que és igual que el primer, tan sols que és de tamany més petit; la rajola blanca dita *rajola de València*, és de mal resultat car al poc temps d'estar en contacte amb oli, s'esquerda l'esmalt i aleshores, es torna permeable i absorbeix oli el qual si bé és en poca quantitat és suficient per encomanar mal gust a l'oli que s'hi posa després.

També va ben bé el cairó de vidre, més la seva fragilitat compromet els seus resultats

Però bé gastem cairons, manises o rajoles, sempre han d'anar acompanyades del ciment; aquest el necessitem per a acollar-les i per a resseguir les juntes i així tenim que un pic l'oli és al cup entra en contacte amb el ciment. Quantes vegades passà que tenint un cup ple es desprenen un o dos i fins tots els cairons d'una part i no trobem a l'oli cap canvi notable. Per tant no hi ha cap motiu per a descartar el ciment sol per a revestiment de cups.

Per a revestir un cup de ciment, el prepararem tal com si s'haguessin d'acollar cairons; el ciment porland es prepara de manera que es pugui fer el seu revestiment en el menor temps possible, és a dir que per a obtenir bon èxit i cuidar que la capa de ciment que faci de revestiment no és pugui mai clivellar, s'ha de fer d'una manera continua, no solament en una sola jornada sinó que ni sisquera s'ha de parar per a anar a dinar; així farem un revestit que serà tot d'una peça.

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

Després de fer el revestiment procurarem que quedi tota la seva superfície el més llisa possible.

Cal tenir també en compte de no fer els caires vius, sinó arrodonits per que la neteja sigui fàcil.

Per que un revestiment de ciment resulti ben fet, no hem de planyer amb els materials; tots han d'ésser de primera qualitat, sobretot el ciment el qual ha d'ésser ben fresc.

Per pastar el ciment hi ha qui ho fa amb aigua sola, altres aconsellen una lletada de calç i també s'usa amb èxit el pastar-lo amb silicat de sosa neutre de graduació mitjana de 25 a 35 graus Baumé.

Un cup revestit de ciment pot guardar tota classe d'olis sense por que es faci malbé; inclús el podem fer servir per altres usos, per a vi, per a olis dolents i fins per a olis al sulfur i després de ben net es pot fer servir per a posar-hi un oli bo.

La conservació d'un cup ple d'oli, si el cup és impermeable i abans ha estat netejat escrupolosament, és perfecte si de tant en tant es trasbalça l'oli contingut, perquè de no fer-ho així l'oli es tornaria dolent, però no seria per causa del ciment, si no per culpa dels baixos que naturalment es van depositant.

Es dir que el problema de la conservació dels olis en cups revestits de ciment, no és tal problema, sempre que el cup sigui impermeable i que en posar-hi l'oli es tingui el cup en estat de perfecta netedat.

Per a netejar un cup d'aquesta natura, són suficients els lavatges amb lleixiu calent de sabonet, o amb una solució de sosa càustica calenta del tres al cinc per cent, tant més intens com més dolenta hagi estat la classe d'oli que abans ha contingut; es completa el lavatge amb aigua neta fins a deixar-lo completament net i aixut.

Després de netejar un cup cal assegurar-se ben bé que no fa cap olor; si en fes es repeteix el lavatge fins que desaparegui la olor.

El cup s'ha de netejar de seguida de buidar-lo, i abans de omplir si s'ha de tenir molt temps buid.

Si tenim el cup buid, es tapa amb una tela metàl·lica mosquera, per que es ventili i no hi pugui caure cap cosa que li sigui perjudicial.

Els cups revestits de ciment, surten més econòmics que els revestits de vidriats, però volen més netedat; si el que l'ha d'usar no és cuidadós més val que els faci vidriats perquè un descuit en la netedat li podria costar car.

A Bellvís, a la fàbrica d'olis d'En Pere J. Bonell, hi han cups revestits de ciment que tenen més de quinze anys i mai hi han tingut el més petit fracàs, malgrat haver-los fet servir indistintament (això si amb un excés de netedat per a vi, oli bo, oli dolent i oli de sulfur.

LISINI ANDREU

## Treballs de repoblació

### III

#### Recol·lecció de llavors forestals

EN els articles anteriors anotarem les particularitats més notables que ofereix la recol·lecció de la llavor de les coníferes que en major proporció repoblen a Catalunya, amb el propòsit de donar les indicacions més indispensables per a suplir les deficiències del comerç en el punt de l'aprovisionament de llavors forestals per a la repoblació.

Ens resta parlar de les frondoses que es troben en les mateixes condicions.

D'una manera general, fins ara, amb prou feines s'ha notat cap interès en cercar en el comerç llavors de frondoses; unes, com les de roure, castanyer, etc., és fàcil obtenir-les directament de particulars a preus moderats; altres, com les de plàtans, xops, acàcies, etc., admeten procediments de multiplicació molt més aventatjosos que el de la sembra directa; i, no tractant-se d'espècies exòtiques, com roure americà, castanyer del Japó, etc., els particulars disposen de mitjans suficients per a proporcionar-se-la de qualsevol espècie indígena sense necessitat de recórrer al comerç.

Ço interessant és que la llavor reuneixi les millors condicions per a obtenir una germinació segura i individus i masses de bon pervindre.

La manera d'ésser del conreu selvícol, que no deixa apreciar els resultats d'una operació fins molt temps després de realitzada, és la causa que a les operacions de conreu no s'hi dediqui l'atenció que requereixen; és una equivocació de molestes conseqüències, perquè les equivocacions o deficiències són sempre difícils d'esmenar, i, en alguns casos, impossibles.

La selecció dels individus que han de formar la massa és una operació de les més beneficioses. En alguns sistemes de repoblació es practica correntment obeint únicament les inspiracions del *sentit de la selecció*, que s'adquireix amb la pràctica; així, per exemple, en les plantacions tothom procura servir-se de bon planter, i causa certa contrarietat tenir de plantar individus mal conformats; és lògic, per altra part, que individus de constitució normal es desenrotllin normalment i resisteixin millor les inclemències del temps i es defensin de les nombroses malalties que contnuament els amenacen.

Regularment, el propietari català pràctic en matèria de boscos, té ben desenrotllat el *sentit de selecció*, però, sigui per negligència o per

economia mal entesa, no sempre segueix les seves inspiracions. La sel·licultura de la regió milloraria considerablement si es practiqués en deguda forma la selecció dels individus; és una qüestió de gran importància, i que enguany ja podem apreciar la seva beneficiosa influència en el cas dels xops o pollancre. Aquesta espècie essencialment polimorfa, és susceptible de produir accidentalment variacions de formes i aspectes diferents a favor d'una situació que li convingui i en virtut de lleis desconegudes. Entre el gran nombre de varietats de xops existents, molts tenen el mateix origen i deuen llur existència, demés de la situació i cures continuades, a una selecció casual o judiciosa. Aquestes són les característiques del conreu dels xops a la nostra regió, no essent estrany que s'hagin format veritables varietats de xops, com Raymat, Bordils, poncella, etc., tan estimades per llur frugalitat i rendiment; i, en general, les riques pollancredes que es veuen en diferents comarques, no haurien conquistat la fama que gaudeixen si, demés del conreu que se'ls aplica, no es triessin els individus a cada nova plantació.

Tractant-se de la repoblació per sembra, en el fons la qüestió és idèntica. En una llavor ordinària hi haurà grans de tota mena, i en la lluita per l'existència que hauran de sostenir les plantetes, predominarà la que disposi suficientment d'espai, llum, etc., o sigui la que estigui en millors condicions de vida, tant si prevé d'una llavor perfecta com defectuosa, resultant, en últim terme, que el pervindre de la massa resta abandonat a la casualitat. La única manera d'evitar aquesta circumstància, consisteix en esmerçar una llavor seleccionada, de bon aspecte, procedent d'arbres de mitjana edat, ben constituïts, i despreciant la primera que cau generalment estèril i corcada, i la última de maduresa dubtosa. La selecció de la llavor augmenta molt poca cosa les despeses de la repoblació i els beneficis són considerables, havent-se observat en algunes plantacions de xops un 45 per 100 de diferència.

Veiem, ara, les particularitats més interessants que ofereix la producció i collita de llavors d'algunes espècies:

*QUERCUS* (Roure).—El *quercus pedunculata* i el *sessiliflora*, amb les seves varietats de *Q. pubescens*, *cerrioides*, *apennina*, el *Q. Toza* i el *Lusitanica*, etc., en major o menor proporció estan representats a Catalunya, designant-los amb el nom comú de *roure*. Prescindint de llurs diferències anatòmiques, que no ens interessen pel nostre objecte, observem que la producció, recollecció i conservació de llur fruit no presenta grans diferències, i, en parlar de la llavor de *roure*, ens referirem a totes les espècies de *quercus* i llurs varietats que a Catalunya es comprenen amb aquesta denominació.

L'època de la maturitat del fruit varia quelcom segons les espècies i la situació, però, regularment, el roure floreix d'abril a maig; al mes d'octubre ja poden començar a recollir-se les glans que cauen de l'arbre, despreciant les primeres, que generalment són corcades o defectuoses.

Aquesta operació convé fer-la en dies secs, perquè si les glans són molles, es perden més fàcilment, com passa quasi a tota mena de llavors i fruits.

Si s'han de sembrar a la primavera, interessa acondicionar-les de manera que no es perdin. El procediment de conservació més recomanable consisteix en col·locar-les a un lloc net, fresc i orejat, remonent-les i airejant-les sovint fins que siguin seques, i aleshores posar-les en caixons o bótes, amb capes alternades de sorra fina i seca o serradures de fusta o suro, i tapades amb palla. També es conserven estenent-les en un graner, per exemple, o fent-ne pilons petits i coberts de palla, curant de vigilar-les sovint per a remoure-les si s'observa que comencen a florir-se.

La gla serà bona si té l'ametlla sencera i fresca i l'arrel que brota per la punta està intacta i sana. Però, si és corcada, dura i seca, o si l'ametlla és blavenca, parda o negra, si s'ha florit o s'hagi grillat massa, es pot assegurar que han perdut la facultat germinativa.

Per a separar les bones, al moment de sembrar, es tiren en un dipòsit d'aigua; les que van a sobre, generalment són estèrils.

Segons les espècies, en un quilo hi entren de quatre centes a cinc centes glans, i en un litre, de dues centes a tres centes.

Els individus isolats, i principalment els que provenen de brot de soca, comencen a florir dels trenta als quaranta anys, però els que viuen en massa, no floreixen fins els seixanta o setanta anys. El roure no dona, regularment, fruit cada any, i més aviat ho fa any per altre, i fins amb més intermitència, segons la localitat.

SEGIMON VANDRELL

Enginyer del Servei Forestal de la Mancomunitat

(Seguirà)

## COMENTARIS

### Elogi de la forca pallera i del batre a l'antiga

Quan algun barceloní o algú que ha estat a Barcelona vol ponderar la importància del *Siglo* aquell magatzem on venen de tot, se li contesta rient:

—No pas forques palleres que no hi venen.

I està clar no n'hi trobareu de forques palleres com tants d'altres trastes de pagès, com tampoc hi ha guarniments i tantes d'altres coses.

Però ¿per què es diu que no tenen forques palleres quan hi falten altres eines de pagès?

Serà perquè és un trasto representatiu. Ens diu l'adagi que «no es

pot dir blat que no sigui al sac i encara ben lligat» i amb això es vol significar el feliç acabament d'una feina, l'esperança fruitada. I si això és així, recordem que la força pallera, quan el blat és blat, quan ja és al sac i ja és ben lligat, aleshores surt ella i agafant la palla la tira a la pallissa o bé al paller.

I qui diu força pallera diu de la de dos pollegons i de les trianses, i adhuc del mateix lladoner d'Alentorn que les cria i dona lladons als menuts per a menjar-se'ls primer, tirant després els pinyols amb un canut de canya.

El batre amb màquina! On és la poesia del batre mecànic! No hi pot haver pagès que no enyori el tocar una tanda i cantar quatre cançons.

I el dormir sota d'una ombra.

I veure com van destriant-se el gra i la palla gràcies a la seva engeginyosa feina.

### **Quan ens ajudem, tots, guanyarem**

Estem més que segurs que quan tots els agricultors de Catalunya estiguessin ben units i es donguessin compte de que per a estar ben representants al Parlament i a la Mancomunitat cal que s'elegissin representants que entenguessin de coses agràries, aleshores es deixaria sentir la força de l'agricultura catalana. Però a Catalunya, per ara, la gent pagesa vota i no pensa en l'agricultura.

No és que s'ho passin millor a les altres regions hispanes, però sisquera a Castella tenen per diputats i capitostos persones enteses en coses agràries i tenen interessos agraris, la qual cosa vol dir que en un moment donat poden fer sentir la seva veu i fer valdre la seva força, per exemple ara que els fariners catalans volien importar blat estranger i els bladers castellans han tingut prou influència per a que els fabricants catalans no en sortissin amb la seva.

La qual cosa vol dir que cos a cos han guanyat una batalla a la indústria catalana. I vol dir també que sumades totes les forces agràries amb les industrials que hi hauria al Parlament podríem aspirar a que els nostres interessos estessin ben defensats.

I ells no deixen mai de moure's. Mes en veure que l'Agricultura és tractada amb tanta desconsideració, sovint clamen i criden. Ara mateix l'Assemblea de Cambres Agrícoles espanyoles, celebrada darre-rament a Madrid, sota la presidència del senyor Matesanz, caracteritzat membre del partit del senyor Alba, ha aprovat una conclusió final que diu així:

«La Asamblea se rebela contra la inversión que se da a su sacrificio económico, malgastándose el dinero del contribuyente, cuando no en cosas que repugnan a la voluntad del país, en el sostenimiento de una burocracia, en gran parte inútil i costosísima, restando fuerzas económicas a la obra primordial de propulsión de la riqueza pública.»

Com es canviaria la fesomia del Parlament si tots els pagesos votes- sin a persones que poguessin defensar els seus interessos.

### **Una vegada era...**

En el Palau de la Música Catalana, el prestigiós President de la «Confédération Générale des Vignerons», M. Ferroul qui afirmava promesa als assembleistes de la «Unió de Vinyaters de Catalunya» d'aju-

dar-los en les justes reivindicacions de depuració del mercat interior.

Des d'aquella data han passat dies, i els cultivadors de vinya francesos tenien en aprecí els vins espanyols per tant que els eren convenients i cap protesta de llur part si els seus magatzemistes exportadors compraven el vi d'Espanya a dessoria preu del seu que no arribava a cubrir les necessitats de l'exportació. Llavors els vinyaters eren ardis, germans estimadíssims, cooperadors del crèdit vínic francès.

Ara, ja mort M. Ferroul, els hereus vigneron, trobant-se amb suc sobrer, tenen nou president, nous representants i inspectors que ens vetllen a casa i a... Requena, i troben que fem competència deslleial amb productes falsificats, desordenant-los-hi el mercat i fins compromentent la reputació de l'òptima, única, perfecte i sacratíssima marca francesa (S. G. D. G.). Ara pendran algerins en substitució dels Priorats i Tarracones «*rissum teneatis*» i faran el sacrifici, en mals anys, d'admetre'ns el dret a la vida en passant-los-hi el riu caudalós. I el cas ximplíssim de que res no valguin els nostres vins que... milloren els seus.

Senyors... tot un munt d'egoïsmes, que trobaríem naturals si no volguessin fer-nos servir de ballarí amb descrèdits. No en té prou el seu ambicionar desapoderat que ja pretengueren imposar al món vínic la ridícula cotilla Halfen que tan bé escau a les seves estretors enològiques.

En bon hora, vigneron, el vostre proteccionisme. Però s'escauria millor deixar tranquil a l'amic vinyater que, tard o d'hora, vindrà a estalonar-vos en alguns mercats que perdreu mercès a vostra sola ambiciosa empenta per a fer-vos un lloc únic al sol... i fer trontollar la vostra pròpia interior riquesa contractual compromentent-vos la pròpia indústria.

I quan la nafra cogui, no sigueu a senyalar altres culpables que els vostres rushismes mercantils de dominació.

#### **Per Sant Nin i Sant Non, pebrots i tomàtecs**

De què ve aqueix aforisme? N'hi ha de locals i de circumstancials, anc que n'hi hagin d'universals que dictin preceptes de tota mena.

Però aquest sembla ésser ben barceloní. Quan l'eixampla de Barcelona estava per fer, les terres que hi havia dessoria Montjuic, eren ço que se'n deien les hortes de Sant Bertran, i aquelles parcelles de terra eren tan ben conreades com totes les d'horta.

Ara bé, aleshores hi havia hortolans, que ara havent desaparegut les hortes no tenen raó d'ésser, i aqueixos hortolans tenien per patró a Sant Abdon i a Sant Senen, coneguts vulgarment per *Sant Nin i Sant Non*.

Cada any al dia de la seva festa, que s'escau al 31 de juliol, els dedicaven sengles cultes religiosos a l'Església del Pi, on es veneren, i aquell dia doncs, els hortolans feien la seva festa major, essent fama que tots els barcelonins anaven a les hortes, majorment els que feien algun hortolà amic, el qual donava per a veremar als seus visitants, una llenca de pèril i una plata de pebrots i tomàtecs amanits, de la collita, està clar.

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

Ja sento que algun lector dirà que ara no cal esperar *Sant Nin* i *Sant Non*, per a menjar pebrots i tomàtecs, i té raó.

Sinó que aleshores els procediments de cultiu no estaven tan avançats com ara.

Ni els tomàtecs de Serós venien tant d'hora al mercat de Barcelona. De tota conformitat.

### ¡Després ens queixarem de França!...

Hem llegit tots aquests dies la pressió que es fa sobre el govern francès en lo referent a la revisió duanera, i assenyaladament per a carregar els drets d'entrada dels nostres vins.

Sabeu d'on venen molts dels prejudicis que tenen en contra dels nostres vins?

Doncs ho trobem aclarit a un número de *L'Independant* de Perpinyà, en donar compte d'una reunió del Consell d'Administració celebrat a Narbona no fa gaire.

Traduim-ho directament, vaja!

«El Senyor President comunica al Consell la traducció d'un article de la *Vinicultura Espania* que conté una clara afirmació per la qual es demostra que en els nostres veïns l'addició de l'aigua als vins és de pràctica corrent.»

Què te'n sembla lector? I està clar, el Consell «acordà adreçar aqueix article al Ministre d'Agricultura i als presidents dels grups vitícoles de la Cambra i del Senat.»

Després ens queixarem de França i les armes els ho donen d'*Espania*.

Qui deu ésser el pocasolta que ha pogut afirmar això?

Quina deu ésser aqueixa revista que no coneixem ni pel nom?

Perquè està clar que estarà mal traduït el títol, però tant se val, que la revista, per espanyola que sigui, que tal diu, mereixeria que es condemnessin a cadena perpètua a tots els que l'escriuen.

## INFORMACIÓ VINÍCOLA

A l'hora que som, amb les quantitats de vi als cellers i la manca total de sortides, ja no és possible una augmentació de preus que valgui la pena, car restem gairebé reduïts a les contingències del mercat interior incapàs d'absorbir els volums disponibles fins a la ja vinenta collita i per poc que aquesta sigui normal com tot ho fa preveure.

Sinó s'ha produït ja una baixa, més és degut a la resistència dels vinyaters que a la raó que sol regular les transaccions; però en canvi, les vendes que es fan manquen de regles i són totalment capritxoses amb tretes ben bé a la que salta.

En ço que al mercat interior es refereix i principalment a la nostra ciutat, som a trobar-nos en presència de l'arbitri que l'Ajuntament imposa als colliters per a entrar el vi propi que queda fixat en vuitanta pessetes anyals, i el dret per a la venda ambulat autoritzada mitjançant el pagament d'una llicència de dues centes quaranta pessetes anuals, bé que ambdues taxes puguin bonificar-se amb un vint i cinc per cent



d'abonament si prèviament s'han acreditat condicions de colliter o vinyater, venedor ambulant amb els rebuts contributius.

Tot va contra el vi, en nostra pròpia terra, defora ella i a l'estranger. ¿Serà també que la norma seca ens ha arribat per a ressecar tot bri d'esperança en la producció vinyatera?

Cerqueu en províncies obrir-se pas en els grans centres consumidors i bé que l'additament dels transports encaridors semblin ésser contenció a les expedicions, el fet és que amb marges de color o sobre grau proven defensar-se els vins allunyats que s'immobilitzen en els mercats que solen tenir propers.

No és possible entreveure la nota riolera amb aquests llarguíssims mesos d'espera i, malgrat el sentiment optimista, les coses se'ns oposen amb renegrits colors.

Ni el preu és preu, car la pesseta vuitanta grau-hectòlitre res compensa i fins ve curta, ni el tenir classe bona i recomanable significa més que una petita propensió a ésser preferida per a la desfeta. z

\* \* \*

Els vinyats, en vegetació excellent arreu, auguren bona anyada, bé que siguin a sofrir en alguns indrets i terres primes de la manca de frescor en el subsol. Qui no s'ha descuidat, està lliure de malures, però... ¿què li significarà sinó un volum més que més li dificulti col·locar-lo, apart de que haurà distret més jornals i més sulfat i sofre i un veremar més costós? El problema de la fusta ja comença a preocupar en molts indrets, on la cullita roman intacte i som a comprendre com, de no arranjar-ho la Providència, esdevindran primeres forçades vendes amb preus avalotats que decideixin un preuíssim esfondrament.

I consti que no són fumades les ulleres del cronista, mes la diafanitat de visió la redueix sovint un entelament gota simpàtic.

PERE J. LLORT

---

## INFORMACIÓ OLEÍCOLA

Tenim ja arreglades les vagues de Barcelona, i en res s'ha notat en els olis catalans que estan quietes com abans, si no ho estan més. Tot al contrari ha passat amb els andalusos que aquests dies han estat molt recercats, passant de dos cents els vagons que es van comprar als primers tres dies d'arreglada la vaga de transports; això ha fet que el tenedor d'allà hagi pujat el preu de demanda i avui qui vol oli corrent andalús no té més remei que pagar-lo dos o tres duros més per carga del preu que l'hauria pagat abans de solucionar-se tan amoïnós conflicte.

Durant els mesos de juny i juliol, és corrent que els països consumi-

<p><b>AGROLYSINE</b>, anticriptogàmic, bactericida general. Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera</p>
--

dors demanin oli; enguany no ha passat pas així, i veiem que a les grans cases exportadores es sofreix una calma com fa anys no s'ha passada; de continuar així no seria pas d'estranyar que repercutís això en una forta baixa en ls olis fins.

La collita venidora va desenrotllant-se amb certa regularitat en relació a les dades que en altres informacions hem donades; alguna modificació hi ha que fer, encara que sols l'anotem a títol informatiu, perquè els del gremi ja ens coneixem, i no ens costa gaire fer córrer que aquí o allà es perd la collita, sobretot si els magatzems estan plens, com enguany passa.

Així, si creiem les últimes notícies que donen els comerciants andalusos la seva collita, a causa d'una forta caiguda de petites olives ha quedat reduïda a la meitat de lo que tenia d'ésser. També a Toledo els ha minvat bastant puix les fortes calors d'aquests últims dies els han fet caure la major part del fruit que ja es començava a fer.

A l'estranger són molt optimistes en lo que es refereix a la pròxima collita i tots diuen que tindran més o menys bona collita.

A Reus es presenta, com des d'un principi, una collita plena; a Lleida, així com també a les riberes de l'Ebre i a l'Aragó es pot dir que serà nulla.

Poques són les operacions que s'han fet amb olis nostres; tot lo que s'ha fet, com abans diem, ha sigut amb olis andalusos i és que els nostres tenedors no porten els seus olis a vendre.

Hem vist aquests dies rodar per casa dels compradors algun bot d'oli bo de Reus, que s'oferia a 31 ptes. els quinze quilos i ningú n'ha volggut saber res.

Amb olis de Borges no s'ha fet pas res, no obstant es podrien obtenir a 28 i 29 rals i fins a 30 si fos una classe fina com al començament.

Amb els olis que s'ha treballat és amb els Tortoses, d'acidesa bastant alta, pagant-se de 24 a 26 pessetes els de 6 a 10 graus; de 26 a 27 pessetes els de 3 a 5 graus; de 27 a 29 pessetes els bons.

Amb els de la Ribera d'Ebre s'ha intentat fer alguna operació, però no s'ha arribat a fer; el tenedor demanava 28 pessetes per una classe de tres graus, mentre la màxima oferta no ha arribat a les 27 pessetes.

A Alcanyic, no s'hi fa gran cosa; no obstant, demanen 29 i 30 pessetes.

Els olis al sulfur estan aquests dies una mica més demanats, així i tot no han tingut variacions notables en llurs preus.

LISINI ANDREU

---

## NOTICIARI

— *Una plaga de rates* s'és desenrotllada intensament als termes d'Ibars d'Urgell i Les Bordes, fins a l'extrem que els alcaldes de dites poblacions han adreçat una demanda al Comissari regi de Foment de Lleyda per tal que els faciliti virus raticida per acabar-la.

— *La Unió de Vinyaters a Vinaroç.* A requeriment del Sindicat de Policia Rural de Vinaroç, la Unió de Vinyaters, ha anat a realitzar un acte de propaganda agrària en el qual prengueren part els Srs. Santa-

cana, Simó, Mn. Rovira i Marí, aixecant i no poc l'esperit d'aquells agricultors que han decidit agrupar-se en un Sindicat Agrícola.

— *El Ministre de Foment i els nostres vins.* A la consulta feta pel Ministre de Foment a la cambra Agrícola Provincial de Tarragona hi ha contestat el seu President Sr. Cartes amb el següent telegrama que creiem encertat:

«Gobierno francés, con o sin coeficiente impedirá sistemáticamente introducción vinos. Estériles cuantas concesiones arancel hagan. Entendemos única defensa práctica viticultura nacional, pan millones familias, con estudiado sistema primas exportación vinos, naciones centro y norte Europa, centro América y Asia y restricción enérgica fabricación alcohol industrial».

— *En vista que la glossopeda està molt estesa a Holanda,* la Junta Central d'Epizooties ha suspès les importacions de dit bestiar lleter, i sembla que es proposa també aconsellar al Ministre de Foment la prohibició d'importar-ne de Suïssa.

— *La Unió Jurídica Catalana, davant de l'anunci de presentar un projecte de llei regulant el contracte agrícola,* ha telegrafiat al ministre del Treball fent-li present la necessitat de que el projecte respongui a les modalitats de l'agricultura catalana.

— *D'interès pels terratinents de tot Catalunya.* Ha sortit una disposició oficial fent públic el desig de l'Estat de portar a Catalunya la secció d'eugues bretones que té a Leon, per a lo qual necessita arrendar una finca de 40 a 50 hectàrees de tinguda, en qualsevol part de Catalunya. Les ofertes amb les condicions de la finca tenen de fer-se a les Delegacions de la Crià cavallina als Governos Militars.

— *Un Congrés internacional d'Olivicultura* es celebrarà a Niça el 12 d'octubre.

— *El preu de l'avellana* gràcies a la resistència dels Sindicats Agrícoles s'ha mantingut ferm. Ha estat feta aquesta resistència en vista de lo molt sollicitat que és aqueix fruit a França, República Argentina, Anglaterra, Itàlia i Holanda.

— *Als exportadors de vi* els interessa saber que per un canvi de notes entre els Governos d'Espanya i Alemanya s'ha prorrogat fins al 30 de setembre el «modus vivendi» entre ambdues nacions; per tant queda novament establerta la importació de vi a Alemanya.

— *La morera.* Hi ha el propòsit de fer grans plantius de morera al terrer limítrof a l'aiguamoll de Riudecanyes per tal de repoblar tots els terrenys que gratuïtament vulguin fer-ho impulsant així la cria del cuc de seda.

— *El crèdit agrícola al Senat.* S'han tancat les Corts i malgrat les temptatives d'alguns senadors que han intentat interessar del Govern la presentació d'un projecte de llei regulant el crèdit agrari, la qüestió capital que podria aixecar a l'Agricultura de la postració en que jau, ha quedat desatesa altra vegada.

Ja podeu xiular si l'ase no vol beure. Què se'ls en dóna als governs de l'Agricultura!

—*El vi que exportem a l'Anglaterra.* Segons dades estadístiques oficials, durant els quatre mesos primers d'enguany Espanya ha exportat al Regne Unit 491,316 galons de vi negre i 300,197 de vi clar.

La valor d'aquestes importacions ascendeix a 1.916,200 lliures esterlines.

—*El conreu del blat a França.* Per a estimular el conreu del blat en aquells departaments que més sofriren durant el temps de la guerra, el ministre d'Hisenda d'acord amb el d'Agricultura ha presentat al govern francès un projecte de llei que té per objecte arbitrar cabals per a premiar els pagesos que més es distingeixin en conreu dels cereals.

—*Per tal d'aminorar en lo possible la crisi vinícola,* alguns parlamentaris catalans han interessat del Director general d'Agricultura una prompta resolució en l'expedient presentat per la U. V. C. en contra de l'ús de l'alcohol industrial.

—*El Sindicat d'Exportadors de vins de Tarragona* ha adreçat una Memòria al Ministre d'Estat respecte a l'actual situació dels mercats de vins d'Alemanya, Noruega, Bèlgica, Suïssa i Holanda significant els punts que deuen sostenir-se per la comissió negociadora de tractats de comerç amb els referits països.

—*La carn de porc* que a Barcelona no se n'havia menjat durant el temps de vaga ha tornat durant una setmana a estar a l'ordre del dia, degut a que els tocinaires havien acabat les existències de llard.

Algun dia van passar de 400 els porcs que es mataren.

Ja és matar amb aquestes calors!

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

Durant l'any econòmic de 1922-23 al Laboratori d'Anàlisi de la Mancomunitat, s'han efectuat els següents treballs:

Mostres analitzades: Terres de conreu, 166; Anticriptogàmics i insecticides, 13; Vins i similars, 481; Adobs, 329; Aliments, 85; Diversos no especificats, 70. Total, 1,143, de les quals 851 foren fetes a instància del públic i 293 per encàrrec dels Serveis Tècnics.

Resum del darrer quinquenni:

Mostres analitzades:	1918-19	1919-20	1920-21	1921-22	1922-23
Per al públic . . . . .	453	587	654	707	851
	453	702	821	1013	1144
Per encàrrec dels Serveis Tècnics . . .	—	175	167	216	293

Durant el mes de juny, al Laboratori d'Anàlisi del Departament d'Agricultura s'han analitzat 2 mostres de terres de conreu; 2 d'anticriptogràmiques i insecticides; 26 de vins i similars; 16 d'adobs; 9 d'aliments i 5 de diversos no especificats.

Ha estat nomenat D. Ramon Capdevila per al càrrec de preparador adscrit a la confecció del Mapa agronòmic de l'Escola Superior d'Agricultura.

En el darrer consell de la Mancomunitat, s'acordà concedir un camp de demostració al Vall d'Aran radicat a Viella, i els auxilis tècnics al Sindicat Agrícola d'Uldecona per a la construcció d'un molí d'oli cooperatiu.

El Laboratori de Malures del bestiar, de la Mancomunitat de Catalunya (carrer Urgell, 187, Barcelona) fa avinent a la pagesia i avicultors que per a fer remesa de mostres com cal, amb el fi de consultar i investigar la mena de malura que ataca a l'aviram amb tanta virior aquest istiu, poden remetre solament un os de la cama en lloc de fer remesa de tot el cap d'aviram.

Els alumnes del quart curs del grau d'Enginyer agrícola acompanyat del professor Sr. Dàneo, féren una excursió de final de curs visitant el Sindicat Agrícola de Cervera i sa Comarca, el Castell del Remei, la Granja Sant Vicens Ferrer, la Sucreta del Segre de Menarguens, diverses finques rústegues de Balaguer, les Obres hidràuliques de la Canadenc a Camarasa, la presa del Canal d'Urgell a Pons, així com d'altres finques rústegues a Seu d'Urgell, Puigcerdà i Bourg Madame.

Les de l'especialitat Enològica acompanyats del Professor Sr. D'Ymbert estigueren al mig dia de França, visitant: la Societat de vins rancis de Banyuls, la destil·leria Cooperativa «La Catalana» de Perpinyà, la casa Violet de Thuir i la seva sucursal d'embotellament a Perpinyà, el Cellar Cooperatiu d'Estagell i el de Tautavel, tot això en el Departament de Pirineus Orientals. En el de l'Aude, visitaren el Cellar Cooperatiu de Lezignan i en el Departament d'Hérault, les destil·leries Bartelemy, Oustric, Rouquerol, i Cooperativa la Biterroise a Beziers; als voltants de la mateixa població, invitats pel seu propietari, el Coronel Mirepoix, President dels vinyaters francesos visitarem la seva gran finca vitícola. A Montpellier visitaren l'Escola d'Agricultura i les finques de M. Pujas i M. Valsinc així com els vivers de la casa Richter. Camí de Mauguio, visitarem el Mas de Causso, propietat de M. Pròsper Gervais. Com a Cellers Cooperatius es visitaren els de Mauguio, Lansargues, Lunel, Marsillargues i Le Cailar. En el Departament del Gard, a Nimes, visitarem la important fàbrica de maquinària vitícola, Pujas et Leconte i a Calvisson, la gran finca Chatecu de Liviere on el seu propietari M. Maroger els explicà els seus sistemes de conreu.

El Servei de Viticultura i Enologia, ha rebut consultes sobre: Malalties de la vinya, de Les Franqueses; Clorosis, de Marganell; Enologia, de Sant Cugat i Cellar Cooperatiu de Ripollet; Obres de Viticultura i Enologia, de Melilla; Cuc del raïm de Bellpuig; sobre filtració de vins, d'Orense; sobre malalties de la vinya, d'Alió i Figuerola; sobre acondicionament de tines, de Gandesa; sobre cuc del raïm, de Rubí, i sobre vins brisats, de Cases Ibañez (Albacete).

Demés ha practicat una visita al Cellar Cooperatiu de Ripollet, per a fer l'estudi d'instal·lació de nova maquinària; A la finca «Torre Mari-

**AGROLYSINE**, anticriptogàmic, bactericida general.

Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

mon» per organitzar la campanya de vinificació, i altra d'inspecció al Camp Experimental d'Esparraguera; ha fet una visita d'inspecció a alguns vinyars dels termes de Falset i Marsà, sol·licitada pel Sindicat de Falset, per a dictaminar sobre una manca de brotació en determinats llocs, i el cap del Servei, ha donat tres conferències sobre conreu i malalties de la vinya, a la Biblioteca Popular de Canet de Mar.

El Consell de la Mancomunitat ha establert un servei de vinificació en els Cellers Cooperatius.

La condició per a obtenir aquest servei és l'abonament d'una quota mínima de 500 pessetes, sempre que la quantitat de raïms que es vinifiquin sigui inferior a 1.000,000 quilograms; en passar d'aquesta quantitat s'abonará 0'05 pessetes per 100 quilograms.

Les instàncies deuen anar dirigides a l'Excm. Sr. President de la Mancomunitat, acompanyades d'una pòlissa de 1'00 pesseta de l'Estat, i altre del mateix valor de la Mancomunitat. El plaç de presentació finirà el 20 d'agost.

Donaran més detalls al Servei de Viticultura, Urgell, 187, Barcelona.

El Servei d'Arbres Fruiters ha respost consultes: de Les Franqueses, sobre olivera i pomera; de Sabadell, sobre pugó dels fruiters; de Balaguer, sobre malalties de la prunera; de Vilassar de Mar, sobre Pugó; de Bellví, sobre terapèutica agrícola; de Barcelona, sobre estadístiques agrícoles catalanes; de Vendrell, sobre malalties del garrofer; de Lleyda, sobre conreu de fruiters; de Montblanc, sobre varietats d'ametllers; de Palma de Mallorca sobre conreu de l'avellaner; de Molins de Rey, sobre malalties del presseguer; de Barbens, sobre pugó dels fruiters; de Valls, sobre elaboració d'oli; de Xerta, sobre el pugó dels arbres.

## CONSULTORI

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

J. B. R. CIUTAT.—Vostè fa perfectament bé en treure els llucs que surten damunt les soques dels seus arbres. Aquesta feina no s'hauria de descuidar mai car els llucs són inútils des del punt de mira de la producció i en canvi treuen i consumeixen l'aliment que serviria per la brostada fructífera.

L'època en la qual els treu és també la més indicada. Per això malgrat el que pugui dir el seu masover continui igualment, segur que els arbres ho agrairan.

R. S. TIANA.—Per destruir els formiguers pot usar un qualsevol dels següents procediments. Cerqui primer el niu ço que és fàcil seguint les formigues en llur camí. Descobert el niu, al vespre o al matí aviat quan totes hi són recollides, pot tirar-hi sulfur de carbó tapant després al forat o també una solució de sublimat al 2 per cent o de sulfo-carbonat de potassa al 5 per mil. Totes aquestes substàncies són verinoses i haurà

d'usar-les àmb cura. Alguns també acostumen a tirar-hi força aigua bu-llenta.

Nosaltres hem usat amb molt d'èxit el sistema següent. En el lloc on és el niu es fa un clot d'una fondària proporcional a la seva importància; s'ompla d'aigua i la terra treta es torna a tirar al clot empastant-la ben bé. Les formigues queden enganxades i moren ofegades.

*J. M. Q. RIUDARENES.*—És molt difícil de poder-li indicar quina mena d'arbres pot anar bé a les seves terres sense conèixe-les. Una bona guia la tindrà observant les espècies de fruiters que es troben pels camps. Per exemple, si els presseguers, per dir una classe, creixen bé i viuen i fructifiquen, el millor és plantar d'aquests arbres. Si fossin les pomeres caldria plantar pomeres, etc. Si ens dóna més dades potser podrem contestar-li més concretament.

Entretant ens permetem aconsellar-li que no pensi en varietats estrangeres i menys si venen de tan lluny com les que vostè indica. Sovint són veritables enredades. A Catalunya tenim classes nostres, o classes estrangeres ja provades, que van molt bé.

*R. F. CIUTAT.*—El card usat en la indústria textil s'anomena *Dipsacus fullonum*; és cultivat a França, Alemanya i Anglaterra. Aquí no ho sabem. Per la llavor pot dirigir-se a la Casa Nonell de Barcelona o a la Casa Vilmorin de París.

El card és més aviat planta de països frescals; en els llocs humids dóna un producte dolent, i en els secaners viu malament. Les terres millors són les soltes un xic càlices. Convé però que siguin fèrtils o que estiguin ben adobades car és planta exigent. No se li ha de donar massa nitrogen perquè aleshores el card no resulta tan resistent.

En països com el nostre s'hauria de sembrar a la tardor ben aviat; així a l'any següent s'obté ja producte. En llocs d'hivern fred, com n'hi han a Catalunya mateix, la sembra es fa a la primavera. En aquest cas sol fer-se la sembra entre mig d'un cercle, car el producte es pot haver solament a l'any següent.

La sembra es fa en files separades uns 50 centímetres. S'acostumen a gastar 10.12 quilos de llavor per hectàrea. Cal tenir cura de xarcolar el terreny perquè no se n'apoderin les males herbes i fer una aclarida de les plantes deixant-les a la distància d'uns 50-60 centímetres.

Quan apareixen les inflorescències es talla la central que faria mal a les altres.

La recol·lecció es fa abans de la maduració quan els cards es tornen de color rogenc. Es tallen amb un troç de peduncle i es posen a secar en lloc sec, remenant-los de tant en tant. Cal defensar-los de les rates.

S'obtenen de 500 a 1,000 quilos de cards secs per hectàrea.

R. S.

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

## CALENDARI

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

## JULIOL I AGOST

## HORTALISSES

Es sembra :

Bledes grogues o blanques. — Bledes morades per a hivern. — Bròquil blanc de Vich. — Bròquil de Quaresma o de Santa Eulària. — Bròquil de Nadal (en juliol). — Bròquil de Sant Isidro des d'agost). — Ceba blanca primerenca o francesa; d'en Campeny. — Col borratxona; dé capdell o de soldat i demés de fulla llisa; de Milàn, grossa; molt grossa o francesa; verda, gitana; verda, retallada (per a fer brots). — Coliflor d'abril (en agost); de Quaresma; de Nadal (en juliol). — Colinap o Napicol. — Enciam escaroler d'istiu; escarxofet; llarc, blanc o romà. — Escarola doble, crespada; de cabell d'àngel. — Fasols tardans. — Julivert. — Nap llarg, blanc; llarg, negre; rodó, blanc; rodó, negre (des d'agost). — Pastanagas de taula. — Porros. — Ravanets mitjans; rodons. — Remolatxa de taula. — Serfull. — Xicoira.

## FARRATGES

Es sembren :

Alfals. — Col geganta (per a fulles). — Melca, Meuca o Melcó. — Moresc (per a farratgè vert). — Naps grossos o de bou. — Pastanaga grossa. — Trèbol gros o Trèfula; anual o herba fe (des d'agost).

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

## PUBLICACIONS DE

**l'Escola Superior d'Agricultura**

## BARCELONA

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



Llegiu, propagueu  
**D'ACÍ I D'ALLÀ**

Literatura ~ Actualitats ~ Modes ~ Deports

NÚMERO SOLT: 1'25 PESSETES

Subscripció: Barcelona, un any, 13'50 ptes. — Fora, un any 14'50 ptes.

**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.

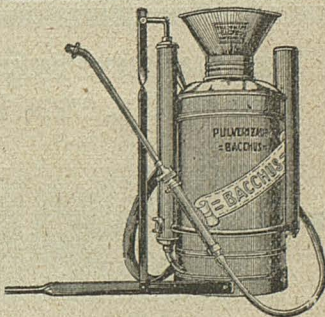
**SULFATADORA  
BACCHUS**

ENSOFRADORES de motxilla  
MÀNEGUES per a arbres, etc.

DEMANEU PREU I CATÀLEG

**CONSTRUCTOR C. CIVIL**

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



**JOSEP SANTANA SOLER**

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

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

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

# Tractors Agrícoles "CLETRAC"

## Tipus Tanc

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

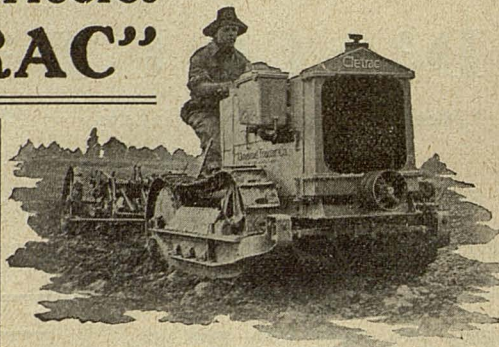
Tot agricultor progressiu i amant dels seus interessos que desitgi augmentar considerablement el producte de ses finques, deu enterar-se dels avantatges que ofereix el

## "CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.  
per a tota classe de cultius  
**Pessetes 12,000**

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

**Pessetes 6,500**



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

## Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA

Allunyi aquest aspecte deplorable de llurs hortalisses, arbres i flors!



Mitjantçant els Aparells i productes de la Casa



## Establiments Vitícoles P. CASELLAS

Méndez Núñez, 4, pral. - Barcelona

Pulveritzadors des de 2 fins a 200 litres - Material per a combatre les malures i plagues de les **Vinyes, Fruïters i Jardins** - Demani Catàleg

Pulveritzadors a bast, sobre carró automotriu, sobre carretella, de motxilla i a mà

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

# SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuadora de

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

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278



## PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

# CASA METZGER, S. A.

Casa central:

Passatge de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944

Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID - SEVILLA - VALÈNCIA - BILBAO

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

Grans existències en material de

**CIRURGIA I VETERINÀRIA**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

# BOMBA HIDRÀULICA CARRERAS

SISTEMA PATENTAT



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

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



## Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfon 888 H.

BARCELONA