

AGRICULTURA

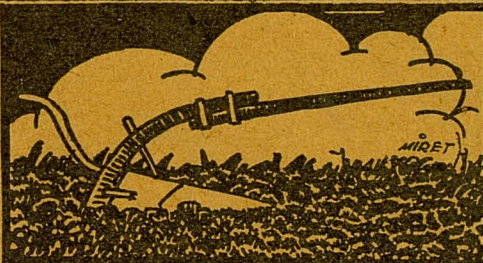
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Direcior: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

Ex-Professors i tècnics del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya

Any VIII 20 octubre de 1924 Núm. 20



Plaguicida

Trías per a la destrucció de les plagues del camp i jardins.

Vidicida

Trías per a tenir els vinyars sans i extingir la Filoxera, Oidium, Mildew, insectes, larves, etc.

Ganadicida

Trías per a la higiene i curació del bestiar i aus.

Anofelicida

Trías per a matar mosquits i evitar el Paludisme.

Sanicida

Trías Microbicida, antisèptic, insecticida i parasitífida



!!Agricultors!! !!Ramaders!!

Assegureu les vostres collites-Podeu tenir el vostre bestiar sa emprant

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

Avalats per la patent d'invenció per a tot el món núm. 85124 Practicar un assaig equival a convertir-se en propagador

Consulteu el nostre Departament tècnic que us resoldrà gratuïtament les vostres dificultats

Elaborats per:

BONO, CUSÓ i C.^a, LTDA.

Consulat, 1 - Telef. A. 4978 - BARCELONA

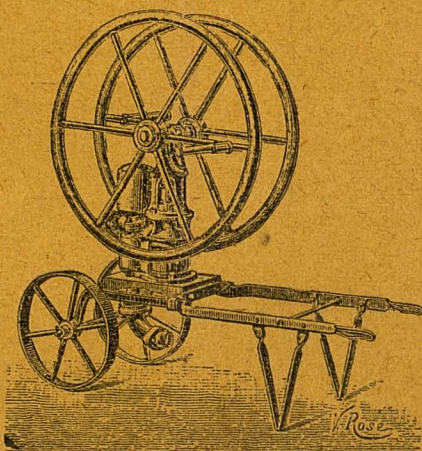
No són verinosos - No corroïxen

Demaneu nostre fullet

VEREMA

Material i maquinària per
l'alaboració : Vagonetes,
Trepitjadors de 2 i 3 ci-
lindres : Trepitjadors
Separadores i Escorredo-
res : Construcció nacional
i estrangeres.

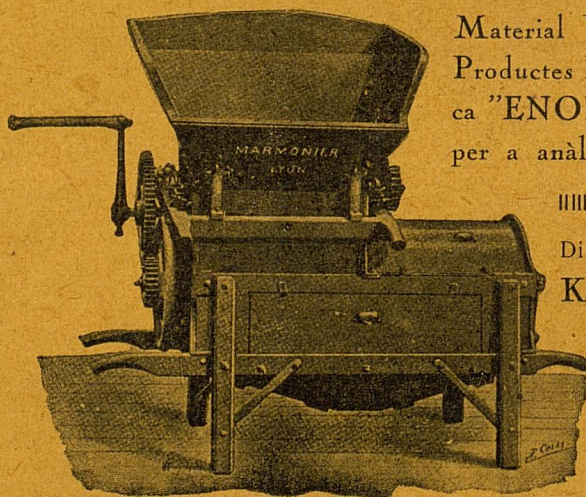
Premes contínues : Prem-
ses hidràuliques : Bombes
especials per a mostos.
Impulsadors de verema.



Marques exclusives; "MARMONIER i MABILLE"
Motors per a l'acoplament

VICENS VILA CLOSA

Successor de KEGELLS I VILA



Material Viti-Vinícola.
Productes Enològics mar-
ca "ENOL" : Aparells
per a anàlisis dels vins.

Direcció telegràfica:
KEGEVILA

PASSEIG DE
GRÀCIA, 88
Telèfon 1338 G.
BARCELONA

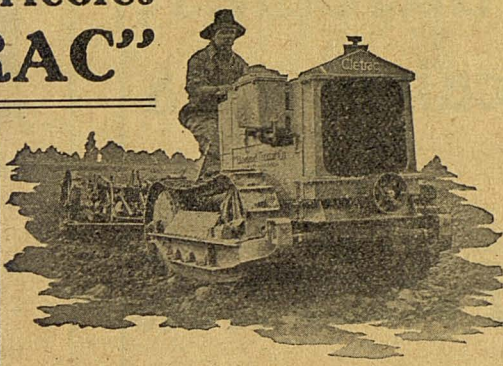
En dirigir-vos a les cases anunciadores, olteu AGRICULTURA

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 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 7,000

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

Demandar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

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

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat
Parlament, 9
Barcelona**

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

Demani's el fullotó «EL LI-
SOL EN AGRICULTURA»
que enviem gratis

De venda en principals Drogueries
i en la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans-Barcelona

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA

**SOFRES de
totes classes
per a l'Agric-
ultura i
Indústria**

**Nou de San Francesc, 34, pral.
Telèfon A. 2514**

**Fàbrica i mo-
lins a Vilafran-
ca del Penadès**

**LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESIA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA**

XANCO I CALVIS

**Bailèn, 2, entl.
BARCELONA**

**No compreu sense demanar
preus a aquesta casa**

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**

Direcció i Administració : Rambla de Sant Josep, 16, principal : BARCELONA

SUMARI: Les causes de la crisi, per *August Matons*. — El vi, per *Ferran Agulló i Vidal*. — Engreixament de vedells, per *M. Rossell i Vilà*. — Un nou pasteuritzador, I, per *P. M.* — El conreu de la maduixa, I, per *Baldri Juscafressa*. — Indústries agrícoles, per *M. Figarot*. — La cria del cuc de seda, I, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llorc*; Olis, per *Lisint Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*

Les causes de la crisi

La premsa s'ha ocupat aquests dies de la crisi econòmica aguda que travessa Espanya. Les fàbriques, a molts llocs, han parat o treballen solament tres dies la setmana; hom diu que la indústria dels teixits ha sofert en els últims tres anys una disminució de producció que s'acosta al setanta per cent; els mercats interiors no compren o anullen tranquil·lament les demandes o, més tranquil·lament encara, no paguen les adquisicions fetes fa algun temps; a Madrid la paralització dels negocis és ben forta i hi ha hagut ja fallides de cases importants i un xic de corredisses a alguns bancs on els compte-correntistes han anat espordits, a retirar els dipòsits.

La situació de la Hisenda no és tampoc gaire més brillant. Els ingressos del Tresor van minvant d'una manera constant. Malgrat l'augment dels ingressos duaners, en el mes d'agost la recaptació total ha estat inferior en onze milions a la del mes d'agost de l'any passat. Les despeses, per contra, han crescut sensiblement, entre altres causes, per la campanya del Marroc, que com saben els lectors, ha hagut d'ésser intensificada en els últims temps per repellar i castigar durament les inesperades agressions dels moros rebels.

Quan hom pregunta als tècnics les causes d'aquesta crisi general, se sent fer una mena de lletania interminable: depreciació creixent i inestroncada de la pesseta, competència estrangera feta possible gràcies als

últims tractats de comerç desfavorables per les nostres produccions; situació política, etc., i, per sobre de tot, disminució del poder d'adquisició dels consumidors espanyols.

¿Per què ha disminuït el poder d'adquisició dels consumidors espanyols? Espanya és un país essencialment agrícola. La major part dels seus habitants viu directament de la terra o de les indústries estretament lligades a la producció agrària. En parlar, doncs, del consumidor espanyol hom es refereix implícitament als agricultors i als grups que viuen al seu costat desenrotllant activitats derivades de l'activitat pagesa. El consumidor espanyol és prevalentment l'agricultor. És, per tant, el pagès el que s'ha vist disminuir la capacitat d'adquisició.

No cal fer gaires recerques per trobar les causes d'aquesta disminució. En els últims temps l'agricultura ha sofert una sèrie de males collites i de baixes de preus i la rauxa no s'ha acabat pas aquest any. La producció d'ametlles, de vi, de blat, d'oli, de patates, etc., és decididament dolenta.

La causa principal, doncs, de la crisi industrial és la crisi agrícola. Com que els pagesos no tenen diners perquè no han fet bones collites, no poden comprar i han de limitar-se a les coses indispensables.

Aquests fets ens demostren les relacions que lliguen la indústria a l'agricultura; no es tracta, però, d'aquella relació estiragassada que tan sovint treuen al sol els industrials com un mirallet enlluernador, segons la qual l'agricultura depèn de la indústria. Això també és cert, perquè sense indústria l'agricultura moderna no pot viure. Però és més certa encara la relació inversa. És més essencial l'agricultura a la indústria que no la indústria a l'agricultura.

Heus aquí perquè ens sembla completament desatinada la tàctica, podríem dir anti-agrícola, dels industrials que consisteix en mirar a llurs beneficis immediats sense pensar en les conseqüències i que es tradueix, en la pràctica, en dificultar el desenrotllament de l'agricultura i, per tant, en impedir l'enriquiment del pagès. Si l'agricultor és pobre, com podrà comprar? I si ell no compra ¿qui adquirirà els protegits productes industrials? ¿Tal vegada la famosa categoria dels vagues consumidors inventada pels paràsits que s'han concentrat a Madrid?

Si els industrials sapiguessin defensar llurs interessos haurien de fomentar el desenrotllament de l'agricultura i el consegüent benestar del pagès. Client ric vol dir possibilitat de vendre més i més car, i amb major seguretat de cobrament.

Molt més lògica és la actitud dels industrials seders catalans. Aquests senyors necessiten seda natural. La producció espanyola, per una sèrie de causes, ha anat disminuint. Comparada amb el que era anys enrera, és, avui completament insignificant.

En lloc d'organitzar-se per l'adquisició de seda a l'estranger — a Itàlia, a Xina, al Japó— s'han organitzat per fomentar la cria del cuc de seda a Espanya i han creat un sindicat agrícola — el Fomento Nacional de Sericicultura — amb el qual fan propaganda sericícola i despenen els seus diners regalant llavor pura i sana, plançons de morera, fulletons de propaganda, etc.

Què es proposen aquests industrials seders? Es ben clar de comprendre. Tenir a l'interior del país la seda que necessiten per fer marxar llurs fàbriques, i al mateix temps millorar la situació de l'agricultor perquè pugui convertir-se en consumidor de teixits de seda.

¿No és més intelligent aquesta tàctica que no pas la d'empobrir el pagès?

AUGUST MATONS.

El vi

S'és entrada la collita: mitjana en unes comarques, dolenta en altres, per manca de pluges; aquesta manca, però, ha fet pujar una mica el grau: el most, generalment, és bo, on han sabut endegar-lo. I en aquesta hora, els viticultors, en possessió, la majoria d'ells, de la collita anterior, es pregunten: Què en farem, del vi?

S'han fet tractats i *modus vivendi* amb totes les nacions consumidores; s'han sacrificat, a favor del vi, molts interessos industrials: i el vi no surt d'Espanya; el vi no es ven, ni a baix preu, si no és el vi d'alta graduació que permeti un desdoblament d'aigua. El vi és una mercaderia especial. Si teniu blat, si teniu fruita, patates o un altre producte qualsevol de la terra, fins oli, i necessiteu diners, amb una petita rebaixa de preu amb relació al corrent del mercat, trobareu comprador: del vi, no; quan els compradors no es mouen, el vi no surt dels cellers. El vi és un corredor d'hipoteques, quan no ho és de la usura.

Fa temps que el vi no es ven: els estrangers, amb moneda depreciada o regida aquesta per sàvia política proteccionista, no importen; els espanyols, químics saberuts o taumaturgs destres, compren molt menys del que venen; els destilladors, per error de legislació, es decanten al consum d'altres productes: així en publicar-se les darreres disposicions sobre alcohols, el blat de moro, producció que no satisfà el consum nacional, puja de preu, i el vi, que ha volgut ésser protegit, no es mou, no es ven. Política econòmica exterior i interior completament equivocada; policia de proveïments abandonada en absolut.

No és estrany que en llocs on és possible el conreu dels arbres i en llocs on poden donar-se certs farratges de secà, veiem arrencar els ceps, que representen un valor immens, restant així, de l'economia espanyola, un capital important que no tornarà a incorporar-s'hi mai més. El problema de la vinya es resol per procediment malthusià. Quina desgràcia! Ahir s'arrencaven les suredes centenàries; avui s'arrabassen els ceps. I si es sembla blat, és perquè es sosté artificialment el preu, contribuint a fer impossible la rebaixa dels jornals en les regions industrials.

Però és que no té solució el problema de la vinya? A voltes, creiem que no. Quan veiem, referint-nos a Catalunya, la regió d'Espanya que produeix més vi, que els jornals es mantenen a vuit i nou pessetes, que els adobs naturals, pel transport i altres causes — la del jornal car, també — són caríssims; que, malgrat els tractats amb nacions productores de primeres matèries per als adobs minerals, aquests no s'abara-teixen, que el sofre segueix a baix preu i les fustes estrangeres pel botam, no el baixen, som tan pessimistes, que, de tenir vinya, arrencaríem els ceps, desconfiant de tota acció del poder, que té, per uns productes, excés de protecció, i per altres, equivocacions ruïnoses, no atenent sinó els interessos del Tresor, molt respectables, perquè són de tots, però massa ambiciosos o massa forçats a cobrir despeses d'una mala política econòmica i financiera.

La solució del problema del vi, se l'han de donar els propis vinyaters, industrialitzant la producció. L'ensenyança tècnica, la cooperació, el sindicat, la creació de marques, poden i han de donar al vi un preu remunerador, que, avui, desgraciadament, no té. Sí, això per una banda, i per l'altra, una persecució honrada i celosa del frau i la mixtificació, junt al que podríem dir-ne una generositat municipal, no encarrilen el problema, l'esdevenidor de la nostra vinicultura és ben trist. El consum interior, malgrat les tendències de la ciència mèdica, no minva: potser creix, com creix, per una millora de la situació interior, de l'èxode del camp a la ciutat, generadora de vicis, el consum del tabac i dels aperitius, per exemple: però no creix la venda del vi.

Resoldre aquest problema és obra, en part petita, de l'Estat, en gran part, del propi colliter. Però, ai! que ens espanta considerar, que tenint Espanya el millor vi generós del món, el de Xereç, aquest producte, per equívocs i cobejances dels productors ha estat substituït en tots els mercats per altres vins que, de qualitat inferior, han proclamat l'honradesa del colliter i el seu esperit comercial.

FERRAN AGULLÓ I VIDAL

Allí on pogueu, abandoneu la vinya i substituïu-la pels fruiters.

Engreixament de vedells

EL nom de vedell hauria de reservar-se pels bovins joves que no han arribat a la pubertat, o sigui que no senten escalfors o caldors.

Actualment, amb el nom de vedell s'engloben tots els animals des de mamellons fins a l'any i mig o dos, per tal que siguin aquests últims destinats a l'escorxador.

Els vedells que poden menar-se a l'escorxador són els *vedells de llet* i els *vedells recriats*.

En aquest article ens ocuparem solament dels últims, o sigui dels vedells que durant una curta o llarga temporada han estat sotmesos a un règim alimentici de farratges, fencs, granes o farines, o residus industrials.

L'engreixament de vedells comporta els següents extrems, que convindrà tenir presents:

1.^ª *Raça i conformació*; 2.^ª *Estable i higiene*; 3.^ª *Alimentació*; 4.^ª *Resultats econòmics*.

I. *La raça i la conformació*. A Catalunya es poden trobar vedells de raça marinera, catalana, aranesa, suïssa i holandesa. Els vedells de races pures són escassos; abunden molt els vedells mestissos o de barreja de races.

Per l'engreixament, en igualtat de conformació, no hi ha pas gaire diferència en els resultats entre vedells de races pures estrangeres. Un vedell de raça holandesa o suïssa, que tots dos siguin igualment ben fets, les diferències de pes al capdavant de l'engreixament són de poca importància.

En canvi els vedells mestissos de primera generació, o siguin els fills de dues races, com, per exemple, raça catalana i holandesa, raça aranesa amb suïssa, són els més bons per a l'engreixament.

Això és així, perquè el mestís de primera generació és objecte d'una lluita entre els elements racials de què prové, la qual lluita determina un desenrotllament més ràpid que en aquells individus que, per ésser de raça pura, l'estímul d'imposició racial està absent.

Els mestissos de segona i tercera generació i de més endavant encara, solen ésser els pitjors per a l'engreixament i en general per tota mena d'explotacions.

Quedem, doncs, que en quant a raça, el millor vedell serà el mestís de primera generació.

Entre vedells raciològicament de les mateixes condicions, n'hi han uns millors que altres.

Les senyals d'un bon vedell per a l'engreixament són ben senzilles d'aprendre, perquè, en primer lloc, són nombroses i després ben fàcils de conèixer.

Un vedell ha de tenir la boca gran, el cap petit, la creu o bolet mol-suda, l'espina aplanada, bon pit, anques amples, genolls i garros ben desenrotllats. Pell fina i flexible.

No compreu mai un vedell massa magre, que tot ell sigui estret, sobretot de darrera, o que tingui els genolls i garros poc amples.

Penseu que els vedells que han viscut a l'aire lliure tenen un pèl rústec i que la seva pell sol ésser més gruixuda que els que han estat mantinguts a l'estable.

II. Estable i higiene. Un sol vedell en un estable s'enyora. Val més, al menys, engreixar-ne dos.

L'estable no fa res que sigui gran o petit; lo interessant és que estigui a una temperatura de 13 a 15 graus.

Si l'estable no es desfema cada dia, s'haurà de procurar que el jaç sigui sec, que l'animal no hagi de jaure damunt del suc.

Al menys una vegada cada dia, millor dues, amb una escombra es netejarà la menjadora.

La ventilació ha d'ésser proporcional a la grandària de l'estable. A un estable petit correspon més ventilació. S'han d'evitar els corrents d'aire.

Els raigs del sol no entraran a l'estable; la llum natural és un excitant contrari a l'engreixament.

L'estable estarà a mitja llum, i a l'estiu, al pic del dia, a les fosques.

Tota causa que pugui molestar als vedells o que els tregui del repòs serà evitada. Les mosques, que molesten; els crits, que espanten; les freqüents entrades i sortides de l'estable, que priven de jaure, tot això retarda l'engreixament ràpid.

D'ésser possible, fora de les hores de menjar, ningú ha d'entrar a l'estable. L'estable ha d'ésser en un lloc de quietud. Els crits, les cançons, els sorolls, lluny de l'estable.

En comprar un vedell recordeu-vos sempre de mirar la seva femta. No compreu mai un vedell que vagi escagarrinat o restret. Els primers dies de tenir-lo observeu-lo bé, i, d'ésser possible, fins al cap de vuit o deu dies no el barregeu amb els altres; no fos cas que portés alguna malaltia.

El vedell, cada dia serà estriolat o raspallat. Per netejar un vedell no s'hi ha d'estar més que tres minuts. Una estriolada val tant com una aumosta de gra.

Si és a l'estiu i el vedell és pelut, esquileu-lo.

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

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

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

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

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

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

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

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

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

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

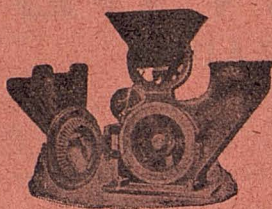
Productes Enològics

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

JOSEP EZQUERRA LASPALAS

Portal Nou, 16 - Barcelona - Telèfon 479 - S. P.

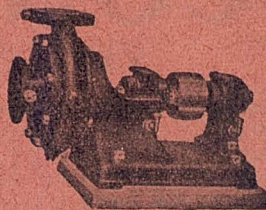
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**G E B R .
HÖR T I N G**



Molins IDEAL

per a pinsos. Molen i garbellen
a la vegada, civada, blat de
moro, ordi, faves, garrofes,
palla, etc., etc.

**I SEMPRE
EXISTEN-
CIES !**

BOMBES

per a regar o per altre
ús, amb rendiment d'aigua
fins a 180.000 litres per
minut

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:
Viladomat, 158 i 160

MADRID:
Núñez de Balboa, 6



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

Compañía Anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

Acids Sulfúric, muriàtic i
nític, purs i comercials
Alums, Bisulfats de sosa
Sulfat d'Alúmina, de sosa
de zenc. Mini de plom, Litar-
giri, Sulfur de ferro, etc.

MONCADA, 23
Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Aneu amb compte en donar aliments tarats, escalfats, plens de popes o insectes, rancis o pudents.

Si el vedell no pot beure quan vulgui, caldrà abeurar-lo quatre vegades a l'estiu, tres a l'hivern. L'aigua que no sigui massa freda, però sempre que sigui neta.

Quants més àpats donareu al vedell, millor. Tinguem present que els vedells no són pas golafres com els porcs, i que consumint aliments més voluminosos, necessiten que la ració sigui repartida en més àpats.

Quatre àpats al matí i dos a la tarda són suficients. Des de les set o les vuit del vespre fins l'endemà a les quatre o les cinc del matí, el vedell ha d'estar en un repòs absolut.

En un estable de vedells no hi ha d'haver mai ni el mal gènit del que els cuida, ni el bastó.

Aquell que no estima el bestiar, ni l'entendrà, ni sabrà engreixar-lo.

III. *Alimentació.* En alimentació s'ha de tenir present una cosa: l'augment de pes del vedell no es fa pas pel volum de la ració, sinó per la quantitat que l'animal menja d'aliments concentrats, és a dir, farines, segones, granes, turtós, etc...

Els vedells alimentats amb fencs i farratges, amb arrels i tuberculs i residus d'horta (fulles de cols, d'escarxofa, etc.), fan poca via.

No és possible en quatre ratlles donar una idea de l'alimentació dels animals. S'han de consultar tractats especials (1). No obstant, posarem un exemple de racionament.

Ració per un vedell de 150 quilos de pes viu, de 5 a 6 mesos d'edat:

Residus d'horta (fulles de cols, d'escarxofa, etc.)...	...	5	quilos
Fenc d'alfals...	...	1	»
Farina de moresc...	...	1	»
Turtó de cacauet...	...	1	»

L'engreixament ràpid d'un vedell, solament es pot fer donant la quantitat d'aliments concentrats (farines, granes, etc.) que pugui consumir. Posar a la disposició de l'animal la quantitat d'aliments grossers (farratges, fencs, etc.) que vulgui menjar.

Procedint així, un càlcul molt aproximat de l'augment de pes que guanyaria un vedell de sis mesos, fóra el següent:

Per cada 2 quilos, un de favons i un altre de moresc, el vedell augmentaria al menys un quilo de pes viu; per cada quilo de turtó, barrejat amb un altre de moresc, el vedell augmentaria un quilo de pes viu,

(1) *Alimentació del bestiar*, per M. Rossell i Vilá.

sempre que aquests aliments concentrats es donessin de més a més dels farratges verds i secs que l'animal pogués consumir.

Està clar que els favons, el moresc i el turtó de cacauet poden ésser substituïts per altres aliments que tinguin els mateixos principis nutritius.

Un engreixament de vedells no ha de durar més de tres mesos. Tot vedell que alimentat en la forma que s'ha dit més amunt, no guanyi en tres mesos més de 140 quilos, o el vedell és molt dolent, o el ramader ha fet l'engreix malament.

Els engreixaments de vedells a l'estable que duren sis mesos, donen poc guany; els engreixaments que duren un any, quasi tots, si no es fan amb pèrdua, no s'hi guanya cap diner.

IV. *Resultats econòmics.* Els comptes s'han de fer de la manera següent:

- 1.^r Cost de compra del vedell.
- 2.^{on} Valor dels aliments.
- 3.^r Cost d'un quilo de pes viu de l'animal.

Respecte el valor dels aliments es podria fer el càlcul que segueix:

Un vedell de sis mesos que consumeixi dos quilos de grans, farines o turtós, no menjarà més farratges o fencs que els que exigirà el seu tub digestiu, o sigui el remugador, païdor i budells.

Amb 5 quilos de farratge verd i 1 de sec o fenc en tindrà prou.

Aquests aliments grossers valdran, per exemple:

5 quilos de farratge verd, a 6 cènts. quilo...	0'30
1 quilo d'alfals sec...	0'24
Total, pessetes...	0'54

Aquests 54 cèntims diaris, multiplicats per 90 dies, importaran 48'60 pessetes.

Ara, si cada quilo de turtó de cacauet, barrejat amb un de moresc o blat de moro, produeix un quilo de pes viu, ens caldrà saber el què valen aquests aliments concentrats, posem:

1 quilo de favons, val, pessetes...	0'48
1 quilo de moresc, val, pessetes ...	0'33
	0'81

L'aliment concentrat sempre resulta a més baix preu si s'hi fa entrar certs residus industrials, com el turtó de cacauet que, nutritivament, val més encara que els favons. Així

1 quilo de turtó de cacauet, val, pessetes...	0'32
1 quilo de moresc, val, pessetes...	0'33
Total pessetes...	0'65

D'una part l'augment d'un quilo de pes viu valdrà 0'65 pessetes dels aliments concentrats, per part dels farratges o aliments grossers serà necessari partir les 48'60 pessetes pels 140 quilos, pes mínim que guanyarà el vedell, i el resultat de la qual divisió serà de 35 cèntims per quilo.

Doncs, si la quantitat de granes, o aliment concentrat que hem dit, fabrica un quilo de pes viu, junt amb els farratges que hem assenyalat, caldrà sumar el cost d'uns i altres aliments.

Cost dels aliments concentrats, pessetes...	0'65
Id. id. grossers, pessetes...	0'35
Total, pessetes...	1'00

O sigui, cada quilo de pes viu del vedell, costarà una pesseta.

El cost de compra del vedell, comptant pels quilos que pesava, resultarà cada quilo molt més car que els quilos fabricats durant l'engreixament.

Així, els comptes es faran de la següent manera:

Cost de compra del vedell, pessetes...	»
Cost de la producció de 140 quilos de vedell, a pessetes	
el quilo	»
El vedell, engreixat, costarà, pessetes...	»

Encara que sigui una cosa sabuda de tothom, que quant més jove és un vedell, menys quantitat d'aliments necessita per fabricar un quilo de pes viu, i no obstant i sabent això, hem fet els comptes com si durant el segon i tercer mes costés igual que el primer mes de fabricar un quilo de pes viu, ho hem fet així, primer, per no complicar el problema, i, en segon lloc, perquè el vedell en tres mesos ha de guanyar molt més de 140 quilos.

El guany serà tan més gros quant major quantitat diàriament mengi l'animal d'aliments concentrats.

No hi ha més que saber, doncs, quant en volen donar a ull, o a pes, i comptar, en aquest últim cas, el tant per cent de diferència que va del pes net al pes brut.

El rendiment, o sigui el tant per cent de pes net, varia molt, segons l'escorxador.

Per un vedell ben engreixat, mort en un escorxador que no sigui massa estira-cordetes, s'ha de comptar al menys un rendiment de 56 per cent.

M. ROSSELL I VILA

Un nou pasteuritzador

I

EN els articles anteriors hem exposat sucintament la tècnica de la pasteurització i la del pasteuritzador.

Com vàrem prometre, donem avui la descripció de l'aparell Depaty i examinarem així ço que ha estat realitzat recentment des del punt de vista pràctic i industrial en el camp de la pasteurització.

Els primers pasteuritzadors d'aquesta casa remunten a l'any 1906 i des d'aquella època eren constituïts per tubs aplanats paral·lels formant, tant per llur secció interior com per la separació entre ells, unes làmines líquides verticals i de igual gruix.

Aquests primers aparells eren de model gros muntats damunt d'un carret amb la caldera corresponent i la bomba de manera que podien desplaçar-se fàcilment i anar a domicili en les grans instal·lacions vinícoles per efectuar els treballs de pasteurització. M. Depaty havia creat a França, a Itàlia, a Argèlia i a Espanya uns dipòsits d'aquests aparells, ço que permetia als propietaris i als negociantes de comprovar directament els avantatges considerables que hom pot obtenir amb una bona pasteurització.

La pràctica dels últims anys ha permès a l'inventor de fer alguns perfeccionaments i de introduir algunes simplificacions en els diferents òrgans i en la maniobra del pasteuritzador.

El model creat en 1921—al qual després ha seguit l'anomenat «model 1924» que és reforçat—és el tipus de pasteuritzador destinat al negociant o al productor que pasteuritza ell mateix el seu vi.

Es compost per un dipòsit de coure estanyat en forma de parallelepípede estret i alt. Aquest dipòsit és fortament reforçat a l'exterior per a resistir a la pressió i per protegir-lo contra els cops.

La seva base és tancada per una tapa còncaua proveïda d'un petit sedàs-filtre damunt del qual es troba el tub d'entrada del líquid en l'aparell.

A l'interior del dipòsit són disposats horitzontalment dotze feixos de vint tubs aplanats o sigui en total 240 tubs. Cada tub és posat de cantell—és a dir amb el seu diàmetre més llarg vertical—i forma així una làmina líquida de 2×3 mil·límetres d'ample, 40 mil·límetres d'alt i un metre de llarg.

Els tubs aplanats estan separats entre ells per un espai de 3 mil·límetres, de manera que si hom mira a l'interior del dipòsit constata que està dividit per les cares exteriors perfectament arreglades dels tubs plans, en 21 làmines líquides verticals de 3 mil·límetres de gruix, de un metre de llarg i de un metre d'alçada.

El conjunt que acabem de descriure forma el *recuperador*. Els líquids, calent i fred, que deuen canviar-se llur temperatura, es troben, en aquesta part de l'aparell, dividits en dues sèries de làmines paralleles intercalades, l'una a l'interior dels tubs i l'altra a l'exterior.

Els feixos tubulars del recuperador ocupen, partint de la part inferior, sols les tres quartes parts de l'alçada del dipòsit, i la part superior en forma de caixa constitueix el *calentador*.

L'escalfament d'aquest és fet mitjançant un serpentí a corrent de vapor, fixat a la tapa superior i que es treu, el mateix temps que aquest, quan cal procedir a la neteja.

Els tubs aplanats, de què parlem, són d'aram batut en fred, són estirats, sense soldadura ni estanyat.

Els 12 feixos constituïts per aquests tubs, formen un conjunt compacte amb les dues cares verticals i oposades del dipòsit que tanquen llurs extremitats. Aquestes cares, veritables plaques tubulars, tenen un gruix de 6 a 8 centímetres i són foses en un sol bloc amb els tubs i el dipòsit. Per tant no hi ha cap soldadura niuntura entre les canalitzacions de líquid pasteuritzat i no pasteuritzat; no hi ha, doncs, cap possibilitat de pèrdua. Aquest mateix dispositiu sense altra modificació que el sentit de la circulació del vi, és emprat per Depaty pel tractament dels vins pel fred, per la recuperació de frigories. Té, doncs, dos usos.

El funcionament de l'aparell és el següent. El líquid a pasteuritzar entra per la base i s'eleva en el dipòsit embolicant els feixos de tubs aplanats i dividint-se, com hem vist, per tota l'amplada i alçada del pasteuritzador en 21 làmines primes.

En aquesta primera fase de la circulació, la velocitat del líquid és,

doncs, extremadament lenta; es tracta d'un dipòsit que s'omple per baix i, per tant, no hi ha remenament, ni agitació i el líquid es va escalfant progressivament a mesura que puja el seu nivell. La densitat que va disminuint en la part superior del vi, ajuda la circulació.

El pas al calentador, que és, com hem dit, la prolongació superior del dipòsit, es fa sense remoure el líquid, sense transició brusca.

En el calentador el líquid entra en contacte amb el serpenti i troba el calor necessari per assolir la temperatura màxima d'esterilització i continua a elevar-se fins al moment d'arribar a l'extrem de l'aparell.

Aquí, al centre, a sota de la tapa superior, es troba un tub que el porta a la part superior tubular i el fica a la canalització de retorn o de sortida i descendint successivament a través dels 12 feixos de tubs, es refreda cedint el seu calor al vi que entra. La comunicació entre un feix de tubs i el successiu inferior queda assegurada mitjançant unes portes verticals laterals que tapen els dos costats més estrets del dipòsit. Aquetes tapes tanquen completament el dipòsit evitant pèrdues, però són lleugerament còncaues en correspondència dels extrems de dos feixos de tubs successius i per aquesta concavitat el vi passa d'un feix a l'altre.

Durant aquest últim recorregut el vi ocupa els 20 tubs de cada feix i la seva velocitat és molt reduïda a causa de la gran secció de circulació dels 20 tubs que treballen simètricament.

P. M.

El conreu de la maduixa

I

EL conreu de la maduixa pren cada dia major extensió, no solament al nostre país sinó també a l'estranger. Al voltant de les grans ciutats i fins de les petites i dels pobles, hom troba avui plantacions més o menys grans. Al Pla del Llobregat, la producció obtinguda, associada amb fruiters, assoleix al menys el valor d'un milió de pessetes.

Malgrat l'augment d'extensió, hom no pot témer, per ara almenys, una crisi, car els possibles mercats consumidors són ben lluny d'ésser saturats.

Per altra part es tracta d'un conreu que requereix força mà d'obra, ço que limita molt la possibilitat d'estendre'l.

En aquests articles ens proposem de descriure, amb cert detall, el conreu de la maduixa, servint-nos de la nostra experiència de molts anys.

Varietats.—Les varietats poden reunir-se en tres grans grups, cada un dels quals compost per una sèrie, que potser és enorme, de varietats.

El primer grup és el de les *maduixes de bosc*, anomenades així perquè creixen espontàniament en llocs frondosos i molt frescals. És el tipus aconsellable pels països freds. Dóna, durant la temporada d'estiu, major producció que les altres. S'escampa amb fils o fillols igual que l'agram, ço que dificulta un xic les treballades. És més resistent a les malalties. Ha d'ésser renovada sovint perquè no perdi la fertilitat.

Les maduixes d'aquesta qualitat, collides al bosc mateix, són molt més saboroses i aromàtiques que les que es cultiven als horts.

Es més productora en els països freds que en els càlids perquè només lleva fortament en la temporada d'estiu. Totes les varietats, en els països freds, lleven sols a l'estiu, mentre que en els càlids dilueixen la producció durant un període més llarg.

Els freds, però, qualsevol que sigui la varietat, són perjudicials. Quan comencen a caure les primeres glaçades, la producció minva fins a la primavera vinent. A la meua comarca (Banyoles) podem produir, en general, des de primers de maig fins a últims d'octubre, donant molt menys rendiment que en les comarques càlides on poden produir una meitat més.

Al segon grup pertanyen les *maduixes de tot l'any*, més recomanables pels països càlids en els quals produeixen tot l'any, a excepció de temporades d'uns quinze dies, en que minva la producció per a intensificar-se després novament. Tenen l'avantatge de no filar ni escampar fillols com fan les altres, ço que facilita el conreu i la recollecció. No presenten, però, tanta resistència a les malures.

A aquest grup pertany també una mena de maduixa blanca, que tampoc s'escampa i que és molt saborosa. És poc conreada.

Al tercer grup pertanyen les *maduixes de jardí o de fruit gros*. Són plantes vigoroses, de fulles curtes, molt sensibles al fred, poc fèrtils, car només floreixen dues temporades molt curtes cada any. El fruit és gros, cònic, de color rosat, quan vegeta al sol, i verdós quan vegeta a l'ombra. És també poc conreat.

Preparació del terreny.—La terra millor per a la maduixa és la solta, frescal i rica en matèria orgànica. Això ja diu que la preparació cal que sigui ben feta. Aquesta necessitat deriva també de la impossibilitat de fer bones treballades quan les plantes són desenrotllades. Cal, doncs, fer una bona fangada fonda per remoure bé la terra i destruir les males herbes, que més tard no es poden combatre. S'afema amb fems ben desfets. Després es desfan els terrossos amb un rascló i es nivella el terreny per facilitar les regades a l'estiu.

Rotació.—El maduixar es pot establir al darrera de qualsevol conreu, però és sempre preferible que segueixi una planta fortament adobada amb fems, car aprofita perfectament la fertilitat residual. No convé mai de replantar un maduixar darrera d'un altre. En general, cal que la terra descansi tant temps com hagi durat la plantació anterior.

Plantació.—El maduixar de bosc vol ésser plantat aviat, millor a l'estiu que no pas a les primeries de l'hivern. El temps més a propòsit és el juliol i l'agost, car plantat en aquest temps, a la primavera vinent és en tot el seu vigor i pot donar el màxim rendiment. Plantat a la tardor també pot donar bons resultats, però si el fred comença aviat, pateix i no dona la producció que hom pot esperar.

També sol fer-se la plantació al començament de la primavera, i molts la prefereixen; però en aquest cas la producció no comença fins a finals de l'estiu i és més aviat escassa.

Les maduixes de bosc volen ésser plantades més espesses de pic i més clares de rega. Un cop el terreny és preparat i perquè resulti més polida la plantació, amb un cordill es marquen les línies. Abans de la plantació cal triar els fillols que s'escampen de les mates tallant tota classe de fils, perquè formin un sol brot o una sola mata. Les regues es fan a uns 50 centímetres les unes de les altres. Les mates es posen, en la filera, a la distància de 10 a 15 centímetres. El terreny ha d'ésser humit.

La plantació es fa amb l'ajut d'una petita estaca o amb els dits, acostant ben bé la terra. A l'estiu la plantació ha de fer-se de preferència cap al tard, per evitar que el sol marceixi les plantes.

Els brots-plantas destinats a la plantació han d'estar ben proveïts d'arrels.

Un cop feta la plantació es dona una regada, que es repeteix al cap d'un parell de dies.

Les maduixes de tot l'any es planten d'una manera diferent. Les plantes per la reproducció es treuen de les mates velles esqueixant-les convenientment. Com que les mates massa velles no tenen arrels, cal tenir cura de no treure d'elles les plantes per la reproducció.

Les rases per la plantació es fan a la distància de 35-40 centímetres i d'una profunditat de 4-5. En la rasa es posen a 30-35 centímetres. La plantació pot fer-se també amb estaca, com hem dit abans. Les regades es fan igual.

Aquesta varietat s'ha de plantar a l'octubre, car si es planta a la primavera dona, durant el primer any, un producte molt escàs.

(Seguirà.)

BALDIRI JUSCAFRESSA

Indústries agrícoles

LA cria del cuc de seda és verament una indústria fàcil i senzilla i si tot es fa econòmicament, reproductiva; s'acosta el temps de plantar les moreres, per tant, creiem poder recomanar una plantació que ha donat i està donant excel·lents resultats.

El que escriu això, tenia un veí que llaurant sempre girava el solc dins la meua propietat i, clar, en netejar l'arada deixava les males herbes enganxades al solc; per no barallar-me, m'acudí per a la partició una paret de bardissa de moreres; i dit i fet, vaig plantar un centenar de plançons a una passa de distància. Avui amb les cent moreres crió dues unces de llavor amb la particularitat que la recol·lecció de la fulla és sumament fàcil; també es poden criar els cucs amb verguetes plenes de fulla i així resulta més higiènica la cria.

Així vaig obtenir dos avantatges: no barallar-me amb el veí, i guanyar unes quantes pessetes amb la indústria del cuc de seda; això si, la llavor va ésser incubada amb incubadora, i en el magatzem de cria, l'higròmetre sempre era mantingut al grau d'humitat que correspon, com també la higiene era extremada, de manera que les baixes no van arribar al cinc per cent.

La indústria de les confitures de fruits està poc menys que rebentada; la taxa del sucre ha fet que aquest producte escassegi de tal manera que a les botigues el venen com article de luxe, i no té res d'estrany que les indústries conserveres hagin tancat les fàbriques i qui paga els plats trencats són els hortelans, puix no poden vendre a cap preu llurs fruits; així tenim els codonys que es podriran a l'arbre, i això que enguany tenim bona collita com fruits formosos i suculents.

Ja que parlem accidentalment de la taxa, fem remarcar la desorientació del govern; per força ha de tenir mals consellers, perquè les ensopagades són massa freqüents, i volent arreglar-ho tot, deixa a uns i altres descontents. La llei dels alcohols és un cent comes; de la taxa dels olis, com era de preveure, la primera conseqüència ha estat la paralització del mercat; desenganyint-se, senyors del Directori: pretendre de fer abaratir els gèneres amb la taxa és una gran equivocació econòmica.

Anem a veure. ¿Es just i de raó què els pagesos haguem de vendre els nostres productes agrícoles a preu de taxa, a baix preu de cost? No; per més que clamin els ciutadans que les subsistències són cares, i que a ciutat no es pot viure. ¿Què per ventura els consumidors ajuden als agricultors quan no cullen, quan la seca, les malalties, les pedre-

gades minven les collites? ¿Suposem què l'any vinent hi hagués collita d'oli, seria de raó que després de quatre anys de dejuni fessin vendre l'oli a un preu irrisori, com es en l'actualitat el de taxa? No, car nosaltres no hem deixat erms els oliverars, hem pagat religiosament les contribucions i arbitris cada dia més carregats, i per tant les sortides han sigut moltes, mentre que les entrades han estat reduïdes a zero. No faltaria sinó que s'apliqués també la taxa a l'arròs per acabar d'arruinar la comarca tortosina; també les mongetes han estat taxades, i el pobre pagès nostre viu sempre nerviós no sabent que fer si guardar o no els queviures per aprofitar el preu, puix està al perill de qualsevol inesperada R. O. que li faci perdre els estalvis que pensava fer.

Vaja, bé podem dir allò: a Déu el que és de Déu i a Cèsar, etc. A cadascú el seu ofici; als comerciants, negocis; als pagesos, terra per cultivar, i no enredem els conceptes, car mai un sabater per aixirir que sigui sabrà plantar cols com un bon hortolà.

M. FIGAROT.

La cria del cuc de seda

I

MOLTS lectors se'ns han dirigit demanant-nos dades i notícies sobre la cria del cuc de seda. La campanya feta pel Foment de Sericultura de Barcelona, la seva instal·lació original a l'exposició d'avicultura, les coses — no totes exactes — que n'han dit els diaris i un peu de plana que apareix periòdicament a AGRICULTURA, sembla que han despertat un xic d'interès per aquesta indústria agrícola. Ho celebrem ben sincerament, tot formulant el desig que aquest interès no s'apagui, com sol passar sovint.

Les consultes rebudes són moltes i variades; això ha fet que el senyor Director de la nostra revista hagi cregut més oportú de contestar-les amb alguns articles que descriguin la indústria en conjunt i que ha tingut la cortesia d'encomanar-me.

Considerada com sub-indústria, és a dir, com un mitjà per aprofitar — en una època de l'any — els jornals disponibles, la cria del cuc de seda és recomanabilíssima. Com més variats siguin els ingressos d'un pagès, més segurs seran i més defensa tindrà per lluitar contra els inconvenients d'una crisi. Aquest és un fet innegable. Precisament jo trobo que el pagès català és massa exclusivament pagès. No vull

dir amb això que hagi d'ésser home de molts oficis, que això, com sap tothom, és sinònim de misèria, però ens sembla que l'exclusivisme en agricultura i més encara en la petita agricultura és una equivocació.

El pagès té moltes feines precises i urgents, però en té també d'altres que pot realitzar dins d'un ample marge de temps; té també — per la inclemència del clima — moltes hores lliures. Són aquestes hores lliures les que pot dedicar a petites indústries rurals o quasi rurals, que li permetin d'arrodonir els seus ingressos.

Tothom sap que abans de la guerra — no sabem si ara passa el mateix — els amos del món en la producció de joguines eren els alemanys. Doncs bé, aquesta producció era feta quasi completament per agricultors — els homes, les dones i les criatures — que aprofitaven les hores lliures i els dies plujosos o de vent, durant els quals no podien treballar al camp.

La cria del cuc de seda hauria d'ésser presa en aquest sentit: sub-indústria per utilitzar hores lliures de les dones i de les criatures, sobretot, car els homes no cal que abandonin llurs feines habituals més importants i també més pesades.

Jo no aconsellaria a ningú que es dediqués exclusivament i en gran a la cria del cuc de seda, primer que tot perquè només tindria feina durant un parell de mesos i la resta de l'any no faria res — cosa no gaire agradable perquè això de jaure és més aviat pesat i avorrit, i invita als vicis quan es converteix en ocupació principal,—i en segon lloc perquè feta en gran es necessita una enorme quantitat de mà d'obra, cara, difícil de trobar, etc.

Quan hom recomana, doncs, la cria del cuc de seda vol dir: planteu unes quantes moreres aprofitant espais lliures com vores de rec, de camins, reconades, marges, partions, patis, etc., i utilitzeu la fulla que produiran criant una quantitat proporcionada de cuc, és a dir la quantitat que us permet còmodament la mà d'obra casolana, de la qual disposeu.

El mateix que hom diu per la cria del cuc de seda pot repetir per les altres petites indústries rurals. ¿Per què no es crien més abelles a Catalunya? ¿Per què és encara tan migrada la producció de gallines i de conills? AGRICULTURA ha publicat en el número 10 d'aquest any, una estadística comparativa entre l'avicultura a Dinamarca i a Catalunya. Dinamarca, amb 43,000 quilòmetres quadrats de superfície — bona part d'ells no aprofitables per a res — cria 14 milions de caps d'aviram, i Catalunya, amb 32,000 quilòmetres de superfície, en cria tot just 2 milions. Aquestes xifres no necessiten comentaris; de mirar-les sols hom veu ço que podriem fer encara nosaltres.

La cria del cuc de seda al nostre país és avui localitzada a uns quants pobles de la Ribera de l'Ebre: Ascó, Ribarroja, Ginestar, Benissanet, etc. La producció és molt petita, naturalment. Amb la importantíssima indústria de la seda que tenim, podríem produir cent vegades més i encara no n'hi hauria prou. Actualment els fabricants catalans de sedes han de proveir-se a l'estranger de la primera matèria, ço que vol dir que han d'enviar a l'estranger unes pessetes — en proporció no petita — que els nostres pagesos es podrien repartir.

Antigament, però, no era així. La cria del cuc tenia a Catalunya molta importància i gaudia d'una gran consideració. La prova de la seva extensió la tenim encara avui en les moreres que es troben escampades per tot el territori català; aquestes moreres, les supervivents de les plantades de llavors, demostren que la cria del cuc era una indústria general. Demés, era tinguda en el concepte d'indústria nobilíssima, tant que les grans famílies no consideraven pas una deshonra dedicar-s'hi. Els nobles mateixos criaven el cuc.

Com ha vingut la decadència? En primer lloc l'aparició d'una malaltia del cuc que envai ràpidament totes les comarques productores d'Europa. La manca d'un remei apropiat obligà els pagesos a deixar el cuc per dedicar-se a altres indústries més segures i remuneradores. Quan el geni de Pasteur descobrí la causa del mal i la manera d'evitar-lo, els nostres pagesos havien pres ja un altre camí i no tornaren a la cria del cuc. Les moreres de mica en mica, anaren desapareixent.

Després en la decadència influïren també mesures de caràcter fiscal. Els governs carregaren d'impostos la producció sericícola considerant-la una indústria per rics, una indústria de luxe. Els gravàmens foren tants i tant forts, que mataren la indústria.

Per últim hi hagué la competència de la producció de l'Extrem Orient, que és on es produeix la major quantitat de seda del món; l'obertura del Canal de Suez permeté la invasió dels mercats europeus.

Avui, però, les coses han canviat un xic. Les malalties del cuc i de la morera es combaten; els impostos especials que gravaven la producció sericícola han desaparegut i hi ha manera de resistir la competència oriental.

Dites aquestes coses a manera d'introducció, parlarem en els pròxims articles de la cria del cuc.

AGRÍCOLA.

Els adobs no produeixen tot llur efecte si no contenen al mateix temps els tres elements essencials per la vida de les plantes: nitrogen, anhídrid fosfòric i potassa.

COMENTARIS

La situació vinícola

Llegim a *La Publicitat* la nota següent sobre el mercat del vi:

—La crisi vinícola persisteix. Malgrat la baixa dels preus, les operacions són reduïdíssimes. Com que l'exportació és gairebé nulla, els magatzems limiten les compres tant com poden. Mantes cases, davant les dificultats que presenten actualment els mercats estrangers, han concertat negocis amb proveïdors i consumidors de les comarques catalanes—Vich, Seu d'Urgell, Ripoll, etc.—i del Nord d'Espanya. No obstant, aquestes remeses produeixen beneficis minsos, que no arriben, de bon tros, a cobrir les despeses habituals de les cases exportadores. Per això molts negociants s'han donat de baixa de la crecuda contribució que els pertocava pagar com a exportadors i s'han inscrit com a «comerciants en vins» i així els correspon una quota molt més barata. Altrament, algunes cases que disposaven de poc capital han hagut de tancar les portes.

I la situació present no dona pas senyals de millorar. Per un cantó França amb els francs tan baixos i els drets de duana tan elevats és, de moment, un mercat inaccessible. Per altra part, a Suïssa els italians s'han anat fent amos de l'exportació vínica. Això en quant als dos països més eminentment consumidors dels nostres vins. Demés, tocant a Alemanya, s'ha vist que, malgrat els passats i recents tractats internacionals, més o menys encertats, no són moltes les facilitats que hom dona perquè els exportadors de vi girin els ulls envers aquell país. I per últim, les característiques especials que han de tenir els vins que es remeten a Amèrica, els llargs termes que s'han de concedir per al pagament de les factures—90, 120 i 150 dies—, les contínues fallides de cases comercials i les revoltes que tan sovintegen per aquelles terres, cada dia fan més difícil l'exportació enllà de l'Atlàntic.

No cal dubtar que aquesta crisi tan persistent de la nostra viticultura és produïda, principalment, per la imperícia o la negligència o el badar dels encarregats de confeccionar els tractats comercials, els quals sempre han estat, com vulgarment es diu, fets amb els peus.

Alemanya i Espanya en cap i cua

D'Alemanya, per exemple, llegim que el Reichstag examinarà aviat un projecte de llei per a establir un aranzel proteccionista favorable als seus agricultors, amb drets considerables sobre la importació de cereals i productes alimenticis. Quan la industriosa Teutònia enfoca així el problema d'estabilitzar la seva riquesa, aquí estem tossuts.

A Espanya, amb una producció agrícola que sobrepassa els 9,200 milions de pessetes, som al proteccionisme fabril i a les admissións temporals i prohibicions d'exportació. Ocupant el quart lloc entre els països d'Europa que major extensió de terres conreen, som ben endarrerits en consideració de l'aport de riquesa que fem. Manquem, entre altres coses, de vies i d'una bona xarxa ferroviària, de canalitzacions de regadiu, etc., etc.

Mes, cal preguntar-nos: Què passaria si més produïssim? Si ara, primers en categoria, som els renocs de l'Erari, de moure'ns en gran, creurien que pagès i ciutadà de Xauxa són sinònims.

Quan les gallines canvien la ploma

Quan les gallines muden la ploma cal tenir algunes precaucions.

Un au que muda té generalment poca gana i perd pes; per això un cop acabada passa algun temps, abans de rependre la posta dels ous, per refer-se. Aquest període de inactivitat pot ésser reduït mitjançant una alimentació racional que repari les pèrdues i compensi l'esforç considerable que representa la fabricació de les plomes.

Durant la muda cal posar uns 10 grams de sulfat de ferro per litre d'aigua de beure i donar una alimentació rica en grasses i matèries nitrogenades, evitant els aliments rics en midó (patates, etc.) La verdura va molt bé. En les pasterades és convenient de posar una culleradeta de sofre en pols per cada gallina cada dos o tres dies, car el sofre entra en la composició de les plomes.

La collita de blat al món

L'Institut Internacional d'Agricultura de Roma anuncia que la producció de blat en 1924 ha estat inferior a la de 1923 en l'hemisferi septentrional, ço és Asia, Nord d'Àfrica, Europa i Amèrica del Nord. La major part dels països han tingut collites migrades i en general dolentes. Sols els Estats Units han tingut un petit augment de producció, malgrat haver disminuït un xic la superfície conreada.

En conjunt, en l'hemisferi septentrional s'han collit 637 milions de quintars mètrics, mentre l'any passat se'n colliren 719. Hi ha, doncs, un dèficit de prop de 80 milions de quintars.

Els cucs del raïm

Aquest any els cucs del raïm, *Cochylis* i *Eudemis*, però particularment aquest darrer, han pres arreu una volada excessiva. Ja sabem que el cuc sol atacar de preferència les vinyes netes i ben portades que les brutes, i enguany, a l'època de la primera generació es pot dir que igualment netes estaven les vinyes del bon terrassà que les del gandulot, perquè la manca de pluges no deixava créixer l'herbei. A més, cal afegir l'alta riquesa en sucre dels raïms d'enguany i podrem comprendre l'extensió del flagel·l que en algunes contrades ha reduït ben bé d'un terç la producció de most.

Països poc perjudicats del cuc, com Itàlia i Alemanya, s'han vist aquest any visitats també per aquest desaprensiu papelló.

A Catalunya, amb tot i els disbarats que sol fer, no havem vist combatre'l, ho i en lloc. Ignorància o incúria? Creiem que hi ha més de la segona que de la primera.

Quan ataca la papallona a la flor (primera generació) es combat amb tractaments arsenicals. La segona i tercera generacions (quan ataca els grans) poden també combatre's amb aquests o bé, ço que és preferible, amb tractaments a base d'altres substàncies menys tòxiques, so-

bretot quan es tracta de la darrera generació. Cal tenir en compte que quan el cuc ja és dins d'l gra és inútil fer les ruixades.

Havem vist usar força l'arseniat de calç i també l'arseniat de plom. Barrejat amb les sulfatader, i aplicat sense una oportunitat rigorosament escollida, havem vist com l'arseniat de calç destruïa un 90-95 per 100 de larves de la primera generació i aminorava força els efectes de la segona.

Dintre els productes arsenicals és força apreciat també el nomenat «verd Urània» que s'obté barrejant en proporcions definides arseniat i acetat de coure, calç i gelatina. Aquest producte resulta amb les màximes qualitats adherents i mullants dintre la gama arsenical.

La collita del vi a Europa l'any 1923

Havem rebut les estadístiques de la producció del vi a Europa durant l'any passat. Deixarem gairebé amb tota la cruesa els números, reservant-nos el comentar amb l'extensió que es mereix aquesta estadística en un altre lloc més adequat.

Veiem que en la producció del vi l'Estat que marxa a la davantera és França, amb una producció de 57.164,200 hectòlitres, seguida ben d'aprop per Itàlia que produeix 53.948,000 Hl. Després segueixen per ordre Espanya, amb 22.078,000; Romania, amb 5.434,000; Hongria, amb 4.696,600; Iugoeslàvia, amb 4.414,200; Austria, amb 822,000; Alemanya, amb 791,000, Suïssa, amb 782,000 i Txecoslovàquia, amb 239,5000. De Portugal i de Grècia, països mediterranis i força productors, proporcionalment, no en parlem per no tenir les estadístiques publicades.

La relació que guarden els països en la producció del vi no és pas ben bé la mateixa que la de l'extensió de terreny plantat de vinyat. Donarem ara per a poder comparar-la amb l'anterior, aquesta última: Primer, França, amb 1.590,000 hectàrees de vinya; segon, Espanya, amb 1.341,700 hectàrees; tercer, Itàlia, amb 1.273,000; quart, Austria, amb 319,000; cinquè, Hongria, amb 219,000; sisè, Iugoeslàvia, amb 166,800; setè, Romania, amb 140,000; vuitè, Alemanya, amb 74,000; novè, Suïssa, amb 17,800 i desè Txecoslovàquia, amb 17,000.

Comparant-les amb les de l'any anterior veiem com ha disminuït la superfície de vinyat a Itàlia, essent major, però, la productivitat. En canvi a França hi trobem més de 3,000 hectàrees d'escreix.

Havem deixat a posta pel final el parlar de les produccions dels països nordafricans, Algèria i Tunis que sense ésser europeos, vénen per la seva condició de mediterranis, a ocupar un paper imorant en l'afer de què tractem.

Argèlia té plantades de vinya unes 194,500 hectàrees, i Tunis tan sols 23,700, però les produccions han arribat a les grosses xifres de 10.141,800 i 680,000 hectòlitres, respectivament. Cal observar que en aquests països la vinya es cultiva generalment emparrada.

L'agricultura i la ramaderia han d'anar plegades; tot bon pagès ha de criar bestiar. Així augmenta els seus ingressos i obté fems, que són essencials per fertilitzar bé les terres.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Som ja a reconèixer, encara que no amb xifres precises, el resultat de la collita, que ha quedat reduïda a poc més de la meitat, en general. Algunes comarques—poques—diuen que s'apropen als dos terços, però en altres, més castigades per la secada i la pedra, no han sisquera arribat a mitja entrada normal.

Les condicions del veremar han estat bones arreu, però la pressa ha reduït algunes graduacions als colliters primerenes, havent-se en canvi, beneficiat força els tardans. En resum, hem entrat molt recomanables tipus que avançaran els vins vells en estiva.

Aquest fet, observat axi mateix pel comerç,, significa una paralització en les compres de vins de la collita del 1923, perquè el comerciant, amb la sola espera d'una no allunyada clarificació, trobarà millors vins frescos i graduats amb els ara elaborats que entre els vins vells. Va, doncs, ben compresa la desgana d'operar, tant més quant alguns cups plens expendeixen mostra perquè no tenen fusta on recriar-se els mostos, i l'oferta de vins vells estivats és sobradament gran per a fer-se el desentès i aconseguir reduccions.

No són molt notades per ara les que els preus senyalen, però aquell romandre entre les 1'95 i 2'20 pessetes l'hectòlitre-grau, ja significa com serà costosa la reacció del mercat, si no trobem un desllorigador en major consum i qualche positiva exportació. Per altra banda, els preus dels vins del centre i de llevant i ponent no vénen encara gens determinats, com tampoc el càlcul probable del volum collit, ço que vol dir una situació imprecisa.

En quant a les qualitats, sembla que van preferides les classes de color precís, n'gre gras i clar, car les capes de vermells, rosats, daurats i empallats per ara no tenen massa demanda fora del petit client ja avesat als dits tipus.

Sembla que les primeres impressions dels mercats francès, italià i portuguès, aboquen a pensar en collites manifestament inferiors a les dues anteriors, bé que les disponibilitats mercantils sembla que curtejaran, tal volta per a influir en nostra situació, i senyaladament pels vins novells negres ben fermentats.

Si els grans mercats consumidors ens poguessin significar una tendència, diríem que el manteniment de preus alts per les classes triades, mostrarien una orientació vers un millorament dels preus per al vi enguany entrat, però la nostra tasca no consisteix en fer pronòstics, sinó en registrar fets, i aquests penso que els deixo condensats en aquestes impressions.

PERE J. LLORT

Olis

La mosca de l'oliva va fent la seva feina destructiva; ha envaït totes les nostres zones oleícoles, començant per la part baixa de la província de Tarragona, estenent-se per tota ella i arribant fins a la de Lleyda, sobretot amb molta violència a la confluència dels rius Cinca i Segre.

Elevador Multicel·lular

CARUELLE

La bomba que
menys gasta

Constructor:

A. Piñol

LES FRANQUESES

Província de
Barcelona

La única que
s'instal·la sense
baixar al pou. Pot
funcionar a mà



CASA METZGER, S. A.

Casa central:

Passeig de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944

Apartat 225

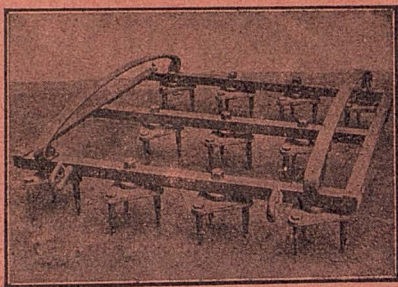
BARCELONA

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



Patentada

**La grada més
potent i per-
fecta del món**

*Meravellosa en el seu tre-
ball. Enginyosa amb el seu
sistema de plaques mòbils
amb 3 puntes. — Magnífics
resultats en terreny tenaç*

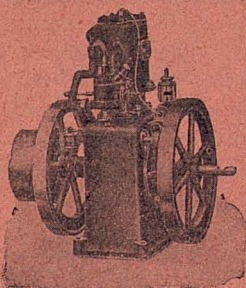
Guillem Cotti

Enginyer

Provença, 362

BARCELONA

Maquinària Agrícola - Vinícola - Oleícola
Instal·lacions completes - Demanin-se catàlegs, referències i certificats



MOTORS

Per a benzi-
na, alcohol,
petroli, etc.

“SERVICE”

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS

Instal·lacions compler-
tes per a regors i ele-
vacions d'aigua

PER A LLUM
I FORÇA

**MOTORS SEMI-DIESEL
“CLIMAX”**

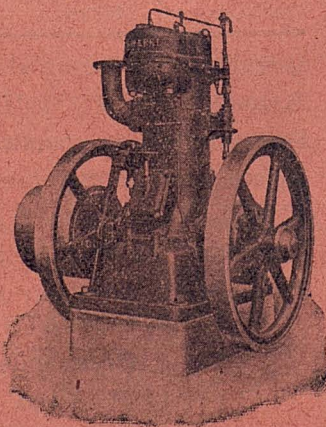
PER A OLIS PESATS

Tipus industrials,
agrícoles, elèctrics i
marins.

Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.
Consum de combustible: 250 grams per HP hora.

Josep Comas i C.^a

Bilèn, 19 ~ BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Els efectes són desastrosos; a Uldecona, Cènia i Tortosa tota la collita és per terra; al Camp de Tarragona també va caient; a la part baixa de la província de Lleyda, un cinquanta per cent és ja corcat; a les hortes d'Urgell, més d'un trenta cinc; les parts del secà són més sanes.

La invasió va iniciar-se al sud de les comarques tarragonines, a Uldecona i La Cènia. Si haguessin pres a temps les mides necessàries, tal vegada s'haurien pogut reduir molt els danys de la invasió. Però els funcionaris actualment encarregats de la direcció dels Serveis Tècnics deuen tenir altres feines més importants a fer. I els pagesos tan tranquils.

Sol dir-se *any de cuc*, *any de suc*; aquest adagi no deu pas voler dir que els anys de mosca són també de gran collita, perquè enguany és ben escassa.

El cuc farà que minvi molt la quantitat d'oli que hom creia poder produir aquest any a Catalunya i farà que no sigui tan bo com seria si la collita estés sana.

A Sevilla, també hi ha el cuc; també hi és a Màlaga, i per tant es preveu un any d'oli dolent a tota la península.

El cuc ha fet que es precipités l'elaboració de l'oli; així tenim ja treballant els molins de Uldecona i la Cènia i alguns de vora de Reus, que treballen les olives de terra, obtenint-se olis negres i de sucs de deu graus d'acidesa.

El sobrant d'oli és aquest any de consideració, però en totes les comarques oleícoles està a preus bastant elevats, ço que fa preveure que es començarà amb preus cars i que aquestos aniran baixant a mesura que s'intensifiqui la fabricació; és, doncs, un any difícil i cal que tant els productors com els fabricants vagin amb molta precaució.

El mercat s'ha vist desanimat i sense operacions de importància; són buscats els olis inferiorss, mentre sobren les ofertes d'olis fins; això fa que aquells pugin i que aquests baixin, portant-se tan poca diferència que hi ha vegades que no arriba a un duro per carga.

Això no vol dir que quant un comerciant necessita un lot determinat no pagui un bon preu; així hem vist aquests dies vendre un lot d'Urgell a 60 duros, mentre els altres no es pagaven més de 58.

Els corrents andalusos s'han fet entre 52 i 53; els fins, entre 54 i 55; els Caspes, entre 57 i 58; els Borges, entre 56 i 59; els Reus, entre 58 i 60.

Els olis al sulfur acusen calma; no es fan operacions perquè no hi ha oferta. Entre magatzemistes, que cal dir que tenen bastantes existències, s'han fet algunes operacions que no es poden pendre com a patró perquè són fetes amb condicions de pagament especial; és així que s'ha pagat oli verd per la saboneria, a 37.

Cal anotar que en referir-nos al mercat de Barcelona donem sempre el preu en duros per carga de cent quinze quilos; parlant de Reus, Tortosa i Aragó, en pessetes i càntir de quinze quilos; i en parlant de Lleyda, en rals per quartà de tres quilos nou cents grams, que és el quartà de Borges.

Cereals

La situació del mercat de blats no ha canviat durant la passada quinzena, puix continuen fermes els preus de demanda; l'oferta és poc abundant i els compradors, desitjant adquirir blats, han estat pocs, havent-se efectuat solament les vendes dels blats que es podien adquirir als preus darrerament practicats. Es ben segur que mentre no es pugui elevar el preu de les farines, continuarà la situació actual al nostre mercat, perquè encara que la majoria dels fabricants no esperen baixa de la matèria prima, com que no els resulta ara marge de benefici, prefereixen abstenir-se.

Els preus del morenc Plata directes continuen molt alts i no es veu llum pas per ara cap probabilitat de baixa. Sembla, doncs, que poc a poc anirà desapareixent la pesantor que existeix en el mercat d'aquest gra, sobretot pel disponible i el d'arribada propera, per tal com als preus a què es cotitza, comença a permetre l'exportació d'aquest gra a altres mercats estrangers, i si un negoci per un cantó es tanca, hom s'espavila per trobar una porta de sortida, encara que no sembli sempre la més adequada.

Els ordís estan molt encalmats, cotitzant-se de 36'50 a 37 pessetes els urgelleros, i amb un escreix de dos rals els segarretes; ambdós sobre origen, sense envàs els darrers i ensacats els d'Urgell. Els d'Alacant no ofereixen tampoc un major moviment tenint notícies d'embarcaments a 37 pessetes ensacats i a bordo.

Cotitzacions darreres: Blats candeals Manxa, de 42'50 a 46; Castella, de 44 $\frac{1}{2}$ a 46 $\frac{1}{2}$; extremenys, de 42 a 43 pessetes els 100 quilos.

Farines: extra blanca, de 61'50 a 64'50, segons classe; mitja, de força, a 72 pessetes els 100 quilos sobre carro.

Despulles als preus indicats al darrer número.

Civada extremenya, a 39'50.

Morenc Plata nou, disponible, de 37 a 37'75.

LLUIS MARSAL

Fruits secs

El mercat d'avellana ha baixat quelcom, degut a que els comerciants no volen rebre d'aquest fruit que no sigui ben sec, i això junt amb una minva en l'exportació, ha paralitzat les operacions.

En l'avellana en gra, els preus han estat molt més fermes que l'avellana en closca grossa, degut a tenir molt poc temps per elaborar-lo i pel mal temps que feia per assecar-lo.

Degut als pocs locals que tenen per a emmagatzemar i assecar degudament les avellanes, que en quantitats enormes han sigut adquirides, es tem que a causa d'haver sigut entregat el fruit sense estar completament sec, es perdin molts cents sacs d'avellanes.

Com ja explicava en el nombre anterior, Turquia ja fa uns quants dies que ofereix, encara que, com és natural, a preus elevats, doncs per això va fer aquella resistència a no volguer vendre.

S'han fet ajustos per l'estranger, entrega a darrers d'aquest mes, en avellana primera al preu de 390 pessetes, a bordo, Tarragona, com també s'han arribat a fer al preu de 404 pessetes.

Avui, com ja s'esperava, ha tornat a pujar tot, i sembla que aquests preus s'aguantaran, puix estan molt fermes.

En el mercat de Reus, les avellanes es pagaven les classes primeres a 90, 94 i fins 97 pessetes els 50'400 quilos, i "ametlla llargueta a 38 duros quintar.

En aquella ciutat es nota molta activitat en els magatzems d'aquests fruits, preparant bones partides per a l'embarcament.

L'ametlla ha resultat molt escassa per tot el camp de Tarragona, especialment per la part de Mora d'Ebre, on hi ha moltes plantacions del dit fruit.

Actualment es cotitzen els següents preus, sobre vago estació de Barcelona. Ametlla en gra: Llargueta propietari, a 480 pessetes; Esperança primera, a 484; ídem segona, a 468; Comuna, a 444; Marcona, a 538; Planeta, a 510; Mallorca escollida, a 465; ídem propietari, a 434; totes el sac de 100 quilos.

Mollar en closca, a 88 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra, primera, a 400; ídem segona, 370; els 100 quilos.

Avellana en closca: Negreta, extra, a 102 pessetes els 58 quilos; Garbellada, a 98; Propietari, a 96.

Pinyons pelats: Catalans, a 360; Castellans, a 360 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

Una representació de viticultors ha estat a Madrid per tractar del R. D. sobre els alcohols. S'ha dirigit al rei sollicitant la derogació del R. D. i demanant que es compleixin les lleis referents a la viticultura, anteriors al R. D. esmentat.

Al Directori han demanat: Primer. Que es considerin com a alcohols vínics potables, ultra el rectificat de 96'97 graus, el destillat de 94'95 graus i les anomenades holandes de vins, de 60 i 70 graus, amb destinació a l'elaboració del conyac.

Segon. Que els alcohols desnaturalitzats paguin 15 pessetes per hectòlitre, sigui el que sigui l'ús que se'ls doni.

Tercera. Que es supprimeixi l'article 13 que tracta de la limitació de la capacitat productora que han de tenir les fàbriques rectificadores d'alcohol vínic, o que s'aclari en el sentit que es refereix a les fàbriques a establir i no a les ja establertes que hauran d'ésser respectades.

Quart. Que els nous impostos que hauran de gravar els alcohols són els següents: El procedent del vi i els seus residus, 40 pessetes; el procedent remolatxa, melasa i altres primeres matèries de producció nacional, 100 pessetes; el procedent del blat i matèries estrangeres, 125 pessetes.

Cinquè. Que s'estableixin clarament i terminants les prohibicions per a la fabricació del vinagre artificial i les limitacions per a la imposició de tributs que no estiguin autoritzats per les lleis en els terminis en que resten fet mèrit.

—*La collita de vi a la Rioja* sembla molt bona. Igual pot dir-se de la de bledarave.

—*La producció d'oliva a l'Urgell* serà, per les notícies que es reben, molt baixa. Hom calcula que s'obtindrà al maximum, un 25 per 100.

—*Els viticultors de Llevant* han celebrat llur primer consell a la Cambra Oficial agrícola de València.

Acordaren continuar la propaganda i visitar aviat els centres vitícoles més importants per a preparar l'assemblea regional, que, combinada amb la general espanyola, haurà de celebrar-se a mitjans de novembre.

—*Les collites.* A Tarragona sembla que va animant-se el mercat de vins, pagant-se arreu a vuit i mig i a nou rals per grau-carga.

El mercat de l'avellana també segueix augmentant el preu, essent el corrent a 93 pessetes, havent-se'n venut algunes partides a 97.

Els colliters s'abstenen bastant de vendre, esperant que encara augmentaran més els preus degut a les creixents demandes dels Estats Units.

Bibliografia

COMO SE COMPRA UN ABONO, per *M. García Luzón*.—Fulletó de 32 pàgs. amb gravats. «Catecismos del Agricultor y del Ganadero».—Calpe, Madrid. 0'50 pessetes.

Ben pocs pagesos saben com s'ha de comprar un adob; això fa que les matèries que adquireixen no siguin les més apropiades per llurs terres i conreus i els exposa al frau per part dels comerciants poc escrupulosos.

En aquest fulletó hom troba les característiques dels adobs, les seves propietats, les disposicions de caràcter legal que protegeixen el comprador, i la manera d'emprar les tarifes de transport.

LOS ABONOS BARATOS, per *J. M. de Soroa*.—Fulletó de 32 pàgines, amb gravats. «Catecismos del Agricultor y del Ganadero».—Calpe, Madrid. 0'50 pessetes.

Moltes substàncies es perden, al camp, que tenen un elevat valor fertilitzant. Per molts agricultors és adob el fem i algun altre desperdici. Les altres matèries es llencen o s'abandonen lamentablement.

L'autor estudia un gran nombre d'adobs barats dels quals pot disposar l'agricultor i n'indica les propietats, l'ús, i llur valor econòmic, que en certs casos és molt elevat.

LOS ABONOS DEL TRIGO, per *J. Navarro*.—Fulletó de 32 pàgines, amb gravats. «Catecismos del Agricultor y del Ganadero».—Calpe, Madrid. 0'50 pessetes.

En general, les comarques cerealistes són les més endarrerides, és a dir aquelles on les pràctiques modernes de conreu són més descon-

Lysine



Declarada d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment en 3 de maig de 1922

LYSINE GREZA. Desinfecció i desodorització profilàctica en general.
ZOOLYSINE. Per al bestiar. **AGROLYSINE.** Per als camps.

Consulta tècnica gratis. Fullets especials a petició.

Concessio-
naris únics

S. A. INTRA

Rambla de Catalunya, 66
BARCELONA

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"

Compagnie Minière & Metallurgique d'Auzon, S. A.

PARÍS

PRODUCTES INSECTICIDES PER A LA AGRICULTURA

ARSENIATS DE SOSA TOTES
GRADUACIONS :: ARSENIAT DE
CALÇ :: ARSENIAT DE PLOM
ARSENIAT DE POTASSA :: ACE-
TAT DE PLOM NEUTRE
:: BOLIÀE D'AUZON ::

Agent-Depositari exclusiu:

M. A. PLANAS

Establert-juliol 1924

Comerc al per Major de Drogues
Productes Químics, Herboristes i
Productes Colonials

Passatge de la Indústria, 32
Direcció Teleg.: "MAPLANAS"
BARCELONA

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

BOMBES CENTRÍFUGUES

GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per
corretja o di-
rectament,
acoblades a
motor elèc-
tric o motor
de benzina



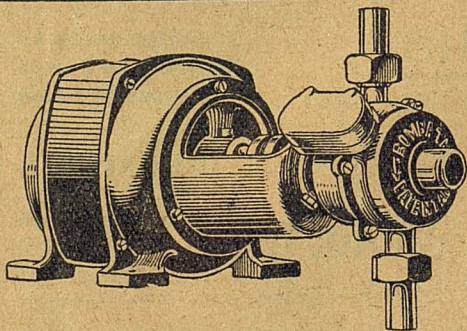
BOMBES
D'ENCEBAT AUTOMÀTIC

Les bombes **HARDOLL** NO
PORTEN premsa-estopes i
van amb coixinets de boles

Demaneu catàlegs i preus a

FILL D'EMILI BRUGUERA

Riera, 28
Barcelona



La **BOMBA** que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

É S L A
TANK

La **ÚNICA** que no té estopada
No necessita engrassament

Representant exclusiu:

J. Maristany Casajuana

Consulat, n.º 1 : Barcelona

VITTORIO SERRA

Carrer Viladomat, 126 - Teléfon 937 H.

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

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

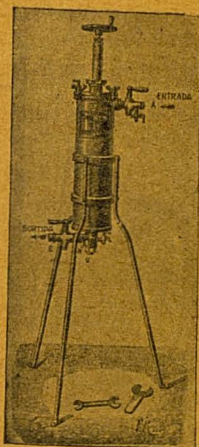
Societat Eléctrica i Electroquímica de "Caffaro" :: Seu a Milà (Itàlia)

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

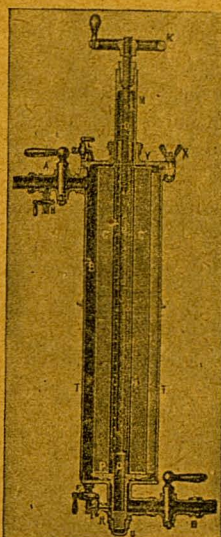
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 15
Barcelona



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



Publicacions Agrícoles "CALPE"

CATECISMES DE L'AGRICULTOR I EL RAMADER

Medalla d'or en el Concurs
Nacional de Ramaderia, 1922.

La primera biblioteca escrita
per a Espanya i països ame-
ricans.

PUBLICATS BAIX
LA DIRECCIÓ DE
LLUÍS DE HOYOS SÁINZ

Els Catecismes de l'Agricul-
tor i el Ramader, fullatons
d'Agricultura popular i pràc-
tiques agrícoles i pecuàries,
constent de 32 pàgines, de
190 per 135 mm., amb tipus
de lletra molt clar, llegible i
profusament il·lustrats en el
text i amb làmines en negre
i en color.

A MADRID, «Casa del
Libro», Avda. Pi i Mar-
gall, 7, i a BARCELONA,
carrer Mallorca, 460

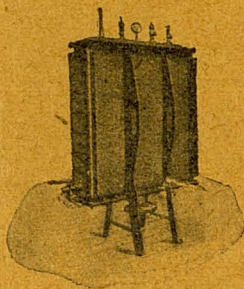
Aquesta Revista serveix als
seus subscriptors les Publi-
cacions Agrícoles «CALPE»

80 CATECISMES PUBLICATS

Sèries IV a VI — Agricultura general, patologia vegetal
y cultius herbacis. Preu de cada número : 50 cèntims

10. - Los Abonos baratos. — J. M.^a de Soroa.
11. - El Barbecho. — G. Matallana.
12. - Los Abonos del Trigo. — J. Navarro de Pa-
lencia.
13. - Cultivo del secano Español. — Z. Salazar.
14. - Como se elige un arado. — J. de C. Lapazarán.
47. - Abonos del olivo. — R. López Mateo.
48. - Como se compra un Abono. — M. García
Luzón.
15. - Esterilidad de las flores. — L. Navarro.
16. - Enfermedades criptogámicas de la remola-
cha. — R. González Frago.
17. - Roedores del campo y de los almacenes. —
A. Cabrera.
- 49-50. - Formulario de terapéutica vegetal. —
A. Azanza.
51. - El odium y el mildiu. — J. Sancho Adellac.
18. - El lupulo y su cultivo. — J. Hernández Ro-
breño.
19. - La Berza: Variedades y cultivo. — L. de
Hoyos Sáinz.
20. - El Garbanzo: Cultivo y Comercio. — E. Ve-
llando.
52. - Remolacha forrajera. — M. Naredo.
- 53-54. - La Avena: Variedades y cultivo. — V.
Odriozola.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Si voleu conservar bé els vostres vins lluitau contra les malalties, atureu l'augment de l'acidesa volàtil amb el

PASTORITZADOR DEPATY

model 1924, sobre peus o rodes. Aparell el més perfeccionat. Gran rendiment. Absolutament eficaç. Operant molt fàcilment i ràpidament netejable.

Max Depaty, de París

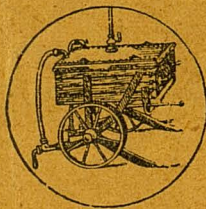
Bàscula portàtil VILA

BEZIERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÓMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins

— Molt sòlid —
Preu reduït

PRODUCTES ENOLÓGICS

DE LA MOLT ACREDITADA CASA

J. LAFFORT & C.^o
de BURDEOS

Anti-ferments, tanins,
Coles de peix, gelatines
Clarificants, Sabes, etc.

Representant: **PERE SANS** - Lleona, 13, entl. - Barcelona

CLAPÉS Y JULIÀ

abans JOSEP SANTANA SOLER

Agents exclusius per Catalunya dels Superfosfats de la «Compagnie Bordelaise des Produits Chimiques» de Burdeos.

Sulfat d'Amoniac i Nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

Venedors exclusius del «LYSOL» de la casa Schulke & Mayr A.G., d'Hamburg.

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226