

AGRICULTURA

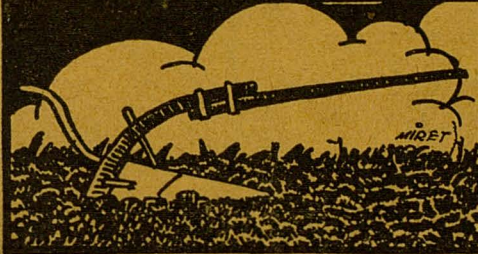
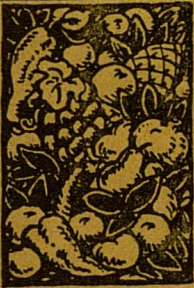
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

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

Any VIII 20 desembre de 1924 Núm. 24



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 parasiticida

¡¡Agricultors!! ¡¡Ramaders!!



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

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

Avalats per la patent d'invençió 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

No són verinosos - No corroïxen

Demaneu nostre fullet

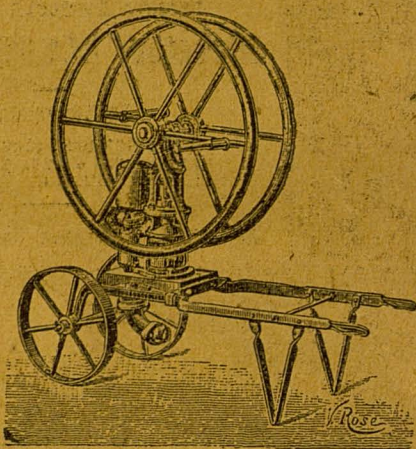
Elaborats per:

BONO, CUSÓ i C.^a, LTDA.
Consulat, 1 - Telèf. A. 4978 - BARCELONA

VEREMA

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

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

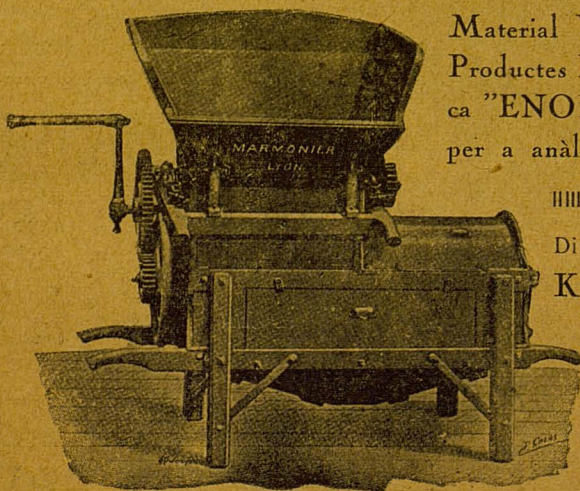


Marques exclusives; "MARMONIER i MABILLE"

Motors per a l'acoplament

VICENS VILA CLOSA

Successor de KEGELLS I VILA

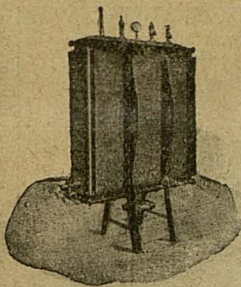


Material Viti-Vinícola.
Productes Enològics mar-
ca "ENOL" : Aparells
per a anàlisis dels vins.

Direcció telegràfica:
KEGEVILA

PASSEIG DE
GRÀCIA, 88
Telèfon 1338 G.
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Si voleu conservar bé els vostres vins lluiteu 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

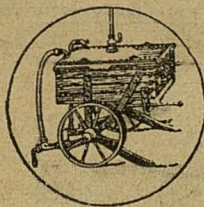
Bàscula portàtil VILÀ

BEZIEKS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÒMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins

— Molt sòlid —
Preu reduït

PRODUCTES ENOLÒGICS

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

J. ROIG CHOVAR

Muntaner, 53 - Tel. 2390-A
BARCELONA



BOMBES

TUBERIES - MOTORS

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

Tractors Agricoles "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

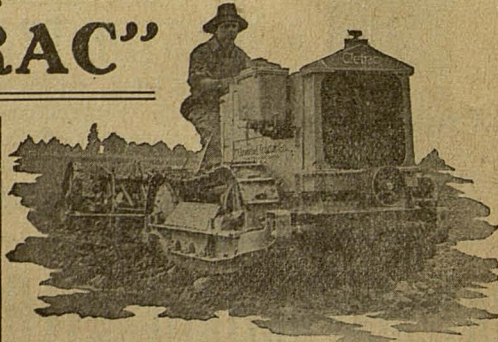
"CLETRAC"

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 7,000



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

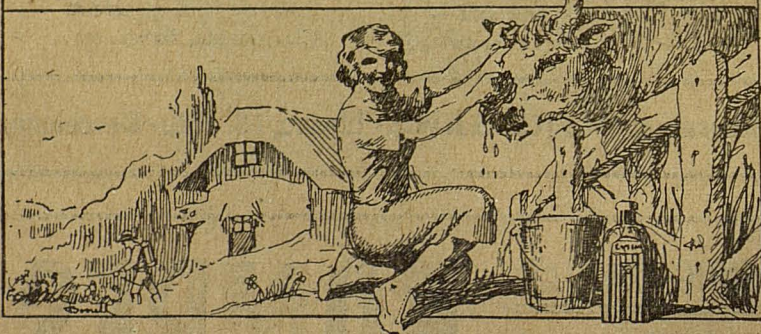
Demana catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA

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.

Concessionaris únics **S. A. INTRA** Rambla de Catalunya, 66
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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.

PUBLICATIS 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 clara, 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-
bre.
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.



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits), cai-
rons, etc., deu vostè fa-
bricar-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

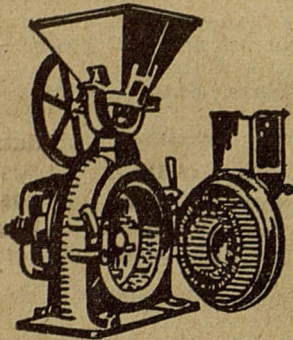
Apartat correus n.º 65
Teléfon 568

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

Molí Triturador belga

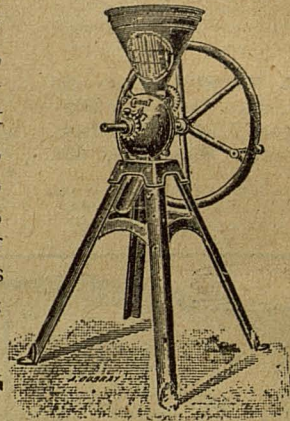
L'únic que
reuneix tots
els avançat-
ges i necessi-
tats per a l'e-
laboració de
:: pinsos ::

“Royal Triumph”



Tenim mun-
tada una sec-
ció d'assaigs,
on poden
veure's fun-
:: clonar ::
Referències a
satisfacció.
Moltes facili-
tats de paga-
:: ment ::

ELS més perfectes del món, molen,
tamissen i barregen amb una
sola passada totes les matèries, ja si-
guin dures, mig-dures o flonges: ce-
reals, palles, alfals, garrofes, terres,
sucre, calç, guix, troncs, fulles, dro-
gues, ossos,
ordi, civa-
da, draps,
sofre, espi-
gues de blat
de moro,
canyes,
adobs, etc.,
especial per
a barreges
:: íntimes ::



Grans existències de Molins a mà :: Prospeccies gratis

POLVORITZADOR “LE RATIONNEL”

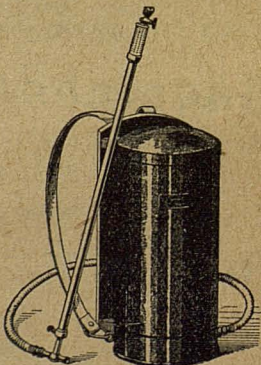
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de 200 pintors de Barcelona

“La Xeringa Avícola”

PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

M. HENING REPRESENTANT

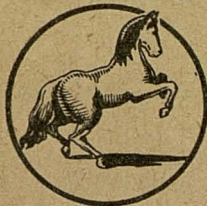
(entre Muntaner i Casanova), 239 - BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LINIMENTO ALONSO OJEA

PARA
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Vejigatorio, y resolutivo el mas activo
y económico de cuantos se conocen.
No deja la marca mas leve en la piel.
Se garantizan sus efectos y actividad.

Se envia un frasco de muestra a los
Sres. Veterinarios que lo pidan.

DEPOSITARIOS: **J. URIACH y C^a** (S. EN C.)
BRUCH, 49. - BARCELONA

Bàscules caixes per a cabals

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Compañía Anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

Acids Sulfúric, muriàtic
nitríc i fluorhídric. - Amoniàc
puríssims i comercials.
Alums, Bisulfats de sosa
Sulfat d'Alúmina, de sosa
de zenc. Mini de plom, Lítar-
giri, Sulfur de ferro, etc.

MONCADA, 23
Barcelona

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

De venda en principals Drogueries
i en la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans - Barcelona

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

ARBRES FORESTALS DE GRAN PERVINDRE

Espècies forestals les més apreciades i que durant aquests darrers anys han merescut l'elogi dels principals repobladors i enginyers de Monts

	El miler Ptes.
PI Cedre, d'Europa, de 2 anys, 35 a 45 cms.	110
PI Cedre, del Japó, de 2 anys, 40 a 45 cms.	110
PI Insignis, de 2 anys, 35 a 45 cms.	100
PI Melis, d'Àustria, de 2 anys, 35 a 40 cms.	70
PI Melis, de Còrsega, de 2 anys, 35 a 40 cms.	75
PI Marítim de Corté, de 2 anys, 35 a 45 cms.	75
PI Muntanya, de 1 any, 25 a 30 cms.	60
PI Silvestre Escòcia, de 2 anys, 35 a 45 cms.	60
AVET comú, de 1 any, 15 a 18 cms.	110
AVET de Douglas, de 2 anys, 25 a 35 cms.	100
VERN, de 3 anys, 1'50 a 2 metres.	1.100
ACACIA comú, de 2 anys, 50 a 60 cms.	75
CASTANYER comú, de 2 anys, 60 a 80 cms.	100
CASTANYER del Japó, de 4 anys	1.500
XIPRER Macrocarpa, de 2 anys, 40 a 45 cms.	100
XIPRER Piramidal, de 2 anys, 35 a 40 cms.	100
POLLANCREs, 1'200 a 1'800 metres.	350
POLLANCREs Estaquetes, 1 a 1'400 metres	125
ESBARZER Albar (per a tanques) 35 a 45 cms.	90
EUCALIPTUS Glòbuls, de 2 anys, 50 cms.	150
FREIXE Americana, de 2 anys, 35 a 40 cms.	100
FREIXE comú, de 2 anys, 35 a 40 cms.	75
FAIG comú, de 2 anys, 25 a 35 cms.	60
MORERES blanques, 1 any, 60 cms.	125
NOGUERA comú, de 2 anys.	400
OM país, de 2 anys, 35 a 40 cms.	60
PLÁTAN, 2 metres	750
ROURE roig americana, de 2 anys, 40 a 50 cms.	125

PLANTIU PER A FORMACIÓ DE VIVERS

AMETLLER.	125
AVELLANER	200
CIRERER DE STA. LLÚCIA	200
PRUNER MIROBOLAN	250
CODONYER.	200
NESPRERA comú, 100 plançons.	60
POMERA Silvestre, de 2 anys	125
PERERA Silvestre, de 1 any.	125

Disposen de plantiu d'un any, a preus reduïts

Partida mínima que servim, 500 plançons de cada varietat

Demani's el catàleg general

EL CULTIVADOR MODERNO

Trafalgar, 76

Telèfon 1966 S. P.

Apartat 625

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

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

SUMARI: Les primes a l'exportació, per *August Matons*.—La febre aftosa, altrament anomenada glossopeda i mal de peus: Com es desenrotlla? II, per *L. Cervera*.—La mosca de l'olivera i els seus contraris, per *Joan Agutlló i Garsot*.—L'estany de Banyoles: Com es podria arribar a una canalització, per *Baldri Juscafressa*.—L'Assemblea de València: Les conclusions.—Arròs i olives, per *M. Figarot*.—Les conclusions de la Conferència de l'oli, per *X.*—La cria del cuc de seda, *V*, per *Agrícola*.—Comentaris.—Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olis, per *Lluis Andreu*; Cereals, per *Lluis Marsal*; Fruita seca, per *Esteve Homs*.—Noticiari.—Bibliografia, per *R. S.*—Consultori, per *R. S.*

Les primes a l'exportació

No es pot anar enlloc des de fa un quant temps, que hom no senti exclamacions i lamentacions per la grossa crisi econòmica que travessem.

Als cafès, als teatres, a tot arreu les converses dels homes de seny —i fins de les dones de casa— tenen aquest tema com argument principal que es va descabdellant monòtonament.

A què és deguda la crisi? Com la major part de les crisis és deguda a la disminució de les vendes. Els compradors estalvien; els viatjants recorren inútilment totes les *places* espanyoles i retornen a Barcelona sense comandes.

Però la contracció de la demanda és agreujada per la situació de la indústria després de la guerra. Molts industrials, aprofitant les condicions favorables que es presentaren aleshores, feren grosses reformes a les fàbriques, compraren material nou, és a dir, augmentaren llur potencialitat productiva. Ara es troben que poden produir més però no poden vendre i es troben també havent de pagar forts interessos i fortes amortitzacions per les adquisicions caríssimes fetes en aquella època.

Hi ha fàbrica, muntada durant la guerra amb maquinària vella, que va costar tres vegades més del que costaria avui de muntar-la amb maquinària nova. En el mateix cas es troben, com saben els lectors, molts sindicats.

La solució d'aquesta crisi es pot trobar solament augmentant novament les vendes, fent que els consumidors surtin de llur justificat retraïment o conquistant mercats nous.

Els industrials catalans han optat pel segon procediment. El mercat espanyol comença avui a ésser petit per la capacitat productiva de Catalunya. Demés, és pobre. En canvi el món és molt gran i hi han països rics que poden comprar i que compren.

Però per conquerir un nou mercat calen moltes coses. Cal posar-se a preu, cal propaganda, cal tenir organització, cal saber vèncer la competència estrangera; en poques paraules, calen diners, i és això el que els industrials catalans no tenen encara en la proporció suficient.

Aleshores han tingut una lloable pensada. Tant com els industrials, l'Estat està interessat en l'augment de les vendes a l'estranger, car vendre a fora vol dir, en el cas particular actual, resoldre la crisi, i en el cas general, acréixer la riquesa del país.

Si el país no ven a fora i en canvi ha de comprar, necessàriament es va empobrint.

Per això els industrials demanen que l'Estat ajudi a l'exportació, que dongui primes als exportadors.

Aquesta no és una cosa nova al món, ni molt menys, però és nova a Espanya, sobretot en l'escala en la qual ara hom espera poder-la aplicar.

Es tracta d'obtenir de l'Estat una certa quantitat de milions que els industrials reunits en Sindicat exportador administraran i repartiran. Els industrials, demés, estan disposats a invertir també una certa quantitat de milions; els cotoners, per exemple, proposen de pagar un tant per cada quilo de cotó que importin.

Si el projecte dels industrials es porta a cap, les possibilitats d'exportació de la nostra indústria hauran crescut d'una manera considerable. El disposar de milions voldrà dir poder vendre a preus inferiors als dels països competidors fins haver enfortit la nostra indústria o fins haver fet desaparèixer la competència, car els diners del Sindicat exportador serviran per compensar la pèrdua que sofreixi l'industrial exportador donant els seus gèneres a un preu inferior al de cost.

La solució cercada pels industrials i per la realització de la qual les impressions són més aviat optimistes, és digna de tot elogi.

Parlant d'ella, nosaltres hem pensat en l'oportunitat de que els agricultors se sumin a les requestes dels industrials i mirin d'obtenir primes pels productes agrícoles; per l'oli, pel vi, per les fruites, etc.

Tant o més que la indústria, l'agricultura està en crisi; tant o més que els productes industrials, els productes agrícoles han de sofrir la

competència de països de moneda depreciada. ¿Per què, doncs, no han de merèixer l'ajut que els industrials justament reclamen?

Nosaltres creiem que els agricultors no haurien de deixar perdre aquesta ocasió. Precisament ara som en un moment d'efusió amb l'indústria i és molt possible que els industrials no es mostressin contraris. Almenys per no quedar malament.

Hom pot objectar a la idea que exposem que l'agricultor no és exportador i que per tant no és ell el que ha de demanar al govern aquest ajut. És clar que haurien d'ésser els exportadors. Però la col·laboració dels agricultors donaria més pes i més força a la demanda.

En el fons el pagès té un interès directe immediat en l'augment de les exportacions. Si s'exporta molt vi a França o allí on sigui, el vi puja de preu i qui es beneficia d'aquest augment no és solament el comerciant sinó també l'agricultor.

AUGUST MATONS

La febre aftosa, altrament anomenada glossopeda i mal de peus

Com es desenrotlla?

II

DES dels treballs de Loeffler (1897) tothom dona per segur que el virus que entra per via respiratòria o digestiva va a la sang i en ella s'hi desenrotlla durant un període de febre lleugera — anomenada *febre d'incubació* — i que en acabar-se aquest desenrotllament es produeixen els fenòmens eruptius (sortida de les aftes de la boca, llaguetes nasals, etc.)

Si un hom examina, però, amb gran cura l'animal en els primers moments del contagi natural, podria observar que en el punt d'entrada del virus infectant hi ha sempre una petita butllofa (*vesícula primària*), fet que passa inadvertit la majoria de les vegades, car la febre i els trastorns generals que criden l'atenció del ramader no es presenten fins que la vesícula o afta primària està desenrotllada (*fase d'invasió*). Els gèrmens que es desprenen d'aquesta afta primària invadeixen la sang i un cop ho han aconseguit, portats per aquesta, s'escampen per tot el cos i esclaten les manifestacions externes (*fase eruptiva*). Entre la formació de l'afta primària i la sortida de l'erupció acostumen a passar

uns tres dies. En aparèixer l'erupció la sang deixa d'ésser virulenta i la febre comença a baixar.

Durant la fase eruptiva i immediatament després d'ella es presenten en els casos greus les grans alteracions del cor, tant perilloses per a la vida de l'animal. Hi han epidèmies de febre aftosa que s'han caracteritzat per la grossa mortalitat deguda a trastorns cardíacs. Algunes vegades aquests trastorns mortals es presenten entre les 12 i les 24 hores d'haver començat la malaltia; altres vegades entre el tercer i el cinquè dia, i en aquests darrers casos si el trastorn no és sempre fatalment mortal, deixa, en canvi, conseqüències que perllonguen la convalescència d'una manera inusitada.

El quadre típic dels símptomes de la malaltia en els bovins és generalment el següent: després d'un o dos dies de febre alta, l'animal perd la gana, mastega mandrós i remuga amb retard. La boca està inflamada, rogenca dolorida i babosa. L'animal està trist i assedegat. A la cara de les genives que toca amb la galta i a la llengua s'hi veuen, als dos o tres dies de malaltia, unes butllofes, de tamany que oscilla entre el d'un cigró al d'un ou, plenes d'un líquid que de primer no té color però que després es torna blanc lletós.

Aquestes butllofes (aftes), passats un o dos dies, es rebenten i deixen en llibertat llur contingut, convertint-se en llagues no gaire fondes, molt vermelles i doloroses; dos o tres dies després d'haver-se rebentat, aquestes llagues es cicatritzen i aleshores el malalt comença a refer-se com si entrés en convalescència. Algunes vegades l'inflamació i la sortida d'aftes es propaga cap a la gola o cap al nas; en el primer d'aquests casos l'animal presenta tos i pateix molt per a enviar-se els aliments i les begudes.

Al mateix temps que es presenten les aftes de la boca, i algunes vegades poc després, l'animal es dol de les extremitats, coixeja o camina enravenat o jeu constantment per tal d'evitar el sofriment d'estar a peu dret. Si examineu aleshores els remes de l'animal es veu que a la pell de la corona i en el solc que separa les peülles hi surten unes butllofes petites, que van creixent fins a ésser grans com cigrons, plenes d'un líquid tèrbol. Aquestes butllofes es trenquen com les de la boca, però llur contacte amb la brutícia fa que s'infectin i durin molts dies malgrat la cura en netejar-les i desinfectar-les. Algunes vegades l'infecció es propaga per tota la corona i invaeix tot el peu, donant lloc al desprendiment de la peülla.

En les vaques és molt freqüent l'aparició de grans butllofes en els mugrons i l'inflamació de l'esponja de les mamelles. La llet, molt disminuïda en quantitat des del començ de la malaltia, va essent més escassa i el seu aspecte és el d'un xerigot brut i alguna vegada lleuge-

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

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

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

L'esmentat producte és indispensable als 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 garantitzats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna de aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, al menys permet la barreja amb vins normals, essent a l'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, Freneria, 1.-Barcelona.— Ramon Roqueta.-Manresa (Barcelona).— Antoni Balcells, Picas, 4.-Tàrraga (Lleyda).— Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).— Gabriel 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.—Anflicids.—Extracte sec.—Aromes: Burdeos, Me-
doc, Macon, Rioja, Sauterne.—Extracte de Moscatell i Ranci.—
Aparells filtres perfectes Nacionals i Estrangers.—Manegues per a
baixos de vins.—Manegots per a aparells filtres.—Filtrosina.—Va per
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

Agricultors, ramaders, industrials i graners

Fer sols una cosa, però fer-la bé.

Únicament construïm **Molins i Trituradors**, però podem assegurar que construïm els millors aparells d'aquesta classe.

Per **sapiguer** lo que **produïm**, sabem lo que **venem**.

Els molins i trituradors **Torras** són el resultat d'una llarga sèrie d'anys dedicats exclusivament a **crear models** que satisfacin totes les necessitats i exigències. Una perseverància i fermesa a tota prova han sigut posats a contribució per a **lograr-ho**, i avui, que hem aconseguit nostres propòsits, podem oferir en cada Molí-Triturador el fruit de nostra perllongada experiència i la certesa d'obtenir **més i millor treball** que amb qualsevol altre aparell.

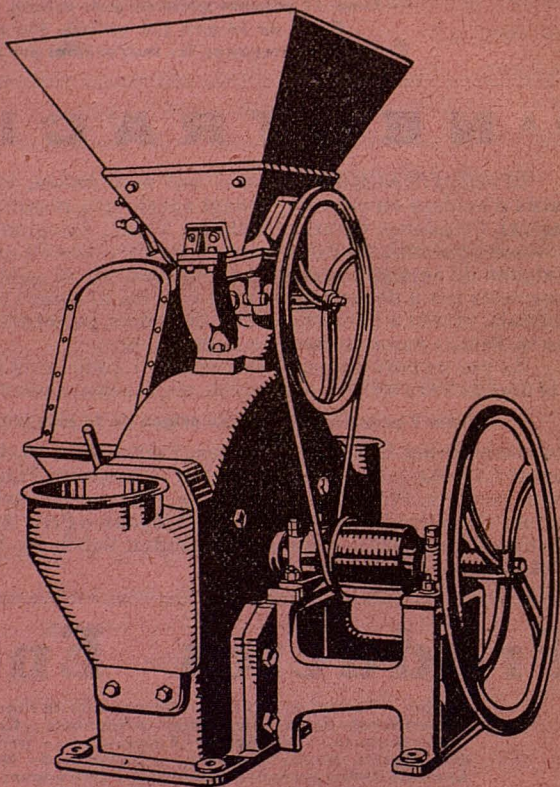
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha sigut batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, poguent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes fins a la data, tenint doble duració, per la raó senzilla de que al sofrir desgast en una de les direccions, pot fer-se funcionar per l'altra.

El «**Campeón Universal**» pot moldre amb una sola passada tota classe de gra, llavors i segons. L'únic que no escalfa la molla i, per no escalfar-la no sofreix merma de cap mena lo que es molla. Treballa automàticament i no és necessari ésser mecànic ni pèrit per al seu muntatge ni funcionament. Despesa de força mínima i deixa beneficis àdhuc de 125 pesetes per dia.

A més dels molins-trituradors per a grans, llegums, cereals, llavors i segons, els construeixo per a tota classe de moltures, Sucre, Canyella, Pebre, Calç, Guix, Carbó, Pebre vermell, Terres, Productes químics, Colorants, Midons, Productes farmacèutics i minerals.



Per a petits i grans rendiments, demaneu detalls o visiteu els meus tallers i despatx dels carrers



Riereta, 15 i Aurora, 11-BARCELONA - Telèfon 1201 A.

MARC TORRAS

PATENT NÚM. 84698

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

rament tenyit de sang, que es coagula amb molta facilitat i té mal gust i reacció àcida.

Entre les formes greus de la febre aftosa és digna d'especial esment l'anomenada *glossopeda maligna*. Aquesta es caracteritza perquè del cinquè al setè dies de la malaltia — és a dir quan l'animal comença a guarir-se — tot de sobte l'animal empitjora sense que el curs de la infecció fes sospitar-ho; l'animal, que ja menjava i no tenia febre, torna a perdre la gana i a posar-se febrós, tremola, fa grinyolar el dentat, respira amb fatiga, cau a terra i mor instantàniament. Algunes vegades aquest final tràgic ve precedit d'hemorràgies de budell o de veïxiga; altres vegades és un pols rapidíssim o uns batecs cardíacs molt marcats el símptoma avisador; però moltes vegades l'animal cau mort sense avis de cap mena, talment com si fos objecte d'un atac de feridura.

Sense acabar amb la mort de l'animal, la febre aftosa pot deixar tares que l'inutilitzin per sempre més. Entre aquestes hi han els trastorns de cor, dels quals havem dit quelcom més amunt, i l'ofec post-aftós. Aquesta darrera relíquia es presenta de vegades quan l'animal ja fa dos mesos que està bo; la seva curació és molt rara. Davant d'aquests casos un hom ha de pensar en l'escorxadador com la solució única.

L. CERVERA

La mosca de l'olivera i els seus contraris

LA mosca de l'olivera fa les postes únicament en l'oliva. De les seves postes (una mosca pon uns trescents ous) en surt el cuc de l'oliva, que tants estralls fa i tantes pèrdues dona al pagès. Tenim calculat que d'una mosca que pel juny revolteja per l'olivera poden eixir-ne, si les descendències no fossin frenades per altres insectes, per àcars, per ocells i per altres malalties, més de tretze milions de mosques pel novembre. Demés, suposant que el cuc destrueix de l'oliva solament una sexta part de la seva polpa, calculem en més de dos milions d'olives que poden dar-se totalment menjades pels cucs descendents d'aquella mosca.

Dos milions d'olives arbequines donen trenta tres quarteres d'olives, car en una quartera de cinquanta quilos hi entren seixanta mil olives, que a vint-i-cinc pessetes la quartera són vuit centes setanta cinc

pessetes que destrueix una mosca de l'olivera que vola al juny, si tota la seva descendència procrea bé.

Aquesta enorme pèrdua per a l'economia mundial preocupà als entomòlegs, i els italians idearen uns procediments per a lliurar-nos d'aquest flagell.

Com saben els lectors, els procediments de lluita contra la mosca de l'olivera poden reduir-se a dos; els procediments químics i el biològic.

Els procediments químics consisteixen en emprar substàncies atraients i emmetzinades per tal de matar així la mosca. Berlese i Lotrionte són els inventors i propagadors d'aquests dos sistemes.

El procediment biològic està basat en emprar altres insectes que vivint del cuc de la mosca, la redueixen a límits insignificants.

Els procediments químics combaten el insecte quan és mosca ja, el biològic quan encara és cuc. El procediment biològic està ideat i defensat pel savi entomòleg F. Silvestri.

Tant els procediments químics com el biològic han estat aplicats a Catalunya; els primers en gran escala pels Consells de Foment, especialment pel de Tarragona amb la felicitat i col·laboració tècnica del Cap d'Arbres Fruïters de l'antiga Mancomunitat de Catalunya D. August Matons.

Per un conjunt de consideracions científiques, els tècnics de la Mancomunitat i els del Consell de Foment de Tarragona tenen una predilecció pel sistema Lotrionte emprat sempre amb èxit al Parc Samà, Cambrils, Campredò, Montroig, etc.

Però el sistema Lotrionte tal com l'apliquem a Catalunya quasi no sembla el sistema que va sortir de les mans d'En Lotrionte; són tantes les innovacions que hem fet, innovacions en l'aparell, en el nombre d'aquests a col·locar en les oliveres, en la fórmula daquicida, en el nombre de pulveritzacions als feixets, i, últimament, en l'ús del sulfat de coure en solució àcida com a coadjuvant del sistema, que, hem dit abans, En Lotrionte, si vingués a Catalunya, no coneixeria el seu sistema.

Hem de fer constar, però, que moltes d'aquestes innovacions han estat acceptades pel propi professor Lotrionte.

Dóna goig enguany de veure les oliveres dels termes municipals de Cambrils, Montroig, Vilaseca, Reus, etc., totes blaves pel sulfat de coure. Aquell verd platejat de les oliveres no el veureu ara, car s'han cobert dels colors marins.

Volem, però, dir als nostres pagesos que el sulfat de coure sol, no els lliurarà del cuc de l'oliva i que aqueix prosperarà en més del 50 %. Per a salvar la collita totalment, han d'emprar el sistema Lotrionte ajudat de les aspersions de sulfat de coure.

El procediment biològic, antany la Mancomunitat de Catalunya va

aplicar-lo en gran escala a Uldecona, primer cas al món, car les sembres fetes a Menton per Poutiers no passaren de mil insectes contraris a la mosca, mentre que les sembres fetes a Uldecona sols, foren de més de tretze mil. L'insecte que es lliurava a Uldecona per a combatre el cuc de la mosca de l'olivera és conegut científicament per *Opius concolor*; s'importava de Trípoli i es multiplicava en els nostres evolucionaris i es lliuraven les descendències.

Aquesta magnífica tasca fou empresa per la Mancomunitat a instàncies del nostre amic el director d'AGRICULTURA.

Dissortadament, l'eficàcia del procediment biològic intentat és ben reduïda, car perquè sigui útil és necessari repetir les sembres durant diversos anys seguits, i això ara ha estat interromput i ben segur no es repetirà mai més.

Els que intervinguérem en aquelles sembres teníem la preocupació de saber si l'*Opius* s'havia aclimatat a Catalunya, i dins de les nostres possibilitats anàvem mirant de comprovar-ho. Mancats de mitjans, dels mitjans que hauríem tingut l'any passat, la tasca era molt problemàtica. Però hem de dir que la sort ens ha ajudat.

Impossibilitats d'anar a Uldecona, limitàrem les nostres recerques a Cambrils, on també s'havien fet sembres. Aquestes, però, foren molt modestes i fetes en condicions no gaire falagueres. En efecte, els olivers deixats plens d'olives a l'objecte de proporcionar olives a la mosca perquè continués sense interrupció — d'un any a l'altre — la seva evolució, varen ésser envaïts pels ocells, i els fruits en pocs dies desaparegueren. Això ens féu pensar que les sembres es perdrien, car els *Opius* no trobarien larves de mosca per nodrir-se. No ha estat així sortosament. Pel setembre hem pogut caçar a l'olivar del Parc Samà un exemplar d'*Opius concolor*, descendent d'aquells que vàrem sembrar pel novembre de 1923.

L'*Opius*, doncs, s'ha aclimatat a la nostra terra. I si s'ha aclimatat a Cambrils, on les condicions no són completament favorables, hom té dret de pensar que també s'haurà aclimatat a Uldecona.

La batalla per això és guanyada o almenys ho és el començament de la batalla.

A Trípoli, on viu en gran quantitat l'*Opius concolor*, el cuc de l'oliva no prospera ni constitueix plaga. Quin pervindre més falaguer per a l'olivicultura si aquell *Opius concolor* nascut de les sembres d'antany, prosperés en la nostra terra.

I quin camí més dret i clar senyala aquell *Opius* per als qui vulguin veure i escoltar.

L'estany de Banyoles

Com es podria arribar a una canalització

La vila de Banyoles està situada en una mena d'ampla vall tancada a l'E. al N. i a l'O. i oberta cap al Sud en vastíssims plans que ara, per les fallides d'aigües del cel, resten, la major part dels istius, estèrils. Les aigües del nostre estany serien prou abundoses i a bon nivell per poder fertilitzar aquesta plana, que comptant només fins a Sant Andreu de Terri — distant de Banyoles uns vuit quilòmetres — té una superfície mínima d'unes 2,000 hectàrees. Després de Sant Andreu segueixen també altres planades igualment regables.

L'estany està situat a 35 quilòmetres de la mar i a 173 metres sobre el seu nivell; té un perímetre de 7,758 metres i és més llarg (2,208 metres) que ample. La seva forma s'assembla a la d'un vuit gegantesc, un dels ulls del qual — el del Sud — és més petit que l'altre. L'òval del Nord té 774 metres d'amplada i el del Sud 568. Al bell mig l'estret té l'amplada de 264 metres.

Segons els sondeigs practicats per En Pere Alsius, en els quals ha trobat profunditats de 60 metres i més, l'estany té una cabuda de 22.500,000 de metres cúbics d'aigua.

L'estany és de natura volcànica com tots els terrenys de la regió; prop d'ell hi ha un estany que acusa totes les sotragades sísmiques per llunyanes que siguin. Darrerament, quan els terratrèmols del Japó, les seves aigües esdevingueren cendroses i espesses i retornaren normals, ço és clares, un cop acabada la pertorbació sísmica de l'Extrem Orient. El mateix es produí a un estanyol de Sant Miquel de Campmajor, distant de Banyoles uns 10 quilòmetres.

El nostre estany també està subjecte a fenòmens estranys. De vegades les seves aigües, en pocs instants, han baixat mig metre de nivell, tornant a pujar sobtadament per reprendre el nivell normal.

Normalment de l'estany surten 600 litres d'aigua per segon, quantitat suficient per regar la superfície esmentada més amunt.

L'estany desaigua per cinc canals molt superficials. Si fossin enfondits, hom treuria més aigua i aixugaria les terres del voltant de l'estany, les quals més que terrenys de conreu són veritables pantans.

Naturalment, aquest enfondiment portaria les seves complicacions, com per exemple la pèrdua d'alguns salts d'aigua que són ara utilitzats per la producció de força motriu. Però en conjunt es tracta més aviat de poca cosa, que podria ésser perfectament compensada per

l'aument de la superfície regable, i per tant, segurament, productiva.

L'augment del caudal d'aigua profunditzant els canals actuals és quasi segur. Als voltants de Banyoles i en les parts baixes fins a una distància de tres quilòmetres de l'estany, hom troba filtracions, que podrien ésser evitades enfondint els canals. I ben segur n'hi han d'altres de subterrànies que ens són actualment desconegudes. A uns 600 metres de l'estany el desnivell és ja de més de 3 metres.

Però abans de llençar-se a profunditzar els canals caldria fer algunes proves que serviren per controlar la possible exactitud de les meves suposicions; les despeses no serien massa elevades.

Actualment amb les aigües de l'estany es reguen poc més o menys unes 1,000 vessanes (unes 218 hectàrees) i s'obtenen, dins del terme municipal de Banyoles, en 30 salts, uns 325 HP, i fora, comptant fins al riu Ter, uns 175 més en 13 salts. Sortint del terme de Banyoles les aigües formen el riu Terri, que rep les petites aportacions d'algunes rieres (Matamós, Remansà, Rebardit, etc.) i desemboca en el Ter. Per produir aquests 175 HP. les aigües han de fer un recorregut 6 vegades més gran que el que fan al terme municipal de Banyoles. Dins del terme de Banyoles, des de l'estany a l'últim salt hi ha un desnivell de 40'161 metres i una distància de 2 quilòmetres.

La veritat és que hom no ha pensat mai seriosament a una utilització més completa de les aigües de l'estany; al màxim, a les taules de cafè se n'ha parlat com d'una cosa llunyana i impossible, una mena de somni daurat. I no obstant, cal reconèixer que no és res de l'altre món. L'estany és propietat municipal i el municipi en pot fer el que vulgui.

Les dificultats d'ordre pràctic podrien ésser resoltes amb relativa facilitat. Els industrials que aprofiten l'aigua per obtenir-ne força haurien d'ésser d'alguna manera indemnitzats o compensats. Si hom augmentés el caudal d'aigua podria construir-se un gran i únic salt que produís la força total que avui donen els 43 salts existents, ço que resultaria enormement més econòmic i permetria d'utilitzar per rec tota l'aigua sortida de l'estany. Si la deu no pogués ésser augmentada, la qüestió seria més complicada però no insoluble. Caldria assegurar una utilització millor de l'aigua, evitant que servís principalment per la producció de força, arrançant oportunament les canalitzacions que avui fan llàstima i establint un sistema de distribució racional. En l'actualitat, segons el costum, alguns poden regar solament des de la una de la tarda del dissabte fins a la una del matí del dilluns, i totes les vigílies dels Sants Apòstols, i les de les festes que porten dejuni a les mateixes hores indicades. Altres poden regar cada dia, des de la una de la tarda fins a la una del matí, etc. Els industrials que, havent de

donar una part de l'aigua per rec, no tenen força segura i constant, segurament s'avindrien a una rebaixa de la força de la qual avui disposen si hom els garantitzés la constància.

Pel que es refereix a la despesa no veiem pas el problema insoluble. No hi ha cap propietari que no estigués disposat a pagar 25 pessetes per vessana al municipi, i com que es regarien unes 2,000 hectàrees, corresponents a unes 10,000 vessanes, l'ingrés podria ésser de 250,000 pessetes anuals. Demés cal comptar que la regularització del curs evitaria les inundacions que tenen lloc en els anys plujosos, i els propietaris beneficiats podrien pagar un tant.

Aquestes idees poden servir de base per començar a tractar l'afer. L'important és que aprofitem l'aigua de l'estany, car això pot augmentar extraordinàriament la riquesa de Banyoles.

BALDIRI JUSCAFRESSA

L'Assemblea Vitícola de València

Les conclusions

A València s'ha celebrat l'Assemblea de viticultors, anunciada fa temps.

Ens plau de publicar les conclusions aprovades.

El Sr. Tarín parlà sobre «el programa econòmic dels viticultors espanyols».

Les conclusions presentades pel ponent foren àmpliament discutides per alguns representants, aprovant-se després del debat en la forma següent:

Primera. Implantació de la declaració de collites i guies de circulació per al vi, com a mitjà més pràctic d'evitar el frau i per conèixer al mateix temps la producció, consum i circulació de vins a Espanya.

Segona. Derogació total del real decret de 1.^r de setembre darrer, i reglament d'alcohols establint íntegra la llei de 1895, que considera adulteració tota addició al vi de substàncies que no procedeixin de la fermentació del raïm.

Tercera. Establiment de tarifes especials de transport per al vi i raïm fruita, amb la finalitat de protegir i augmentar el consum dels productes d'aquesta important riquesa.

Quarta. Concertar Tractats de Comerç definitius amb Bèlgica, Ale-

manya, Txecoslovàquia, Polònia i Repúbliques sudamericanes, principals consumidors dels nostres «caldos», i donar a la viticultura representació adequada al Consell d'Economia Nacional, i molt principalment a la Comissió de Tractats de Comerç i altres organismes oficials, en proporció al que significa dins l'economia del país o en el seu balanç comercial.

Les conclusions al tema «Impostos, tributs, tasca cultural i estadística com a mitjans de reivindicació econòmica» foren les següents:

Primera. Supressió total dels impostos que graven el vi a la seva entrada a les poblacions.

Segona. Reforma de les lleis tributàries, tendint a gravar la renda de la terra desproveïda de millora, i cas de gravar aquesta i els capitals d'explotació, com avui succeeix, que sigui sols de manera que no passi el gravamen del 5 per 100. Baixa de contribució per a les vinyes floxerades i implantació de l'impost progressiu, deixant exemptes les rendes petites.

Tercera. Nivellació dels pressupostos de l'Estat, augmentant els impostos directes i gravant els capitals inactius.

Quarta. Limitació de la protecció aranzelària a les indústries, a fi de que no esdevingui una càrrega per als agricultors, i, sobretot, perquè no sigui un entrebanc en concertar Tractats de Comerç amb altres nacions.

El Sr. Rovira parlà sobre organització, aprovant-se les conclusions següents:

Primera. És necessari que els viticultors formin les unions locals i regionals perquè juntes constitueixin, al seu torn, la Unió Nacional de Viticultors.

Segona. És també necessari coordinar els esforços d'aquesta organització vitícola amb els restants organismes agrícoles.

Tercera. Les associacions especialitzades que es formessin, haurien de comptar amb la protecció oficial, essent obligatòria l'associació i contribució econòmica.

Aquests organismes han d'ésser els encarregats de formar l'estadística de la producció respectiva, sota la inspecció i amb l'auxili de l'Estat.

Quarta. Les Unions de viticultors no han d'actuar políticament, però que han de procurar que els representants de districtes vitícoles no siguin contraris ni indiferents als seus interessos.

El sulfat de coure i el sofre són anticriptogàmics, ço que vol dir que no serveixen per combatre els insectes que ataquen les plantes.

Arròs i olives

SÓN verament afalagadores les noves que rebem del ponent català; allà a la regió del baix Ebre, als confins del principat, s'esforcen i ho aconsegueixen d'ésser els més avençats en els conreus de l'arròs i de l'olivera, com dins al cor de Catalunya som mestres en el conreu de la vinya.

Enguany l'arròs ha donat un marge de beneficis jamai esperat, quantitat, qualitat i preus encisadors, tres coses les més desitjades per tothom que viu de la terra; per això ja no es troben terres per arrendar, car fins als bassots, terres que encara no estan ben afermades, s'arrabassaran; *Cañas y barros* de Blasco Ibáñez, és una descripció exacta de com la febre del conreu arriba al seu màxim com enguany; llaurades fondes, adobs per fer donar a la terra tot el que pugui, la qüestió és exprèmer tot el suc de la mamella, i tot hi anirà, i no es regatejarà res; un altre any com enguany, i bo i tots els endarreriments restaran nivellats. Llàstima que l'esperit de l'estalvi estigui poc estès; generalment es viu massa al dia. Demés, manca conèixer un xic més l'explotació de les petites indústries rurals, tant profitoses, i més és de doldre on hi ha terrenys de condicions immillorables per explotar-les convenientment.

A la Cènia hi ha febre per vèncer el Dacus: la lluita està ben presentada, tal com correspon a un terme municipal d'una Catalunya estricta; el riu és la divisió de les províncies de Castelló i Tarragona, i dins la nostra terra és on es veu la jamai desmentida empresa catalana. Els olivars, objecte d'estudi, són dignes d'ésser visitats; el nostre entomòleg de Cambrils En Joan Aguiló va convèncer; llàstima que l'altre Aguiló, l'oficial, no sàpiga convèncer amb la poda dels olivers.

Vaig estar-hi allà a la Cènia i em va fer l'efecte dels principis de l'invasió del mildiu als ceps del Penedès, per allà l'any 1888, quan tot eren dubtes i parladuries; però els propietaris, com conreadors de clara intel·ligència i fe, no van titubejar vencent de ple la criptògama. Així mateix, allà dalt, a 300 metres d'altitud, a mils són les oliveres de les quals la mosca no ha parasitat el fruit; en canvi els que encara dubten, i els que, com aquell sant, per creure volen veure i tocar, han perdut moltes i moltes pessetes, puix bo i el 90 per cent d'olives estan corcades. Dóna condol de veure-ho; els insectes són a milers de milions que voltegen per les arbreries. Sortosament, a l'aparèixer, la lliçó serà profitosa, puix el propinent any pocs seran els que no es

defensaran contra aquest insecte paràsit de l'olivera, sigui o no declarat pel Directori flagell i, per tant, obligatòria la lluita contra la mosca oleària.

Està ben demostrat, allà a la Cènia, que els que no lluitaran amb tres o quatre polvoritzadors amb caldo bordelès i amb deu o dotze arruixades de líquid daquicida (arsenit, melassa i aigua) no colliran olives sanes, i tindran una pèrdua almenys d'un 75 per cent.

Això no vol dir que no hi hagi oliveraires que per puntillos, tossuts, i també els avars, deixin d'unir-se per vèncer el flagell del *Dacus*, esperant-ho tot de la lluita natural per mig dels insectes entomòfags, cosa certa, però, que encara està en estat embrionari ací a Catalunya.

Però, això no hi fa; els camps experimentals, mal dit, demostratius, són una lliçó tan clara com definida; qui no es defensarà no collirà, no hi ha volta de fulla; pareix que la regió olivarera tortosina ja s'ha donat compte de la necessitat de lluitar uniformement per vèncer aquest dípter que fa poc menys de cinc anys no ha deixat fer collita ni mitjana i sempre de productes ruïns, empobrint els conreadors, arrossegant anys i anys el sabatot de la misèria, però això si, esperançats que si l'any ve bé, la collita serà plena i si neva matarà tots els bitxos que no deïxen obtindre collita d'oli; credulitats de la vellúria, de la manca de cultura i més que res, d'observació.

No esperessiu vèncer la mosca de l'oliva per l'acció divina ni l'oficial; recordeu que Déu diu: ajuda't que t'ajudaré, i l'adagi canta, home covard, no troba dona bonica, ni rica.

M. FIGAROT

Les conclusions de la Conferència de l'oli

EL President del Consell d'Economia nacional, Sr. Castedo, acompanyat per diversos productors, ha visitat al President del Directori per lliurar-li les conclusions aprovades per la Conferència de l'oli.

Per la importància considerable que ha assolit l'Assemblea i per les conseqüències que pot tenir el comerç de l'oli, les publiquem íntegres.

Les conclusions es troben incloses en tres seccions que comprenen: ordenament de l'exportació, política de pressió i acció de l'Estat i organització de les vendes a l'exterior.

Se sollicita la intervenció dels poders públics en el proveïment nacional en els següents temes:

Primer. — El respecte absolut a la llibertat de comerç.

Segon. — La facilitat o restricció d'importació de llavors oleaginoses que utilitzi la indústria nacional en la fabricació d'olis fixos o no secants de la partida 801 de l'aranzel vigent.

Tercer. — La revisió de valors i drets aranzelaris i marge de protecció a la importació de llavors i grasses d'oli mineral i vegetal, inclòs el d'oliva en la pròxima revisió aranzelària, així com la subdivisió immediata de la partida 999 de l'aranzel, nomenclatura diferent.

Es respectarà la fabricació d'oli de llavor actualment existent, acollint la quantitat de les de sèsam i cacauet que han d'importar anualment per al dit objecte fins al mínim de 40,000 tones.

Per a l'aplicació d'aquestes mesures el Govern s'informarà d'una comissió especial en la qual estiguin representats amb la ponderació deguda els interessos dels productors, fabricants d'olis de llavor, comerciants i exportadors.

Si els poders públics consideren oportú instal·lar taules o llocs reguladors, no hauran d'atorgar-se privilegis ni tampoc a les cooperatives o altres organitzacions especials de venda.

El règim aranzelari dels envasos ha d'ajustar-se a les normes següents:

Que s'obri un compte corrent als importadors, sense que sigui precís les bestretes en metàl·lic.

Que la importació puguin fer-la productors o exportadors d'oli, més els fabricants d'envasos, exigint-se a aquests les garanties degudes.

Que l'exportació dels envasos procedents del règim aranzelari d'admissió temporal puguin efectuar-se per totes les duanes del regne, inclòs les diferents de la d'importació i per qualsevol persona degudament matriculada, sense que sigui precís que l'exportació la faci el mateix importador.

Que s'asenyalí en un 5 per 100 el coeficient o marge d'importació que cal abonar-se als importadors.

Que sigui requisit suficient per a l'abonament dels comptes corrents de la llauna exportada el certificat que es té de sortida amb els documents que es determinen, sempre que sigui expedida per l'autoritat competent a Espanya i que no suposin una nova despesa per als exportadors.

Que s'ampliï a dos anys el termini de devolució concedit per a la llauna.

Que es facin extensius els drets de l'admissió temporal a totes les exportacions d'oli que es facin amb aquets envasos amb o sense marca

registrada, sempre que portin la inscripció «Oli pur d'oliva espanyol» o una altra equivalent.

Les admissions temporals hauran de comprendre tant la llauna com les fustes adequades.

La legislació vigent serà millorada en el sentit exposat; és a dir, que es completarà mitjançant l'admissió de les propostes.

En el cas de què fos derogada, serà substituït per un sistema de evolució en consonància amb ço exposat.

Ha d'ésser decretada immediatament la supressió del dret d'exportació i el Govern haurà de tenir en compte el règim aranzelari en els països concurrents per al seu sistema d'afavorir l'exportació.

Al mateix temps s'atendrà al règim duaner dels països importadors per a obtenir dels convenis el millor partit possible en reducció de drets i tributs, aconseguint sempre quant a l'oli, la concessió per aquest de nació més afavorida.

Haurà de tractar d'obtenir-se que els avantatges s'atorguin als olis purs, amb garantia de qualitat i procedència espanyola.

Tenir amb compte els envasos que en cada país s'assenyalen.

Que el Govern, per mitjà d'una gestió diplomàtica, obtingui de les nacions d'Amèrica que encara no el tinguin decretat, que sigui necessari que en els envasos es consignï la veritable qualitat del contingut.

X.

La cra del cuc de seda

V

EL conjunt d'excrements, de fulles no menjades, de trossos i de nervis és el que s'anomena *llit*. El llit és fàcilment i ràpidament alterable. Per aquesta raó és necessari de canviar-lo sovint treient-lo del contacte dels cuquets per evitar que emmalalteixin.

El canviament de llit s'ha de fer procurant molestar el menys possible els cucs. Aquests no volen ésser ni tocats ni remenats. Va molt bé el paper taladrat del qual hem parlat en un dels articles anteriors.

Quan s'ha de fer el canviament es posen les fulles de paper taladrat al damunt dels cucs. Per cada edat, com ja hem escrit, n'hi han amb forats de diàmetre apropiat. A sobre de les fulles de paper es posen fulles de morera. Els cucs, en pocs moments, passant pels forats, van tots a les fulles per menjar; es pren el paper pels extrems i es trasllada

a un altre canyís o andana que estigui ben net. Després el canyís brut es neteja per posar altres cucs i es treu ràpidament del local tota la brutícia.

En les comarques catalanes on fan la cria, solen fer el canviament de llit a cada despertada; però això és poc. Com que al cuc li és necessària una netedat absoluta, els canviaments han d'ésser més freqüents. Els autors italians, que de sericicultura, a Europa, són els més enterats, recomanen de canviar el llit un parell de vegades durant la primera i segona edat, tres vegades a la tercera, quatre a la quarta i cada dia a la quinta.

En fer el canviament de llits s'aprofita per augmentar l'espai on viuen els cucs. Com ja hem recordat, a mesura que creixen és necessari d'anar-los espaiant, car si estiguessin massa espessos, el creixement seria desigual i es correria el risc que es desenrotlessin malalties. Aquesta operació també és senzilla.

Un cop posades les fulles de paper no s'espera per treure-les que tots els cucs hi estiguin a sobre sinó que abans, quan només una part — prop de la meitat — dels cucs ha travessat els forats, es porten a un canyís net. A sobre dels restants es posa un altra fulla de paper. Així els cucs queden en un espai doble.

L'alimentació ha d'ésser feta de la manera més escrupolosa. En primer lloc convé que sigui més aviat lleugera i freqüent. El costum de donar molta fulla a llargs intervals té sols l'avantatge d'estalviar viatges però presenta l'inconvenient de fer perdre molta fulla que els cucs deixen sense utilitzar i que es perd amb els llits. Això és important, perquè ben sovint el pagès té tendència a criar massa cuc en comparació amb les moreres de les quals disposa i això fa que vagi més aviat escàs d'aliments, car la fulla de morera no la pot substituir amb res més.

La fulla pot donar-se tal com ve de l'arbre, però és millor de tenir-ne sempre una petita provisió en una habitació. Aquesta fulla així conservada en capes primes, haurà perdut l'excés de humitat i haurà pres també la temperatura de l'ambient en el qual són els cucs. Cal, naturalment, evitar que fermenti.

A mesura que el cuc creix necessita més aliments i se li ha de donar fulla en major quantitat. El màxim de voracitat l'assoleix en l'última edat durant la qual en quatre o cinc dies menja més que tota la seva vida anterior.

Es aleshores quan el cuc dona feina i esdevé veritablement molestós i dona angúnies i treballs. Sort, però, que la feina tan pesada no és de llarga duració, sinó hom no seria gaire favorable a aquesta indústria, malgrat la seva senzillesa.

Arribats a l'última edat, els cucs es preparen per a crisalidar. Cap al final esdevenen de color més clara, van amb el cap alt, deixen de menjar i comencen alguns a enfilarse. Això indica que llur vida en estat de cuc, ha arribat a l'acabament, i que cal passar a l'*embotjament*, és a dir, que cal passar a la preparació del capell que és el producte de la indústria.

Cal preparar les *botges*. Les botges són branques seques, sense fulles, ramificades, que es posen a disposició dels cucs perquè aquests hi facin el capell. Segons els llocs, s'usen plantes diferents; el boix, la ginesta, etc., van molt bé.

Un cop les botges han estat posades, els cucs comencen a pujar-hi. Els primers de pujar són aquells que hom ha vist que ja no menjaven i que portaven el cap alt. Un cop pujats els cucs i trobat el lloc apropiat per filar, comencen a fer-se el capell. Per la boca van traient un fil de seda primíssim i donant voltes i voltes es van fabricant una mena de casa o de tomba, arrodonida de formes que recorda un xic la d'un cacauet de dos llavors. Al començament hom pot veure perfectament com el cuc va fent aquesta feina; després, en anar espessint-se les parets per la consegüent sobreposició de capes de fil, el cuc desapareix de la vista.

No tots puguen contemporàniament, ni tots tampoc, un cop a dalt, es decideixen a filar. El crisalidament és successiu, i molts, un cop a les botges tornen a baixar per menjar un xic més abans de la transformació. Aquests, a últim moment, s'adonen que tenen un budell buit i corren a omplir-lo.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

Una riquesa que es deixa perdre

Aquests dies una Comissió de compradors estrangers ha recorregut la Comarca del Vallès cercant canem. Però com que la sembra d'aquest cada vegada ha anat reduïnt-se més i més, pot dir-se que, de fet, les operacions han estat nulles. Les poques realitzades foren al promedi de 240-250 pessetes els 100 quilos, degut a l'escassa quantitat existent i a que als nostres pagesos cada dia els plau menys de conrear aquesta llavor.

I, no obstant, abans era una de les més grans riqueses d'aquesta comarca, i també de la de Balaguer, com ho hauria tornat a ésser avui,

que amb la insuficient collita valenciana, i amb la prohibició d'exportació d'aquest producte per part del Govern italià, és de preveure que es cotitzi a preus elevats.

Una taronja grossa com un meló

Retallem de la informació comarcal d'un diari:

«A Tortosa, un taronger plantat ara fa vint anys, propietat d'un conegut jardiner dels ravals, ha produït enguany fruit per primera vegada, consistent en una taronja del tamany d'un meló dels mitjans.»

«L'arbre és originari de Cuba.»

«Les ventades dels dies darrers el feren caure; a no ésser per això, encara s'hauria desenrotllat més.»

Heus aquí una taronja ben cara de produir.

L'Opius concolor

El nostre bon amic Joan Aguiló i Garsot, de Cambrils, assidu i estimat col·laborador d'AGRICULTURA, ens comunica amb un article que avui tenim el goig de publicar en aquest número, una notícia que bé podem qualificar de sensacional. L'*Opius concolor* resisteix l'hivern de Cambrils.

Això vol dir que ha començat a aclimatar-se a Catalunya, i vol dir, també, que si les coses continuen con fins ara, d'aquí a uns quants anys, potser, la mosca de l'oliva haurà deixat d'ésser aquell terrible flagell que és avui.

Bé val la pena de llençar les campanes al vol!

Els vins espanyols a Bèlgica

Amb motiu de la recent visita a París dels membres de la Unió Professional de negociants de vins i licors de Bèlgica, els diaris francesos fan ressaltar la importància d'aquest país en el consum mundial dels espirituosos.

Bèlgica, que en 1923 consumia 353,349 hectolitres de vi, ha consumit solament en el primer trimestre de l'any present gairebé igual quantitat: 322,576 hectolitres.

França—afegeixen els periòdics francesos—amb prou feines si ha augmentat l'exportació dels seus brous cap a Bèlgica.

Qui s'ha aprofitat, doncs, de l'augment del consum de vi de Bèlgica?

El principal competidor dels francesos ha estat Espanya. Els vins espanyols disfruten, d'ençà de l'armistici, d'una demanda inesperada.

Mentre que en 1913, Espanya solament enviava a Bèlgica 38,600 hectolitres de vi, l'any 1923 hi exportava quatre vegades més, o siguin 156,300 hectolitres, i ha mantingut una proporció anàloga en el primer trimestre de l'any actual amb els seus 72,760 hectolitres.

Nous experiments de lluita contra la mosca

A AGRICULTURA n'hem parlat sovint de la mosca de l'oliva i dels mètodes de lluita. Però no n'hi ha prou encara. Cal parlar-ne més, cal parlar-ne sovint.

Per tres anys la nostra vella Mancomunitat i el Consell de Foment

de Tarragona han fet a les comarques olivereres tarragonines una campanya intensíssima de divulgació dels mètodes de lluita contra la mosca. Aquesta campanya ha donat el seu fruit.

Aquest any a la Cènia els olivicultors s'han unit espontàniament per aplicar el mètode Berlese modificat, en base a l'experiència feta en els tres últims anys. Onze tractaments amb mixtura daquicida (arsenit en lloc d'arseniat i melassa) i tres polvoritzacions amb suc bordalès a l'agost, setembre i octubre.

El nostre bon amic en J. Via, d'Amposta, ens comunica els resultats obtinguts: els oliverars tractats tenien el 80-90 per cent d'oliya sana, indemne del *Dacus*; els no tractats en tenien solament el 10-15 per cent.

En Joan Aguiló, que també ens escriu sobre la qüestió, dona dades encara més favorables: el 95 per 100 d'oliva sana en els oliverars defensats, contra un 5 per cent solament en els no defensats.

L'arsenit, a la dosi de 250 grams, crema les fulles de les varietats d'olivera de la regió (empeltre, farga, morruda, etc.). A 200 grams també. La fórmula definitiva ha hagut de fer-se a base de 150 grams.

Tenim, doncs, una altra demostració que la mosca es pot combatre.

La Tabacalera

A la revista de Cuba *El Tabaco*, del 25 d'octubre, hom troba una notícia interessant.

Diu la revista que a la Junta general d'Accionistes de la Tabacalera espanyola celebrada el 28 de setembre passat ha estat presentada la memòria anyal en la qual consta que en els últims quinze mesos entraren als magatzems de la societat 42.330,387,170 quilos de tabac, procedents de Cuba, Brasil, Santo Domingo, Estats Units, Java i Filipines.

Ara, segons l'esmentada revista, Cuba no ha enviat a Espanya *ni un quilo de tabac* des de el 10 d'abril de 1923 al 30 de juny de 1924, que és el període que comprèn la memòria.

¿Com és possible, es pregunta *El Tabaco*, que, no havent sortit cap a Espanya tabac en rama en el citat període, el Consell d'administració de l'Arrendatària digui que n'ha comprat a Cuba?

Els fumadors d'aquí ja ho sabem, però, que l'Arrendatària no comprava tabac a Cuba.

Un nou pantà

No us feu il·lusions. Llegiu primer.

«El governador general d'Alger, M. Steeg ha col·locat la primera pedra per a una grandiosa presa a Foda, la qual serà capaç de contenir tres cents milions de metres cúbics d'aigua destinada a recs.

M. Steeg ha declarat que es proposa desenrotllar a Algèria una «política hidràulica».

D'això, ben justament, aquell admirat amic nostre, agrònom il·lustre, en diu fer pàtria.

Advertència als emigrants

Un gran diari italià, el *Corriere della Sera*, està publicant unes cròniques d'un seu enviat especial a l'estat de Sao Paulo, al Brasil, en les quals és descrita la infame explotació a què són sotmesos els pobres

emigrants en les *fazendas* de l'interior. Penes corporals com al temps de l'esclavitud, assassinat dels que volen lliurar-se de l'esclavatge, fam, malalties, manca de metges i medicines, treballs pesats sota un sol que crema i sota la vigilància d'agents sense ànima. I, per últim, com a coronament d'una vida de terribles sofriments, una mort prematura en la misèria més negra, en la soledat més paorosa.

L'emigració catalana cap al Brasil és segurament insignificant. Però hem volgut divulgar igualment aquesta notícia.

Qui sap si pot arribar a deturar algun pagès seduït per les propandes de les companyies d'emigració.

Les sorpreses del règim sec

Les que dona els Estats Units són nombroses, molt variades i divertides.

L'altre dia, a Nova York, al llarg de la Primera Avinguda, hi hagué un mercat que assolí un èxit enorme. El mercat era de raïms i els compradors hi aflluïen de manera considerable. La majoria dels compradors venien en automòbils elegants i en els quals hi carregaven grossos coves de raïm.

En un sol dia foren venudes 30,000 tones de raïms, i tot ell serà elaborat a domicili. Cada un és fabricarà el vi, el qual tindrà l'avantatge d'ésser pur.

Feta la llei, feta la trampa.

Però es tracta, en aquest cas, d'una trampa que tard o d'hora donarà resultats satisfactoris pels viticultors.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Res de nou ha esdevingut que mereixi atenció en els mercats o que valgui la pena d'ésser consignat. Uns mateixos preus migrats, que els vinyaters miren amb indiferència perquè els set rals i mig o nou que es prometen, ni de molt arriben, no ja a illusionar, sinó ni a satisfer les necessitats que comporta el treball de la vinya. Ja és de veure, doncs, si les necessitats de la vida, fins dintre de la parquedat rural, queden inateses.

Reaccionarem tan prompte com convidria?. Probablement, no; però a l'aguditzar-se les situacions de malestar, tal volta imposin aquella atenció als governants que de temps convenia tenir ben ferma. Però els símptomes van més a considerar la política, en el baix sentit del mot, que en preocupar-se de les positives i urgents necessitats de les majories.

Va somorta l'oferta i demanda; van amb lentitud desesperadora les poques — migrades — negociacions de tractats o concerts amb els països estrangers; va ensonyada la tendència econòmica, que més fita als

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passeig de Gràcia, 76



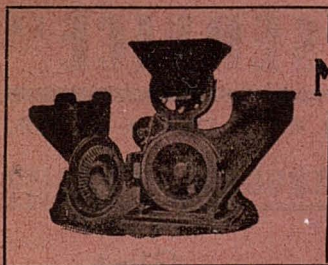
Telèfon: A 1944
Apartat 225

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



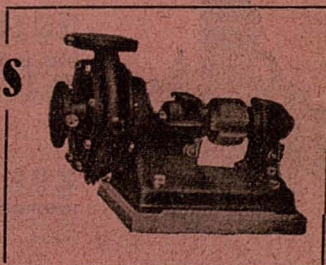
Molins IDEAL

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

MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**G. E. B. R.
KÖRTING**



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

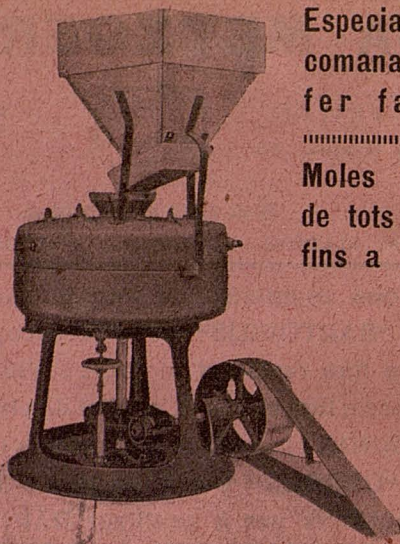
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Molí horitzontal
amb moles d'Es-
meril per a triturar
tota classe de
grans i altres
matèries

§

Per a informes, adreçar-
se als constructors:

**Manuel
Blasi, S.A.**



Especialment re-
comanable per a
fer farinades

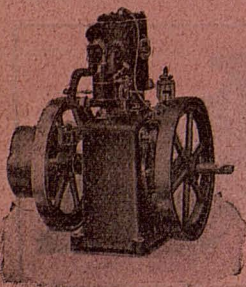
Moles d'Esmeril
de tots diàmetres
fins a 1400 m/m

§

Passeig de
St. Joan, 13

Barcelona

Telèf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679



MOTORS

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

“SERVICE”

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS

PER A LLUM
I FORÇA

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

MOTORS SEMI-DIESEL

“CLIMAX”

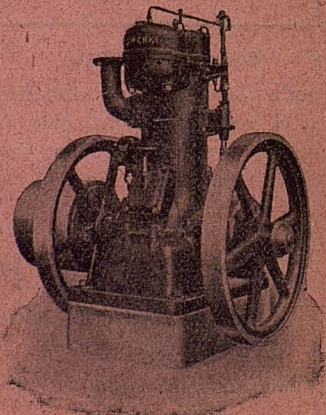
PER A OLIS PESATS

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

Bailèn, 19 ~ BARCELONA



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

impostos que a obrir vies de riquesa, o tan sols a fer que reviscolin les que la indiferència deixa que s'enrunin.

Anem a cloure l'any amb un balanç desastrós, en el que paguem bona part del passiu els soferts productors ¿Seguirà 1925 amb semblant faisó? No és possible preveure-ho, però si les cosasses que es compten d'aveniments de nova gent més entesa en ciència econòmica fossin certes, potser arribariem encara a temps de deturar la fallida que tenim planant damunt. Que sigui veritat i prompte; més per Déu, que no ens portin els reis a uns sabiassos teòrics i plens de bona intenció, bons per a una reclama patriòtica, més en la realitat, més àcids que el vi-nagre.

Aquestes línies no seran — clar que no — una impressió mercantil, però són, en canvi, el més general sentir dels que, ben injustament, estem pagant la trencadissa de premsa que els polítics i les politiqueries feren i fan a ciència i paciència nostra.

PERE J. LLORT

Olis

Hom no sap pas el què ha de fer; per una part ens treuen la taxa, però per altra no volen que el preu de l'oli s'apugi gens; més tot això n'ho s'ho escolta pas el moliner, i tant el d'Andalusia com el de casa nostra, fabrica oli, obtingut d'olives cares i que li costa a molt més del preu de taxa, el que vol dir que aquestes disposicions són preses amb la major indiferència per part dels que amb oli tracten.

L'exportació es veu gravada per un impost, que dificulta el seu des-entrotllament i que repercuteix en contra dels olis fins aragonesos i catalans d'una manera enorme.

El mercat es veu desanimat d'una manera grossa, poc vista en altres anys i a la mateixa època; només es compra el que estrictament es necessita, i el moliner es veu obligat a guardar les existències si vol vendre al preu corrent, que sempre és més barat que el que a ell li costa.

La situació és igual a tots els mercats productors; a Andalusia, no obstant, tenen més resistència i no ofereixen llurs olis, si no que els guarden esperant que tard o d'hora vindrà un millorament de preu i podran vendre al preu desitjat.

França i Itàlia, no donen, per ara, senyal de venir a fer llurs compres als nostres països; els preus els són més favorables a Turquia i a Grècia, i allí s'han instal·lat per ara.

No creiem pas que els olis baixin de molt, però per això no cal pas aventurar-se gaire, ni tampoc despacientar-se, puix un decaïment d'ànim del productor faria que la baixa vingués a passos de gegant.

Les transaccions no han sigut moltes, però podem apuntar les següents:

País, Reus i Tortosa, s'estan pagant a 52 i 54 duros, segons llur acidesa.

Els Aragons, a 58 i 60 duros; els Borges, a 59 i 61 duros; andalusos corrents, a 52 i 54 duros, segons acidesa, i en els fins, no tenim pas cap data que ens pugui orientar per no conèixer operacions de dita classe.

Hem d'advertir que el nostre mercat és el més ensopit de tots els de

la regió, puix en els punts de producció hem vist que els preus superen de molt, pels que aquests dies s'han cotitzat al mercat barcelonès; per exemple, a Borges, s'han pagat olis a 43 rals els 3'900, mentre el preu de Barcelona pels mateixos olis no ha arribat pas a 41 ral.

Els olis refinats d'oliva tenen també un fort atur, i es cotitzen les procedències andaluses a 59 duros i les locals a 60 duros.

Els olis de llavors es continuen cotitzant amb una mica de baixa; es paga el cacau, a entrega immediata, a 235 pessetes 100 quilos, mentre entrega febrer es podria comprar a 220.

Els olis de sulfur, estan paralitzats, els de saboneria ni solament arriben a cotitzar-se, oferint-se, encara que dèbilment, entre 150 i 155 pessetes 100 quilos; els de baixa acidesa són molt recercats, arribant-se a pagar a 175 i 180 pels de menys de deu graus, sobre vagó origen.

LISINI ANDREU

Cereals

Ja s'ha fet pública l'evaluació de la darrera collita de blat, de la que es collegeix que és insuficient per a les necessitats del consum.

Això, com és natural, ha produït a certs elements de les regions bladeres una forta alarma, perquè preveuen amb aquest motiu una possible permissió d'importació de blats estrangers, i encara que tingués sols un caràcter temporal, els fa por una permissió d'aquesta natura perquè remouria qüestions que feia temps que hom donava, amb més o menys raó, per resoltes.

De totes maneres, hi ha qui sosté que no cal témer la competència d'altres centres productors per a proveïment interior, perquè es pretén que el blat estranger no podria sortir a menys de 68-70 pessetes sobre vagó port.

En quant a l'estat del mercat, s'està passant per un període de gran estacionament; ja han passat a millor vida aquelles fluctuacions originades per la pretesa llei de l'oferta i la demanda, — amb l'agiotatge més o menys dissimulat darrera la porta — ara, els conflictes sorgeixen sempre entre els productors i les Juntes de Proveïments. Ja havem progressat! Abans, quan vèiem una puja persistent i continuada del blat, podiem predir amb tota seguretat una puja automàtica del preu del pa, sense que ningú ens tingués per un Mahoma precisament, però avui dia la cadena blat-farina-pa, ha estat trencada per la destoral de la Junta Provincial de Proveïments.

Hi hagué un moment en que semblava imminent una autorització d'augment del preu del pa: els comerciants — que en són de vius! — apretaren un xic més el cargol, pensant-se que allò era una cosa segura. I heus aquí que no s'ha concedit l'autorització aquella, però el bon comerciant tampoc ha semblat fer-ne esment, tant per tant ja li va bé el preu d'ara. ¡I qui sap si encara pensaran donar alguna altra volta al cargol, que tot pot ésser!

No donem nota dels preus, perquè serveix perfectament la del número anterior; tan i tan encalmat es troba avui el mercat.

LLUIS MARSAL

Fruita seca

El mercat està bastant encalmat, especialment en l'avellana, en la qual no hi ha la febre dels passats mesos, en que es va arribar a pagar la negreta escollida a 140 pessetes sac de 58,400 quilos.

Els preus d'avui per a entregar de seguida són de 116 a 118 pessetes sac; no obstant aquests preus, es fan ajustos per a entregar el mes de gener proper, al preu de 125 pessetes sac de 58,400 quilos.

Les ametlles han fet una mica de baixa, però com en queden poques per la poca collita que hi ha hagut aquest any i per les moltes demandes, sembla que es sostindran al redòs dels 40 duros quintar, segons les classes.

Actualment es còtitzen els següents preus, sobre vagó estació de Barcelona.

Ametlla en gra: llargueta propietari, a 565 pessetes; Esperança primera, a 565; ídem segona, a 547; comú, a 515; marcona, a 560; planeta, a 570; Mallorca escollida, a 620; ídem propietari, a 590; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra, primera, a 495; ídem segona, a 480, els 100 quilos.

Avellana en closca, negreta extra, a 130 pessetes els 58 quilos.

Garbellada, a 125; propietari, a 120.

Pinyons pelats castellans, a 370 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HÒMS

NOTICIARI

La Redacció i l'Administració d'AGRICULTURA desitgen per als seus subscriptors i llegidors tots, unes bones festes de Nadal i una anyada nova que ens porti més motius de joia que la que acabem de deixar.

— *L'explotació de boscos.*—Havent acudit molts propietaris forestals a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre alarmats pels perjudicis que els ocasiona i que els ocasionarà en l'esdevenidor el Reial decret sobre aprofitament d'arbres de muntanya, de ribera i altres, publicat a la *Gaceta* del dia 4, el president d'aquella entitat, senyor Baró d'Espornellà, ha tramès al president del Directori un telegrama insistint sobre la necessitat de la suspensió de la susdita disposició.

— *La taxa de l'oli* ha estat finalment abolida i s'han deixat sense efecte les incautacions, a l'objecte, entre altres raons, que «des feines agrícoles de recollecció i d'elaboració dels olis es desenrotllin dintre d'una completa normalitat».

¿Volen dir, però, que ara, al mes de desembre, aquestes mesures han arribat a temps?

— *L'alcohol i els vins.* S'ha fet públic un R. D. disposant que continui en vigor durant el corrent mes, l'aplicació de l'article primer del

Decret de primer de setembre proppassat, no permetent l'encapçalament de vins ni la fabricació de misteles amb altres alcohols que el de vi.

— *La collita de l'oliva.* A la Conca de Barberà ens diuen que toca al seu terme. Tots els molins d'oli estan ja en funcions, rendint les olives quelcom més que l'any passat.

— *Duana habilitada.* Ha quedat favorablement resolta l'habilitació de la Duana costera de Sant Feliu de Guixols, per a exportar desperdicis de suro i importar segó, garrofes i mongetes.

— *La pesta porcina* ha estat declarada oficialment al poble de Benifallet, i extingida al d'Uldecona.

— *Patates que fugen.* Des de fa uns quants dies s'estan comprant patates a totes les hortes dels voltants de Madrid i de la província de Toledo, amb destinació a Barcelona i València.

Això ha produït una puja en el mercat, de cinc cèntims el quilo. La puja continuarà, i és molt possible, demés, que de seguir l'exportació de patates cap altres províncies, el mercat de Madrid arriba mancat de patates.

— *El conreus arbitraris.* La *Gaceta* publica una reial ordre ampliant en sis mesos el termini concedit per reial decret de primer de desembre de 1923, per a poder sol·licitar la legitimació de roturacions arbitràries a què es refereix l'esmentat reial decret.

— *El temps* ha estat variable durant la quinzena. Al costat d'alguns delitosos dies tardorals hem tingut alguna que altra bona plujada que ha resultat beneficiosa en gran manera pels sembrats. De continuar el règim hivernal començat sembla que enguany no haurem de patir tant de set com l'any passat, perquè solament amb les pluges de tardor les deus han revingut un bon xic.

— *El port de Tarragona* ha donat sortida durant la quinzena, a uns 5,000 bocois de vi, 3,000 sacs d'avellana en gra i 1,000 amb clofolla, 400 sacs i 300 caixes d'ametlla en gra i 50 amb clofolla i 200 caixes de nous.

— *A la plana de Vich* han taxat el preu de les patates a 27 pessetes el quintar. La notícia ha estat rebuda pels pagesos amb molt poc entusiasme.

— *Prohibició de tallar boscos.* La *Gaceta* publica una disposició prohibint les tallades a destrall dels boscos i vernedes de propietat particular, poblats d'arbres el nom dels quals expressa.

— *Ens diuen del Penedès* que els vins blancs es paguen en aquella comarca entre vuit i nou rals grau-hectolitre. Els negres han sofert una lleugera baixa.

— *Més Reials Ordres.* Pel Ministeri de Foment s'ha promulgat una Reial Ordre, disposant que aquest recordi als governadors civils de les províncies on es conrei l'olivera, el més exacte compliment de les disposicions contigudes en la Reial Ordre de 29 d'octubre de 1923.

També publica la *Gaceta* un altra Reial Ordre ampliant fins el dia

15 de desembre actual, a la una de la tarda, el termini per a la presentació de sol·licituds dels agricultors que desitgin realitzar experiències del conreu del tabac en l'any vinent.

— *El Congrés Nacional de Viticultors de Llevant* ha terminat les seves tasques, havent tingut lloc la sessió de clausura el 30 del mes passat. L'assistència a les sessions ens diuen que ha estat nombrosa.

Bibliografia

EL CRÉDITO AGRÍCOLA. HISTORIA, BASES Y ORGANIZACIÓN, per *Lluís Redonet i López Dóriga*. Biblioteca agrícola española Calpe. — Un volum de 354 pàgines. Relligat, 14 pesetes.

Heus aquí una qüestió viva i palpitant a Espanya, i per això potser, perquè és viva i és palpitant, hom no li dóna solució, única manera perquè s'eternitzi la vida i la palpitació.

És cosa convinguda i sabuda que el problema del crèdit constitueix la base del floreixement agrícola del país. Sense diners, al camp és impossible la modernització dels mitjans de conreu, són inútils o quasi inútils les propagandes. Valdran més cinc anys de crèdit, establert com cal, que cinquanta de propaganda, per més que aquesta sigui feta segons les normes fixades recentment pel directori militar en el decret de reorganització dels serveis agrícoles.

Els agricultors fa anys que invoquen el crèdit i llurs invocacions eren arribades als governs, tant és així que alguns ministres de foment (Eza, Calbeton, Alba, Cambó i Calderon) havien estudiat la qüestió i formulat projectes. Però tot s'ha quedat sempre a mig camí. Fins el projecte de la Junta per l'estudi del crèdit agrícola està mig perdut.

No existia — o almenys no coneixem — cap estudi orgànic sobre el crèdit agrícola com aquest que ens dóna el senyor Lluís Redonet i López Dóriga, en el qual no sols hom troba la història i l'aplicació a l'estranger, sinó també les bases jurídiques i econòmiques per l'aplicació del crèdit.

És ben bé un estudi complet, orgànic i minuciós que honora a la Casa Calpe, avui benemèrita de l'agricultura, del qual hom no podrà prescindir quan un dia o altre arribi l'hora d'implantar, finalment, el crèdit agrari.

LA CUENCA POTÁSICA DE CATALUÑA. Minas de potasa de Suria. Un fulletó de 40 planes amb gravats.

Amb quant de goig hom fulleja aquest opuscle! Catalunya, terra pobre, ha trobat, finalment, una riquesa minera considerable. Fins ara

la potassa procedia d'Alemanya (Stassfurt) i de França (Alsàcia). Ara també procedirà de nostra terra i serà una font de prosperitat i de riquesa agrícola i industrial.

En un dels pròxims números farem un ample resum d'aquest fulletó perquè els nostres llegidors coneguïn la importància dels jaciments potàssics de Súria.

R. S.

CONSULTORI

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

S. A., MAYALS. — El suc esterilitzat de raïms es fabrica de la següent manera. Li direm sols l'essència del procediment.

Most concentrat. El most es concentra escalfant-lo al buit. Hi ha també un procediment italià, Monti, que concentra en fred. Aquest segon procediment és millor, car el most no perd gens d'aroma.

Most esterilitzat. S'afegeix al most anhídrid sulfurós perquè es defeqüi durant 24 hores. Després es filtra, es pasteuritza i es posa en ampolles esterilitzades.

Alguns, amb mala fe, car la llei ho prohibeix, hi afegeixen antifermentatius.

P. R. U., CIUTAT. — Hem tramès la seva carta al Sr. Soler.

R. C. R., IGUALADA. — Com distingir el sexe dels coloms. Pels coloms és un xic difícil. Un sistema és fixar-se — tocant amb atenció — els ossos en forma de forquilla que les aus porten al pit; si són molt separats (si la forca és oberta) es tracta de femelles; si són molt junts, mascles.

Un altre sistema és posar el colom en companyia d'un altre de sexe conegut. Si són dos mascles: baralla segura. Si hi ha un mascle i una femella, aquell colma de reverències la companya. De vegades, però, si el mascle ha estat separat de la seva companya, empaita la femella que se li posa al costat, però aquesta fuig sense defensar-se. Si són dos femelles: es contemplen, i al màxim, algunes tímides becaes.

Per últim, un altre sistema. Es posa el colom damunt la mà esquerra i se'l manté amb la dreta. De cop, agafant-li les ales amb la dreta, se l'aixeca vivament. Tot just l'ocell ha perdut el seu punt d'apoi damunt la mà esquerra deixa pendent la seva cua si és mascle i l'aixeca si és femella, per deixar-la caure de seguida. Cal, doncs, fer ràpidament el moviment, car l'aixecament de la cua és quasi instantani.

En els coloms adults, és més fàcil el reconeixement seguint el segon dels sistemes descrits. Els mascles davant de la femella fan reverències i tomben al voltant de si mateixos, emetent aquell so característic com un ronc que no sabem com s'anomena.

No coneixem cap obra que tracti de la cria de coloms.

R. S.

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

Vins SABATÉ

F. GARCÍA RUANO
Lauria, 100 - Telèfon 1614 G.
BARCELONA

§

Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

"Centro Vitícola del Panadés"

VILAFRANCA DEL PENADÉS
(Barcelona)

JAUME SABATÉ

Telèfon 1

DEMANIN-SE CATÀLEGS

D'ací i d'allà

Magazine mensual

AQUEST maga-
zine és la crò-
nica vivent de tots
els fets per qualsevol
concepte memora-
bles i curiosos: els
esports, les modes,
les curiositats cien-
tífiques, etc., etc.
L'exemplar: 1'25



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

Elevador Multicel·lular

CARUELLE

Constructor:

A. Piñol

LES FRANQUESES

Província de
Barcelona

La bomba que
menys gasta

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

~

USINES SCHLÆSING FRÈRES & C.^o - MARSELLA

Casa fundada en 1846 - Societat Anònima per accions - Capital: 3.600.000 francs
Tres fàbriques: Marseille, Septemes i Arles

Tractament dels vins,
ensofrat del most, etc.
Suprimeix amb gran
avantatge les mexes
ensofrades

SOFRE MARÇA GLORIA SCHLOESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa ga-
rantida 95 %^o. Constitueix l'ensoframent ideal,
pràctic i econòmic de fudres, bucols i per a tots
els usos enològics

Per a informes i fu-
llets dirigir-se a **J. DORGEBRAY, Via Laietana, 12-BARCELONA**

IMPORTADOR EXCLUSIU I DEPOSITARI GENERAL PER A ESPANYA

Agricultors!

Si voleu estalviar temps i
diner, us interessa conèi-
xer els **CULTIVADORS**
"MODEL"

Detalls i ca-
tàlegs gratis



VICENS VILA

Passeig de Gràcia, 88 - Barcelona

Camp d'experiments i ensenyança
gratuita, de 7 a 1, tots els dies, inclús
els diumenges,
Cambrils, 34 i
Cami St. Ge-
nís, 2. Parada
amvia grao-
nada Vallcarca

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

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

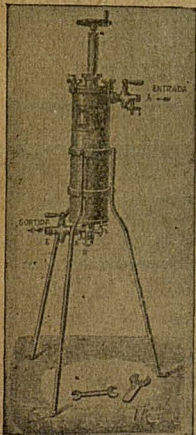
Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

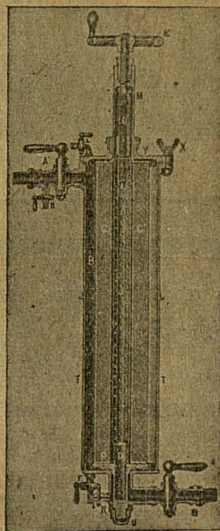
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 15
Barcelona



Diversitat de models i tamanyes de FILTRES «SIMONETON» per a vins i mares : Filtre «Universal» per a vins, licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amiant, etcètera, etc.



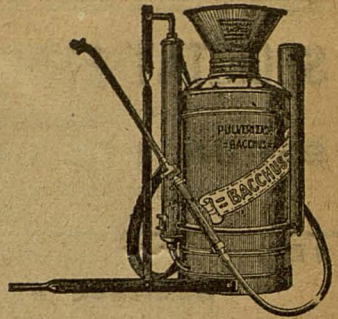
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

SULFATADORA BACCHUS a 70 pts. una

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

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA
Descompte a Cambres i Sindicats Agrícoles

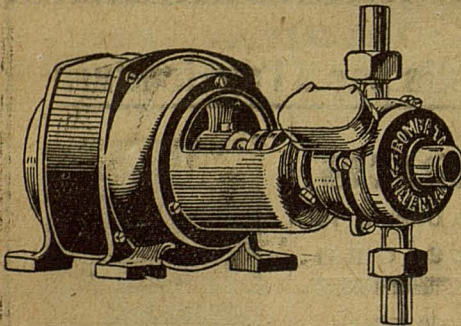


LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
BARCELONA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa



La **BOMBA** que **ÉS LA**
reuneix les car- **TANK**
acterístiques
més avantatjoses

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

Constructor exclusiu:

J. Maristany Casajuana

Oficines i tallers: Prim, 86
Telèfon 265 B - BADALONA

VITTORIO SERRA

Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 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-
cídes Anticriptogàmics de la

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

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

CLAPÉS Y JULIÀ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amontiac i Nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

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
Telegrames:
"Gullinoatg"

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 mol-
lins a Vilafran-
ca del Penadès

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

PARIS

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
:: BOUIAE D'AUZON ::

Agent-Depositari exclusiu:
M. A. PLANAS

Establert-Juliol 1924

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

Passeig de la Indústria, 32
Direcció Telef.: "MAPLANAS"
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



ALTHEIN

Pinso melassat sec per a tota mena de bestiar - Rendeix la major utilitat per a l'engreix i la producció de llet

Es un excel·lent complementari per al cas de treballs de farga

L'**Althein** està exempt de tota generació patògena i és presentat com un segó.

Composició promitàjana i comparada

	Althein	Ordi	Civada	Blat de moro	Gar-rofa
	%	%	%	%	%
Aigua.	3'56	14'—	12'40	12'70	13'—
Greixos	0'59	2'30	5'20	4'70	0'50
Cel·lulosa	9'85	4'90	11'20	2'30	9'10
Matèries amilàcies	65'39	66'10	57'80	68'60	69'97
Matèries protèiques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
<small>(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)</small>					
Cendres.	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
<small>(El 0'15 % d'aquestes cendres és àcid fosfòric assimilable)</small>					
	100'00	100'00	100'00	100'00	100'00

(Anàlisi de l'Institut d'Inspecció i Comprovació de Leipzig).

L'**Althein** és, doncs, un producte de gran nutrició que, barrejant-lo amb el pinso de grans, n'augmenta el rendiment.

És interessant remarcar que l'**Althein** conté en la seva constitució, un 10 % menys d'aigua que les altres substàncies i això fa que sigui un 10 % més bon preu.

Dosis per a barrejar per meitat amb els grans QUILOS

Cavalls grans	(pesant de 650 a 800 quilos)	2'500
» mitjans	» 500 a 650 »	2
» petits	» 350 a 500 »	1'500
Bous d'engreix		2'500
» de treball		2'500
Vaques de llet		2
Vedelles.		0'250 a 1'200
Bens.		0'075 a 0'250
Moltons d'engreix		0'075 a 0'300
Porcs	(per 100 quilos de pes)	1'

Per a donar-lo es reparteix amb els pinsos del dia, **substituint una part de l'aliment ordinari per l'Althein corresponent.**

Es convenient humitejar-lo una mica abans de donar-lo per a que no sigui tan eixut.

L'**Althein** és ensacat a 80 quilos.

15694