

AGRICULTURA

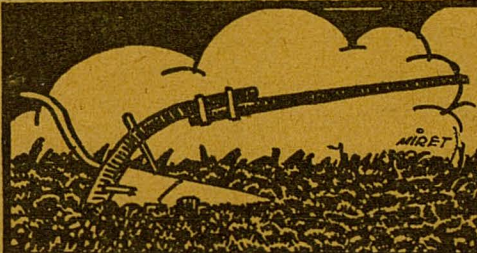
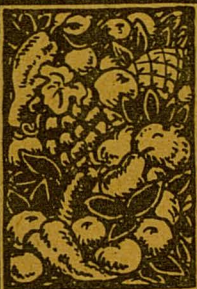
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

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

Any VIII 5 desembre de 1924 Núm. 23



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 - Teléf. A. 4978 - BARCELONA

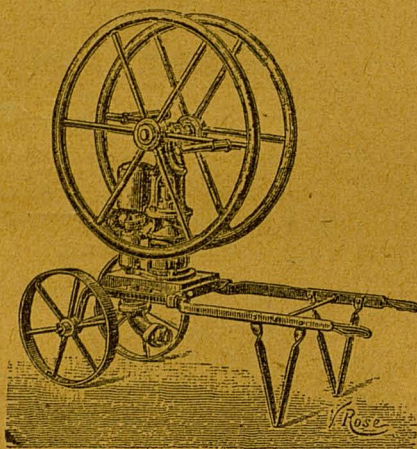
No són venen-
nosos - No
corroïxen

Demaneu nos-
tre fullet

VEREMA

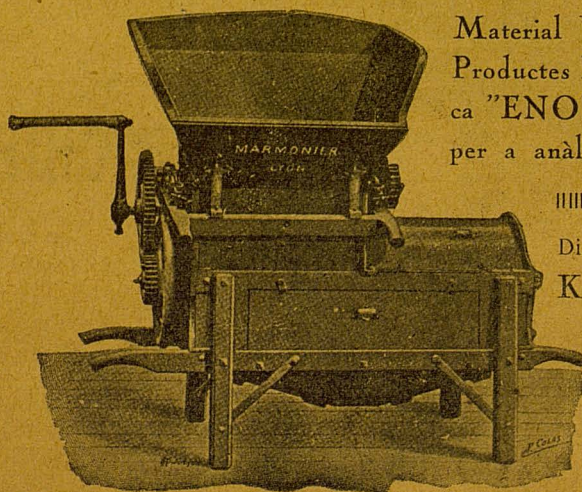
Material i maquinària per
l'alaboració : Vagonetes,
Trepitjadors de 2 i 3 ci-
lindres : Trepitjadors
Separadores i Escorredo-
res : Construcció nacional
i estrangeres.

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

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

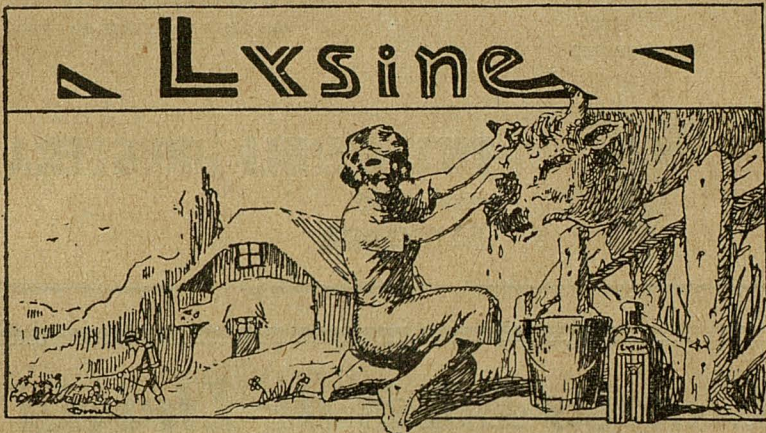
Tractament dels vins,
ensofrat del most, etc.
Suprimeix amb gran
avantatge les metxes
ensofrades

SOFRE MARCA GLORIA SCHLOESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 %. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fudres, bucois i per a tots els usos enològics

Per a informes i fulls
llets dirigir-se a **J. DORGE BRAY, Via Laietana, 12-BARCELONA**

IMPORTADOR EXCLUSIU I DEPOSITARI GENERAL PER A ESPANYA



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. ☛ Fulls especials a petició.

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

J. ROIG CHOVAR

Muntaner, 53-Tel. 2390-A
BARCELONA



BOMBES

TUBERIES - MOTORS

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

Camps Elisis de Lleyda

Gran Centre de Produccions Agrícoles
Fundat per D. Francesc Vidal i Codina en 1864

Dirigit per D. Silvi Vi-
dal Pérez, proveïdor
de l'Associació d'Agri-
cultors d'Espanya.

///

Especialitats que recomanen a
aquesta antiga i acreditada casa:

Arbres fruiters

en grans quantitats, de les es-
pècies i varietats més superiors
que en tot Europa es cultiven.

Ceps Americans

Empelts, barbats, estaques, in-
jectables i plantacions / Cereals
de gran producció, llavors alfals,
trèbol, remolatxes, naps, etc., etc.

S'enviaran
gratis els catà-
legs de les dife-
rents seccions
que es dedica
aquesta casa
a tots els que
ho sol·licitin.

// Direcció
telegràfica:

«Vidal-Camps

Elisis - Lleyda»

Telèfon n.º 28

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

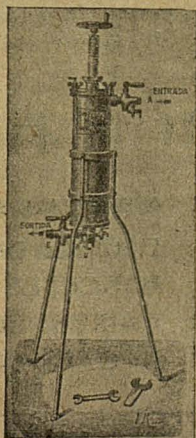
La única que
s'instal·la sense
baixar al pou. Pot
funcionar a mà

~

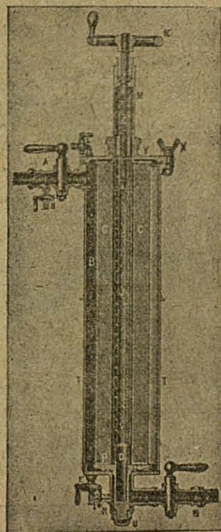
Maquinària i aparells per a l'agricultura

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., 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.



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

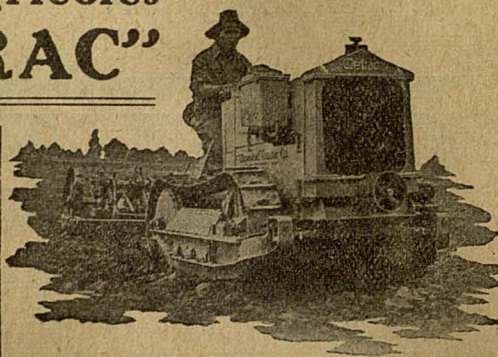
"CLETRAC"

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

Demaneu catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA



Báscula IDEAL

Per al Camp
(PATENTADA)

Demaneu
el fulletó
explicatiu

adaptable per
arreu i fàcilment
transportable

R. ROCH H.

FÀBRICA DE
BÀSCULES I
CAIXES PER
A CABALS

Carretera Coll Blanch, 31 : Tel. 484 H : (Hospitalet) 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 Americà, 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 americà, 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

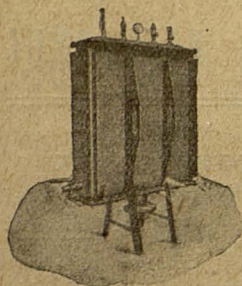
Trafalgar, 76

Telèfon 1966 S. P.

Apartat 625

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



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

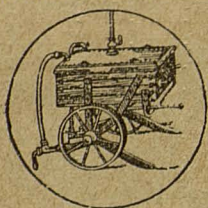
Bàscula portàtil VILA

BEZIERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÒMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins

— Molt sòlid —
Preu reduït

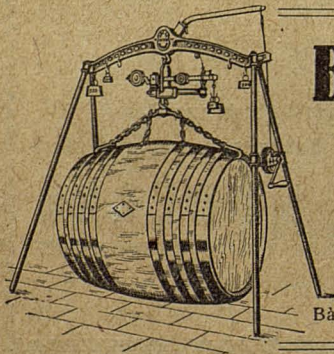
PRODUCTES ENOLÒGICS

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



Báscules ARISÓ

Sans, 12 - BARCELONA

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

CAIXES D'ACER PER A VALORS
AMB CLAU I SENSE

Nou sistema patentat d'un sol bloc massís
INFRACURABLES, contra FOC i SOPLET

Bàscula Grua portàtil model 207 — Demani dibuixos i preus

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 : Crida als pagesos, per *August Matons*.—La Conferència de l'Oli, per *Jaume Carrera*.—L'organització científica del treball agrícola, VI, per *Josep Mallart*.—Una malaltia de les arrels de les escaroles, per *Joan Aguiló i Garsot*.—El nou pasteuritzador II, per *P. M.*.—La cria del cuc de seda, IV, 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.

Crida als pagesos

UN amic, l'altre dia, parlant dels pagesos—dels nostres pagesos—remarcava un tret de llur tarannà, que mereix d'ésser comentat.

Deia l'amic: Si agafeu una revista agrícola estrangera qualsevol, al costat d'articles de tècnics trobeu una col·laboració espontània d'agricultors en una proporció considerable. El pagès francès o italià no es limita a llegir les revistes agràries. Hi escriu també, intervé en les polèmiques i discussions, exposa les seves idees, és un factor important en el descabdellament del pensament agrícola del seu país. El nostre, en canvi, viu arreconat com si els problemes agraris no l'interessessin.

El tècnic, té—donada la seva formació intel·lectual—una forta tendència a teoritzar, a enfocar les coses des d'un punt de vista purament abstracte. Per això una revista feta exclusivament per tècnics acaba per allunyar-se de la pràctica i per constituir una mena de torreta de marfil on es discuteix acadèmicament de coses no completament vives.

El pagès, amb el seu seny i la seva experiència, té el do de fer retornar aquestes discussions al terreny de la realitat viva i palpitant.

Al nostre parer, el nostre amic tenia raó.

És necessari que els nostres pagesos imitin llurs col·legues de l'estranger i comencin d'una vegada a ocupar-se en les revistes de les

seves coses i que parlin ells directament sense esperar, com fan ara, que siguin sempre uns altres els que parlin per ells.

El nostre agricultor llegeix poc i escriu encara menys. Hauria de llegir i escriure més. En Jaume Raventós sol dir que no hi ha al món cap més categoria social que sàpiga tantes coses com el pagès. És una paradoxa, evidentment, però, com totes les paradoxes, està saturada de veritat. Són aquestes coses que sap el pagès, les que hauria de dir: la seva experiència múltiple, les seves observacions, els seus triomfs i les seves dificultats.

Ja fa molt temps, potser tres anys, en un *Comentari*, feiem, en aquest sentit, una crida als lectors. AGRICULTURA deiem, si no recordem malament, no és un vedat on hi puguin caçar solament l'amo i els amics de l'amo. És terra de tothom, lliure, oberta a totes les idees, a tots els vents, encara que siguin de fronda. Tothom que vulgui té a la seva disposició aquestes planes.

La conversa sostinguda amb el nostre amic ens dona peu, avui, per repetir la crida. I la repetim amb més confiança. Podem dir, sense supèrbia, que en aquests anys hem lligat a la nostra obra els nostres lectors. Avui hi ha entre ells i els que omplim quinzenalment aquestes planes una comunitat d'idees i d'aspiracions, no sols potser, en el camp agrícola.

Precisament en els últims mesos la nostra subscripció ha anat creixent amb progressió constant, ço que ens enorgulleix profundament i ens demostra que la nostra tasca és coneguda i apreciada. Però nosaltres no ens proposem solament, en oferir les nostres planes, de proporcionar als pagesos un mitjà per exposar lliurement llurs idees. Volem també que, a través de la nostra revista, els agricultors estableixin una relació entre ells.

Moltes vegades s'ha dit que el pagès català viu isolat. El món, per ell, s'acaba a una hora del seu tros. Tota la immensa i febrosa activitat del món li és desconeguda. Ignora no sols que fan els altres pagesos d'altres països, sinó el que fan els seus compatriotes a pocs quilòmetres de distància. La comunicació a través de les planes d'AGRICULTURA pot obviar en part aquest inconvenient.

No ignorem que una de les dificultats que es presenten als nostres possibles col·laboradors està en la forma, en el redactat dels articles. A part el fet que alguns autèntics agricultors honoren les nostres planes i vencen, amb bona voluntat aquest escull, hem de declarar que AGRICULTURA no és pas una revista literària on hom hagi de cercar la perfecció estètica. Ço que importa són les idees, i tothom que tingui seny és capaç d'exposar prou clarament les que li bullin al cap.

AUGUST MATONS

La Conferència de l'Oli

LA setmana passada va tenir lloc a Madrid la Conferència de l'Oli, convocada pel Consell de l'Economia, per a estudiar tots els aspectes que presenta el comerç de la producció olivarera d'Espanya, i treure'n els ensenyaments susceptibles de millorar el rendiment d'un dels articles més importants de l'economia del país. La Conferència havia estat precedida d'una informació pública, basada en un qüestionari excessivament extens per atènyer, no sols els problemes exclusius de l'oli, sinó generals, d'una política econòmica d'Estat.

Però el problema de l'oli pot sintetitzar-se en tres qüestions essencials: producció i consum interior, exportació i admissió temporal d'envasos. Els altres problemes són secundaris. La Cambra de Comerç de Barcelona va trametre oportunament un informe que constitueix una brillantíssima exposició del problema de l'oli. Començant per analitzar la qüestió de la producció veiem que assoleix un promedi anyal de 300 milions de quilos, amb tendències a augmentar per l'extensió de la superfície de conreu. Aquesta producció és molt superior a les necessitats del consum. El senyor Bahamonde, representant de la Junta Central de Proveïments a la Conferència, va sostenir que el consum el calculava en 280 milions de quilos, però les seves dades són evidentment exagerades.

El promedi registrat per l'Anuari Estadístic d'Espanya des de l'any 1914 al 1922, dóna la xifra de 226 milions, la qual cosa equival, segons el cens espanyol de 1920, a un consum anyal per habitant de 10 quilos 300 grams, quantitat que s'aproxima a la d'altres països que la calculen en 10 quilos. En aquesta xifra de consum total van compresos els 15 milions de quilos que utilitza cada any la indústria conservera. Com que la xifra exacta de producció no és de 300 milions de quilos sinó que, en general, és més elevada (l'any 1915 fou de 325; l'any 1917 fou de 425; l'any 1919 fou de 340), pot estimar-se en 100 milions de quilos la quantitat d'oli exportable. El promedi anyal d'exportació ha estat de 50 milions, i, per tant, contra el que opina el senyor Bahamonde, no hi ha dèficit entre el consum interior i l'exportació, encara que fossin exactes les seves xifres de 280 milions de consum i 50 milions d'exportació, o sigui 330 milions, perquè el possible dèficit d'un any queda compensat amb el sobrant d'un altre.

La prova que no hi ha dèficit és que d'ençà de la guerra fins avui, mai no ha mancat oli a Espanya, i això es comprèn perquè l'exportació sols un any ha engolit els 100 milions que es calcula com a sobrants. Heus ací les quantitats i llur valor:

Any	Quilos Millions	Ptes. Millions
1914	45	44'8
1915	62	67'5
1916	85	88'8
1917	78	81'6
1918	38	38'7
1919	100	112'2
1920	54	54'3
1921	48	105'5
1922	40	102'1
1923	52	125'2

Aquestes xifres mostren que l'exportació sols ha assolit el 33 per 100 de la producció mitja l'any 1919. Mostren també els alts i baixos enormes que ha sofert alguns anys, fins arribar a un nivell bon xic igualat de 1921 a 1923, que és baix en relació a altres anys anteriors i que coincideix també amb el període d'un gran augment en els preus de l'oli als mercats estrangers. En efecte, 52 milions de quilos en 1923 han valgut més que 100 milions l'any 1919, ço que equival gairebé a un preu doble en quatre anys.

Aquestes grans oscil·lacions en l'exportació provenen de la política seguida pel Govern espanyol respecte el consum interior de l'oli. Els Governes, davant l'encariment de la vida, han considerat l'oli com un article indispensable al consum del poble, i ha estat objecte de taxes, de requisos, d'entrebancs en la circulació, etc., etc. I aquesta preocupació pel preu baix de l'oli sembla que encara continua avui com anys anteriors, puix l'esmentat senyor Bahamonde va dir a la Conferència: «Estic conforme amb la llibertat de comerç: hi estic també amb que no es prohibeixi l'exportació, però vull que productors, comerciants i exportadors m'assegurin que no ha de pujar el preu de l'oli, perquè crec que amb demanda de l'exterior no es podran sostenir els preus de taxa.»

Aquesta preocupació pel preu es compendria si l'oli hagués assolit un preu molt elevat, representés una forta càrrega per a l'alimentació d'una família o bé escassegés, però no es dona cap dels tres casos.

L'índex del preu de l'oli durant els darrers anys és inferior al del blat, el sucre, les mongetes, les patates i la carn. Quant a la influència que pot tenir en el pressupost d'una família, hom la veu tot seguit calculant els deu quilos de consum anyal per persona, amb els preus de 1913 i 1923. En el primer any l'oli valia 108 pessetes els 100 quilos: així i tot, el o sigui una diferència de 87 cèntims per quilo, la qual,

multiplicada per 10 quilos, dona un augment de 8'70 pessetes a l'any. Admetem que sense la taxa l'oli hagués valgut 250 pessetes els 100 quilos, i així i tot, el pressupost sols s'hauria alterat de 14'80 pessetes anyals per persona. Ens sembla que resta prou demostrat que l'oli no ha de considerar-se'l com un article el preu del qual tingui una gran influència en el cost de la vida.

I entrem a l'escassetat. Amb les taxes, les requises i les guies de circulació, hem vist moltes vegades com l'oli de taxa no es trobava enlloc. Els detallistes no en tenien perquè els magatzemistes no en trobaven al preu marcat. És que mancava existència? No era pas això, sinó que els productors no volien vendre al preu assenyalat i llur resistència era més forta que totes les mesures de Govern, gairebé sempre impracticables, i sobretot quan afecten a persones d'influència en les comarques productores.

D'aquí la dificultat per al Govern d'obtenir oli d'oliva al preu taxat, perquè els productors el poden vendre millor, atenent el preu que aconseguix en altres mercats. I com que l'exportació de l'oli és necessària, tant per col·locar l'excedent de producció com per la riquesa que entra al país amb ella, resulta que la baratura de l'oli cal cercar-la amb altres mesures que no pas la taxa.

Països productors d'oli com França i Itàlia, i que són els principals exportadors, ja fa temps que tenen resolta la qüestió dels olis corrents, admetent com a comestibles i completament higiènics els olis de cacauet, sèsam, mani, etc. Aquests olis substitueixen molt bé el d'oliva i són consumits pel públic que no pot o no vol pagar el preu que val l'oli d'oliva. Aquí, a Espanya, som el país dels rigorismes, i encara regeix la llei de l'any 1892, la qual prohibeix tota barreja a l'oli d'oliva i el consum del cacauet i sèsam. Vol dir això que no consumim també olis amb barreja de cacauet i de sèsam? Que ho diguin les 25,000 tones que anyalment entren d'aquests productes. Però oficialment, a Espanya tot és oli d'oliva. No obstant, si no haguessin estat aquestes barreges, més d'una vegada ens hauríem trobat sense oli de taxa. I no vol dir això que n'hagi sortit perjudicat el producte, sinó tot el contrari; que ha millorat perquè ha guanyat en paladar i menys acidesa que no tenen molts olis corrents d'oliva. Resulta, doncs, que els olis comestibles de cacauet i de sèsam serveixen de reguladors del preu del d'oliva perquè resulten a un preu d'un 20 al 30 per cent més baix que els d'oliva.

Heus ací el remei de l'Estat per a evitar l'alça excessiva de l'oli d'oliva, i per a evitar també l'escassetat en el cas que un any la collita fos dolenta.

Els resultats de la Conferència

La Conferència de l'Oli s'ha reunit per plantejar d'una manera clara els problemes del consum interior i de l'exportació; i encara que ja oportunament vàrem donar compte de les seves deliberacions, resulta molt difícil formar-se una idea clara i concreta dels resultats aconseguits. Per això hem cregut convenient demanar l'opinió d'un delegat de la Conferència, En Pere Sensat, qui va ostentar-hi la representació de la Cambra de Comerç de Barcelona.

El senyor Sensat ens expressa la seva alta satisfacció, tant per la importància que ha tingut la Conferència, en la qual estaven representats tots els elements afectats, des del productor al consumidor, com pels acords que s'hi han pres, tots per unanimitat i que cal creure influiran en l'ànim del Govern per a dur-los a la pràctica. El criteri amb el qual ha coincidit tothom — afegí — és el de tenir un règim de llibertat absoluta, sense traves, impostos a l'exportació, ni taxes per al consum interior. Això no vol dir que no s'hagi hagut de treballar molt fora de la tribuna per a arribar a un acord unànime, puix, com és natural, hi havia interessos en pugna.

Per una part — va seguir dient — hi havia els productors andalusos, mirant amb recel l'autorització demanada pels fabricants d'olis comestibles de Llevant, d'obtenir la llibertat d'importació de les granes necessàries per a fabricar aquests olis. Els productors andalusos temen la competència i creuen que l'oli d'oliva és prou per a satisfer el consum interior i l'exportació. Però, com que es tracta també de tenir olis de preus baixos, hagueren d'arribar a una transacció en el sentit d'autoritzar l'entrada cada any de 40,000 tones de cacauet i sèsam. Això sense perjudici que el Govern ho vulgui ampliar, atenent el preu de l'oli o la seva escassetesa donat el cas de mala collita. Així crec que s'ha resolt el problema del proveïment del mercat interior.

Respecte a l'exportació — anà dient — cal tenir en compte que la seva base essencial és la continuïtat. Els exportadors espanyols havem de tenir la seguretat que tenen els italians i francesos, els quals, fins i tot amb males collites, poden proveir els països consumidors. Sols així podrem assegurar els mercats, i és de doldre que fossin mal interpretades les paraules del marquès de Cabra, en dir que, prescindint de la collita, bona o dolenta, els mercats estrangers tindran oli d'oliva espanyol. Amb aquestes paraules, el marquès de Cabra volia dir que cal assegurar la continuïtat de l'exportació. Si perquè un any hi ha mala collita, l'oli d'oliva escasseja, la compensació haurà de venir amb la fabricació d'olis comestibles, però mai pensar de prohibir l'exportació, perquè aleshores, en un any, es perd el que s'hagi guanyat en deu.

Després ens exposa En Sensat la seva actuació a la Conferència com

“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 quillo en pots origen, de llaua --

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 re- porta, l'escàs valor empleat en el producte.

Es ven en pots originals de llaua 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 quillo. 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).—Grabiél Hernández, Salvà, 10.-València.—Fills de J. Iglesias.-Rioseco (Valladolid).

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelafines.—Albúmines.—Colorants inofensius.
—Decolorants.—Antlàcids.—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.—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.

an 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 **Moli-Triturador** el fruit de nostra perllongada experiència i la certesa d'obtenir **més i millor treball** que amb qualsevol altre aparell.

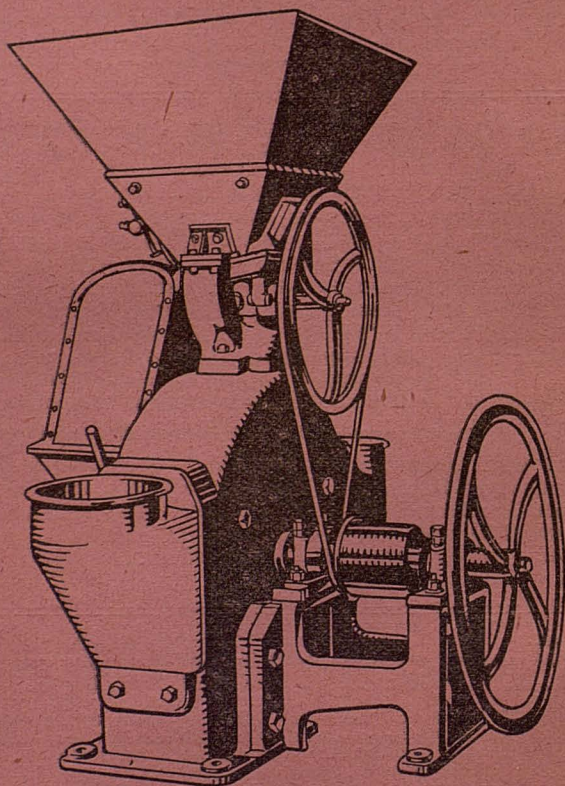
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha sigut batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, poguent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes 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 mòlta i, per no escalfar-la no sofreix merma de cap mena lo que es mòlt. 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**

a representant de la Cambra de Comerç. Aquesta acordà presentar cinc esmenes a la ponència feta per la comissió organitzadora. En la ponència es deia que els olis exportables podien ésser oli d'oliva i de barreges, i la Cambra de Comerç hi oposà una esmena, dient: «L'exportació d'oli amb marca espanyola sempre s'haurà de fer emprant olis purs d'oliva.» En Sensat defensà aquesta esmena i fou acceptada. La importància de l'acord prové del fet que la base principal de l'exportació d'olis espanyols als països americans estriba en ésser considerats d'oliva. Si el Govern decretés que també poden exportar-se olis amb mescla, no faltaria exportador estranger que se'n serviria per a des-acreditar les marques espanyoles, fent creure als consumidors que aquells olis poden ésser mesclats. A la República Argentina ja regeix el precepte que l'exportador ha de declarar la qualitat de l'oli, sots la seva responsabilitat. Però en altres països aquesta mesura de garantia no existeix i autoritzar l'exportació d'olis mesclats podria perjudicar-nos.

La ponència proposava també un certificat obligatori de garantia de qualitat i procedència, mitjançant les marques regionals o locals. La Cambra de Comerç demanà la supressió d'aquests certificats, perquè les garanties ja les donen les marques de les cases exportadores. Demés, les marques regionals o locals són poc practicables, perquè el país que produeixi el millor oli pot tenir un any mala collita i trobar-se sense existències per exportar. Cal tenir en compte — ens remarcava el senyor Sensat — que la base essencial del crèdit d'un oli no radica en què sigui produït en una regió determinada, sinó en l'art del fabricant a donar-li un gust sempre igual mitjançant el «coupage». I els certificats regionals o locals podrien impossibilitar aquests tipus fins i uniformes de les marques que són els més estimats. Demés, els tals certificats podrien donar lloc a l'exigència de documents de què les expedicions van acompanyades, representant això entrebancs i despeses que encaririen el producte. Per això la Conferència, tenint en compte els esmentats raonaments, declara lliure la sollicitació de tals certificats i els exportadors que els vulguin podran obtenir-los dels sindicats o associacions regionals o locals.

Una altra qüestió interessant és la dels envasos. Els exportadors d'oli — diu En Sensat — demanen la lliure admissió de la llauna estrangera. No és que amb això vulguem anar contra els productors del país, puix que els donem una preferència. Però, a Espanya no es produeix la llauna que es necessita, de tal manera que la producció pot considerar-se en 28 milions de quilos i el consum en 80 milions. Per tant, ens veiem obligats a comprar a l'estranger, i si l'admissió temporal la tenen els conservers, és just que la tinguem també nosaltres. Cal

tenir en compte que l'admissió és sols per la llauna que s'exporta plena d'oli i dona treball a una sèrie d'indústries que no el tindrien. Actualment tenim un any de temps per a reexportar la llauna entrada, i si no ho fem, cal pagar els drets de Duana. Hem cregut insuficient aquest termini i hem demanat que s'ampliï a dos anys.

La Cambra de Comerç presentà també una esmena referent a aquesta qüestió, en el sentit que no s'hagués d'exigir el certificat d'arribada expedit per la Duana estrangera per als efectes de l'abonament dels drets de la llauna, puix aquell certificat suposa grans demores i despeses. La Conferència acceptà aquesta esmena, acordant que per a l'abonament dels drets de la llauna n'hi havia prou amb el certificat de la Duana de sortida de l'expedició. Els veritables competidors dels espanyols són els italians, i com que aquests tenen els envasos a millor preu, és necessari que a nosaltres se'ns doni la manera d'adquirir-los a igual preu per a posar-nos en igualtat de condicions.

La quarta esmena de la Cambra de Comerç fou també acceptada com les altres i consistia a demanar que el Consell Superior Ferroviari, amb la representació de les seccions de Navegació de les Cambres de Comerç i de les empreses navileres, proposin un sistema de tarifes combinades per a l'exportació.

Però el problema fonamental, ens diu el senyor Sensat, fou el de les compensacions a l'exportació. Hi ha dues menes d'exportacions: la marquista i l'anònima. Els olis de marca van en petits envasos i són els que donen la fama a les cases, perquè són directament destinats al consumidor. L'altra exportació, l'anònima, és més important i es fa en barrils i bocois i ha Noruega i Anglaterra, que no són productors i en destinen molt per a conserves. També se n'exporta a l'Argentina i Estats Units, que tampoc són productors. Però els principals compradors d'olis en barrils i bocois són França i Itàlia, països productors i exportadors, els quals, en anys de poca collita, fan servir els nostres olis per a llurs marques que exporten als països americans.

Suposant, doncs, que s'apliqui un règim de compensacions a l'exportador, no és just que tinguin el mateix tracte els olis de marca espanyola que els anònims, perquè els avantatges concedits a aquests darrers poden servir per a beneficiar l'exportació dels marquistes francesos i italians. Per això, la Cambra de Comerç redactà una esmena de molta importància, i que deia: «En virtut del caràcter i les circumstàncies que concorren a la nostra exportació d'olis, les primes, compensacions, reduccions de nòlits o altres formes específiques de protecció que exigeixen l'esforç econòmic de l'Estat, ultra la protecció de caràcter general extensiva a tots, cal atorgar-la amb preferència a l'exportació que es faci en petits envasos amb marca espanyola».

Així s'evitava que els francesos i els italians beneficiessin de les compensacions. No obstant, tal com anava redactada l'esmena, segurament no hauria estat aprovada i fou necessari acceptar una solució amistosa que, de totes maneres, conté els mateixos principis. La fórmula aprovada per la Conferència diu: «Essent de gran conveniència per a la conquesta o creixença dels mercats estrangers que els nostres olis vagin directament al consumidor, l'Estat afavorirà aquesta tendència aplicant la llei del 30 d'abril darrer als olis d'oliva amb marca espanyola i en envasos de llauna i vidre inferiors a 25 quilos, així com a qualsevol altra classe d'envasos de cabuda major, sempre que vagin destinats als mercats no productors.» Amb la fórmula proposada per la Cambra de Comerç era impossible beneficiar els països productors estrangers de les compensacions mentre que era poden aquells situar els olis a altres punts que els de llur país i després reexportar-los. De totes maneres sempre els representarà una major despesa.

Aquests són els temes més interessants tractats en la Conferència, i el senyor Sensat ens expressa la seva satisfacció perquè el problema oliaire hi fou ben comprès quedant reflectit en les conclusions elevades al Govern. Aleshores li preguntem quina impressió té sobre la conducta del Govern, i ell ens contesta que al seu entendre, les seves decisions més immediates seran la supressió de la taxa i dels drets d'exportació i l'admissió de la llauna sense les dificultats d'ara.

I dit això prenem comiat del senyor Sensat, agraint-li l'haver-nos proporcionat elements de judici necessaris per a fer un resum del problema oliaire que no sols té molta importància pel volum del negoci que representa, sinó que presenta també una sèrie de problemes econòmics que cal estudiar detingudament si hom no vol perjudicar inconscientment aquesta branca ufanosa de la riquesa del país.

JAUME CARRERA

Per què no us dediqueu a la cria del cuc de seda? És una indústria fàcil i senzilla en la qual es poden ocupar dones, vells i criatures en una època de l'any en que les feines del camp són més aviat escasses. Un parell de mesos de feina, feta a casa, us poden proporcionar un ingrés considerable. Deu moreres en plena producció us permeten de criar un unça de llavor de la qual obtindreu una cinquantena de quilos de capoll.

L'organització científica del treball agrícola

VI

No n'hi ha pas prou amb tenir eines apropiades a les maneres més econòmiques del treball de l'home; no és pas suficient que s'hagin trobat els moviments més adequats i la repartició d'energia menys fatigosa per cada una de les feines agrícoles. És necessari coordinar tots els treballs entre ells perquè en resulti un augment total del rendiment de l'explotació. Tan important és aquest aspecte de l'organització del treball que, moltes vegades, sens haver-se modificat en res el procés de les feines en particular, s'obtenen grans variacions de rendiment pel sol fet d'una nova coordinació d'aquelles feines.

Els treballs d'una explotació agrícola han d'ésser disposats de manera que semblin funcions d'un organisme viu, tendint totes al manteniment de la integritat vital i a la creixença de l'individu. Perquè una persona pugui viure amb salut necessita que l'estómac i els budells treballin bé i es reparteixin les substàncies nutritives per tot el cos; però això ja no es pot fer degudament si el cor i el sistema circulatori no fa córrer amb facilitat la sang d'un lloc a l'altre. Aparell digestiu i aparell circulatori s'han d'entendre perfectament perquè llur treball dongui el resultat necessari.

Una manca d'avinença entre dues o més funcions produeix la malaltia. La major part de les cases de pagès malaltes ho són per manca d'una organització que estableixi l'ordre i l'equilibri entre les diverses funcions de l'explotació. Un dels mals ve de que no hi ha una bona distribució de les feines entre les diverses persones que intervenen en la vida de la casa. La diversitat d'ocupacions i de treballs que comporta una explotació agrícola fa més necessari que enlloc més l'aplicació del principi de la divisió del treball: «Un lloc per a cada home, i cada home al seu lloc».

Es un cas molt freqüent, sobretot en cases on hi ha força gent, que un individu vagi per fer una feina i trobi que ja l'ha feta un altre. També es dona sovint que una feina es queda sense fer, perquè l'un pensava que la faria l'altre i vice-versa. Tot això ve de la manca d'una bona distribució de feines. Cada persona s'ha d'encarregar d'un cert nombre de funcions i no ha de intervenir en les feines dels altres; mentre no es tracti de substituir una absència o una malaltia.

Posats que fóssim ara a fer una distribució de tasques, ens troba-

riem amb qüestions com aquestes: ¿Quins són els que s'han de repartir les feines fixes, és a dir, que duren tot l'any, com abeurar i donar menjar al bestiar? ¿Quina participació hi hauran de pendre les dones, especificant el què ha de fer cada una d'elles? ¿Com repartirem successivament els treballs de temporada o els eventuais, de manera que les diverses funcions quedin garantitzades? ¿Com farem que es pugui aprofitar degudament l'energia de cada home, procurant que aquest es cansi el menys possible?

Es un fet innegable que no tots els homes són iguals, ni els agrada fer les mateixes feines. Això, que fa més evident la necessitat de la distribució de tasques, obliga a posar-hi una cura tota especial. S'ha d'aprofitar el què hi ha de particular en cada persona perquè pugui aplicar-ho al millor reeiximent de la tasca que se li encomani. Al mateix temps s'ha de cercar per cada treball la persona que hi tindrà més gust i que ho farà de més bon grat.

El problema del gust en el treball és un dels que volen atenció per part dels agricultors que tenen jornalers. La satisfacció en el treball és el factor psicològic del rendiment, com la justesa dels moviments n'és el factor fisiològic. Un i altre es complementen, i quan els dos estan ben regulats, en resulta el treball perfecte, o sigui, el màxim rendiment amb el mínim de fatiga. Demés, la satisfacció de produir i desenrotllar la personalitat, que s'obté amb el treball agradable, allunya les sensacions doloroses i dona un goig semblant al que dona el joc.

Donar estímuls per a fer el treball agradable, repartir les tasques segons els gustos i les aptituds de la gent, coordinar i relacionar totes les funcions de l'explotació agrícola, és feina de direcció. L'amo és el que ha de posar en moviment les diverses rodes de la pagesia, fent que els engranatges es corresponguin perfectament, vigilant-ne de continu el funcionament i tenint sempre preparat l'oli per a suavitzar contactes, i les eines per a reparar i corregir qualsevol defecte de funcionament. Això demana intel·ligència, discreció, sentit pràctic i altres qualitats que depenen molt de les condicions personals del caràcter. Però el cap de casa pot influir molt sobre sí mateix i pot arribar a regir bé una explotació agrícola si segueix certes normes d'organització que es desprenen dels principis exposats anteriorment, i si sap aplicar les regles que ha dictat l'experiència dels bons directors i organitzadors.

La preocupació constant del director és que no hi hagi interferències entre els diversos sectors d'activitat, és a dir, que l'un no destorbi a l'altre; i no sols això, sinó que ha de vetllar perquè totes les funcions s'ajudin entre elles, subordinant les secundàries a les principals, de manera que tot condueixi al resultat comú, que és la prosperitat de la casa i la sort dels que d'ella viuen.

No obstant, el cap no ha d'extralimitar-se en el seu zel, ficant-se en coses de detall que són de l'exclusiva incumbència del treballador. Perquè aquest tingui estímul i gust en el treball és necessari que se li concedeixi certa llibertat d'acció. Les feines també solen fer-se més bé si es deixen pendre iniciatives al que les executa i l'acció directiva es limita a donar indicacions i consells, quan fan falta. Per més entès que sigui el cap en les feines que comanda, sempre té punts flacs que el treballador que té la feina entre mans descobreix més bé que ell. Això resta autoritat al director i disposa malament l'esperit del treballador. D'aquí ve que és recomanable una autonomia en l'acció, cosa que, a més a més, desenrotlla la idea de la responsabilitat en les deficiències i el sentit del mèrit en les coses ben deixades, garanties d'un treball acurat i humanament perfecte.

Quan la gent ha de treballar en grups o colles, el cap de colla no ha de mancar, encara que els grups només siguin de dos. Entre dues persones sempre la una és més entesa i capacitada que l'altra, i donant-li certes atribucions i autoritat, s'efectua una acció de mestratge i de guia sobre l'altre, cosa que dona grans avantatges mentre no hi hagi extralimitacions. No és el to autoritari, ni la imposició violenta el procediment adequat per al guiatge. Més que acció de comandament, el que ha de fer el cap és exercir una influència suggestiva, sortida del seu propi prestigi, del seu bon sentit i del seu interès per les coses i per les persones. Una altra cosa, seria debilitat, impotència per a fer dominar el seu criteri, incapacitat per a posar les coses petites al servei de les grosses.

Tant si es tracta d'adaptar i perfeccionar procediments de conreu, com d'adquirir noves tècniques per a l'aprofitament de l'energia humana desenrotllada, el treballador ha de veure la part d'avantatge que ell hi té, i mai podria veure avantatge en una cosa que se li imposa per força. L'organització científica dels moviments, dels impulsos, de les pauses en el treball ha d'ésser acollida de bon grat pel treballador; ja que, al fi i al cap, es cerca que es cansi el menys possible; però si amb la forma d'ensenyar-lo o de iniciar-lo, es produeix un xoc contra el seu esperit, ja no es tindrà el que d'ell es podria esperar.

Que no s'oblidi mai que la compenetració entre els esperits, la identificació d'interessos entre els que viuen de l'explotació agrícola, amos i criats, directores i dirigits, és condició imprescindible perquè l'organització científica del treball dongui el rendiment desitjat i el benestar de tots.

JOSEP MALLART

Una malaltia de les arrels de les escaroles

L'*Heterodera Schachtii*

QUAN hom més va penetrant en la frondosa selva de la Patologia Vegetal, són més les sorpreses que li esperen, són més les relacions que nota entre els paràsits i constata que són més els enemics dels nostres cultius.

No són les criptógames o els insectes sols, que parasiten les nostres plantes cultivades; sovint en amicals simbiosis, les cotxinilles preparen un camp a propòsit per a poder-s'hi desenrotllar les criptógames; el cas de la *Seissetia Oleae* que amb les seves picades i excretes prepara un brou per a la *Anthrenaria Oleophila* es repeteix a l'infinit.

En aquestes planes d'AGRICULTURA, en parlar de la *Ascospora Beijerinckii*, criptógama que infecta els brots tendres, fulles i fruits dels albercoquers, hem vist que a la vegada prepara l'arbre per a ésser infectat de la nombrosa i variada fauna escollida.

Erem a mitjans d'octubre que vàrem ésser consultats sobre una malaltia de les escaroles; el nostre consultant té una gran extensió de terreny plantat d'escaroles i fa uns quatre anys que repeteix el cultiu en el mateix lloc, i d'any en any ha notat que incrementa una malura; les escaroles, en llur creixença, no arriben a mitja talla ordinària; després de les primeres fulles, es tornen grogues i tot seguit es podreixen; passats quatre o cinc dies, totes les fulles resten igualment podrides i la planta es mor.

Endebades cercareu la causa d'aquesta malaltia entre les criptógames; mireu les fulles, mireu el tronc i res veureu que amb fonament científic vos pugui orientar vers una infecció criptogàmica. Les arrels, però, vos donen la clau. En les arrels veureu uns reïnflaments petits, blancs, que són els causants de la malura. Posem al microscopi aquests reïnflaments blancs i tous, i veurem que no són altra cosa que animals replens d'ous i enganxats a les arrels capil·lars com les ostres a les roques. Si continuem les observacions i fem raspats en les arrels i tronc, en algun trobarem uns éssers de forma d'anguila amb una extremitat, la posterior, encorbada. Aquells éssers replens d'ous, són les femelles, i aquests últims, vermiculars, els mascles de la *Heterodera Schachtii*. Estem, doncs, davant d'un grup d'animals perjudicials a l'agricultura, grup que comprèn els cucs en el veritable sentit científic de la paraula.

Fins ara, quan en aquestes planes parlàvem de cucs, feiem aquesta paraula igual a larva, ço és, estat de transició per passar a altres for-

mes més complexes, mentre que tal com l'emprem avui, la paraula cuc vol indicar forma definitiva, forma acabada. Exemple: una tartanya o papaterra sempre és cuc de terra, mentre que el cuc de l'oliva sols és cuc durant un cert nombre de dies de la seva vida, fins que ha passat el temps necessari per a transformar-se en mosca; tampoc es cuc, el cuc de seda, car passat un cert temps es transforma en papallona.

Aclarit aquest punt, direm que la *Heterodera Schachtii* és de la classe de cucs rodons, sense anells i que els mascles són diferents de les femelles (dimorfisme sexual). Fou descobert pel botànic Schacht, que va donar el seu cognom a aquesta *Heterodera*, en uns cultius de bledarave sucrera que no donaven rendiment.

Tant els mascles com les femelles abans d'arribar a l'estat de les nostres observacions (estat perfecte) sofreixen mudes i transformacions; les femelles durant l'estiu posen ous en nombre de tres o quatre cents cada vegada, i el nombre de generacions estivals és generalment de dos, però pot ésser de quatre i cinc si les condicions són favorables; això fa que una *Heterodera* en un istiu hagi produït milions de milions de fills.

En acostar-se l'hivern o en canviar d'ambient humit a ambient sec, aquesta *Heterodera* té altre mitjà per a perpetuar-se; els ous s'aviven dintre el cos de la mare (vivípara), la qual mor, i amb les seves despulles resguarda tota la mainada, que no surt fins entrada la primavera quan recomença l'ambient humit que li és favorable.

També la *Seissetiu Oleae*, cotxinilla de l'olivera, feta la posta mor i amb son cos guarda la descendència.

Els fills, en sortir, cerquen les arrels de la planta hospitalària per a penetrar-les amb llurs picades i fixar-se davall de l'escorça; allí sofreixen mudes, es fan grossos i amb llur cos estenen la pell de les arrels on s'han fixat fins a fer unes petites berrugues; aquestes són fetes indistintament per mascles i femelles; en aqueix moment comença la diferenciació sexual; els mascles, allí mateix, fecunden les femelles i aquestes, replenes d'ous, augmenten més de volum fins a fer esclatar l'escorça de les arrels de la planta. Complerta llur missió, els mascles moren, i les femelles resten fixades per la boca i al descobert com hem dit abans. De manera que hi ha que distingir les berrugues de les arrels que són fetes per mascles i femelles, i els reinflaments blancs, i tous, que no són altra cosa que les femelles al descobert.

Manera de combatre aquest flagell. — Per la gran proliferació, la gran resistència a ambients diversos, pel gran nombre de plantes que poden servir-li per a alimentar-se i pels estralls que fa amb les seves picades a les arrels, es comprèn que l'*Heterodera* sigui un flagell dels que més han de preocupar al pagès.

No volem recomenar les injeccions de sulfur de carboni, perquè es requereix certa tècnica per a aplicar-les i perquè la seva utilitat no està prou confirmada.

Pot recomanar-se també l'ús exclusiu per quatre anys d'adobs químics, com també el fer repetides formiguerades en les parets afectes d'*Heterodera*, i el no plantar-hi durant quatre anys bleda-raves, esca-roles, cols, naps, raves, i, en general, aquelles plantes que els botànics en diuen *Crucíferes*, perquè tenen els pètals de la flor en nombre de quatre i fent creu. Tampoc podran plantar-s'hi civada, faves, ni pèsols.

Cal distingir també aquelles plantes espontànies de la mateixa família de les crucíferes, com són les ravenisses i les ruques, que són molt estimades de l'*Heterodera* i tan abunden a les nostres hortes.

Poden plantar-s'hi alfals, trefle, blat de moro, blat, ordi, cebes, pastanagues i, molt especialment, patates.

Seguint aquestes normes profilàctiques, amb seguretat desinfectarem el terreny d'aqueix paràsit que pot fer-lo infecund.

JOAN AGUILÓ I GARSOT

El nou pasteuritzador

II

Les conseqüències avantatjoses del dispositiu descrit en l'article anterior resulten evidents; nosaltres ens limitarem a remarcar-ne algunes solament.

L'aparell tanca perfectament per tal com no presenta soldadures i que els tubs, provats a 20 quilos per centímetre quadrat, són estirats d'una sola peça. Les fugues són possibles solament per perforació accidental d'un tub. En conseqüència hom, des d'aquest punt de vista, té assegurada una esterilització total i completa.

La velocitat del líquid és molt petita però no hi han punts morts. Evitant l'agitació i el remenament hom s'acosta molt a la pasteurització en vas clos o en ampolles i evita la pèrdua dels gasos naturals del vi.

L'aparell funciona sempre ple, car l'aire que pot ésser aspirat accidentalment per les bombes, entra i tot just assoleix la part superior de l'aparell, en els tubs aplanats on no pot deturar-se o acumular-se com faria en un tub de gran diàmetre, a causa del petitíssim gruix de les làmines líquides. En conseqüència, s'evita l'oxidació del vi.

La resistència a la circulació que és el factor principal del bon funcionament de l'aparell, és quasi nulla. En efecte, és inferior a 0'50 metres d'aigua pel rendiment normal. Amb un rendiment de 1,200 a 1,500 litres, la resistència és de 0'50 metres; amb 3,000 litres és encara inferior a un metre. L'embrutament que sovint produeixen els vins novells no augmenta la resistència d'una manera apreciable i no redueix el rendiment. La conseqüència d'aquests fets és que no hi ha perill de deteriorament de l'aparell.

El rendiment normal de l'aparell és d'uns 1,250 a 1,500 litres per hora, però en realitat pot obtenir-se un rendiment superior per tal com cap resistència no s'oposa a la circulació del líquid. Sols l'oportunitat d'obtenir una pasteurització perfecta aconsella de no passar dels 1,200-1,500 litres. Quan la temperatura del celler no és molt elevada, hom pot, però, forçar el rendiment de l'aparell sense altre inconvenient que una major diferència de temperatura a la entrada i a la sortida del vi.

El pasteuritzador Dépaty és construït en sèrie i en un sol model, ço que permet de rebaixar els preus. Per les grans instal·lacions, que han de pasteuritzar grans quantitats de vi, n'hi ha prou amb reunir diversos pasteuritzadors com es fa habitualment amb els filtres. Aquest acoplament es fa en paral·lel, és a dir, reunint sobre dos tubs alimentadors les entrades d'una part i les sortides d'altra part de cada pasteuritzador. Hom pot, gràcies a aquest dispositiu i sense deturar el treball, isolar successivament cada pasteuritzador per netejar-lo.

Ha estat reconegut que alguns vins són beneficiats fortament quan són sotmesos a una pasteurització més prolongada que la que s'acostuma a fer ordinàriament a la temperatura màxima.

El pasteuritzador Dépaty pot ésser fàcilment proveït d'un calentador de gran volum, donant una esterilització de diversos minuts amb un dipòsit intercalat, veritable apèndix que es situa en la part alta de l'aparell, immediatament damunt de la tapa superior.

La netedat d'un pasteuritzador és una cosa molt important en aquesta mena d'aparell per què nosaltres deixem d'assenyalar la rapidesa de desmuntatge i la facilitat de neteja del pasteuritzador que descrivim.

El desmuntatge es fa senzillament descargolant les dues tapes i les dues portes verticals, ço que representa solament alguns minuts de treball. Després es procedeix a la neteja injectant amb força aigua que es fa penetrar per l'extremitat d'una canalització i que surt per l'altra, arrossegant les matèries que s'han pogut depositar en l'aparell durant el seu funcionament. Com que les canalitzacions són rectil·línees i llur llargada és solament d'un metre, la llum pot entrar pertot arreu i res s'amaga a l'ull de l'operador, el qual pot veure perfectament si tot ha quedat prou net.

El pasteuritzador consum de 30 a 35 quilos de vapor per hora, ço que correspon a un consum de carbó de 30 a 40 quilos segons la qualitat i el gènere de caldera usat.

Aquestes són les característiques i les particularitats més importants del pasteuritzador Dépaty. D'elles hom pot deduir que es tracta d'un aparell ben estudiat i ben reeixit.

P. M.

La cria del cuc de seda

IV

VEGEM ara com s'ha de criar el cuc de seda, començant a parlar de la llavor. La llavor, que són els ous de cuc, no se la pot produir el pagès. Abans de l'aparició de les malalties, sí. Ara cal que l'adquireixi a cases que es dediquen expressament a la producció. A Espanya no n'hi han. Tenim entès que l'Estació Sericícola de Múrcia en produeix, però es tracta de molt petites quantitats que no arribarien ni a cobrir les minses necessitats de la producció catalana.

Per la producció de llavor cal una instal·lació especial. Essencialment consisteix en obtenir els ous i en separar tots aquells que porten gèrmens de malaltia i que donarien, per tant, uns cucs incapaços d'arribar al crisalidament, és a dir, a formar el capell. Aquest és el procediment que va recomanar Pasteur i que ha salvat la indústria de la ruïna.

La base de la bona indústria consisteix en l'adquisició de bona llavor. Per això cal dirigir-se a bones cases estrangeres i no mirar de fer petits estalvis que a l'últim es paguen cars. Val més despendre algunes pessetes més i tenir una llavor òptima. Per l'adquisició de la llavor, com per tantes altres coses, l'associació seria un remei magnífic. Però, per ara, els sericultors catalans van encara cada u pel seu costat.

Un cop adquirida la llavor, cal guardar-la fins al moment en que calgui fer-la germinar. Es posa en un lloc fresc i sec, a temperatura possiblement constant, fora del contacte de la llum.

A Catalunya, els venedors de llavor, que acostumen a ésser, segons tenim entès, representants dels filadors de Múrcia, reparteixen la llavor als sericultors a finals de març. Ells, doncs, la conserven durant l'hivern. La llavor és contractada cap allí al novembre i es paga a la collita de capell.

La germinació s'ha de fer quan la morera comença a treure fulles o

millor quan aquestes són ja un xic desenrotllades, perquè així amb el mateix número de fulles hom pot criar més cucs. Segons les comarques i segons l'anyada, la germinació es fa al mes d'abril, de vegades al començament i de vegades cap al final i més tard i tot. Qui dona l'hora és la vegetació de la morera més o menys avançada o endarrerida.

Per a obtenir la germinació o avivament hom sotmet la llavor a una temperatura apropiada que determina l'aparició dels cuquets.

Modernament això es fa amb incubadores, petites capsas amb compartiments, on es posa la llavor i que s'escalfen amb aigua o aire calent, augmentant gradualment la temperatura fins a 22 graus, fins que hagin nascut els cucs.

En general, però, les incubadores no són gaire emprades encara. El sistema més corrent és el de posar la llavor en una capseta amb petits forats — per donar pas a l'aire — i amagar-la, embolicada en un drap, dins de les màrtegues perquè tingui una temperatura superior a la de l'ambient. Al cap d'alguns dies s'embolica amb un drap de llana calent i, quan hom veu que ha aparegut algun cuquet, se la posa al pit, en contacte amb la carn i després l'exposa al sol, procurant, amb molta cura, que no la toquin directament els raigs solars, o a la vora del foc.

D'aquesta manera s'obté l'avivament de la llavor, que és successiva, car els cucs no naixen tots d'un plegat.

Cal començar aleshores la cria.

Un cop nascuts els primers cucs cal recollir-los per separar-los dels ous no avivats encara i per començar a alimentar-los. Aleshores, damunt la capseta oberta, es posen algunes fulles de morera a les quals els cuquets es dirigeixen de seguida en cerca de menjar. Quan les fulles estan plenes de cucs, es prenen delicadament i es posen en un lloc resguardat a sobre d'un paper groixut, per exemple, d'estrassa. Aquest paper serveix per evitar pèrdues, les quals són molt fàcils, car els cuquets tenen dimensions minúscules. Sovint, per tenir-los protegits, en lloc de deixar-los directament al damunt dels canyissos es posen dins d'una capsas de cartró o de fusta o dins d'un sedàs o garbell, les parets dels quals serveixen per tenir l'ambient més defensat.

Tots els cuquets nascuts en un mateix dia es van posant junts. Els nascuts en els dies següents — que tenen menys edat i que són, per aquesta raó, més petits — s'han de sotmetre a una alimentació intensiva i a una temperatura més elevada. Així guanyen l'endarreriment que porten i igualen els altres nascuts abans. Això s'obté fàcilment. Als primers nascuts se'ls dona poc menjar; durant el primer dia se'ls deixen sols les fulles que van servir per separar-los de la capsas. Al segon dia se'ls dona fulla una sola vegada. Així, llur creixement és més lent. Als cucs que van nèixer al segon i tercer dia se'ls alimenta

més fortament i als que neixen més tard — al quart, cinquè i sisè dia — se'ls alimenta més fort encara i se'ls posa a la vora del foc.

Es pot dir que l'avivament dels ous i l'últim període de la vida del cuc — el que precedeix el crisalidament — són el dos més engoniosos i molestadors, els dos períodes crítics. Els altres són, al contrari, molt senzills; tot consisteix en alimentar bé sense escassetesa i sense excès i en netejar-los amb certa freqüència.

Fins a la primera muda els cuquets són extremadament delicats i sensibles. Això fa que hagin d'ésser curats atentament o ajudats, tenint el local a una bona temperatura.

Durant aquest temps mengen poc i ocupen un petitíssim espai.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

Una carta

Hem tingut la sorpresa — ni agradable, ni desagradable — de rebre la següent carta:

«13 de noviembre 1924.

Sr. Director de Editorial Catalana.

Interior.

Muy Sr. mío: Ruego a V. se sirva dar de baja a la Escuela Superior de Agricultura, de suscriptor a la revista AGRICULTURA a contar del próximo número.

Aprovecho esta ocasión para ofrecerme de V. afmo. s. s. q. e. s. m.

R. OLIVERAS

Director»

Hem barrinat una bona estona per descobrir la raó d'aquesta baixa tan fulminant: «a contar del próximo número». ¿Serà per fer trontollar AGRICULTURA? ¿Serà perquè els nous professors, competentíssims i especialitzats en els problemes rurals, no han d'apendre ja res? ¿Serà per què els problemes agraris de Catalunya, que són els que es tracten prevalentment en aquestes pàgines, no els interessen?

«Misterio; profundo misterio».

Nosaltres, no obstant, no ens hem molestat. Al contrari. El cos de redacció d'AGRICULTURA, solemniament convocat i solemniament reunit, ha acordat, per unanimitat, de reservar un exemplar dels números que vagin sortint per completar, un dia no llunyà ben segur, la incompleta col·lecció de la «Escuela Superior de Agricultura».

I això ho podem fer ara sobretot que el favor dels agricultors ens acompanya i que la subscripció va pujant d'una manera satisfactòria, doblement satisfactòria.

Les subsistències

Segons els càlculs fets per la «Jefatura» Superior d'Estadística en el mes d'octubre, ofereixen les següents variacions amb relació al promig de 1923:

En 1923 els aliments animals es cotitzaren a 191 pessetes i en octubre a 220.

Les matèries industrials de tèxtils i cuirs, a 184 en novembre i a 194 en octubre.

Els materials de construcció, a 226 pessetes en 1923 i a 210 en octubre.

Adverteix la «Jefatura» Superior d'Estadística la constant progressió en els índexs dels preus, principalment dels productes alimenticiosos, entre els que pugen a quatre punts els d'origen vegetal.

En el que respecta a les matèries industrials, l'increment de l'índex parcial obeeix exclusivament a l'alça experimentada pels metalls, que salten no res menys que 15 punts.

Un fenomen bosquetà

Gazeta de Vich ens dóna compte de la troballa, en terrenys de Codol-dret, d'un bolet fenomenal. Pesa 12 lliures i mitja, té la forma d'un gros ull de col i el manyoc de fulles amida un vol de disset pams i mig (dos pams i mig de diàmetre).

Segurament que ni en els temps prehistòrics, en els quals la vegetació era exuberant i precoc, no devia collir-se un exemplar semblant, i això justifica el gros espant que diuen tingué el qui sobtadament, en ple bosc, es trobà amb aquest bolet.

El crèdit agrícola al Marroc francès

Llegim als diaris la següent notícia:

«Rabat, 10 novembre.—Mercès a l'acord, hagut per la intervenció del govern xerifià, entre el Crèdit Foncier d'Algèria i Tunèsia i el Banc de l'Estat del Marroc, ha quedat establert el crèdit agrícola a curt termini, i molt aviat es publicarà un Dahir fixant les modalitats del funcionament d'aquest crèdit, que començarà el mes vinent, comptant amb els pagaments mensuals realitzats pel Banc de l'Estat i el Govern xerifià, ultra altres operacions financeres.—Havas.»

Ja veieu; fins al Marroc tenen ja crèdit agrícola.

Noves terres de regadiu

La secada d'aquest any en mig dels grans mals haurà fet també un xic de bé.

A Mora d'Ebre, on els danys han estat gravíssims — fins han mort de set molts ametllers — els propietaris han constituït una associació per elevar l'aigua de l'Ebre. Els treballs han començat ja.

Amb un motor de 150 cavalls de força podran elevar 1,500 metres cúbics per segon i regar unes 1,500 hectàrees dels termes de Mora, Benissanet i Mirabet. L'aigua elevada serà recollida en un gran dipòsit.

Per començar, aquest any elevaran ja 200 metres cúbics.

El problema de l'aigua deixarà, doncs, d'ésser la tremenda preocupació d'aquella comarca.

Heus aquí, segons l'expressió d'un amic nostre, com es fa pàtria.

T. S. F.

El dia 16 del mes passat inaugurà l'Emissora «Radio Barcelona» la secció agrària que periòdicament figurarà en els seus programes per tal de divulgar les pràctiques agrícoles entre els pagesos.

Després d'una curta presentació del president de l'Associació de Radiodifusió, un conferenciant explicà la finalitat que es persegueix amb aquesta secció i els avantatges que reportarà als pagesos la radiodifusió, que permetrà que arribi simultàniament als més allunyats pobles la paraula dels més autoritzats tècnics de l'Agricultura i Ramaderia.

Diàriament hom donarà una nota estricta de l'estat i cotitzacions dels mercats cerealista, vinícola i oleícola.

L'Associació de Radiodifusió ha rebut felicitacions per haver implantat aquesta secció i són alguns els Sindicats que exclusivament per aquestes conferències han instal·lat aparells receptors en llurs locals.

Els superfosfats i la reacció del terreny

Els superfosfats de calç en les seves diverses concentracions han devingut l'adob fosfatat més generalment emprat a causa de la seva fàcil adquisició i de la relativa rapidesa de la seva acció sobre els vegetals.

Els superfosfats comercials compostos d'una barreja de fosfats monocalcic i bicàlcic — el primer soluble en l'aigua de pluja, i el segon fàcilment dissolt pels sucus àcids que segreguen les arrels dels vegetals — a més d'una certa qualitat de sulfat de calç (guix) i altres matèries inactives.

La matèria prima per a la seva fabricació és la *fosforita* o bé l'*apatit*, minerals que porten el fosfat tricàlcic i que es troben en abundància en alguns terrenys, entre ells cal citar els espanyols de la «provincia» de Càceres i els francesos de Tunísia i Algèria.

Aquesta matèria prima, els fosfats naturals, pot ésser emprada en brut—diguem-ho així—directament com adob, però cal tenir en compte que en aquest cas és d'una acció molt lenta, o bé ésser destinada a l'últim transformació en superfosfats, aconseguida en fàbriques a propòsit mitjançant l'addició en quantitats adequades i proporcionades a la riquesa del mineral, d'àcid sulfúric, que apoderant-se de part de la calç del fosfat tricàlcic, facilita la seva transformació en bicàlcic i monocalcic.

Això ens indica que per la seva especial elaboració els superfosfats tindran sempre una marcada acidesa, i aquí vénen els dubtes de molts agrònoms de si serà o no convenient el seu ús a fortes dosis, per la seva possible acció neutralitzadora del calcari, sobretot en terrenys pobres d'aquest element.

Es pot assegurar per un gran nombre de terrenys, degut a experiències pròlixes efectuades, que encara que el superfosfat s'empli a dosis elevades, l'acidesa del terreny no se'n ressent, i havem llegit darrerament els resultats d'unes curoses experiències efectuades a New Jersey (E. U.) en les que es constata el fet d'una petita disminució d'acidesa.

Però hi ha un procediment encara poc usat amb els superfosfats, i

que és digne d'ésser tingut força en compte, i és el de barrejar-lo, abans de l'expandiment, amb els fems, sempre que sigui útil d'usar-lo com a complementari d'aquests. La seva acció sobre els fems és ben remarkable, puix fixa bona part de l'amoníac, que es despendria, a l'estat de fosfat amònic i també al de sulfat de la mateixa base, segons es desprèn dels magnífics estudis de Muntz i Girard.

M. Williams preconitza encara que la barreja amb el fem es faci diàriament, expandint uns 700 grams de superfosfat per dia i animal de quadra o estable. Així s'evita força el mal olor en el maneig posterior del fem.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Retornem a la situació comatosa dels mercats, no assenyalant-se, per ara, cap tendència a reaccionar, i encara que tothom la desitgi, per cap indret se l'albira.

Com de consuetud, són molts que prenen norma d'alguns preus obtinguts en petits ajustos o vendes directament fetes per alguns productors a clienteles pròpies; i partint d'aquest punt de mira diuen que són a apreciar-se alguns vins a 32 pessetes, perquè quelques consumidors muntanyesos s'han avingut a pagar així alguns (pocs) tipus clars. Troben altres que el preu dit s'avé amb el donat pels comerciants detallistes de ciutat a classes que cobegen i que, en trobar-les, premien. I bé que el fet és evident, com cada any és a repetir-se, no vol que un curt *stock* faci patró.

Els grans cellers dels propietaris i dels sindicats no resolen actualment vendes fermes més enllà dels set i mig rals grau hectòlitre, i fins aquest preu, més representa un escandall que una norma, perquè les mostres que venen, són en gran partida les que retornen sense oferta, o pretenent el magatzemista una retria.

L'exportació no remunta, perquè si de Tarragona han registrat sortides d'uns cinc mil bocois, molts d'ells procedien o de vell ajust o d'emmagatzematge que escalona embarcaments.

Les destinacions van poc fixades, semblant, però, que Suïssa i Bèlgica desavancen a nostres importacions respecte a les de l'octubre. La nota d'aquesta quinzena sembla orientar-se vers una esperança d'activitat en el comerç amb Alemanya, bé que, en la prova, no passem d'una impressió que l'exportació no corrobora d'una manera concreta.

Dels vins regionals arribats als nostres docs no podem dir-ne gran cosa, car ni per llurs preus ni qualitats remarquen uns competidors perillosos. De moment van preferits els vins de la terra i solament alguns de forta capa han sigut presos per a abastir el poc consum que d'ells fa nostra urb.

Novembre clou mandrós i encara tenim vins que mostegen fort per

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

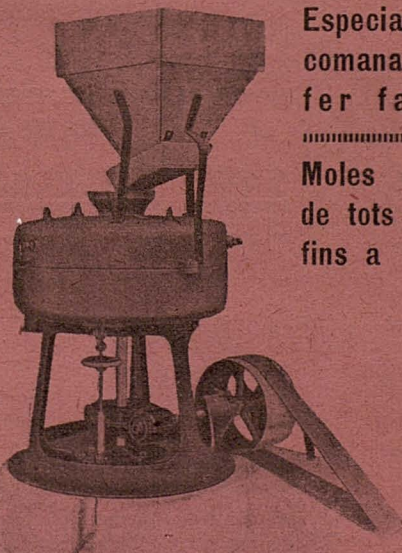
Grans existències en material de
CIRURGIA I VETERINÀRIA

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

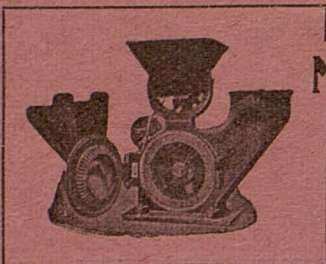


Passeig de
St. Joan, 13

Barcelona

Telèf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679

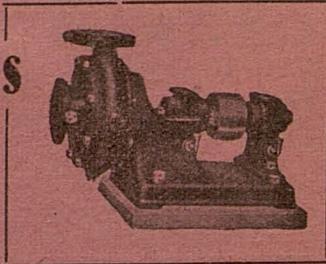
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**GEBR.
KÖRTING**



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 altres
ús, amb rendiment d'aigua
fins a 180,000 litres per
minut

HUGO KATTWINKEL

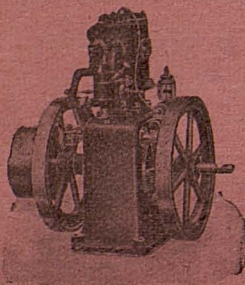
Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:

Viladomat, 158 i 160

MADRID:

Núñez de Balboa, 6



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”

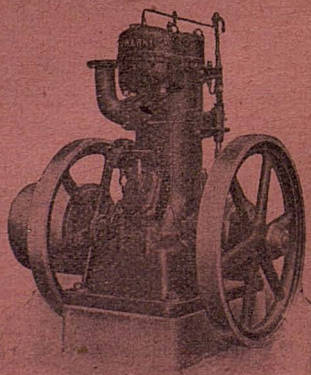
PER A OLIS PESATS

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

arribar a despullar-se'n i mostrar-se'ns cotitzables. Diríem que el raig de cup ha prés—com era natural—la davantera. Ja veurem si entrats a desembre experimentarem alguna pressió del vi embotat i ja disponible. Ell podrà mostrar la justesa d'unes pretensions millors i més lògicament sostingudes, perquè donaran més clara determinació dels vins enguany entrats i que, no sabem si per sort o dissort, tampoc ho han sigut en bona quantitat, tota vegada que de mes en mes, van confirmant-se les impressions de ben curta collita.

PERE J. LLORT

Olis

Es pot dir que tots els molins de Catalunya ja estan en plena activitat, encara que aquesta no té la intensitat que tots voldríem, per la poca collita general.

Es comença a treballar al Baix Aragó, també amb tot furor a les províncies de Màlaga i Sevilla.

Encara no han començat a Jaén i Còrdova, on no es comença fins ben entrat el desembre; a Toledo són els més tardans, car fins passats Reis no es porta l'oliva al molí.

L'oli que s'obté és a tot arreu dolent; el cuc ha fet de les seves i s'obtenen olis d'alta acidesa, com feia temps que no s'havien vist.

El cuc ha envaït tota la província de Tarragona, la part baixa de la de Lleyda, i en aquesta sols ha deixat sans uns quants pobles, Vinaixa, Albi, Cervià i dos o tres més dels voltants; per tota la resta també n'hi ha, però no amb l'intensitat de Tortosa i Reus.

A Màlaga i Sevilla, també hi ha fet de les seves, tant que d'aquestes províncies hem vist oli elaborat com a fi que té més de cinc graus d'acidesa.

La producció, com ja hem dit als nostres lectors, serà molt minvada a les nostres contrades i a l'Aragó; però serà abundant a Andalusia i a Castella.

El preu, no obstant la taxa, serà elevat, perquè el sobrant no serà molt gros i, demés, perquè la primera matèria és cara.

El mercat no ha estat pas animat com s'acostuma a principis de campanya, sinó que ha estat ensopit, fent-se només que les operacions més necessàries per abastir el consum local.

L'exportació no sembla animar-se gens i per això els olis que altres anys es destinaven per aquests fins, si això no canvia es veuran a preus molt baixos.

La competència estrangera continua oferint més barat que nosaltres i per això resta sospès tot lliurament a Amèrica o no ésser els de les grans cases, que fan esforços titànics per a sostenir llurs marques en igualtat de preus que les dels països del Mediterrani.

Els olis de llavors es troben més cars que els d'oliva, degut a que els fabricants no tenen existència; més això no creiem que duri, i els seus preus baixaran així que comencin els desembarcaments de les exòtiques llavors que aquests olis donen.

Els preus han sigut no molts variats; solament s'ha destacat una forta diferència entre els preus d'olis existents a plaça i els olis a en-

tregar; en els corrents andalusos es pagava un vagó disponible a 57 duros, mentre a facturar amb prou feines si es podia obtenir a 54.

D'olis d'Aragó no s'ha vist encara cap mostra ni s'ha anotat cap operació que ens pugui servir de guia.

Els de Tortosa, que són de 4 a 5 graus d'acidesa, s'han pagat 54 i 55 duros, segons la classe.

Pels de Reus, que si bé tenen més acidesa que els anteriors són millors en gust, el preu ha sigut també millorat en mig duro per carga.

Els de la part de Leyda, on s'han fet poques operacions, els hem vist aquests dies oferir bastant, pagant-se en un principi a 62 duros, però en els últims dies no s'ha pogut aconseguir més de 60 duros.

Els andalusos de 5 a 6 graus es fan entre 53 i 54 duros; els de 3, a 55, i els a entregar desembre i gener s'han arribat a vendre a 52 duros.

En olis vells, les transaccions han sigut molt poques, limitant-se a olis andalusos i existents en plaça.

En olis al sulfur, han sigut també cercats els de baixa acidesa, sense presentar-sen cap partida, mentre els de saboneria han estat oferts sense trobar comprador.

Els corrents verds s'han pagat a 116 pessetes cent quilograms; els nous, a 150 pessetes.

LISINI ANDREU

Cereals

La present quinzena no ha estat pas de grosses emocions, per tal com no han sofert variacions els articles de que tractem, els quals, guarden en la seva majoria la fermesa de preus que, de fa temps, disfruten.

Així en els blats, els preus segueixen de procedència, havent-hi una regular oferta venedora i bona disposició per operar per part d'alguns fabricants.

El moresc Plata, va continuant també ferm de preu per part dels posseïdors, havent un regular nombre de compradors, amb la qual cosa es van sostenint els preus, encara que la quantitat de les vendes no sigui molt grossa.

En les civades, la molta animació que hi ha en els llocs productors, repercuteix aquí també, i per tant, els preus tenen més aviat tendència a millorar.

Els ordís segueixen una marxa bo i paral·lela a les civades, havent-hi una bona animació en les operacions.

Les despulles, més aviat escasses a procedència, vénen força sol·licitades; les cotitzacions no és estrany que es mantinguin elevades amb aquesta causa.

Les cotitzacions que tenim son al voltant de 48 pessetes pels can-deals superiors de les regions avilesa i segoviana, seguint les classes inferiors fins als blanquets, que s'han cotitzat a 45'50. Els blats durs, a 50, tot pessetes el 100 quilos.

Les civades, als voltants de 41 i els ordís, de 43 a 50.

Els morescos Plata, fixos a 41 pesseta els 100 quilos.

LLUIS MARSAL

Fruits secs

El mercat ha sofert mantes variacions, havent baixat el preu de les avellanes de 130 a 115 pessetes, ço que ha motivat que alguns propietaris i colliters posessin a la venda part de la seva collita, que encara guardaven esperant millors preus, de por d'haver-les d'entregar aviat a preus menys avantatjosos.

Precisament en la crònica anterior assenyalàvem la probabilitat de que els preus a què hom havia arribat fossin ja els màxims de la temporada, a més d'haver estat els màxims absoluts del nostre record, i aquesta primera baixa podria ésser molt bé simptomàtica de la probabilitat de les nostres apreciacions.

De totes passades, no és probable que la baixa sigui sobtada ni es procedeixi d'una faiso contínua, al menys en els seus començaments; un mercat com aquest, permet mantes oscil·lacions en el preu, cosa que pot permetre de col·locar alguna partida en bones condicions, encara que els preus acusin una tendència determinada, si hom sap escollir bé un moment oportú.

Les ametlles no donen tant de joc com les avellanes, sostenint-se a 43 i 44 duros quintar.

Actualment es cotitzen els següents preus, sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: llargueta propietari, a 570 pessetes; Esperança primera, a 570 ; id. segona, a 550 ; comuna, a 536 ; marcona, a 560 ; planeta, a 570 ; Mallorca escollida, a 530 ; id. propietari, a 600, tot pessetes el sac de 100 quilos.

Mollar en closca, a 104 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra: primera, a 497 ; segona, a 478 pessetes els 100 quilos.

Avellana en closca : negreta extra, a 132 ; garbellada, a 127 ; propietari, a 123 pessetes els 58 quilos.

Pinyons pelats castellans, a 360 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HOMES

NOTICIARI

El plet que la Federació de la Conca de Barbarà sostenia amb els Sindicats de Sarreal ha estat fallat a favor de la Federació.

Els Sindicats han apel·lat.

— *La Conferència de l'Oli celebrada a Madrid ha acabat en mig del major entusiasme. Veurem ara si el que vindrà serà apropiat a les esperances que havia desvetllat.*

— *La collita d'olives.* Arreu de les nostres contrades podem ja veure els molins d'oli amb el treball començat, i com pertot es va efectuant la collita d'olives.

A la Conca de Barbarà la collita és bona, a bastament i el gènere es ven a 22 pessetes quartera.

Per la part de Montroig enguany hi ha escassament mitja collita i es ven cap a 30 pessetes.

Al Camp de Tarragona, una part de la poca collita que hi ha hagut s'ha venut a 29.

A la comarca de Tortosa la collita és bo i nulla, havent-hi poblacions com Perelló, en les quals la major riquesa és la collita de l'oliva, que enguany no se n'ha collit ni pel consum del poble.

— *El trànsit per Andorra.* S'ha promulgat una nova R. O. autoritzant el trànsit de mercaderies entre els pobles fronterers i la veïna República, amb les limitacions corresponents.

— *Exportació prohibida.* El senyor cònsol de la República Dominicana ha donat a conèixer una recent disposició del Govern del seu país, prohibint fins a nou avis la introducció de raïms espanyols en aquell territori.

— *L'Associació General de Ramaders* ha publicat una nota dient que ha decidit organitzar el V^e Concurs de bestiar, avicultura, indústries derivades i maquinària, per el mes de maig de 1926 i que assenyala tan aviat la data amb l'objecte de que tots els concursants puguin preparar-se amb temps i prestar el seu ajut a aquest Concurs.

— *Exportacions.* El port de Tarragona ha donat sortida, amb destinació a diversos països estrangers, durant la pasada quinzena, a uns 5,000 bocois de vi, 5,000 sacs d'avellana en gra i 2,000 amb clofolla; 2,000 sacs i 6,000 caixes d'ametlla en gra i 2,500 sacs d'ametlla en clofolla.

— *Repoblació forestal.* El Cap del districte forestal ha publicat una circular fent present als Ajuntaments, l'obligació que tenen segons una recent disposició, de plantar com a mínim 100 arbres, els plançons dels quals els facilitarà el Cos d'Enginyers de Boscos.

— *A la comarca de Montserrat* les collites no han passat de mitjanes. Les fruites han estat bones i ben venudes. L'ametlla i l'avellana ja són liquidades. El vi ens diuen que va venent-se poc a poc i sense gaire bons preus. L'oli, regular en quantitat i en qualitat. Ja és començada la collita de l'oliva palomar, que dona l'oli de més finor.

— *El temps.* Durant la quinzena havem pogut fruir d'un règim pluviós general per tot Catalunya i força convenient de totes passades per anar destruint els efectes de l'eixut que havem patit durant aquest any. De continuar, com és possible, el règim humit durant l'hivernada, podrem veure totes les deus d'aigua revingudes, que bé prou ho necessitem.

El fred també s'ha deixat sentir quelcom, essent-ne la causa les nevades primerenques que han caigut sobre el nostre Montseny.

— *Els boletaires i els caçadors.* Els boletaires van acabant enguany les llurs tasques, que per cert han estat generalment força profitoses. També els caçadors continuen divertint-se de valent darrera les llebres, conills i perdius, que enguany tampoc han escassejat.

— *Epizooties extingides.* Oficialment hom ha resultat extingida la verola bovina al terme de Tornalbou i el mal roig del porc al terme de Poal.

— *La importació d'espumosos* a Bèlgica serà probablement admesa a canvi de determinats avantatges sobre alguns productes agrícoles.

— *Al Pla de Barcelona* s'han registrat ja durant la quinzena, les primeres gelades de la temporada.

— *Assamblea de Viticultors.* Els dies 28, 29 i 30 del mes passat es celebrà a València l'Assamblea de la Unió de Vinyaters de Llevant i preparatòria de la de viticultors d'Espanya. En el nombre vinent donarem l'extracte de les conclusions aprovades.

— *El Ministeri argenti de l'Agricultura* ha publicat l'estadística de la superfície conreada en el territori de la República.

Segons l'esmentada estadística, hi ha 7.185,000 hectàrees sembrades de blat, 2.420,000 hectàrees en les quals es conrea el lli, i 1.071,000 hectàrees destinades a la producció de civada.

Bibliografia

CUIDADOS DEL VINO EN EL PRIMER AÑO, per *Claudio Oliveras Massó*. «Catecismos del Agricultor y del ganadero.» Madrid, Calpe. 0'50 pessetes.

Un cop fet el vi, cal saber conservar-lo no sols per evitar que perdi les seves bones qualitats sinó perquè les augmenti. És així el que diu el Sr. Oliveras, prou conegut dels nostres viticultors, ensenya de fer en aquest fulletó explicant com s'ha de conduir la fermentació lenta, com i quan s'han de fer les ensofrades, els recomplits, etc., amb tota mena de detalls pràctics.

LIMPIEZA Y CONSERVACION DE BODEGAS, per *J. Marcilla*. «Catecismos del Agricultor y del ganadero.» Madrid, Calpe. 0'50 pessetes.

Molts i molts vins surten dolents perquè hom no ha sabut tenir en compte aquella veritat que és indispensable en el celler i en els envasos. Un proverbi, o dita catalana afirma una gran veritat: la netedat és mitja vida. Al celler la netedat és potser més de mitja vida, és tota la

vida, car en un xic de brutícia oblidada poden amagar-se els gèrmens que atacaran el vi i el faran tornar dolent.

En aquest fulletó l'autor explica la manera com s'ha de procedir per tenir sempre ben nets el celler i els envasos.

LOS ORUJOS DE UVA Y SU EMPLEO, per A. Dàneo. «Catecismos del Agricultor y del Ganadero». Madrid, Calpe. 0'50 pessetes.

El nostre distingit collaborador Sr. Dàneo ha escrit un utilíssim fulletó en el qual detalla d'una manera eficaç els diferents aprofitaments de la brisa : com adob, com aliment pel bestiar, com combustible, i estudia d'una manera especial una indústria nova encara al nostre país, la de l'extracció de l'oli del granet.

Quan hom pensa que a Catalunya es produeixen cada any uns 2.5 milions de quintars de brisa que són, en general, molt irracionalment aprofitats, comprèn la importància que per a la riquesa del país té la bona utilització d'aquest sub-producte.

LA FÉCULA Y SU FABRICACIÓN, per G. Berranent i Pams. «Catecismos del Agricultor y del Ganadero». Calpe, Madrid. 0'50 pessetes.

Fulletó en el qual és estudiada la fabricació de la fècula de patates des de la conservació d'aquestes fins a la dessecació del producte.

LA SÍDRA Y SU FABRICACIÓN, per G. Falaison. «Catecismos del Agricultor y del Ganadero». Madrid, Calpe. 0'50 pessetes.

Al nord de la Península hi han algunes províncies on la fabricació de la sidra té considerable importància.

Aquest fulletó, que és una publicació ampliada d'un fulletó francès, ve a satisfer una necessitat sentida en aquella regió de posseir una obreta senzilla on fos clarament explicada la tècnica de la fabricació de la sidra.

R. S.

CONSULTORI

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

J. S., TEYÀ.—L'obra del Sr. Rossell i Vilà sobre l'alimentació del bestiar la trobarà a totes les llibreries, per exemple, a Càn Verdaguer, a la Rambla del Centre, davant del Liceu.

El turtó de coco i de cacauet el trobarà a les cases : Berenguer, fabrica de sabons, a Sans, i Compañía de Aceites Vegetales, passatge Escudellers, 3.

El número d'unitats nutritives del turtó de coco és 70, el de les garrofes, 72, i el de blat, entre 68 i 78, no recordem bé i no tenim manera, ara que li contestem, de consultar-ho.

J. C., CRUTAT.—Tindrem molt gust de contestar a les consultes que ens vulgui fer; nosaltres, però, dissortadament, no ho sabem tot i algunes vegades no li podrem respondre d'una manera satisfactòria.

Pel conreu de l'ametller pot adquirir l'obra: *Salom. L'ametller*, publicat per l'Escola d'Agricultura. El trobarà a la Llibreria Verdaguer, a la Rambla del Centre. Costa unes 4 pessetes.

Li indiquem aquí dos tipus de fórmules d'adob per vinyes.

Per terrenys calcaris que donguin uns 50 hectòlitres de vi per hectàrea:

	Quilos
Fems	2,500
Sulfat amònic	70
Superfosfat 18-20	150
Sulfat potàssic	80

Per terrenys no calcaris o molt poc i que donguin la mateixa producció:

	Quilos
Fems	2,500
Nitrat de sosa a la primavera . .	120
Superfosfat 18-20	150
Sulfat potàssic	80
Calç, cada 3 anys	1,000

Si la producció és major, cal que augmenti prudençialment aquestes quantitats.

Nosaltres no som gaire partidaris de les premses contínues. Tots els bons enòlegs d'aquí i de l'estranger en són contraris, i més encara per a petites instal·lacions. Si l'haguéssim d'aconsellar ens decantaríem sens dubtar per una petita trepitjadora desarrapadora i una premsa. És el sistema antic i és encara el millor, malgrat tot. En una qualsevol de les cases que anuncien a AGRICULTURA, que són segurament les més importants de Catalunya, trobarà bons aparells i bones màquines.

No sabriem indicar-li cap marca especial de premses contínues fora de les que recorda.

Els envasos poden ésser indiferentment de ciment o de fusta. Amb els dos poden obtenir-se vins bons. Nosaltres, però, per petites instal·lacions, preferim la fusta. Les tines i cups de ciment van bé pels grans cellers on s'han de guardar grans quantitats de vi. Un propietari, com els corrents a la nostra terra, és preferible que usi bótes.

Les bótes noves es preparen de la següent manera: si té generador, les sotmet a una corrent de vapor. Si no en té, prepari una solució amb 1 quilo de carbonat sòdic o potàssic en 10 litres d'aigua. La tira

dins de la bóta, tapa i l'hi deixa per 3 ó 4 dies, agitant dos o tres cops al dia. Per cada hectòlitre de cabuda es posen 10 litres de solució. Després, buida, la renta amb aigua calenta i després l'esbandeix varies vegades amb aigua freda fins que surti ben neta.

D'aquesta manera les bótes queden en perfecte estat per rebre el vi.

J. M., NAVARCLÉS. Per la cria de conills pot consultar els llibres següents:

Darder: Conejo, liebre y lepórido, 5 pessetes.

Crespo: Conejos y conejares, 8 pessetes.

Els trobarà a la Llibreria Puig, a la Plaça Nova. No són una gran cosa, però no en coneixem d'altres i potser no n'hi han. Els gabia's millors per a conills són una mena de caixes amb totes les parets i el fons—és a dir, el paviment—de tela metàl·lica. Han de tenir la menor quantitat possible de fusta. És la manera de poder-los rentar i netejar-los bé i desinfectar-los quan sigui necessari.

LL. A., MASNOU. Hem passat la seva demanda a l'Administració. Per la resta, mirarem de complaure'l en un dels números vinents.

La Hortícola Reusense
Vidua de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantes
Exportació
R E U S

D'ACÍ I D'ALLÀ

MAGAZINE MENSUAL

Aquest magazine és la crònica vi-
vent de tots els fets per qual-
sevol concepte memora-
bles i curiosos, els es-
ports, les modes,
les curiositats
científiques,
etc. etc.

L'exemplar:

1'25 pessetes

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 fatiga

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

Composició promitjana 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 proteïques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)					
Cendres.	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
(El 0'15 % d'aquestes cendres és acid fosfòric assimilable)					
	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.

Es 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.

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

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. - Amoni-
ac puríssims 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

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

Vins SABATÉ

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



Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

“Centro Vitícola del Panadés”

VILAFRANCA DEL PENADÉS
(Barcelona)

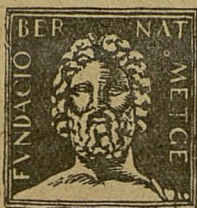
JAUME SABATÉ

Telèfon 1

DEMANIN-SE CATÁLEGS

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

FUNDACIÓ BERNAT METGE



Heu's aquí l'empresa literària més sòlida i trascendent del nostre Ressorgiment cultural. Arreu de Catalunya i entre les seleccions espirituals estrangeres ha estat rebuda amb entusiasme

Subscriu't a:
Editorial Catalana, S. A.
Rambla Sant Josep, 16, pral.
Tel, 184 A. : BARCELONA

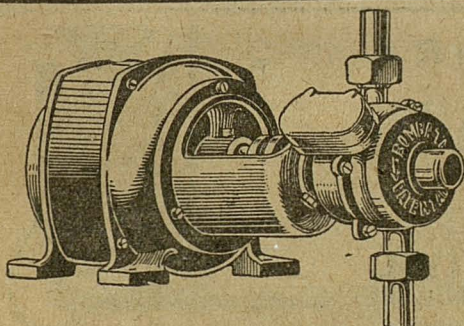
VITTORIO SERRA

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 depòsitari dels Productes insecticides Anticriptogàmics de la

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



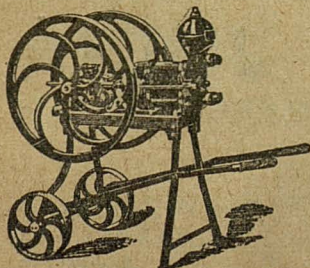
La **BOMBA** que
reuneix les característiques
més avantatjoses

ÉS LA
TANK

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

Representant exclusiu:

J. Maristany Casajuana
Consulat, n.º 1 : Barcelona



TALLERS DE COURERIA **BOMBES**

**JOAN
ESCAIOLA**

Jaume Giralt, 21-Telèfon 1430 S. P.-BARCELONA

de varis sistemes per
al trasbals de vins i
olis · **MOTO-BOMBES**
per a bodegues i
sindicats agrícoles,
de petits i grans rendiments · **AIXETES**
de totes classes per a
tines de ciment y fusta

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

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

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
BARCELONA

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA

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

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

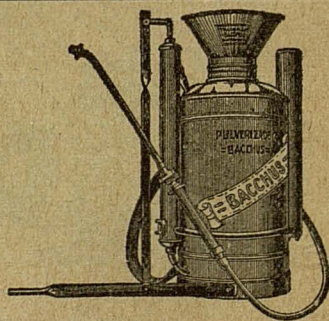
**Nou de San Francesc, 34, pral.
Telèfon A. 2514**

**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



CLAPÉS Y JULIÀ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amoníac 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**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 588

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

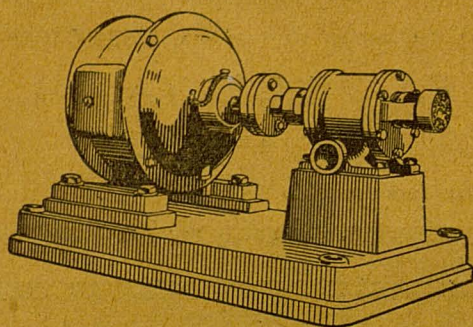
Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

BOMBA CARRERAS

Sistema Patentat



Trasbalsa vins i òlis sense alterar llur naturalesa - Aspira l'aigua a 8 metres i l'eleva a qualsevol alçada - Consum la meitat de força que qualsevol altre sistema - Suporta elevades temperatures dels líquids

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfono 888 H.

BARCELONA