

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
GENIS :: JOAN ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-
SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEÓ :: C. R. DA-
NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M. RENDÉ :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M. SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

SUMARI

El poll roig, per *Joan Aguiló Gorsot*. — L'auca d'uns pagesos fructicultors (amb 24 dibuixos), per *R. Sala*. — La secada de prunes, per *Domingo Solsona*. — Conreu del castanyer com a espècie forestal, per *Segimon Vandrell*. — La roja de l'alfals, per *A. Elles*. — L'extracció de l'oli de granet a Perpinyà (Acabament), per *Enric Astruc*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*. — Noticiari. — Notes del Departament d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya. — Consultori, per *R. S.*

¡Vinicultors!

Per un treball pràctic és convenient
que, en els trassegaments d'elabo-
ració, adopteu l'empleu d'una bona
Bomba i un bon Filtre per presentar
millor els vostres vins

Bombes: Fafeur - Catalanes
M A R M O N I E R

Tubs d'immersió per a bocois, aixe-
tes, coladors, records, etc. - Tubs
de goma, aspirants ratllats, blindats
i llisos

Filtres "TORMO"

de una, dos, tres, quatre i cinc bateries

Material Viti-Vinícola, Productes Enològics marca ENOL
Aparells per a anàlisis dels vins



VICENS VILA CLOSA
(SUCCESSOR DE KEGELS I VILA)

Passeig de Gràcia, 88
Direcció telegràfica: KEDEVILA
Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigiir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

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

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

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

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

"CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.
per a tota classe de cultius

Pessetes 12,000

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

Pessetes 6,500



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

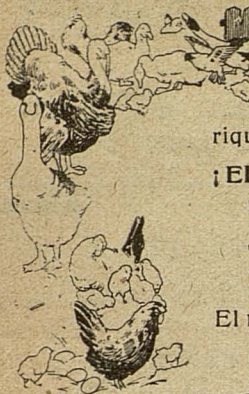
Demaneu catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anuncadores, citeu AGRICULTURA



AVICULTORES

LA POSTA

de les seves gallines es-
tarà en relació amb la
riquesa en Proteïnes i en Fosfats de sa alimentació

ELS ALIMENTS VEGETALS NO BASTEN!
perquè són pobres en aquests elements

Sols amb un complement animal pot
vostè enriquir les pasterades per a l'aviram

El millor aliment animal, l'únic que siga complet
(proteïnes i m.^{ss} m.^{ss} juntes), és la

FARINA DE PEIX

Fresc i enter : desgrassada : marca ATLANTIC

Proteïnes: 62 o/o
Fosfats: 18 o/o
Calç: 7 o/o

Ració diària:
10 grams
Sacs de 10 i 75
kilograms

ENRIC TEIXER, R.^{tant} G.^{ral}
GRANOLLERS Sta. EULARIA

GRAN VIVER D'OLIVERES ARBEQUINES DE JAUME OLIVELLA GALOFRÉ

Carrer d'Anselm Clavé, 11
Sant Quintí de Mediona

PREUS:

Plançons de 3 anys, de 1,10 a 1,50 metres d'alt, a 80 pessetes el 100

»	»	2	»	»	0,80 a 1,20	»	»	a 65	»	»
»	»	1	»	»	0'40 a 0,80	»	»	a 45	»	»

Salvo variació o existència. Aquests preus s'entenen francs de port
fins a l'estació del ferrocarril de Sant Sadurn de Noya.

Embalatge en bones condicions en caixes amb herba tendra, a
10 pessetes per cada 100 plançons.

Les oliveres arbequines són les més adequades al clima i terreny
de Catalunya i, demés, són les que produeixen l'oli més apreciat en els
mercats d'ací i de fora.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

VITTORIO SERRA

CALLE VILADOMAT, 126 - Teléfono 937 H.

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

Representant general i depòsitar dels Productes insecticides Anticriptogàmics de la

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

AVECURA

L'únic preparat eficaç contra el CÒLERA, PEPIDA, DIFTERIA
malalties del fetge de les

GALLINES
I DEMÉS AUS DE CORRAL

Engreixa i les fa més ponedores

Demani's en Farmàcies i Drogueries



AVECURA
(Nom registrat)

M. Presas
Palafrugell (Girona)

PAPERS "PUIG"

Especialitat en Papers filtres
per a farmàcia, vins, olis i de
més usos industrials - Exis-
tència permanent per a servir
tota classe d'aparells filtres-
premsa per Importants que
- - siguin les demandes - -

Salvador Puig
Enric Granados, 5 (abans
Universitat) - Tel. 3581 A
BARCELONA

Úniques fàbriques a Espanya
Casa fundada en 1900

PAPERS EN GENERAL

Fabricació de Paper Pergamí
per a grasses, xocolates i in-
dústries derivades de la llet,
en competència i qualitat als
seus similars estrangers; es-
pecialitat en els tipus per a
filatures i també per a perga-
- - mins fantasia - -

LISOL

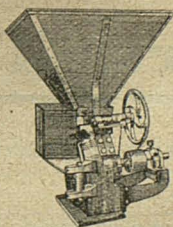
Insecticida indispensable a l'A-
gricultura, Ramaderia i Higiene.
Demani's el fulletó «EL LISOL
EN AGRICULTURA» que
enviem gratis

De venda en principals Drogueries i en
la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans - Barcelona

Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Gar-
rofes, Faves, Sè-
gol i tota classe
de cereals. Els de
major rendiment i
de més durada.
Proves gratis.
Més de cent cartes
de referència.

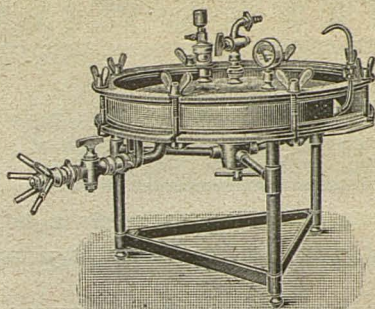
MARC TORRAS
Angels, 12
Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Filtres "Clarif"

— Marca Registrada —

**els millors
filtres a base
d'amiant.**



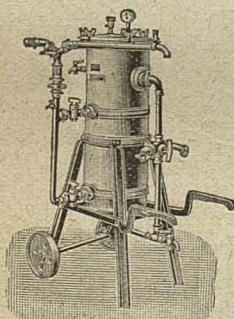
"DOMINUS" filtra i embotella

**Filtres petits per a laboratoris
filtres gegants per a grans bodegues**

**Amiant especial químicament pur.
S'evita gust a teles com
en els filtres a mànegues**

El més modern en filtracions

**Maquinària per a tota classe de
Embotellats**



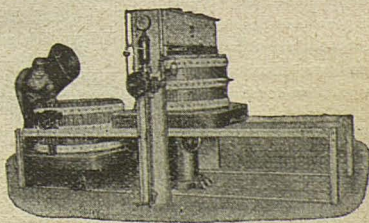
"MODERATOR"

**PREMSES hidràuliques i
de fuset per a olis i raïms**

Grans rendiments

MALLIGANDS

Per a graduar vins



Robert Teschendorff

Carrer Josep A. Clavé, 3, pral. ~ BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL·LABORADORS

JOAN AGUILÓ :: LISINI ANDREU :: JOAN ANGEL I
GENÍS :: JOAN ARUMI :: LLORENÇ BADELL :: JO-
SEP R. BATALLER :: GUILLEM DE BENAVENT
LEANDRE CERVERA :: ALBERT DANEO :: C. R. DA-
NÈS I CASABOSCH :: FRANCESC DOU :: M. FAURA
I SANS :: PERE J. GIRONA :: PERE GONZÁLEZ
LLUIS GUITART :: JOAN GUITERAS :: MANUEL
LLENAS :: PERE J. LLORT :: ARNEST MESTRE
CRISTÓFOL MESTRE :: JAUME NONELL I COMAS
FRANCESC NOVELLAS :: VICENS NUBIOLA :: C. OLI-
VERAS I MASSÓ :: CARLES PI SUÑER :: JAUME
RAVENTÓS :: JOSEP M.ª RENDE :: M. ROSSELL I
VILA :: JOAN SALOM :: JOSEP M.ª SOLER I COLL
SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
VALERI SERRA I BOLDÚ (SECRETARI)

1924 = Any VIII



EDITORIAL CATALANA, S. A. :: :: BARCELONA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0'50**

El poll-roig

No és el poll-roig un paràsit solament del taronger com podria creure's; és una cotxinilla polífaga que pot envair el taronger i les altres espècies de citrus: ponsemers, llimoners, mandariners i altres plantes com evònimus, acàcies, camèlies, figueres i sobretot les palmeres.

El poll-roig (*Chrysomphalus Ductiospermi*) és una cotxinilla de la subfamília Diaspine. Totes les diaspines en avençats moments de llur existència tenen el cos cobert d'una pell dura, o cuirassa diríem millor (fòlicul) que les defensa. Aquesta característica cuirassa està formada en part per secrecions del mateix insecte i en part per restes de despulles de la larva.

Si observem amb vidre d'augment les rames i fulles del taronger, les veurem mantes vegades recobertes per unes escames groc rogenques quasi circulars separables de les fulles fàcilment amb les ungles, que no són altre que poll-roig amb cuirassa. El vidre d'augment i la nostra atenció ens faran heure esment que hi ha escames de varis taments i que totes tenen un relleu cònic, al centre o a una extremitat; el relleu cònic el veurem blanquinós pels costats, i groc fosc al centre.

El major tamany de les escames expressa major edat o sigui, com més jove és el poll-roig més petita és l'escama.

El relleu cònic de l'escama o cuirassa si està situat quasi al centre indica que el poll-roig és femella. Els mascles, que tenen el relleu cònic a un costat i són un xic més petits que les femelles, no acaben l'evolució en aquesta forma d'escama, sinó que continuen el procés de transformació fins a esdevindre insectes amb un parell d'ales i balancons com les mosques. Aquests mascles són de vida curta, no tenen òrgans bucals i la seva missió genèrica és innecessària, car les femelles del poll-roig tot i essent verges, ponen ous que germinen (generació ovípara partogenèsica).

Les femelles, ço és les que tenen el relleu cònic al centre de la cuirassa, dipositen davall del seu cos els ous de forma oval i de color gròc, i després de la posta moren. Aquests ous s'aviven en larves que surten de la lloca als pocs dies i de seguida es fixen en les rames, fulles o fruits per tota llur vida i allavors es fabriquen la cuirassa.

La femella amb cuirassa comença altra volta el cercle evolutiu o generació, això és, posa ous que evolucionen en larves mòbils a les quals als pocs dies s'atrofien les potes i antenes i es fixen per a revestir-ee de la cuirassa i prosseguir les altres generacions.

El poll-roig dona les generacions, que són quatre, en 45 ó 50 dies cada una. Poden observar-se les primeres postes als primers dies d'abril.

Tot l'estiu, d'una o altra generació, veurem al mateix arbre ous, larves i femelles o mascles amb cuirassa. Les últimes larves apareixen per l'octubre, resten com dormides fins a l'any següent, que es revesteixen de cuirassa i posen ous per l'abril començant el cercle evolutiu; aquesta quarta generació comença per octubre i acaba a l'abril.

Danys del Poll-Roig.—El poll-roig és perjudicial per l'infinit nombre de picades, que donen principalment les larves, debilitant la planta a causa de l'absorció i extravasació de suc nutritiu. Si suposem que siguin 100 el nombre d'ous que pon una femella de poll-roig veurem que d'una d'elles que pon a l'abril, la seva descendència al setembre haurà arribat a un milió.

Així es compren que els arbres infectats de poll-roig visquin raquíticament, no donguin fruits gustosos i morin si perdura la infecció.

Lluita química contra el poll-roig.—Pot emprendre's la lluita química contra aquesta cotxinilla fent pulveritzacions als arbres amb polisulfurs Savastano al 3 %,o també amb lisol al tres i mig per cent o amb gas cianhídric en fumigació.

El lisol s'empra en la proporció:

Aigua.	...	...	...	...	...	...	96'50 litres
Lisol...	...	...	...	...	...	...	3'50 »

Amb aquesta solució que és fàcil de fer, es fan pulveritzacions mensuals als tarongers des de maig a octubre.

Els polisulfurs s'usen en la proporció següent:

Aigua ,,,	100 litres
Sulfat de coure.	1 quilo
Calç apagada	1 id
Polisulfur ,,,	3 litres

Se fan també pulveritzacions mensuals.

Lluita biològica. — El gran entomòleg espanyol Garcia Marcet ha trobat un encírtid l'*Aphicus Flavus* (*Aphicus Hesperidium*, Marcet) parasitant el poll-roig a Mallorca. És fàcil que detingudes investigacions el descobreixin també en altres indrets de Catalunya.

Pot aprofitar-se l'existència d'aqueix utilíssim entomòfag canalitzant la lluita biològica així. En recipient de test o millor de fusta, de 50 centímetres de llarg per 40 ó 50 alt, es posen al fons 10 centímetres de molsa o terra humida argilosa. El recipient portarà pel bord superior un cinturó de tanglefoot o en són lloc, una canal sempre plena d'aigua, que serveixen per que per les parets del recipient no pugui trepar ni de dins ni de fora cap insecte.

Serà convenient tindre mig tapada amb fusta la boca superior del recipient, per tal d'evitar que les fulles que hi posem se sequin amb massa rapidesa. El recipient s'omple de fulles ben infectades de poll-roig.

Es convenient de posar un d'aquests dispositius per cada cinc arbres i anar renovant les fulles mentre es vagin secant. Així combatrem el poll-roig i estimularem la procreació de l'*Aphicus* que surt volant del mentat dispositiu, mentres que el poll-roig resta sempre en l'aparell.

Repetint per varis anys la lluita així, les cotxinilles queden tan reduïdes pels entomòfags que deixen d'ésser flagell.

El coccinèlid *Chilocorus Bipustulatus* en estat larvari especialment i en el d'insecte acabat, s'alimenta de les postes del poll-roig i cas de ésser introduït a la capsa es salvaria també en transformar-se en insecte acabat.

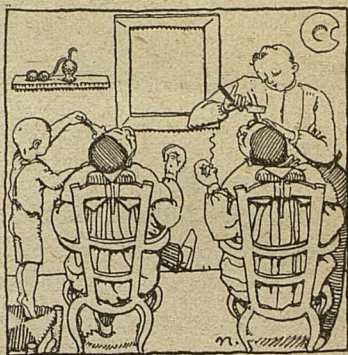
JOAN AGUILÓ I GARSOT.

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

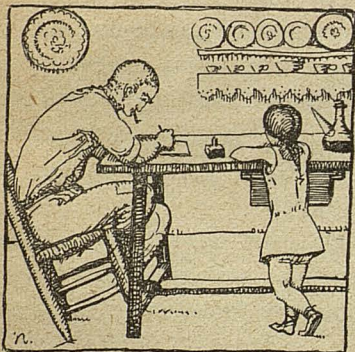
L'auca d'uns pagesos fructicultors



Vegeu la història verídica d'un bon pagès que llegeix ço que les revistes d'agricultura porten de nou. Per elles s'ha anat enterant que, mentre ell fa gra i farfatges, en altres països com el seu fan fruiters que donen grans rendiments. Allí hi ha anat aprenent el que són fruiters i com s'han de tractar, i ha començat a pensar que li convindria de plantar-ne encara que l'avi no n'hagués plantat mai.



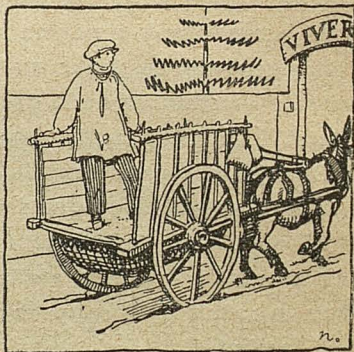
Llegiu la història verídica també d'un mal pagès, que no llegeix, que no s'entera de res més que d'allò que diuen a la barberia, o a la seva colla de manilla del cafè. De la producció frutera, sols alguna o altra vegada n'ha sentit a dir les xifres entusiasmadors de les grans collites, però no n'ha fet gaire cas pensant que tot era propaganda. Al seu poble no en fan de fruiters i per això ell pensa que no hi deuen anar bé.



El pagès s'ha decidit. Ja sap com els fruiters se porten, el que costen, el que poden produir i quines espècies li convenen, les varietats i peus que necessita.

Amb temps escriu al viverista, de més moralitat tècnica i comercial: «Empel·leu-me tants arbres, en fals peus, i de fals varietats. Me'ls servireu en empelt d'un any de vegetació sense esporgar cap brot. Feu-ho ben aviat i cuideu que els arbres estiguin sans. No us discutiré el preu, però sí el servei.»

Feta la comanda a l'estiu, estan disponibles l'any següent.



El pagès, que en sa vida ha vist ni sabut res més de fruiters, que aquell pomer que té a l'hort, un dia té una rauxada.

Es que l'altre dia al cafè li varen explicar, que aquest i l'altre havien plantat uns quants cents arbres, i al riure-se'n ell, li re-fragueren la dita de moltes pessetes fetes per algú amb la fruita a l'estiu anterior i a l'altre i al de més enllà. Capficat l'home amb aquella xifra tant grossa, esbotza, i amb el carro se'n va al viverista més proper a carregar de fruiters, sense saber ben bé quins ja érem al mes de març.

“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 mes 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 senyor 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, pulcra en ses operacions.

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

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

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

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

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

En venda: Jòsep 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.— Ramón Roqueta.-Manresa (Barcelona).— Antoni Balcells, Picas, 4.-Tàrraga (Lleyda).— Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).— Gabriel Hernández, Salvà, 10.-València.— Fills de J. Iglesias, -Rioseco (Valladolid).

Productes Enològics

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

JOSEP EZQUERRA LASPALAS

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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
del'Associació d'Agrí-
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

CASA METZGER, S. A.

Casa central:

Passeig de Gràcia, 76



Marc registrat

Telèfon: A 1944

Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

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

Grans existències en material de

CIRURGIA I VETERINÀRIA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



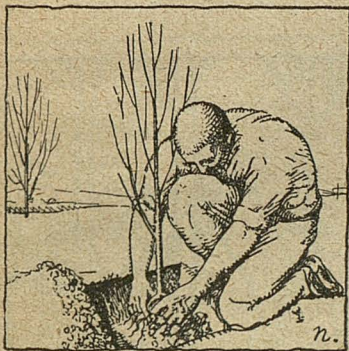
El pagès, amb la seva carta, ha deixat admirat el viverista.

Però pensant-s'hi més, es diu: «Vés si no podrien ésser tots així. Venent els arbres joves tot donant-los més barats hi guanyaríem més. No ens caldria fer tants equilibris per a servir totes les menes que se poden ocórrer demanar, i això de poder treballar sobre comanda seria millor i més segur. Tanmateix és una llàstima que els pagesos no hi lluin més. Però no hi llueixen; que hi farem!



El pagès arriba a cal viverista, i com que vol plantar arbres aquest hivern, està disposat a carregar qualsevol cosa. El viverista el veu a venir. Amb unes quantes preguntes sap de que és capaç. Ara podrà buidar aquell recó d'escorrials de fres o quatre anys, que ja estava disposat a cremar.

El pagès no gaire satisfet perquè ha hagut de pagar el arbre més cars del que el seu entusiasme permetia, surt amb una carreta plena de troncs, gruixuts, torts i nuosos, que algú se creuria que són mànecs d'esombra.



El pagès, en entrar l'hivern, té els arbres a la seva disposició. Són d'un tronc no brancat alt, amb brots tot al llarg de la tija principal, tendres amb rels abundosos, netes i sanes. S'ha preparat amb temps, i té una terra ben treballada, adobada i neta d'herbes. Vol plantar el camp a planta única.

Sap que els fruiters no se poden plantar massa fonsos, i per això ha obert petits clots, justs que hi càpiguen les rels.

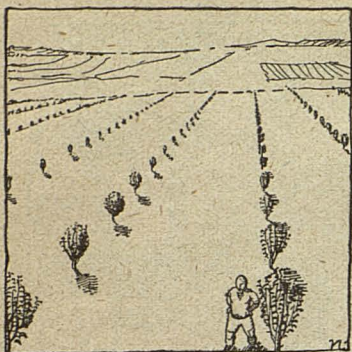
Com que la terra era tendra, en començar l'hivern, no li ha calgut regar, perquè plourà abans de la brotada.



El pagès que no sap el que són fruiters, no s'ha mirat gaire en el transport, i li arriben a casa bon tros més dolents que quan els carregà.

Com que la seva decisió pels fruiters és circumstancial, plantarà en les vores de camins, de marges, i de braçals de rec, en lloc de fer un camp a planta única.

L'home veu que és tard, i a corre cuixa fa uns clots molt grans, i sens cuidar si queden colgats fins a mig, i si estan o no en línia i equidistants, els deixa plantats. Després si no hi ha humitat els tira unes galledes d'aigua, per ajudar-los.



És a la brotada. El pagès passa pel seu camp que està bonic, simètric i en el qual hom endevina de seguida que amb el temps s'hi faran molts diners.

Els arbres ben conreats i adobats llueixen amb força com si els bufessin, uns brots tendres, vigorosos que s'estiren com si no hi fossin a temps.

Mirant molt, molt, es veu alguna falla; però el total no arriba potser ni a l'u per cent.

La plantada ha estat feta amb èxit.



És a la brotada. El pagès mira els seus fruiters, i no s'entusiasma massa. Algun lluca, però sembla que no gosa. Després de posades 4 o 6 fulles, els llucs han quedat orbs. Tenen un aspecte mesquí.

Hi ha moltes falles, el pagès no les vol comptar, perquè té por de constatar que potser són el 10 o el 20 per cent, o més. De tant en tant es mira algun arbre i es pregunta com dimoni, malgrat el seu desig que creixin ufanosos, creixen tant llejios i desiguals i a poc a poc es van morint l'un darrera l'altre.



El pagès no dubta de brancar baix als seus fruiters. Ni un sol cap de bestiar hi posarà la peüja, i així està segur que no els hi rosegaran. D'això no ha de tenir por.

El brancat baix portarà una molt insignificant major dificultat pel conreu, però en canvi farà els fruiters més grossos i fruitant abans, i a les feines de podar, fer tractaments, aclarir, i collir seran molt més senzilles, més ràpides, i més econòmiques. El bon pagès compta i veu que l'arbre baix li sortirà més barat de curar.



El pagès els deixa alts de brancam perquè ja li han brotat així, i al cap d'avall perquè, amb raó, pensa que si no, el bestiar els hi estaria sempre escapçant. Demés compta que així podrà acostar-s'hi més en fer les llaurades i estalviar un xic en les cavades. Aquest estalvi insignificant el preocupa molt. No pensa però ni en la poda, ni en les malalties; en la collita no cal que hi pensi... com que els arbres donaran a penes fruita.



El pagès sap que en el nostre país els fruiters no poden conviure amb una planta en conreu permanent.

Per això, mentre els fruiters són joves, a l'estiu, si té aigua, hi fa entremig conreus entrecavats, i a l'hivern hi posa una coberta de veges per a colgar en entrar la primavera. Així augmenta els rendiments del seu camp millorant i tot els fruiters els quals aprofiten també les treballades i els adobs que dóna a les plantes que sembra. Les seves terres li proporcionen un ingrés mentre els arbres són en període de creixença encara.



El pagès que es dóna compte dels perills que per als fruiters joves són les treballades amb animals, ha donat ordres sèries als mossos de no acostar-se a cap arbre amb e's animals o les arades, amenaçant-los despatxar, si anaven descuidats i en ferien o trencaven algun. Però a cada falla que hi ha hagut, l'ha replantada tot seguit. Per això els seus arbres creixen ben iguals i ben equilibrats i no presenten cap ferida perquè el bon pagès sap que per les ferides principalment penetren els gèrmens de les malures.



El pagès, passada ja la foguerada que el va escalfar per a plantar, es refreda i cada dia mira amb més descurt la seva plantada; ja no es cuida gaire d'arribar en fer les treballades a les vores on hi ha els arbres i aviat l'únic que se produeix al peu dels fruiters és fanàs i algun esbarzer. Els pobres arbres raquítics queden amagats i sufocats per les herbes que semblen que els mengin de viu en viu.



El pagès ja no es preocupa gaire d'aquells fruiters escarrancits, que té a les vores dels seus camps. Els moços encara menys, i avui un animal llaurant ne trenca un, demà el moço ne cull un per a fer-se un basó, un dia per a netejar un ribàs dels esbarzers hi posen foc, i se soquerren els fruiters.

Els morts, s'han quedat morts sense replantar, i els que reberen una rascada, ara tenen una superfície de fusta xacrosa que serà causa de llur mort.



Ja sabia el bon pagès, que vindrien malalties en els seus fruiters, i ja s'havia enterat de com se combatien. Talment com si les hagués desitjat, vetllava el seu aparellament, i sense perdre temps les combatia. Res d'economies per combatre les malures.

El nostre bon pagès ja va aprendre de podar, i cada hivern, segons allò que l'estat del arbre exigia, feia la poda convenient. El coneixement de la vida dels fruiters el féu automàticament contrari decidit de les grosses extirpacions i molt amic de la llum i de l'aire per entremig de la copa.



Potser sabia, el mal pagès, de conrear l'alfals, que hi havia al peu dels arbres. Per ell les malalties dels fruiters són una mala airada.

Solament quan la mala airada ja n'havia atut un altre, tenia esment de que havia esdevingut alguna anormalitat.

El mal pagès, se'n descuidà sempre de esporgar. Els seus fruiters pujaren d'una forma esgarrifosa, i algun hivern, perquè li passava per la baterola, hi arribava amb una destrat com qui va a fer llenya, treient brots i rames sense cap coneixement.



Fa 4 anys que vàrem plantar. Com que han estat reposades les falles, els fruiters hi són tots. Ja són arbres que fan una ombra bonica i de lluny se veuen renglerajar.

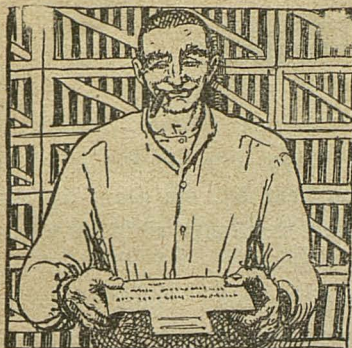
El nostre bon pagès ja ha tingut les satisfaccions de tastar el fruit de tots els seus arbres, que ha sortit de la mena comandada, i d'enviar-ne als seus amics uns quants ben embalats en capsos i cistells. Aquest però és el començament només. Aviat començarà a treure profit del seu treball intel·ligent i constant.



Fa 4 anys que vàrem plantar. Hom diria que aquells troncs tan grossos que plantàrem, s'han enxiuquit. Ja manca la meitat dels fruiters plantats i l'altra meitat fallàstima.

De fruites potser n'han pujat quatre d'escadusseres, que no han sigut suficients per les garses, i pels vianants assedegats.

Però el mal pagès, sorprès, ha pogut veure que n'hi havien sortit de moltes més menes que no havia demanat, entre bones i dolentes, i que si un dia els seus arbres tennien anyada, no sabrà com fer-s'ho amb tantes classes. Però de totes maneres, això no el preocupa gaire.



Fa 10 anys. Els fruiters són grossos, ja no s'hi poden fer conreus el dessota. Fan tots els any molta fruita. Dóna gòlg de veure.

El nostre pagès ja sap d'altres experiències, i ara seguint el curs del mercat, en el moment oportú, ven la fruita a tant els 100 quilos avalorant-la així al seu màxim.

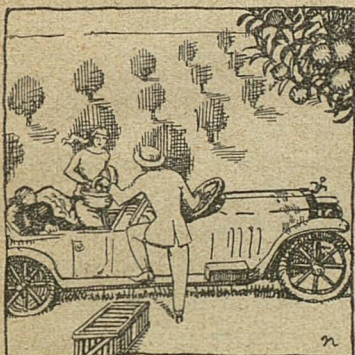
Camina ja sobre segur, i va convertint els seus conreus en fruiters, deixant les sembradures que acostumen a donar molts mals de caps i poques pessetes.



Fa 10 anys. Aquest any s'ha escaigut, i hi ha una rajada de fruita en els escassetment 10 per cent dels fruiters que queden dels que es plantaren.

Es una fruita malmirrosa, i com que el pagès encara no s'ha enterat de res, ven la fruita a ull, d'això se n'aprofita el viu comprador, per a donar-n'hi sols la meitat de valor de la collita.

La seva experiència no ha sigut pas encoratjadora, i no té cap ganes de plantar de nou.



Fa 25 anys que vàrem plantar.

Fins el nostre pagès s'admira que els fruiters seus visquin encara, i siguin tan arfanosos. No es veu per en lloc que siguin arbres vells.

Ha fet collites enormes de fruita.

Ha guanyat molts diners. El nostre pagès, no sabem com, s'ha comprat auto.

Ja no vol donar més el negoci de la fruita als altres que no la produeixen, i s'ha equipat per a portar ell mateix la fruita als grans mercats consumidors.

De seguida de provar-ho veu que així ha d'ésser.



Fa 25 anys que vàrem plantar.

Buscant molt bé per allí on ara fa 25 anys s'hi plantaren els fruiters, se n'hi troba algun d'aïllat, tof escarransit i nafraí, i que ja es veu que està a punt de fer el traspàs.

Aquest pagès dolent, de fruita no n'ha collit, i de negoci no n'ha fet cap amb els arbres fruiters.

I ha calgut que algú el fes fixar en el seu cas, i el del veí, bon pagès intel·ligent, per a que se dongués compte de com calia conduir els fruiters.

Avui ja ha entrat pel bon camí, i comença a plantar de la manera que el bon pagès ho féu fa 25 anys.

R. SALA

La secada de prunes

CONTESTANT als requeriments fets en el passat número d'AGRICULTURA pel senyor Andreu Ramon, per a que tots els que haguem secat prunes expliquem la manera com ho hem fet, em plau exposar el senzill procediment per mi empleat amb excel·lents resultats, majorment quan se m'aludia i nomenava en l'article.

Doncs bé, jo he assecat totes les prunes de la meva collita, no gaire grossa avui com avui, perquè les meves pruneres són joves, per medi de la calor del sol únicament, i res més que pel sol.

Això sí, a fi que la humitat de la nit no les perjudiqués, cada nit les entrava tant si estava seré com no, tant si hi havia perill de pluja com si estava ras.

La fruita va ésser collida madura, ben madura, a l'extrem que moltes prunes queien a terra i d'allí les plegàvem toves com una pasta, però a còpia de caldes de sol varen quedar seques, lluentes i negres com un vellut. Tan boniques varen quedar, que aquests dies abans de Nadal les haurieu pogut veure a l'aparador de la més important drogueria de Tàrraga, Casa F. Pijoan i Companyia, que és on les vaig vendre al preu de 18 pessetes la rova, després d'haver provat de vendre-les a Barcelona, on no me les pagaven més que a 15 pessetes. Això és tot el que puc dir de les meves prunes.

Ara diré la manera com ho feren altres coneguts meus de que jo tinc esment. Els uns les varen collir veroses, i les posaren a secar a l'ombra. Se'ls varen assecar, però els quedaren rosses de la pell i molt aixutes i agroses de la carn. A un altre que també les va assecar a l'ombra li van quedar molt toves, un xic rosses de color i amb certes plaquetes com a florides, encara que no ho eren de florides; però de totes maneres no resultaven presentables i no les va poguer vendre. Un altre que jo en sé, finalment, les va posar també a l'ombra i se li van podrir.

Això és tot el que tinc de dir referent a les prunes, que pel que jo tinc experimentat, no necessiten per a secar-se més que sol i aire i res més que sol i aire.

DOMINGO SOLSONA.

Barbèns.

AGROLYSINE - ZOOLYSINE - LYSINE
Laboratori: IZAGUIRRE Germans i C.^a-Diputació, 251-Barcelona

Conreu del castanyer com a espècie forestal

I

EL castanyer pot considerar-se sota dos aspectes diferents: com a espècie forestal i com a arbre fruiter; ens ocuparem d'ell únicament sota el primer aspecte.

Encara que en les seves condicions de vida guarda grans analogies en els dos aspectes, com a arbre fruiter requereix tractaments i cures especials l'estudi dels quals encaixa millor en un tractat d'Arboricultura.

Aquesta espècie pot explotar-se en *mont alt* i *mont baix*. L'explotació en *mont mig* no sembla recomanable, perquè, essent una espècie de llum, si formés la part baixa sofriria mal l'ombra, i per a formar la part alta té l'inconvenient de desenrotllar i estendre massa la rama, amb la qual cosa perjudicaria les soques ombrejades per ella. Tampoc el tractament en mont alt és a penes adoptat, per la tendència que té el castanyer de corcar-se i buidar-se, de tal manera que els individus intactes són realment una excepció, i la fusta perd quasi sempre la seva valor. En canvi, el tractament en *mont baix* convé a aquesta espècie, la qual brota fàcilment de soca i dona aviat productes de gran valor. És el règim més general i l'únic veritablement aventatjós per a les propietats particulars.

L'*habitatció* del castanyer a Catalunya és molt reduïda, i la seva importància i estimació és deguda als beneficis que reporta a les comarques que ocupa en les estribacions orientals del Montseny, Celrà i Muntanya de baix, en els termes de Montnegre i Orsavinçà, i algun que altre clapet de poca importància, com pot apreciar-se, vagament, considerant que la seva explotació, ultra les tasques normals de sembrar, plantar i netejar, requereix una munió de jornalers, esporgadors, talladors, desemboscadors, rodors, xarracadors, asserradors, escartadors, carreters, etc., estimant-se en més de 25,000 els jornals que es reparteixen anualment en les seves reduïdes comarques, sense desembolsos de cap mena i en una època de l'any en què les tasques agrícoles són quasi nul·les i la penúria de jornals és més sensible.

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general. Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera
--

Certament que aquesta espècie és quelcom exigent i que d'altres com surus, alzines, roures, pins, freixes, etc., acceptarien de *bona gana* les seves situacions; però, avui, seria una equivocació no cedir-li la preferència.

El castanyer *castanea vulgaris* és una espècie forestal de primer ordre i de llarga vida, susceptible d'adquirir grans dimensions. Creix ràpidament fins als cinquanta o seixanta anys i pot arribar a 25 metres d'alçada. Isolat no creix tant i es ramifica molt prop de terra, estenent la brancada. En massís puja dret i poc ramificat. Presenta un sistema radical ben desenrotllat, quasi tant com el dels roures, en terrenys solts i lleugers, format per un eix central i valentes arrels laterals.

No és difícil distingir el castanyer bord de l'empeltat i destinat a la producció de fruit. El primer té la fulla més llarga, estreta i punxaguda que el segon, i a la tardor cauen després que les d'aquest; el tronc és més dret i net i les castanyes més petites, maduren i cauen quelcom més tard que les de l'empeltat.

Floreix, el castanyer de maig a juny, i per l'octubre ja comencen a escapar-se les castanyes de llurs pallons.

La fusta és forta i pesant, un xic elàstica i poc llustrosa, de fibra fina, però encreuada en alguns indrets i, per tant, difícil de ribotejar. Tant pel seu aspecte com pels caràcters exteriors és molt semblant a la del roure, i solament es distingeix per la imperceptibilitat dels seus raigs medulars, que la del roure presenta amples i ben visibles. La secció transversal de la mèdula de castanyer és rodona, i la del roure és pentagonal.

A títol de curiositat mencionarem alguns exemplars cèlebres per llurs dimensions i que confirmen ço que hem dit abans respecte a la longevitat d'aquesta espècie.

Es de fama universal el castanyer de l'Etna, anomenat el «Castanyer dels cent cavalls», perquè, sota la seva brancada, poden soplujar-se altres tants cavalls amb llurs cavallers; té 53 metres de circumferència i el tronc completament buit; això fa que s'hagi dubtat de si era un sol arbre o diversos arbres reunits.

Prop del llac de Genève hi ha un exemplar de 13 metres de circumferència, i a Vencerre un altre de 10 metres, que es diu si té mil anys d'edat.

Ambrós de Morales (descripció d'Espanya) conta que a Béjar li varen ensenyar un castanyer buit de la soca on vivia un home com en una barraca.

Prop d'Hervàs encara resten trossos de la soca d'un castanyer on

tancaven un brau, per a torejar-lo després a la plaça en la qual estava aquell arbre.

Molt prop del Santuari de la Mare de Déu del Coll (Guilleries) hem vist exemplars de 3 metres de diàmetre. Avui degut a la guerra implacable que sofreixen els boscos, exemplars d'aquestes dimensions constitueixen una veritable excepció.

La facultat de brotar quasi inexhaurible en el castanyer, i, per tant, de major duració que en cap altra espècie, només que l'estació sigui passable i els brots no siguin destruïts repetidament per les glaçades, pot produir peus de tan bones dimensions com si procedissin de sembra directa. Els brots de castanyer es presten a ésser morgatats.

Aquesta espècie demana un clima suau, no tant per a produir fusta com per a la producció de fruit; tem els calors forts i viu molt bé en massís, sol, però s'observa que no rebutja la companyia del roure, i a alguns indrets es barreja amb el faig, com si intentés esvair els seus dominis a una altitud de 1,200 metres, que és la màxima que pot observar-se en una bona producció al Montseny, i amb exposició francament meridional, la qual abandona a mesura que va baixant fins a nivell del mar, on no admet altra exposició que la septentrional.

El castanyer exigeix un bon gruix de terra per prosperar, i preferentment terra desfeta: en un terreny fort, compacte i de poca fondària no s'hi desenrotlla pas bé. A alguns indrets se'l veu prosperar al mig dels esquistos, en forma de pedregalls, de blocs més o menys voluminosos, gràcies a què les arrels s'introdueixen per les excletxes per proporcionar-se els aliments necessaris. D'una manera més general se'l troba sobre granits, porfirs i esquistos argilosos, i en llocs on per desgregació s'ha format una capa gruixuda de terra solta i fertilitzada per la descomposició de substàncies vegetals. Exigeix la presència d'argila, i si se'l veu prosperar en terrenys pobres en aquest element, però tous, és degut a la gran fondària obtinguda per les arrels, i, per tant, al gran espai d'on elles poden extreure aliments. Parts iguals de sílice i argila és una bona proporció: més de 4 per 100 de calç el perjudica. De tal manera és refractari a la presència de la calç, que molts selvicultors l'assenyalen com a espècie essencialment calcífuga.

Poc exigent, en quant a la humitat del terreny, no prospera en terres pantanoses. A la nostra regió la frescor dels indrets bacs és

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

la que més li convé; viu en terrenys força més secs, però molt solts i penetrables a les arrels.

Aquestes són les condicions més generals de vida que, com a espècie forestal, exigeix el castanyer a Catalunya perquè la seva producció sigui beneficiosa.

En tractar del seu conreu, distingirem el que sigui destinat a la producció de rodells (bagues) o a fusta de botam (perxades), que són les dues produccions més importants del castanyer com a espècie forestal.

S'anomena *baga* al bosc de castanyer explotat en mont baix i en un torn de quatre a set anys poc més o menys.

L'únic producte de les bagues són uns bastons de 4 a 5 metres de llargada i 5 ó 6 centímetres de gruix. Aquests bastons, uns obrers (roders), més o menys especialitzats, els parteixen en el sentit de la seva llargada i en formen uns cercles (rodells), de gran aplicació per a la preparació d'embalatges de productes industrials líquids i sòlids.

Sembla que el nom de *baga* prové dels punts bacs, on, generalment, es desenrotllen aquesta mena de boscos.

El peu que prové de llavor i no ha estat empeltat, quan és jove, se l'anomena *calcinal*.

El terreny destinat a la creació d'una *baga*, abans de fer-hi cap treball, se l'examinarà molt detingudment; la naturalesa i ufana o vigor de la vegetació arbòrea que porta o ha portat, els marges, eslevissades, desmunt de camins i corriols i alguns sondeigs previs indicaran la fondària i grau de soltura del terreny. Un testimoni de molta estima és l'opinió dels naturals del país, els quals podran donar referències molt exactes referents a la frescor i grau d'humitat, comportament i filtració de les aigües de pluja, temperatures extremes, freqüència i intensitat de tota mena d'agents atmosfèrics, exuberància de la vegetació espontània, perills de ramats, etc., i totes les altres dades que puguin contribuir a assolir un coneixement tan exacte com sigui possible de la situació que es tracta.

En la província de Girona, la vegetació de la terra del castanyer, generalment, la formen avellaners silvestres, romagueres, falgueres, ginesteres, brucs, etc., i el seu domini constitueix una de les preocupacions més intensa i dispendiosa dels propietaris de bagues.

Per a formar una *baga* pot fer-se per sembra i per plantació; la preparació del terreny no difereix sensiblement.

Un procediment molt corrent consisteix en preparar el terreny mitjançant artigues o rompudes. El primer any pot treure's un esplet

de blat, cibada o qualsevol altre conreu, les operacions culturals del qual no perjudiquin les tendres plantetes.

Es sempre perillós artigar terrenys de pendent pronunciada, perquè les pluges dels dos o tres anys que dura el conreu agrícola l'empobreixen de substàncies nutritives i fins poden despullar-lo de la terra útil que el cobreix, deixant-lo completament improductiu; si bé és veritat que en les terres de castanyer permeables per llur naturalesa el perill no es presenta tan greu perquè filtren, i les aigües no corren tan impetuosament per la superfície com en les altres terres. No obstant, s'ha de procedir amb prudència, i en els indrets de pendent pronunciada renunciar a l'artiga, concretant-se en treballar solament el lloc que hagi d'ocupar cada planta.

En contra l'inconvenient d'empobrir el terreny, l'artiga té l'aventatge de conservar-lo net durant dos o tres anys, la qual cosa afavoreix les plantes, les quals hi prenen una gran ufana. És un procediment econòmic que, regularment, sufraga les despeses de primer establiment.

El primer any d'arrancar, el terreny es sembra tot seguit; d'altra manera es perdria el temps sense cap benefici; de vegades les dues operacions d'arrencar i sembrar es practiquen conjuntament.

Les castanyes es sembren amb palot i a una distància d'uns 3 metres en quadre, de tal manera, que cada planta disposi d'uns 10 metres quadrats. En alguns llocs les sembren molt més espesses. Es colloquen ben somes, recobertes de dos dits de terra.

SEGIMON VANDRELI.

La roja de l'alfals

DES de fa uns quants anys la roja de l'alfals es va extenent per diverses comarques catalanes, prenent cada dia més importància.

És una malaltia que no cal descuidar per evitar que esdevingui un veritable flagell com ha passat en certs llocs de l'estranger, on la seva presència generalitzada ha fet reduir per llargues anyades el conreu de l'alfals.

La roja és encara més terrible perquè ataca no solament l'alfals sinó una sèrie de plantes diversíssimes com els trefles, la sulla, les faveres, les mongeteres, etc., i fins les patateres i les bledaraves. Per

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

això quan s'ha establert en una regió, queda reduït el número de conreus farratgers que s'hi poden fer ço que pot comprometre el desenrotllament de la ramaderia.

La roja és produïda per un fung anomenat científicament *Rhizoctonia violacea*. La malaltia és fàcilment identificable. El miceli — això és l'arrel del fung — forma damunt les arrels de les plantes atacades una mena de teixit espès de color morat vermellós característic, que recobreix tota la superfície i que presenta unes abundants granulacions de les quals surten ramificacions que s'extenen cap a tots costats en cerca de altres arrels on fixar-se per reproduir la infecció. Això, doncs, indica, com tindrem ocasió de recordar també més endavant, que la malaltia es propaga subterràniament i que una planta malalta pot, amb el temps i en condicions favorables, portar la destrucció de tot un alfalsar.

Les arrels de les diferents plantes atacades (trefle, sulla, etc.) no es presenten igualment; ço que varia més sovint és la color que és més o menys rogenca o morada, però sempre es veu l'arrel com ficada en una mena d'estoig o, si es vol, embolicada per un feltre espès.

La malaltia no té cap manifestació exterior particular i directa. El mal és a l'arrel i la part aèria es mostra sana i d'aspecte normal. A l'estiu però es manifesta improvisadament; les plantes d'una zona, més o menys gran, groguegen i se sequen. A l'any següent la clapa s'exten i va creixent successivament si no es posa remei al mal.

Arrencant algunes de les plantes mortes, ço que es fa senzillament perquè el pivot o arrel principal morta no és ja fixat a la terra, es veu l'aparell radicular atacat pel fung en la forma indicada i se sent de seguida una olor de florit.

La roja és difícil de combatre sobretot quan és un xic extesa. Persisteix al terreny tres o quatre anys i segons alguns autors pot arribar fins als 20 anys. Eriksson, afirma que les males herbes dels prats, a excepció de les gramínees, afavoreixen la conservació dels germes de la malaltia durant un temps llarguíssim.

Per això el remei més recomanable és el de suspendre el conreu de l'alfals en les zones atacades durant un cert número d'anys per cultivar-hi cereals, els quals no tenen receptivitat per la malaltia. Durant aquest temps caldrà tenir cura de destruir bé les males herbes. Aquest és el remei pels prats massa invadits.

Si la invasió és incipient es pot impedir que s'extengui i arribi a comprometre tot l'alfalsar. Per això cal isolat la clapa invadida fent tot al voltant una rasa fonda almenys 50-60 centímetres, la qual té per objecte constituir una barrera que no deixarà passar les arrels de

la zona malalta a la sana. La terra de la rasa es tira a l'interior. Com a mesura de precaució convé que la rasa delimiti una zona un xic més gran que la atacada; així hom està segur que isola totes les arrels malaltes.

Després, en la clapa isolada, es procedeix a l'extirpament de l'alfals, fent una treballada el més fonda possible i cremant totes les plantes i arrels que es trobin.

Per completar l'acció destructora a França, quan les clapes són petites, usen injectar al terreny sulfur de carbó o formalina, però aquest tractament encara que eficaç resulta un xic massa car i per això no ens atrevim a recomanar-lo. Per altra part la necessitat d'aparells injectors especials complica encara més la qüestió. Va millor per la seva economia, encara que no sigui igualment eficaç, la calç.

Un cop extirpades totes les herbes es tira calç damunt la terra remoguda en la proporció aproximada d'una part de calç per dues o tres de terra, i es rega. La lletada que es forma, com que és càustica, destrueix els germes de la roja.

La roja sol ésser més freqüent en els llocs humits on l'aigua queda aturada, però no és rar de veure-la també en terrenys on la humitat és més aviat escassa. No obstant s'aconsella d'evitar l'excés d'humitat, ço que indiscutiblement és útil no solament per impedir el desenvolupament de la Rhyzoctonia.

Per acabar direm que el mal s'ha de combatre tot just es manifestin les primeres senyals, per tal com si s'abandona va creixent i pot arribar a invadir tot l'alfalsar.

A. ELIES.

L'extracció de l'oli de granet a Perpinyà

(Acabament)

EL dissolvent empleat és aquí, i és en això potser on rau la novetat del procediment, el triclorur d'etilé cos ininflamable que bull a 88° i té un poder dissolvent bastant considerable sobre les matèries grasses.

Al costat del cilindre que constitueix l'extractor, se n'hi troba un altre de més petit, el destil·lador, proveït d'un nivell, de les arribades i sortides de vapor i de tricloretilé sense cap fons falç en tela metàl·lica.

ca, però proveït també d'un serpentí calentador i d'un injector de vapor. Aquest cilindre porta al mig del seu fons interior una aixeta per la qual s'evacuen de temps en temps les cargues d'oli de granet obtingudes.

El funcionament d'aquest conjunt és el següent: Un cop l'extractor està carregat de granet trencat, tal com hem dit, es tanca. S'hi bomba el tricloretilé que prové de la cisterna on es recull a la sortida del refrigerant sota una capa d'aigua, ja que la densitat d'aquest dissolvent és superior a la de l'aigua en la qual és completament insoluble. Fet a notar: la solució d'oli en el tricloretilé és més lleugera que el dissolvent pur, a causa de la densitat de l'oli, i aquesta solució ve a flotar a la superfície del tricloretilé; i per consegüent el pas del tricloretilé a través de la massa crea una capa d'aquesta solució més lleugera que el tricloretilé fresc, i n'hi ha prou amb un sobreixidor a l'extractor per a conduir constantment el tricloretilé, saturat d'oli al destil·lador. Es bomba doncs el dissolvent pur en l'extractor de manera que es facin sis o set passades de tricloretilé pur sobre la matèria. El sobreixidor porta un tub de vidre que permet de vigilar la circulació del líquid. Durant aquesta operació es torna a elevar la temperatura quasi al punt d'ebullició del dissolvent enviant vapor a alta pressió al serpentí clos del fons.

Quan es jutja que el granet es ja desproveït d'oli per la circulació del dissolvent, la qual operació reclama aproximadament cinc hores (1) s'atura l'arribada d'aquest i s'envia el triclorur que omple l'extractor directament al refrigerant. Després per la tuberia del fons s'injecta vapor que eleva la temperatura de la massa per sobre el punt d'ebullició del tricloretilé, i fa també destil·lar directament en el refrigerant el dissolvent que impregnà la matèria.

En quant al destil·lador s'envia al seu serpentí vapor sec a alta pressió, que fa destil·lar el dissolvent, i no l'oli, el punt d'ebullició del qual és molt més elevat. De manera que l'oli s'acumula en el destil·lador fins al moment en que hom es dona compte, mercès a un nivell, que aquest cilindre està mig ple. En aquest moment s'infecta pel fons vapor a un quilo per extreure de l'oli tot el dissolvent. En el destil·lador hi ha aleshores un remenament íntim del tricloretilé i de l'oli a la temperatura d'ebullició de 88°, de manera que la densitat no significa ja res. Demés és precís de regular minuciosament l'arribada del vapor per a evitar l'escuma i l'arrocegament, tot i eliminant a fons el dissolvent. Hom hi arriba acabant per la injecció de vapor sec a quatre

(1) Es pot judicar prenent una mica de tricloretilé per una petita aixeta situada en la part alta de l'extractor i mirant si taca encara de greix el paper de fumar

o cinc quilos. Quan s'ha obtingut aquest resultat n'hi ha prou amb obrir l'aixeta que és a baix del destil·lador per a enviar aquest oli a un recipient pròxim de decantació. Allà l'oli es separa lentament de les petites quantitats d'aigua que pot encara contenir i que van a passar al fons. L'endemà, hom tira l'oli a les cisternes soterranis on ha d'ésser conservat.

Naturalment hom detura les injeccions de dissolvent en l'extractor mentres es fa destil·lar el triclorur d'etilé del destil·lador i es talla la comunicació de l'extractor amb aquest.

El refrigerant és de quatre serpentins concèntrics per augmentar la superfície de refredament. Aquests serpentins estan en comunicació per la part superior i per la part inferior amb els col·lectors permetent-los de funcionar tots a la vegada. Són submergits en un mateix cup on unes bombes estableixen una circulació intensa d'aigua freda. A la sortida del refrigerant un tub de vidre permet donar-se compte de la circulació del dissolvent i de l'aigua condensada que van a parar a un dipòsit soterrani. Allà el tricloretilé s'acumula mentre que l'aigua puja a la superfície, d'on és constantment eliminada per un sobreixidor.

En aquestes diverses operacions s'ha obtingut un rendiment mig de 270 quilos d'oli de granet per càrrega de 2,200 quilos de matèria, o sigui un rendiment de 12'3 per cent. El granet un cop extret l'oli conté el màxim 0'5 per 100 d'oli encara; són comprats per una casa de Marsella pel 2 per cent d'azot que contenen generalment, amb vista a la fabricació d'adobs. El tractament total de la càrrega dura de 11 a 12 hores i es treballa nit i dia.

El dissolvent és completament recuperat menys uns 400 grams per 100 quilos de granet tractat, o sigui una pèrdua de 0'4 per cent. Hom es dóna compte molt bé de l'eliminació total d'aquest en l'oli per l'olor que fa.

Els gasos (aire sobretot) que surten d'aquests aparells durant els tractaments, són més o menys saturats de vapor de tricloretilé i això constituiria una pèrdua notable si no s'hagués imaginat de recuperar-los enviant-los a barbotar, a la sortida del refrigerant, dins d'un bany d'oli de granet contingut en un cilindre que domina la resta de l'aparell. Cada vint-i-quatre hores, l'oli d'aquest recuperador passa al destil·lador i és substituït per oli nou. En fi una vàlvula de seguretat

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.
Específic en les malalties de la patata, cep, pomera, etcètera

és col·locada en el trajecte dels líquids i vapors a la sortida de l'extractor, pel cas en que per distracció s'hi enviés dissolvent o vapor abans d'obrir la vàlvula que va al destil·lador o la del refrigerant.

Com es veu l'aparell sembla avui apropiat i res no sembla haver estat oblidat per a obtenir un funcionament segur i quasi automàtic, amb un mínim de vigilància i de mà d'obra.

Aquesta instal·lació ha costat 100,000 francs; extreurà aquest any les brises no retirades de la cooperativa, és a dir tres milions aproximadament de quilos, amb un 20 per 100 de granet o sigui uns 600,000 quilos de granet. Al preu *obtingut* de 2'50 el quilo d'oli, es compta no solament cobrir ja enguany les despeses fetes sinó realitzar encara un important benefici net. Es compta treballar un centenar de dies enguany amb 16 obrers i quan vaig visitar la facina, havien ja produït 7 tones d'oli de granet de les 45 ó 50 que havien de fabricar.

Veu's aquí doncs per fi realitzats els desitjos que jo exposava en aquesta revista ja fa dos anys, gràcies a la cooperació i al crèdit agrícola com indicava. La primera fàbrica d'extracció funciona i em penso saber que aquest exemple ha meravellat ja prou les imaginacions per a que aviat no sigui tota sola i el seu exemple sigui imitat en diverses contrades pels viticultors, així que la crisi de preu actual sigui resolta. És un excellent auguri per a la viticultura francesa i la nostra indústria de la qual se'n malparla massa sovint. Però quants esforços i perseverància representa aquest èxit pels seus iniciadors! Mai sabrem felicitar-los i remercier-los-en prou.

ENRIC ASTRUC.

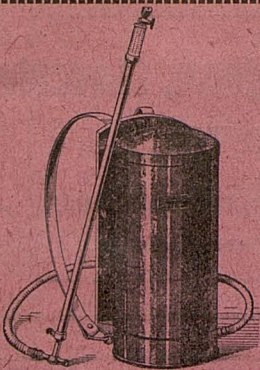
Director de l'Estació Enològica del Gard

COMENTARIS

L'amor a la terra

El govern francès preocupat per l'èxode rural, cerca constantment la manera de determinar o d'augmentar l'amor a la terra. Ara ha establert el «mèrit agrícola» per les famílies pageses que conreen la mateixa terra des de fa almenys trescents anys.

La llista dels que han obtingut la nova condecoració compren més de 750 noms. Entre els casos més remarcables hi ha el de la família



PULVERITZADOR "LE RATIONNEL"

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

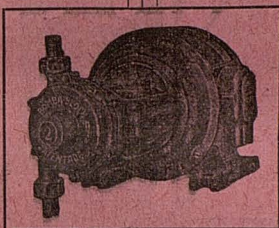
**La Xeringa
"Avicola"**

Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

Hening, Turpini i C.^a

Consell de Cent, 239 - BARCELONA



AIGUA a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

BOMBA BLOCH

La única que no necessita engrassament :: La venen
**** tots els bons electricistes de Catalunya ****

JAUME CUIXART

CONSTRUCTOR

Oficines a Barcelona: Gran Via Laietana, 21, pral.
Sagunto, núm. 120 :: Telèfon B 140 :: Badalona

**Bàscules
caixes per a
cabals**

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

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

BOMBES

ESPECIALS PER A POU

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

MOTORS ELÈCTRICS

Schneider

Garrigosa, Claverie

i Borrell, s. en c.

Aragó, 177 : BARCELONA

Telèfon 1490 G.

SULFATADORA

= BACCHUS =

ENSOFRADORES de motxila

MÀNEGUES per a arbres, etc.

DEMANEU PREU I CATÀLEG

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA



JOSEP SANTANA SOLER

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

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

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

VICENTE FERRER Y C.^À

Ribera, 2, i Comerç, 60, 62 i 64 ~ Tel. 117 A. i 184 A.

Sucursal: Plaça Catalunya, 12 i 13 ~ Telèfon 112 A.

Drogues

Perfumeria

Queviures

Pintures

Drogues per a l'agricultura:

Arseniats,

adobs,

nitrats,

sulfats,

sofres

i altres

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Lafargue, que conrea el mateix tros de terra des de fa 1151 anys. és a dir des de l'època de Carles Magne (any 772). Hi han també famílies que són al mateix troç des de fa 1,000 anys, des de fa 900, des de fa 830, des de fa 800. La família de l'actual ministre de Gràcia i Justícia Colrat, té les mateixes terres des de fa 400 anys.

Els drets de la família Lafargue han estat establerts documentadament, demostrant que aquesta família ha estat sempre molt numerosa i que la conservació del patrimoni familiar ha estat aconseguida, malgrat les lleis modernes de successió, mercès al seny dels caps i a la voluntat perseverant de no evitar sacrificis per conservar íntegre el patrimoni.

El preu d'unes gallines

Al Palau de cristall a Londres s'ha celebrat recentment una exposició d'avicultura, en la qual hom ha pogut admirar un gall i una gallina que s'han venut al preu de mil esterlines cadascun, és a dir, unes 30,000 pessetes.

Aquests aristòcrates del galliner pertanyen a una raça que és presentada per la primera vegada als competents. Altres exemplars han estat venuts per 500 esterlines.

Entre els conills el preu més elevat ha estat de 100 esterlines.

Llegint aquestes dades hom es portat a lamentar la poca consideració en la qual és tinguda l'avicultura a la nostra terra.

Un mètode enològic dels clàssics

Conta Beaugé el següent sistema, que íntegrament traduí.

«El descobriment d'una de les més curioses preparacions que e's antics donaven al vi, es compta que fou deguda a la casualitat. Havent robat un esclau una part del contingut d'un àmfora, volgué omplir el buit amb aigua de mar. Aquesta addició, en lloc de depreciar el vi, sembla que va donar-li un gust més agradós. Va provar-se novament la barreja, i tot d'una fou adoptat a Grècia aquest singular sistema de madurar el vi. L'aigua de mar que s'hi afegia, devia prendre's el més lluny possible de les platges i treta en dia calmos i seré, reduint-la a una tercera part per la ebullició. La quantitat que solia usar-se representava en general una sexantèsima part del vi. Un mètode semblant usen encare avui en algunes illes gregues.»

I recordem nosaltres com en algunes comarques usen una addició de sal en vinificar les veremes negres, perquè sol dir-se que clarifiquen més promptament els mostos i que fins prenen millor paladar i color.

La persecució del frau a Sèrbia

Fa molts anys que els pagesos de tota mena invoquen mitjans enèrgics per combatre el frau i les falsificacions dels productes agrícoles. Els vinyaters, que són els més organitzats i els més actius, són en continuada agitació. Ben recent és l'acte de Montblanch en el qual per centèsima vegada s'ha demanat que es faci complir la llei.

Però els poders públics s'escolten les protestes del pagesos com qui sent ploure.

Malgrat ferir els interessos sagrats dels productors, malgrat l'en-

verinament lent dels consumidors els sofisticadors fan llur camí tranquil·lament. Fins la Sèrbia, balcànica geogràficament i políticament, pot donar-nos lliçons.

La més important producció agrícola serba és la pruna que és aprofitada en mil maneres i constitueix un dels articles de major exportació.

Per no perjudicar la reputació del producte, el govern serbi ha establert penes severíssimes pels que venen prunes seques de mala qualitat: multa; confiscament de fruita; exclusió temporànea del mercat i en cas de reincidència, exclusió perpètua.

Aquesta severitat resulta un xic incompreensible en el país on els que venen llets dolentes són multats, si no hi han recomanacions per entremig, amb l'enorme suma de cinquanta pessetes.

Estadística del prohibicionisme

Als Estats Units han votat la llei prohibicionista que havia de mostrar tota llur puixança moral.

I... en efecte; l'*attorney general* Daugherty la comenta i el «Journal des Débats» la transcriu. Oïm-los.

La memòria de Daugherty reconeix que el període que ha seguit a la prohibició és «una de les més tràgiques èpoques de la història americana relacionada amb l'observància de la llei.» Des de el 16 de gener de 1920, data de la implantació legislativa, s'han vist 90,000 causes de violació seguides de 72,489 condemnes; s'han imposat multes per 12.367,000 dòlars, amb senyalament de 3,000 anys de presó. La memòria resumeix un augment d'assassinats, robatoris, corrupcions i delictes que «s'han produït en els mateixos santuaris on cabia suposar que la inviolabilitat de la llei seria més sagradament guardada.»

Edificant a totes llums. Seguint però el curs de les malifetes, trobem que el contraband ha tingut distingidíssims gentlemans, tals com el batlle de Goney (Indiana). Els concejals i cinquanta un magistrats de la ciutat, «prohibicionistes intransigents» han constituït una Societat per a revendre a elevats preus els alcohols decomisats als particulars. El batlle de Búffalo sigué condemnat com fabricant de cervesa forta. Els milionaris La Montagne s'honoren amb el títol de contrabandistes, igual que els Sam Singer, John Rostaug amb la «banda dels 13» que en pocs mesos realitzen una fortuna que permet un dividend de beneficis d'un milió per cap. Queda creada a Louisville la «Mutual de Consumidors de licors».

Prohibicionisme ridiculitzat; abstencionisme decoratiu; moralitat del tret per la crossa; bluff legislatiu de colze.

Gria fama i...

Així com és voler-li mal al gos si se'l senyala rabiós, també no és bon voler als nostres vins quan se'ls moteja de falsificats.

Vella dèria francesa de voler posar cotilla als nostres sucres cenyint-los-hi lleis enològiques. I sempre, quan s'han de tractar unes bases comercials, els homes de la vinya francesa s'enronqueixen amb la cri-dòria d'adulteració.

I nosaltres, bons minyons, que llegim i entenem els seus «Annales

des Falsifications et des fraudes» que fins arriben a comentar l'adulteració de les ostres—productes de bona exportació—callem com si verament fossim tots grans pecadors.

Conten que entre Tots Sants i Manresa vivia un bon mestre fuster que logrà fama i cabals amb el sol dir de la gent que fabricava nous. Ho descreien uns; ho enlairaven altres com a miracle i la cosa passava de boca en boca com inversemblable. Un més encuriolit, acudí a informar-se al gremi d'operaris de Sant Josep per a obtenir una recomanació. Obtinguda, féu camí i presentant-se al casal del mestre fuster fabricant de nous, va soprar-lo amb la pregunta: ¿Es de veres que fabriqueu nous?

—De totes veres.

—Podeu fabricar-me'n una?

—De quina mida i gruix?

—De les naturals.

No s'entenien. Al cap i a la fi, el mestre mostrant-li varies peces acabades, demanà:

—Com quina d'aquestes la voleu?

El comparet restà bocabadat enfront dels bucs macissos i ben polits.

—Si són nous de premsa!...

—Natural! De què, sinó?

I així, per l'estil, en l'adulteració dels vins que ens retreuen els amants francesos: són coses naturals de nostres terres, sols i raïms.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Si als que cuiden un malalt crònic els hi pregunten per l'estat del pacient és segur trobar-vos amb la resposta de que segueix igual.

Es nostre cas en la cronicitat del mal: que siguim igual; aparentment sense modificacions però agreujant-se el procés de la malaltia amb el natural decandiment que, de dia en dia, va invadint i guanyant l'organisme.

La situació vinyatera que aconsellava resolucions promptes quan encara les energies podien influir per a un millorament; que reclamava l'urgència d'una intervenció valenta per a foragitar les causes productores del mal, ha prosseguit inatesa. Igual que en la vida individual, la salut del vinyater ha cridat i reclamat al sentir-se ferida; ha protestat amb valentia i senyalant els malestars, i reclamant ço que necessitava, mes una torpesa ha cregut que tot es reduïa a més soroll que realitats i ha volgut guarir al caigut amb aigües bullides. El pacient, ja més avesat a patir, s'ha queixat menys, s'ha conformat i arriba l'estat anèmic que el condueix al comatós precursor de la mort.

No és pessimisme; és realitat. És que en la discussió dels medis i procediments s'està perdent un temps que no torna. Els greus danys nacionals ofeguen la manifestació de la producció vinyatera, queixosa

i compromesa. No ens atenen com caldria ni amb la urgència que seria menester.

I el pagès vinyater, com el propietari i el vinicultor, són a trobar-se en aquest jas dur i incommovible d'un mercat somort, desorientat i caigut, sense variacions i sense sacudides; amb la torpor i llanguiment mortals. De no produir-se ben aviat una reacció pels medis més enèrgics de què es disposi, seran a operar un cadàvre amb un bri de vida purament mecànica.

En l'enfilall de remocions, canvis i trasbalsos, no ha sonat encara la que seria possible salvació de la pobresa agrícola: la valenta desinfecció del fraudulent vinicultor, la reforma de lleis notoriament incompletes, la creació de ràpides providències i negociació de tractats.

Es d'estranyar, doncs, que en mig d'una tal desatenció i incertesa, el mercat sigui una ficció i els preus una burla?

Qui d'un i altres vulgui conèixer, torni a rellegir la darrera informació, que no s'ha produït cap variant que la rectifiqui. I si qui dia passa, any empeny; al nou any som, però també és cert que de dia en dia ens apropem al clot...

PERE J. LLORT

Olis

Es bonic de veure com puja l'oli; llàstima que a casa nostra no hi hagi collita i no podem sentir la satisfacció que per això sentirien els nostres pagesos. Ací a Andalusia l'agricultor no sent pas els efectes d'una puja ni d'una baixa com les senten els de la nostra terra, perquè ací fa dues coses oposades: o ha venut les olives o l'oli molt abans de la collita prenent uns quants quartos a compte, o no vol vendre l'oli fins que faci calor i així veiem que qui fa el negoci és l'intermediari o més ben dit l'usurer, i per això el productor es pren totes les coses del mercat d'una manera que no li fan ni fret ni calor, si no que va tan sols darrera del que li pot donar quartos abans de les collites.

Per ací tot l'oli vell s'havia acabat; es pot dir que no n'hi havia ni una gota en lloc; demés la collita venia retrassada d'un mes, i per això els olis han pujat tant i van pujant cada dia i aniran per amunt fins que les províncies de Jaen i Còrdoba estiguin en plena producció. Aleshores potser els preus s'estacionin amb un xic de tendència a la baixa. Aquesta però no serà pas duradera a menys que sigui prohibida l'exportació, perquè es veu ben clar que la collita mundial d'oli és escassa, i que les úniques comarques que tenen olives són les andaluses.

Sobre exportació, es diu que si la tancaran, altres si no la tancaran, però això totes les operacions que fan els comerciants les fan amb certa por, creient en la possibilitat d'una tancada.

L'únic cert que hi ha és que moltes cases exportadores que tenen molts mils quilos venuts barats, treballen per a que es tanqui.

Si qui mana entengués el problema oliaire crec jo, que no tancaria l'exportació perquè té altres medis per a que l'oli no pugi i es fer igual que fan França i Itàlia, que deixen entrar a casa seva els olis de llavors per a que es puguin consumir dintre de llurs nacions. Tots sabem que els olis de llavors no són nocius a la salut i que són més barats. Ales-

hores es faria un gran favor a la economia nacional, perquè l'oli de llavor costaria a 1'60 el quilo i el d'oliva el podríem vendre a més de dues pessetes.

Ja va entrant en l'opinió andalusa la conveniència de tolerar l'oli de llavors, però hi ha gent que té escrúpols perquè diu que faria una arma de doble tall, per tal com a l'estranger es faria campanya en contra de l'oli d'oliva, que la millor prova que l'oli de llavor és tan bo com el d'oliva resultaria del fet que en un país productor d'oliva es mengés oli de llavor. Però això no hi faria res puix tothom a Amèrica sap que a França i Itàlia es consumeix oli de llavors, i no per això esculleix una marca espanyola.

Per ací en una quinzena els o'is han pujat més de deu rals per arrova d'onze quilos i mig.

Els corrents en començar estaven a 77 rals i avui estan a 89.

Els fins han anat més amunt; al principi es van pagar a 88 i ara els paguen a 104 rals.

A Reus es paga l'oli que ara es fa, que és bastant mitjà entre 33 i 34 pessetes el cantí.

A Tortosa fan aproximadament els mateixos preus.

Els ols al sulfur també estan cars, es cotitzen a bord Sevilla sense envàs a 130 els d'alta acidesa i a 145 els de baixa.

També es parla que es tancara l'exportació de dit oli, però no hi ha ningú que en sàpiga res.

LISINI ANDREU.

Cereals

Ha acabat l'any amb una forta abstenció de venedors i compradors de blats i de farines. Les sessions del mercat de Llotja s'escolaven dins de la més completa calma.

Hem d'assenyalar dues causes que la motivaven, i potser tres. D'una banda no venien blats de Castella en atenció a que s'havia format una conxorxa entre els blataires els quals raonaven així: El blat està baix; de baix enllà no pot passar; però si a Catalunya no reben blat aniran minvant les existències, i així que estiguin per acabar-se, quin remei els tocarà sinó anar fent compres?

Es lògic el raonament, no hi ha dubte, i de força eficàcia, tenint en compte que avui comavui, els blats de Castella estan en mans de quatre especuladors (qui diu deu, diu vint, o més.) Mentre una collita està estesa entre els agricultors, el que té precisió de vendre, ven, perquè és sabut que la necessitat no té llei, però quan ja ha sortit de mans de l'agricultor i va a parar a les del negociant que compra no pas per a fer un favor al pagès, sinó per a revendre quan el preu li permeti fer un guany, aleshores es comprèn que es pot fer dir si senyor sobre-tot si el comerciant té aguant.

I una cosa així ha passat ara. Han dit: no venguem, i tart o d'hora els hi farem ser i ja hi som: aquells blats de Castella superiors que es venien un mes endarrera a 40 pessetes els 100 quilos sobre vagó en procedència, la setmana passada s'han arribat a pagar a 42 amb fermesa o tendència a pujar més encara.

També s'han bellugat un xic els de la Manxa i els d'Extremadura,

que sisquera han millorat de preu, 1 pesseta i 1'50 pessetes per 100 quilos.

El lector veurà avui i en cròniques successives que en reflexar les impressions del mercat de Llotja, parlem especialment dels blats de l'interior. No ho estranyarà quan es dongui compte pel que ací anirem dient que el blat de Castella és el regulador del preu del mercat cerealista de Barcelona, puix que a Catalunya se'n fa molt més gran consum que de la resta d'Espanya, de les poques regions d'Espanya que es poden dir blataires. Judiqui's pels següents números:

Durant els 20 dies primers del mes de desembre, han arribat a Barcelona:

Per l'estació del Nort, 161 vasons de blat. Per l'estació de França, 483; diferència, 322.

Això és, de les comarques blataires directament, han arribat 322 vasons més que tot el que pot venir d'Urgell, Segarra i horta de Lleyda afegint-li el d'Aragó i demés partides que poden sumar-se a les arribades per l'estació del Nort.

LLUÍS MARSAL.

NOTICIARI

S'ha celebrat a Montblanch, en mig del major entusiasme, una reunió de vinyaters a la qual assistiren representacions de 23 Ajuntaments, de tots els cellers cooperatius de Catalunya i de 238 Sindicats i federacions.

Es calcula que assistiren al mitin unes sis mil persones. Parlaren els Senyors Rendé, Castellnou, Robert, Talavera, Oliveres, Elias de Molins, Rovira i Santacana remarcant novament la necessitat d'imposar el compliment rigurós de la llei que prohibeix l'ús de l'alcohol industrial en la fabricació de begudes.

A la tarda les entitats adherides nomenaren una comissió per que redactés un projecte de crèdit agrícola. Nosaltres constatem amb satisfacció aquesta activitat dels vinyaters catalans.

—*L'exportació de l'oli* es fa córrer que serà prohibida. Les entitats agrícoles s'han dirigit al Directori demanant-li que desisteixi d'aquest propòsit la única conseqüència del qual seria l'agravament de la crisi de la indústria oleícola i la pèrdua definitiva dels pocs mercats exteriors que ens queden encara.

Efectivament res més no es podria esperar d'una mesura d'aquesta naturalesa.

—*Una sessió cinematogràfica cultural*, s'ha celebrat a l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro, donant a conèixer diverses pel·lícules d'assumpte agrícola, projectant-se demés, moltes vistes, preses durant la celebració del Congrés, celebrat a Soller per la Federació Agrícola Catalana-Balear.

—*L'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès*, donarà a començar el 8 de gener pròxim un concurs pràctic d'anàlisi comercial de vins de duració de quatre setmanes, per persones dedicades a la producció o comerç de vins.

—*El Sindicat Agrícola de Balaguer i sa comarca*, s'hi han donat una tanda de conferències pels senyors següents: D. Josep Corominas, que ha parlat de l'unió que deu regnar entre els pagesos; l'enginyer agrícola don Lluís Ticó, sobre la composició de la terra; D. Sebastià Armenté, una sobre tema benèfic i finalment l'enginyer agrícola D. Ramon Sala, sobre arbres fruiters.

—*El Director de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penadès* don Cristòfol Mestre, ha donat a dit centre oficial una conferència sobre la manera de determinar el valor d'una plantació de ceps.

—*El Sindicat Agrícola de Verdú*, es disposa a bastir un Celler Cooperatiu, que segons les nostres notícies farà digne costat al molí d'oli comunal que tenen ja en funcionament.

—*El Sindicat Agrícola i Cooperativa de producció de Manresa*, augmentarà la seva esfera d'acció, implantant una mutua d'auxili en el treball per al cas de malaltia dels socis.

—*Per a conèixer els treballs culturals que a Catalunya es donen a l'oliviera*, ha estat ací el professor de la Universitat de Califòrnia, Mr. W. V. Cruess, visitant amb aquest motiu diversos punts de casa.

—*L'aiguamoll de Brugent*. Un diari de Tarragona es queixa que per a la construcció d'aquest aiguamoll s'hi empraran capitals estrangers, per haver-se mostrat molt poc propícies i fins desdenyoses les societats de crèdit de casa

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El senyor Rendé, cap del Servei d'Acció Social Agrària, té enllestit i publicarà molt aviat, un pla d'organització Social Agrària de Catalunya.

Ha donat una conferència al Sindicat Agrícola i Caixa Rural de Gollmés, nostre secretari don Valeri Serra i Boldú, sobre caixes rurals.

L'enginyer agrícola don Joan Salom, administrador de la Torre Marimon, de la Mancomunitat, ha donat dues al Sindicat Agrícola de Capdepera (Mallorca) sobre el conreu i malalties de l'ametller.

A l'objecte de donar instruccions per a la clarificació dels vins, el cap del Servei de viticultura ha visitat el celler cooperatiu de Sant Cugat del Vallès.

La Hortícola Reusenca
Viuda de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantes
Exportació
R E U S

CONSULTORI

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

C. A. FIGUERES.—No veiem la necessitat d'adobar els plàtans tant més quan a la seva comarca creixen magníficament i assoleixen grans dimensions. Generalment la potència de llur aparell radicular els permet d'alimentar-se normalment en els terrenys que li convenen, que són els profunds i frescals. En terres seques encara que hom adobi no tindrà mai plàtans ufanosos.

La clorosi podria ésser deguda a un excés d'humitat enclotada. Si no és aquesta la causa, provi com indica vostè de regar amb una solució de sulfat de ferro.

Esporgui després dels grans freds i cobreixi les ferides amb quitrà.

J. A. P. MARTORELL.—Segons les investigacions de Gy, Ystvanfi i altres, els òrgans de conservació de l'oidium (malura vella o cendrosa) passen l'hivern en els sarments. Segons Ravaz, en canvi, el passen a l'interior dels borrons. A la primavera, aquests òrgans de conservació produeixen uns germes que es desenrotllen paral·lelament als brots que neixen. Per aquesta raó alguns brots joves són invadits totalment per la malura en el primer període de brotada. Els tractaments d'hivern serveixen com es comprèn per destruir els òrgans de conservació exteriors i no pas els interiors amagats en els borrons, i per això s'aconsella d'aplicar els tractaments a la tardor tot just després de la caiguda de les fulles quan els germes de la malura poden ésser encara atacats, perquè es troben a l'exterior.

Fayard, director de l'Estació Vitícola de Cognac, recomana que els sarments es pintin a la tardor amb una de les solucions següents:

Calç viva.	3 quilos
Permanganat de potassa.	150 grams
Aigua.	100 litres

O també:

Polisulfur...	3 litres
Calç viva.	2 quilos
Aigua.	100 litres

o també amb la fórmula següent que té l'aventatge de poder-se aplicar amb pulveritzador:

Sulfur de potassi.	5 quilos
Sabó moll.	1 quilo
Aigua.	100 litres

Els tractaments d'hivern en les vinyes molt atacades per l'oidium poden donar molt bon resultat, però no eximeixen pas de la necessitat de fer els tractaments d'estiu amb sofre.

En vinyes que hagin estat molt atacades convé fer una pulverització amb una barreja en parts iguals de sofre i calç en pols, apenes comença la brotada.

R. S.

CALENDARI

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

GENER I FEBRER

HORTALISSES

Es sembren en tendes o en llocs molt calents per transplantar a l'aire lliure així que abonança el temps:

Albergínies.—Pebrots primerencs Lloret.—Pebrots de banya, grossos.—Tomàtecs primerencs de Vilaseca.—Tomàtecs de pometa.—Tomàtecs de pera, de poma, d'albercoc petit (des de febrer).

Amb les mateixes precaucions, alguns hortolans sembren: Apits, carbassoneres, Cogombres, Melons, Xindries, Alfàbreges i tubèrculs de Moniato.

Es sembren al descobert o a l'aire lliure:

Bledes grogues o blanques.—Col de cabdell o de soldat, de Pasqua o Papelina, genovesa.—Enciam escaroler d'estiu, llarg, blanc o romà.—Escarola de cabell d'àngel.—Faves.—Fasols primerencs (des de febrer).—Julivert.—Pastanaga de taula.—Pèsols nanos de set setmanes, alts, tirabecs o caputxins.—Porros.—Ravanets mitjans, rodons.—Remolatxa de taula.—Serfull.—Xirivies.

Es planten:

Alls.—Carxofes (des de febrer).—Espàrrecs grossos.—Maduixeres (des de febrer).—Patates primerenques.

FARRATGES

Es sembren des de febrer o així que el temps abonança:

Col geganta (per a fulles).—Llanties espesses.—Niàmars en tubèrculs i durant els dos mesos.—Trèbol gros o Trèfula.—Trepadella (millor en la tardor).

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

PUBLICACIONS DE

L'Escola Superior d'Agricultura

BARCELONA

A. MATONS . . .	Fabricació d'olis	6 pessetes
J. RAVENTÓS . . .	L'art de fer bon vi.	6 »
J. M. SOLER I COLL.	Les llets i llur apreciació.	4 »
M. ROSSELL I VILA.	Reproducció i herència en el bestiar	4 »
F. NOVELLAS . . .	Anàlisi d'adobs.	3 »
M. ROSSELL I VILA.	La vaca lletera (Les vaques i la producció de llet)	6 »
J. SALOM.	L'ametller.	4 »
J. M. RENDÉ . . .	Organització i guiatge de Sindicats agrícoles.	7 »

Elevador Multicel·lular

Carnasse

La bomba que
menys gasia

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



Construïdor:

A. Piñol

Les Franqueses
Província de Barcelona

Compañía Anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

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

MONCADA, 23
Barcelona



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Teléfono 568

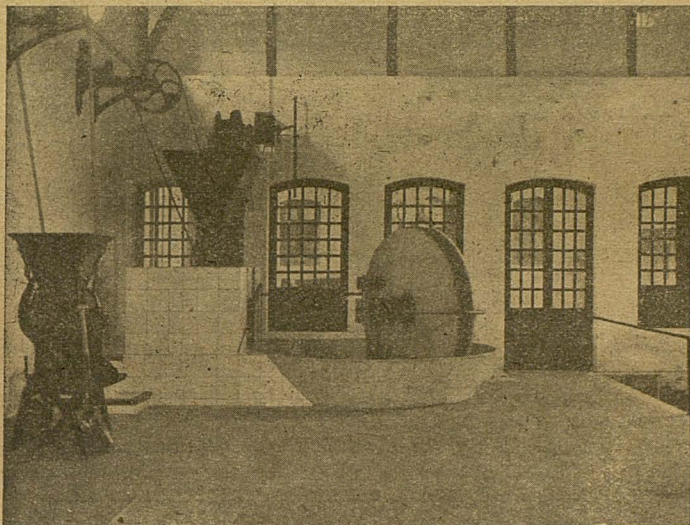
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Maquinària Olivarera

PER A L'ELABORACIÓ D'OLIS

Grans rendiments per a petites i grans instal·lacions

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



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

Característiques principals de garantia:

QUALITAT - QUANTITAT - ECONOMIA

QUALITAT. - S'obté elaborant olives recent collides. S'evita per complet els tan perjudicials esquitxos.

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

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

Tallers SALVATELLA - Tortosa

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

BOMBA HIDRÀULICA CARRERAS

SISTEMA PATENTAT



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

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfon 888 H.

BARCELONA