

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

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

COL-LABORADORS

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

SUMARI

El problema del nitrogen, per *August Matons*. — Elaboració del vinagre, per *Llorenç Badell*.
— La secada de prunes, per *Lluís Tlcó*. — L'estiva de fusta per l'oli, per *Lisini Andreu*. —
La cria de pollets a pagès, per *Josep Sécull Roca*. — La poda dels fruiters, per *Baudlli
Juscafressa*. — Els blats de primavera, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comer-
cials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olls, 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-Vinicola, 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 dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

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

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats

SULFATADORA BACCHUS a 70 ptes. una

ENSOFRADORES de motxila

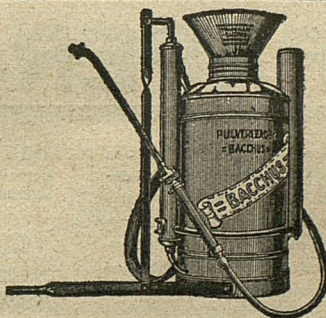
MÀNEGUES per a arbres, etc.

DEMANEU PREU I CATÀLEG

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA

Descompte a Càmares i Sindicats Agrícoles



JOSEP SANTANA SOLER

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

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

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

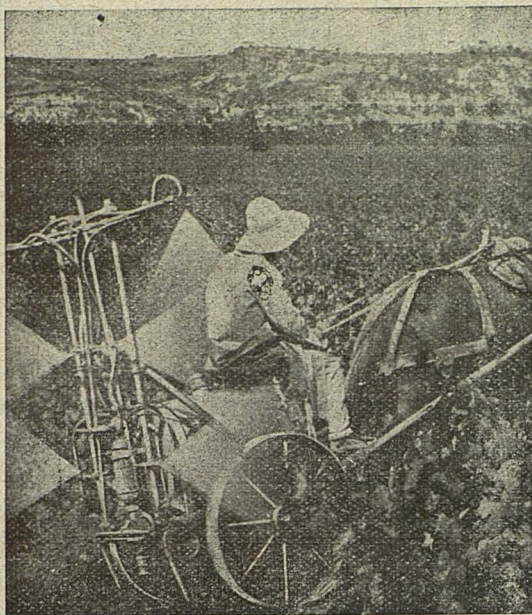
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Està vostè encara empleant aparells antiquats?

Podem proporcionar a V. el mitjà de sulfatar amb un cost limitadíssim els seus vinyars. Demani'ns dades i referències dels celebres polvoritzadors "CIVETTE" de basí, "FUTUR" de corro, i s'admirarà de no tenir-los encara en ús, puix poguent fer un treball perfecte amb un sol operari, té encara empleats una legió d'obriers que sulfaten tard i malament sos grans vinyars. Demani vostè Catàleg. Informi's amb temps i l'adquirirà. "CIVETTE" i "FUTUR" són d'un cost limitat i donen completa satisfacció, en pla o en pendent

Escrigui a

**Establiments Viti-
coles P. Casellas**
Méndez Núñez, 4,
pral. - BARCELONA



Aquesta fotografia és d'un dels arells que treballen en els Vinyars Raventós, productors del Xampany Codorniu. Un dels 500 que estan en ús.

PAPERS "PUIG"

Especialitat en Papers filtres per a farmàcia, vins, olis i d'altres usos industrials - Existència 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 indústries derivades de la llet, en competència i qualitat als seus similars estrangers; especialitat en els tipus per a filatures i també per a pergamins fantasia - - -

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA

**Sofres de totes
classes per a
l'Agricultura
i Indústria**

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

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Economia i Finances

Revista Quinzenal
d'Informació i Divulgació

Preu subscripció anual:
Barcelona, pessetes 10;
Fora, ptes. 11; Número
solt: pessetes 0'50

Surt els
dies 10 i 25 de
cada mes

Demaneu exemplars de mostra a

Editorial Catalana, S. A.
Escudellers, 10 bis, entrl.
Barcelona

Llavors per a
farratges de
puresa i ger-
minació
garantitzada

No compreu sense
demanar preus a
aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailén, 2, entl.
BARCELONA

FUNDACIÓ BERNAT METGE

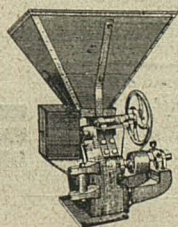


Heu's aquí l'empresa lite-
rària més sòlida i trascen-
dent del nostre Ressorgi-
ment cultural. Arreu de
Catalunya i entre les
seleccions espirituals
estrangeres ha estat re-
buda amb entusiasme

Subscriguí's a:

Editorial Catalana, S. A.
ESCUDELLERS, 10 BIS
Tel. 184 A : BARCELONA

Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Ga-
rrofes, 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

ESTABLIMENT D'HORTICULTURA I FLORICULTURA

GRAN ASSORTIT
EN ARBRES FRUI-
TERS I DE PASSEIG,
JARDINS, PLANTES
PER A SALONS
GRAN COL·LEC-

V^{da} de Francesc Parisi

Passeig de
Mata / REUS

CIÓ DE ROSERARS,
CLAVELLINES
I ARBUSTOS

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

**EL MILLOR
DESIN-
FECTANT**

Lysoform

*Es ven aconduït
en llaunes de 1,
4 1/4 i 10 quilos*

**Representant
general per
a Espanya:**

**Robert
Teschendorff**

**J. A. Clavé, 3, pral.
Barcelona**

**EN BRUT
INOFENSIU I D'OLOR AGRADABLE
NO TACA**

*Per a desinfecció de locals, mobiliaris, estables,
gallineries i per l'agricultura. Contra paràsits, per
a rentar les robes de malalts infecciosos, espe-
cialment tuberculosos. Per a usos veterinaris i
per a eliminar males olors*

"LYSOFORM" Dr. Hans Rosemann, Berlin

Producte elaborat pel farmacèutic don C. Sarrias, en son Labo-
ratori de Barcelona, per cessió «Lysoform»
Dr. Hans Rosemann, Berlin

INSTRUCCIONS PER A L'ÚS

2 o 3 parts de «Lysoform» en brut per 100 parts d'aigua calenta

1. Desinfecció del quarto del malalt i altres locals, netejant-se el sòl i fregant les parets amb un drap humit.
2. Desinfecció de la roba. La roba es renta després d'haver-la posat a remullar per espai d'unes 24 hores en una solució calenta de 1 per 100. Heu's aquí un procediment adoptat en virtut del dictamen facultatiu en nombrosos hospitals i sanatoris de tuberculosos i que es recomana per a tota llar domèstica. «Lysoform» neteja per si mateix i estalvia sabó al propi temps que contribueix a la conservació de la roba.
3. Pera recipients, retretes, bidets, escupidors. Neteja de tubs de desguàs i escorredors, dels armaris, frigorífics i rebosts. «Lysoform» elimina tota mala olor. Els aliments no prenen l'olor del «Lysoform».
4. Extermini de paràsits de tota espècie en locals, en plantes i animals domèstics (gossos, conills, gats, ocells, etc.). Una loció elimina la mala olor dels animals.
5. Per a usos veterinaris. Locions i compreses en casos de tinya, pegadella, ronyia i altres afeccions de la pell en els animals domèstics. Es recomanen friccions amb una solució de 20 per 100 i tot seguit una loció amb altra solució al 5 per 100.

NOTA IMPORTANT: Per a la higiene o desinfecció personal i per a usos clínics i tractament de ferides, així com per a malalties de la pell, deu emprar-se el «Lysoform» pur, que el distingeix l'etiqueta de «La infirmiera»

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

El problema del nitrogen

HEU'S aquí una qüestió ben interessant de la qual no sabem que ningú se n'hagi ocupat encara al nostre país, mentre els diaris i les revistes estrangeres de tota mena l'han tractada i la tracten amb freqüència fent-ne, en alguns casos, un veritable problema polític nacional. Aquesta mostra indiferència demostra que els problemes vius no existeixen per a les nostres classes directores si no com a reflexe dels problemes exteriors i explica també per què les solucions nostres acostumen a ésser improvisades i consegüentment defectuoses.

Pocs problemes tenen com aquest una importància nacional tan fonamental, suficient per justificar l'interès i l'apassionament dels governants. El nitrogen és necessari a l'agricultura que l'empra per mantenir constant la fertilitat de la terra, però és necessari també per certes indústries i sobretot — cosa que cal tenir present avui que la pau del món s'aguanta miraculosament en un equilibri inestable que potser no durarà gaire temps — és necessari per la fabricació de polvres i per la preparació de la major part dels més poderosos explosius.

Un país mancat de productes nitrogenats queda, en cas de guerra, a mercè de l'enemic, tant perquè li manquen els elements directes de resistència — les municions — com perquè els indirectes, això és, els aliments proporcionats per l'agricultura són produïts escassament per la terra mancada de fertilització.

Aquest perill s'ha presentat clar i evident als governs dels grans països europeus ja abans de la guerra, però aquesta, agreujant el problema, fent-lo improvisadament viu i més urgent, ha determinat la necessitat imprescindible de solucionar-lo ràpidament. Es per això que podem constatar que a tot arreu ha estat inaugurada una política d'estímul i de protecció encaminada a afavorir el desenrotllament immediat de les indústries productores de nitrogen combinat, és a dir, aprofitable per l'agricultura i per les indústries de guerra. I

no es tracta pas d'un ajut mesquí d'aquells que de vegades els governs acorden sense convicció per correspondre a compromisos de caràcter polític. Cal creure en una veritable necessitat per esmerçar les sumes enormes que hi han destinat les grans nacions: Alemanya bloquejada, ha despenyut més d'un miliard de marcs or; Anglaterra, bloquejada també pels poderosos submarins alemanys, un milió de lliures esterlines; els Estats Units, malgrat poder produir quantitats fabuloses de sulfat amònic, cent milions de dòlars, i França, ultra les sumes esmerçades durant la guerra, ha aprovat recentment una llei per establir a Tolosa una fàbrica d'amoníac sintètic capaç de produir trenta mil tones de nitrogen per any.

Aquest interès que demostren les grans nacions del món, és prou evident per fer comprendre la importància del problema del nitrogen. No pot estranyar a ningú aquest interès. Deixant de banda les conseqüències polítiques de la producció nacional de nitrogen combinat, que no entren en el caràcter d'una revista professional com la nostra, i limitant-nos a considerar el problema des del punt de vista agrari, constatem de seguida que el progrés de l'agricultura porta paral·lelament un augment de consum de productes nitrogenats per la fertilització de la terra i que és ben natural de preocupar-se de produir-los a casa en lloc d'adquirir-los a fora, sostenint anyalment una despesa creixent que representa una emigració de molts milions de pessetes. En aquests moments en que tots els països procuren reduir les importacions no té res d'estrany que mirin de prescindir també del nitrogen estranger. Pel que es refereix a Catalunya les estadístiques oficials acusen una importació anyal de 2,300 tones de nitrogen en forma de nitrat de sosa i de sulfat amònic per un valor que no baixa de sis milions de pessetes, quantitat que anirà creixent constantment, perquè les necessitats de l'agricultura així ho requereixen.

Abans l'agricultor no augmentava les reserves nitrogenades del terreny car amb l'emprament de fems i d'altres residus orgànics no podia fer res més que restituir una part dels elements fertilitzants que havien tret les collites. La potencialitat productiva de la terra era mantinguda principalment per una sèrie de fenòmens naturals que compensaven les pèrdues degudes a la denitrificació i a la producció. El descobriment i posteriorment la utilització dels jaciments de nitrat de sosa a Xile permeté la fertilització del terreny en les proporcions requerides per les collites. D'aquell moment, pot dir-se, data l'agricultura intensiva moderna amb la qual es força en certa manera la producció. Mercès a l'aplicació dels adobs, l'agricultura ha pres un caràcter industrial per tal com ha augmentant l'ús de les matèries fertilitzants—que poden al-

menys limitadament considerar-se com a primera matèria — hom augmenta la producció.

Admetent com un índex del progrés agrari el rendiment unitari de blat per hectàrea, com volen alguns economistes, es pot veure en l'estat següent, degut al francès Matignon, que a un major consum de nitrogen per hectàrea de superfície conreada, correspon un augment de producció de blat.

		França	Bèlgica	Alemanya
Nitrogen (sulfat i nitrat) emprat com adob	tones . .	70,000	20,000	210,000
Terres conreades	hectàrees	23.678,000	1.149,000	25.774,000
Consum de nitrogen per hectàrea conreada	quilograms	3	17,4	8
Blat produït per hectàrea . .	quintars .	14	25	20,6

Aquest estat posa ben en evidència la relació entre l'augment de rendiment unitari per hectàrea i el nitrogen consumit, o en altres paraules, demostra que com més avançat agrícolament és un país, més nitrogen consumeix com adob.

Prescindint per això de consideracions d'altre ordre, el problema de la producció nacional de nitrogen interessa també des d'un punt de vista exclusivament agrari, car convé de posar a la disposició de l'agricultor tot el nitrogen que pugui necessitar al preu més barat possible.

AUGUST MATONS.

(Seguirà)

Elaboració del vinagre

ELS agricultors de les comarques on l'elaboració del vi es fa prescindint dels nous mètodes enològics, coneixen bé prou que és el vi picat, perquè no saben fer vi; tampoc el vinagre el fan bé, car costa tant fer bon vi com bon vinagre.

El descobriment del vinagre segurament deu ésser contemporani al vi. Moïses parlà del vinagre i sembla que els Israelites i altres pobles de l'Orient en feien ús. Plini en fa un elogi com a medicament i condimentació, assegurant que els soldats romans l'empleaven com a beguda. Els Egipcis preparaven amb vinagre, mel i aigua un xarop molt agradable.

Durant molt temps fou discutit l'origen de la transformació del vi en vinagre, fent-se nombroses teories, fins que Pasteur en 1864 posà definitivament en clar que aquest canvi era degut a un petit vegetal (*Mycoderma aceti*) que transformava l'alcohol en àcid acètic.

Tots els líquids que contenen alcohol poden ésser transformats en vinagre. El vinagre obtingut amb vi és no obstant el més antigament conegut.

La qualitat i naturalesa del vi, no es pas indiferent, podent dir que d'un vi de bona qualitat en surt un vinagre millor. S'empleen generalment per aquesta fabricació vins bons o bé alterats; els de marès poden ésser igualment usats. Els vins rosats, negres i blancs els podem indiferentment emprar, encara que no hi ha dubte que l'ús del vi blanc dona un vinagre més fi i d'un gust més delicat que els altres.

El vi no deu tindre un grau alcohòlic massa elevat, car el millor vinagre s'obté de vins de 8 a 9 graus d'alcohol. Per a obtindre en ell aquesta graduació, s'emplea o bé aigua o bé alcohol, segons tinguem de rebaixar o augmentar el vi a acetificar.

Els vins ensofrats adoleixen generalment del defecte de sa difícil fermentació, tenint-se llavors de treure l'àcid sulfurós que contenen mitjançant una aireació que pot obtenir-se per medi de filtracions amb mànegues en contacte de l'aire o també barrejant al vi 25 graus d'aigua oxigenada per hectòlitre.

Els vins florits poden ésser també transformats en vinagre, car durant la fermentació perden el mal gust.

Sigui quin sigui el vi empleat, és necessari filtrar-lo abans d'utilitzar-lo, perquè és indispensable siguin completament nets per a transformar-los en vinagre; sense aquesta precaució la fermentació acètica es fa malament i els ferments es desenrollten en forma viscosa en l'interior del líquid i no es produeix l'acetificació regular.

Molts són els procediments i aparells empleats per a produir la fermentació acètica i cada un d'ells respon a un cas particular, els uns serveixen per a l'obtenció del vinagre de vi, els altres per a l'obtenció del vinagre d'alcohol.

El procediment de fabricació de vinagre de vi més antic conegut, és el mètode d'Orleans.

Per a posar en pràctica aquest mètode es necessiten materials molt simples:

En una càmara de fermentació constituïda per un celler situat a pla de terra, s'estiven en varis rengles de pisos a partir de 30 centímetres del sòl, les bótes destinades a contindre el vi que deu ésser transformat en vinagre. Cada bóta deu estar suficientment isolada de les del seu

costat a fi d'assegurar la circulació d'aire en tots sentits. Totes elles porten dos forats de 5 a 6 centímetres de diàmetre un en cada fons. L'un d'ells, el que està situat al davant i a $2/3$ de l'altura del diàmetre gran del fons, permet l'entrada de l'aire dins la bóta, i l'altre, el situat al darrera, està fet a la part més alta del fons i serveix per a la sortida de l'aire, per a treure vinagre mitjançant un sifon, i també per a la introducció del vi amb un embut corbat. Aquesta segona obertura s'anomena ull de la bóta.

No és aconsellable pintar les parets amb calç, puix els vapors acètics formen amb ella acetat de calç que és deliquescent. En tot cas en lloc de calç es pot fer ús del guix, sobretot barrejant-lo amb gelatina, que li dona més duresa. També pot recobrir-se les parets amb paper endurit amb vernís a base d'oli de lli.

El sol deu ésser de fàcil neteja i per tant és recomenable encimentar-lo.

Les obertures es disposen de tal manera que no deixin passar massa llum, però que permetin regular fàcilment l'entrada de l'aire a l'interior, doncs, en el curs de la fabricació, és indispensable tindre a la mà la circulació o la no-circulació. Una circulació d'aire massa feble torna la fermentació gandula; i en el cas contrari la fabricació experimenta una grossa pèrdua degut a l'evaporització més activa del alcohol. Deuen, demés, les obertures estar proveïdes de tela metàl·lica fina per a evitar l'entrada d'insectes, especialment els mosquits del vinagre.

Per a que l'acetificació marxi bé, és necessari que la temperatura mitja no passi de 30° . Aquesta es regula amb una estufa de combustió lenta i contínua. En les grans instal·lacions la calefacció es fa per la circulació de vapor o aigua calenta.

A fi d'assegurar-se de la bona regulació de la temperatura, és convenient disposar de varis termòmetres col·locats en distints indrets de la càmara.

Formen també part d'aquesta instal·lació dos conus o tonels iguals d'uns 30 hectòlitres de cabuda; l'un serveix per al vi que deu transformar-se en vinagre i l'altre per al vinagre ja elaborat. Aquests envasos s'omplen d'encenalls de faig fins, i de 0'50 a 0'60 centímetres de llargària i es disposen suficientment apretats de manera que facin com una espècie de filtre. En la tapa superior s'hi practica un forat per a l'entrada del líquid, i en la part baixa de la paret lateral s'hi col·loca una grossa aixeta de fusta per a la sortida del líquid, sortint-ne d'ells completament clarificat. Quan aquests encenalls són nous, és necessari submergir-los en aigua freda durant alguns dies a fi d'eliminar algunes substàncies que donarien mal gust.

Tots els utensilis que s'emplein no poden ésser metàl·lics, doncs el vinagre els deteriora.

El vi destinat a acetificar deu filtrar-se abans d'emplear-lo, de manera que sigui completament net. Aquest és un punt important car l'empleu d'un líquid tant sols un xic tèrbol afavoreix sobre manera el desenrotllament de ferments acètics baix la forma gelatinosa en l'interior mateix de les bótes i l'acetificació es retrassa considerablement. Per aquest motiu deu fer-se passar el vi per un d'aquells tonels ple d'encenalls de faig, en el qual el vi s'hi deixa durant 3 dies i després es treu, per a introduir-lo en les bótes anomenades mares, on l'acetificació té lloc.

Si les bótes mares no han servit mai, s'omplen primerament fins a un terç de son volum amb bon vinagre bullent i s'hi deixa estar durant 10 dies, després es decanta aquest líquid i es procedeix exactament com en les bótes d'ús corrent, com veurem ara.

Per a posar l'acetificació en marxa, les bótes s'omplen dues terceres parts amb bon vinagre obtingut anteriorment, que aportarà amb ell els ferments necessaris per a l'acetificació subsegüent i constituirà el punt de partida indispensable a tota operació. S'hi tira llavors, per mitjà d'un embut corbat posat en el forat anomenat ull, 10 litres de vi filtrat en cada bóta; 8 dies després s'hi afegeixen 10 litres més de vi, i així de 8 en 8 dies 10 litres més, fins a fer 40 litres. Vuit dies després de l'última addició, els 40 litres són integralment acetificats: es treuen i es recomença l'operació. Així doncs per aquest mètode sols es fabriquen 40 litres de vinagre per bóta i per mes.

Les bótes no deuen omplir-se més allà de la meitat. Per a fer-se càrrec de la marxa de l'operació és necessari tant sols observar l'aspecte de l'escuma; això es practica introduint dins la bóta un bastó de fusta blanca, el qual si surt cobert d'escuma roja, denota que la fermentació marxa malament, anomenant-se gandula, la qual s'activa addicionant-li vinagre fort, o, millor encara, augmentant la temperatura; i si al contrari, l'escuma que impregna el bastó té un color de perla i quasi blanc, ens indicarà que la fermentació treballa bé.

En el fons de les bótes s'hi dipositen d'una manera contínua tartrà i baixos, que deuen treure's de tant en tant.

Un cop acabada la fermentació es tira el vinagre extret de cada bóta mare en el tonel ple de encenalls de faig on sofreix el filtratge, i després es posa en unes botetes petites que es conserven en lloc fresquet.

LLORENÇ BADELL.

Enginyer agrícola

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

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

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

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

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

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

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

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

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

En venda: Josep Ezquerra Laspalas, Portal Nou, 16.-Barcelona.— Banús i Soler, Jaume I, 18.-Barcelona.— Vicens Ferrer i Companyia, Plaça Catalunya.-Barcelona.— Joan Cunillera, Freneria, 1.-Barcelona.— 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.-Riaseco (Valladolid).

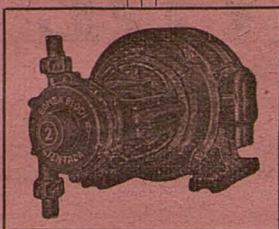
Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelafines.—Albúmines.—Colorants inofensius.
—Decolorants.—Anflicids.—Extracte sec.—Aromes: Burdeos, Medoc, 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



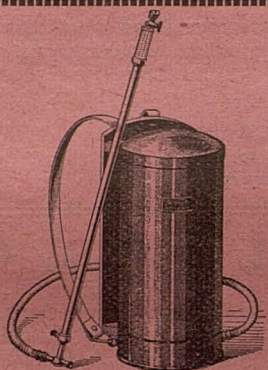
AIGUA a qualsevulla alçada i en el caudal que es desitgi, pot obtenir-se còmoda, fàcil i econòmicament, adoptant una

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



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 pinfa 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



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

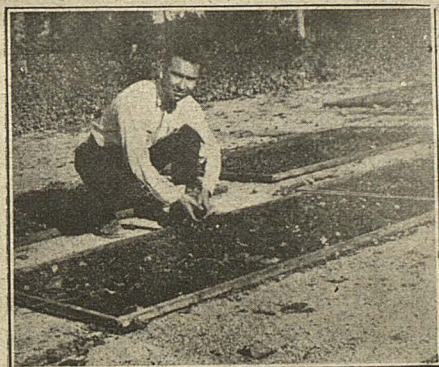
En dirigir-vos a les cases anuncadores, citeu **AGRICULTURA**

La secada de prunes

Senyor Director:

LLEGIDA la carta oberta, adreçada a mon bon amic i company de carrera, Ramon Sala, referent a la secada de prunes, em crec en el deure de contestar al Sr. A. Ramon donant-li l'explicació de lo senzill que m'ha estat a mi d'assecar la pruna clàudia (la més difícil d'assecar) seguint les instruccions de l'amic Sala.

Jo vaig operar de la següent forma. Quan les prunes foren ben grogues amb reflexes moradencs, mostra palesa de llur estat de maduresa, les vaig fer collir deixant, però, les encara veroses. Aquesta collida la practicàvem de bon matí, que és quan la pruna és més dura i turgent.



Estenen les prunes

Arribades les 9 del matí plegàvem la collida i ens dedicàvem a l'escaladat, que consistia en una curta immersió en un calder, dels que s'usen per a fer la calderada per l'aviram i porcs, on hi havia aigua en ebullició. La immersió es feia omplint cistelles de prunes d'una cabuda màxima de 10 quilos i deixant-les en contacte amb l'aigua fins que la pela perdia la lluentor (això causat per l'activellament finíssim de la pela) i immediatament les esteniem en estenedors a propòsit, procurant que no n'hi hagués cap d'amuntegada sobre una altra, ni que s'apretessin massa. La duració de l'immersió oscil·lava entre 5 i 15 segons. De seguida eren posades en una era on el sol hi toqués el màxim de temps.

LYSINE (GREZA), gran desinfectant i desodoritzant instantani.

A l'endemà ja es veien totes brunes i amb vuit dies o deu, segons la intensitat del sol, quedaren seques la major part.

No les entràrem mai, més que quan l'estat del cel amenaçava pluja, puix això sí que els és molt dolent, car es floreixen (còm a mi em passà amb dos o tres estenedors que es mullaren un xic) i després costa molt més d'assecar-les.

Observacions importants. 1.^a Les prunes collides abans de madures no s'assequen mai o bé ho fan amb dificultat i no tenen bon gust. Cal eliminar-les. Això es pot fer als 3 ó 4 dies de secatge, en que ja es coneixen puix no s'arruguen i al tocar-les fan l'efecte d'una piloteta plena d'un suc sense consistència.

2.^a Un cop seques (no pas dures) s'amunteguen durant una mesada i es tapen amb sacs nets. Així prenen el brillant i tenen millor vista per vendre-les.

Jo no he venut les prunes encara i penso guardar-les fins l'any que ve.

Això requereix algunes cures, car la pruna porta en sa superfície variadíssims germes, que cal destruir o sinó a la primavera esclatarien i produirien fermentacions desagradables en les prunes.

Per a evitar totes aquestes coses desagradables, jo provaré de donar-les-hi un bany de vapor el més sec possible d'uns quants minuts. Les estendré un parell de dies al sol per a que s'aixuguin bé i les acondicionaré en caixes o saques en les quals esperaran l'arribada de la nova companya.

Esperant que aquestes dades de l'experiència pròpia podran interessar als prunaires d'arreu de Catalunya, l'autoritzo, senyor Director, a fer-ne l'ús que cregui convenient.

LLUÍS TICÓ.

Enginyer agrícola

Balaguer, gener 1924.

L'estiva de fusta per l'oli

Les fustes més usades per a fer estiva per a oli són el castanyer i el roure; la primera és la més emprada, la segona, està avui quasi oblidada car els bidons de ferro podem dir que l'han tret fora de combat.

La fusta de castanyer és usada en forma de dogues de diferents tamanyes, segons la capacitat que s'hagi de donar a l'estiva; nombroses són les classes de dogues que es troben al mercat, però les més usades

són les de procedència italiana, i entre les que d'allí venen, la que prové del Piemont; també es gasta el castanyer nacional, però no és de tanta consistència com l'italià.

La fusta destinada a la construcció d'estives per a oli s'ha de procurar que sigui el més impermeable possible i que estigui privada de nusos i esclètxes, perquè aquestes, per més ben construït que l'envàs estigui, sempre solen traspuar.

En quant a la fusta de roure, la millor procedència és l'americana, encara que els nostres roures també donen fusta que, seleccionant-la, poden substituir amb avantatge a les estrangeres.

Per a construir una estiva s'ha de pendre la precaució de gastar sempre fusta que no sigui ni massa verda ni massa seca; d'una fusta verda es fan estives que a primera vista semblen boniques, però una vegada plenes d'oli, s'afluïxen i traspuen per totes les seves juntes; si es fa amb fusta massa seca, al poc temps d'haver-hi posat l'oli, es veuen traspuar quasi tots els seus nusos.

Cal advertir que l'oli és un secant per la fusta; en les estives per vi, no cal parar tant de compte en la construcció, car el vi reïmfla; l'oli el contrari, estreny, així és que en la construcció d'una estiva per oli, s'ha de tindre sempre en compte aquesta característica que fa que hi hagi tanta diferència entre el resultat d'una estiva igualment treballada que és destini a vi o a oli.

Les estives per oli s'han de fer construir a boters especialistes.

Si hem de comprar una estiva per oli, s'ha de preferir que sigui feta de poc temps, o al menys, si fa temps que el boter la té feta, que la tingui sense acabar, és a dir, embastada, perquè si és feta de temps, una vegada plena d'oli ens trobarem que per els nusos i pels rumballs hi xumarà l'oli.

Les capacitats més usuals són les següents, amb les seves corresponents tares:

CASTANYER

200 quilos d'oli, tara.	...	...	...	...	32 a 36 quilograms
300 quilos d'oli, tara.	...	...	...	...	48 a 52 »
550 quilos d'oli, tara.	...	...	...	...	75 a 82 »
600 quilos d'oli, tara.	...	...	...	...	85 a 90 »

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

ROURE

160 quilos d'oli, tara.	35 a 42 quilograms
500 quilos d'oli, tara.	120 a 135 »
550 quilos d'oli, tara.	140 a 150 »

Les tares, però, poden variar molt segons la classe de cercols de ferro, la procedència de la fusta i si porten o no cercols de fusta.

Per l'exportació, la més emprada és l'estiva de castanyer; però s'usa també la dita *petrolina*, que és un barril usat de roure. L'estiva per a embarcar es construeix de dues maneres: amb cercols de fusta i sense cercols de fusta.

El cercol de fusta és una tira de castanyer de forma mig acanyada, lligat als seus extrems per un fort filferro; de vegades l'envàs se cobreix quasi tot de cercols de fusta, deixant que es vegi solament una mica de panxa de l'estiva i els cercols de ferro; altres vegades, en porten tres o quatre i fins solament dos i si l'envàs és destinat al consumidor estranger no se n'hi posa cap i aleshores es recobreix tota l'estiva d'una trena de boba especial.

Si necessitem estiva de castanyer per embarcar, procurarem sempre adaptar-nos a les condicions del lloc on aquesta vagi dirigida; així si enviem a Niça ho farem en bocoi de 500 a 550 quilos encercolats amb el major nombre de cercols de castanyer; per a enviar a Marsella o als ports italians no cal que mirem tan prim, car allí igual admeten el bocoi encercolat que el sense; la qüestió que sigui estiva forta. Però pel compte que a l'expedidor li té no deu mai deixar marxar un bocoi de casa sense que almenys hi vagin quatre cercols de fusta, dos per banda.

Si enviem als països consumidors, també hem de curar que l'envàs sigui de llur gust; així a Noruega enviarem bocoi de 500 o 600 quilos, amb quatre cercols de fusta i després embobats; a Anglaterra, barrils de 200 ó 300 quilos embobats; a Amèrica del Nord, barrils de 300, 250 ó 200 embobats; igual tamany s'usa per a enviar a l'Amèrica del Sud.

L'envàs de fusta de roure es gasta poc per l'exportació; no obstant a les Amèriques se sol enviar amb petrolines, que, com hem dit, són barrils de roure usats, d'uns 160 a 180 quilos nets, que abans han servit per essències o olis industrials. Es preparen abans, cremant-los de dins i silicatant-los; després es pinten d'una color clara i un cop plens s'emboben.

El bocoi de roure es gasta poc i sols serveix avui per a tràfec, és a dir per a portar olis de magatzem a magatzem o tot lo més per trajectes de poca distància.

L'envàs de fusta per transportar oli és cada dia menys usat; només és usat pels petits moliners i si el veiem emprar a l'exportador és perquè aquest té venut l'oli amb l'envàs comprès.

La selecció d'un bon bocoi i barril és cosa que ens deu preocupar sempre, però molt més quan s'envia als clients consumidors estrangers, perquè la major part de les vegades fan servir l'estiva com a dipòsit i si aquesta no els ha donat bon resultat, no tornen pas a repetir la demanda, si no que se'n van a que els serveixi un altra casa, creient que la deficiència d'envàs és culpa de qui ha enviat l'oli.

LISINI ANDREU.

La recria de pollets a pagès

La pollera, utensili construït de canya i vimet, és entre els més pràctics per a guardar els pollets a la nit. Moltes pageses, però, no han sabut treure'n tota la utilitat i no és rar veure com sols serveix per a cuidar els pollets dues setmanes després de néixer.

Més tard quan ja poden anar sols, a la nit s'arreglen sota la porxada de l'eixida, o bé sota el fexiner i com que es raríssim que no hi hagin rates, és molt corrent que desapareguin la major part d'ells. En les cases on hi ha galliner tancat els veureu sota l'escala on dorm l'aviram gros, aprofitant el recó de paret i embrutant-se amb les excretes pròpies i amb les que els cauen al damunt vingudes de l'aviram ajocada als travessers. Com que tals dormitoris tenen sobrades obertures, hi tenen accés també les rates i és molt natural que la matança de pollets tingui de vegades proporcions desconsoladores.

Aquest inconvenient fa inclinar les pageses a fer dormir els pollets dintre samals o portadores cubrint-los amb tela metàl·lica, i llavors els de naturalesa flaca moren per manca de condicions higièniques.

Hi han pageses que tenen per costum fer que les llocades que van lliures durant el dia, tinguin la lloca per ampar durant la nit, i ben equivocat és aquest sistema, car els pollets són també subjectes als mateixos inconvenients i perills.

No vull ocupar-me de certs recursos que posen en joc diferents co-

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

marques; els meus comentaris són fets especialment per aquesta comarca del Llobregat, deixant per altra ocasió la comparança amb les demés.

La pollera de grandària d'un metre de boca allotja sense inconvenient cinquanta pollets d'un mes d'edat; als dos mesos cal posar-n'hi sols una trentena i més endavant reduir-los de manera que durant la nit no es molestin. És convenient situar dintre la pollera un petit saltador o escalinata de seguida que els pollets ho permetin, la distribució és més regularitzada i la desinfecció més completa.

L'alimentació de les llocades és a base de segonet. Alguns el barregen amb pa i l'escalden; altres amb farina de moresc; això al matí. Al mig dia blat de moro picat, i algunes pageses donen també una passada d'arròs. La variació de composició de racions és immensa, més la de segonet i pa escaldat amb llet és la més adaptada pel seu valor nutritiu; una passada al mig dia i una després de les dues de la tarda de blat de moro picat posa els pollets en les millors condicions.

L'important és d'evitar per tots els medis la diarrea i la beguda d'aigua estant en dejú. Contra la diarrea és difícil de trobar un remei un cop presentada; la mania del beure posa a desesperació la llocada i els polls que es complauen bevent en ésser llevats, no tenen altre recurs que morir més tard o més d'hora degut a que es passen el dia sense tastar gens de menjar i, no podent compensar el desgast de calories, acaben per consumpció.

El pas crític del pollet és el de treure la ploma i pot superar-lo sols amb una adequada alimentació. Essent aquesta de mil formes diferents semblaria no tenir importància; en efecte cada pagesa raciona a són gust i tothom puja les llocades. Però les dificultats hi són quan no apareix la ploma amb normalitat. Totes les vegades que m'hi he trobat afegint turtó de coco a l'ensagonada del matí ho he pogut remeiar, si bé tracto ja amb prevenció aquest fenomen, barrejant-hi el turtó a les tres setmanes del nèixer.

Als quatre mesos d'edat és costum entre les pageses escuar les polles i pollastres que presenten certa precocitat, completant-ho més endavant amb tota la pollada. Diu la gent que els canons de la cua mengen la sang i priven el desenrotllament del pit i ventrera. No és equivocada l'expressió i pel fet d'escuar un i dos cops la pollada aquesta pren de pressa sa creixença i desenrotllament.

Durant el juliol i agost hi ha el costum de fer el caponatge; una o dues dones a cada poble caponen tota la pollastrada valent-se del procediment gens segur i poc higiènic de introduir el dit per sota del recte, perforant i practicant l'arrencament dels testículs, cosint després la

ferida feta al sotaventre. La mortalitat en certes ocasions ha arribat a un vint-i-cinc per cent.

Les polles entrat el juliol passen a substituir les gallines de segon any que en el mes de maig havien acabat el primer període de posta i que en la segona quinzena de juny i primera de juliol havien donat una segona però curta posta. Poc hi ha ningú que deixi gallines d'entrada al tercer any; els quatre mesos de ració forçada i de producció nulla convencen a tothom, entregant a la gallinaire l'aviram que sols es menjaria el benefici reportat en el primer i segon anys de producció d'ous.



Pagesa caponant un pollastre

Així queda renovat cada temporada aquell capital avícol del qual parlàrem en l'anterior article. Si fa o no fa, cada pagesa té cura de quedar amb el mateix nombre de gallines, constituint el nou galliner l'aviram caponada, les gallines que entren al segon any i les polles prenys. Aquesta renovació dona lloc a una entrada de pessetes que bé poden constituir el capital a esmerçar en la compra de menjar destinat a engreixar els pollastres i capons fins a la diada de Nadal.

No hi ha pas costum de sotmetre aquesta aviram a regíme especial d'alimentació, si no que passen la tardor menjant segó i moresc igualment que les demás aus del corral. Ve la diada de Sant Tomàs i pollastres i capons són ficats dintre unes gàvies i conduïts amb carro cap a les fires de Barcelona. Un, dos o més dies, passa la pagesa a peu dret davant sa parada d'aviram en la Rambla de Catalunya. No cal dir

que aquells pollastres i capons, per la raça, pel règimen de llibertat on havien viscut, per l'alimentació a base de morenc, etc., reuneixen un bell conjunt de qualitats que fa anys i anys la classe menestral barcelonina ha saborejat i patrocina amb sa concurrència al firal, i que porta una nota plena de grandesa per a la ciutat i un capital als pobles d'aquell Llobregat.

JOSEP SECULI ROCA

La poda dels fruiters

CONTRÀRIAMENT al costum imperant a la nostra terra, els fruiters s'haurien de podar cada any. És aquesta, però, una operació que cal fer amb cura i amb competència perquè en cas contrari no sols no resulta beneficiosa sinó que pot ésser perjudicial. Nò obstant una poda general, diguem-ho així, la pot fer tothom i a ella ens referirem en les línies que segueixen.

La poda ha d'ésser practicada abans de la primavera i després de passats els grans freds. Si es fa quan els suc són en moviment, l'arbre perd saba per les ferides i es debilita, cosa que sols en alguns casos d'improductivitat per exagerada ufanor, pot convenir. Si es fa abans que hagi transcorregut el temps de les fortes gelades, aquestes poden reeixir perjudicials perquè l'arbre, en acabada la poda, queda com desguarnit de defenses, i més obert, per les ferides, a ressentir fonament els efectes d'una baixa temperatura.

La poda que podríem anomenar essencial i que tothom pot fer és ben senzilla. Consisteix en poques operacions fàcils que no requereixen coneixements especials.

Primer que tot cal suprimir totes les branques mortes o malaltes, les quals en els arbres de edat avençada o que han estat un xic abandonats o que han produït exageradament, poden trobar-se en gran número. Aquesta supressió és necessària amb vistes a la salut de la planta, car una branca morta o malalta constitueix el punt flac per on solen començar les malalties. Si les branques són robustes i vigoroses disminueixen les possibilitats que apareguin malalties i sobretot és segur que no pendran massa desenrotllament. Demés el fet de tallar les branques envaïdes impedeix que la malura s'estengui compromentent la vida de la planta.

Un altra cosa que cal fer és treure els tanyes que neixen a la inserció

de les branques, deixant sols aquelles que puguin servir per a fer alguna substitució. Els tanyes són perillosos xucladors de saba perquè no produeixen i poden, segons llur situació, arribar a comprometre la vida de la branca damunt la qual han aparegut.

Es necessari també de buidar la part interior de la copa — ço que s'aconsegueix ja en gran part suprimint els tanyes que acostumen sempre a anar per dins — i d'esclarir les ramificacions un xic massa espesses. Amb això es facilita la circulació de l'aire i de la llum que són dos elements indispensables per la vida de totes les plantes.

Aquesta aclarida dels brots s'ha de fer procurant que la copa quedi igualment equilibrada per tots costats.

No s'han de descuidar tampoc els brots que pugen massa drets. Aquests són, en general, poc productius i tota la saba que reben, i que és molta en virtut de llur posició i direcció favorables, l'esmercen únicament en la producció de fusta i no de fruit.

Aquestes són les operacions en les quals ha de consistir la poda dels fruiters: supressió de branques mortes i malaltes; supressió del tanyes; buidament de la part interior; supressió dels brots massa recets i vigorosos; i, per últim, aclarida de la copa.

Contemporàniament, però, cal curar l'higiene de la planta. Això s'aconsegueix fent els anomenats tractaments d'hivern amb solucions insecticides i anticriptogàmiques les quals serveixen per destruir els germens de malalties que infecten les diverses parts de l'arbre. D'aquestes solucions n'hi han de moltes menes; però com que aquest article va dirigit modestament a aquells pagesos que no són habitualment fructicultors sinó que tenen uns quants arbres escadussers a l'hort, ens limitarem a encomanar el procediment més senzill, convençuts que els altres, més útils i eficaços però més complicats, constitueixen una filigrana que els resultaria massa pesada.

Aquest procediment senzill consisteix en gratar les soques i branques per treure l'escorça esquerpada i la molsa que hi és adherida, car la una i l'altra són magnífics amagatalls on solem refugiar-se els insectes per defensar-se dels rigors de l'hivern. Gratant l'escorça, aquests germens de bolets o d'insectes o són separats de l'arbre o queden exposats a la intempèrie. Després de fet això va molt bé de donar una pintada amb lletada de calç espessa la qual, essent càustica, crema molts dels germens que poden haver-se salvat.

AGROLYSINE, anticriptogàmic, bactericida general.

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

Fent cada any aquestes poques i fàcils coses que hem descrit, els fruiters es mantindrien sans per llargs anys i en condicions de constant productivitat i desapareixerien aquells arbres miserables que es veuen escampats pels horts.

BAUDILI JUSCAFRESSA.

Banyoles.

Els blats de primavera

UN subscriptor ens escriu demanant-nos algunes dades sobre els blats de primavera, perquè, ens diu, ell en voldria fer a les seves terres.

Li contestem de seguida que nosaltres no en som gaire de partidaris dels blats de primavera; a la nostra terra, com en general a tots els països meridionals, cal preferir habitualment els de tardor deixant els de primavera per localitats especials o per aquelles anyades esguerrades en les quals una secada perllongada durant l'estiu i la tardor, o pluges persistents, o neus copioses, o gels impideixen de realitzar la sembra en temps convenient, i aleshores, per no perdre-ho tot, hom pot recorre, com a mal menor, a fer la sembra a la primavera.

Aquests blats en efecte no es conreen als països meridionals sinó excepcionalment; a França, per exemple, són relativament freqüents al nord i raríssims al Midi; el mateix passa a Itàlia. La raó d'aquesta preferència és ben fàcil de trobar. Als països com el nostre dotats d'una primavera càlida i d'estius sovint anticipats, la maduració dels blats tremesons resulta amb freqüència molt defectuosa. Si la sembra s'ha fet un xic tard, cosa possible per les contingències meteorològiques i si les calors vénen un poc anticipades, la producció minva d'una manera sensible.

Un altre inconvenient presenten els blats tremesons als països com el nostre. És un fet demostrat que llur desenrotllament radicular és molt més petit que no pas el dels blats de tardor; això fa que en igualtat de condicions presentin una menor resistència a la secada. Si la primavera ve un xic aixuta, cosa no estranya a la nostra terra, la vegetació del blat queda compromesa i la seva producció pot gairebé anullar-se.

A aquests dos fets principalment és degut que els blats tremesons es conreen més als països del nord on no hi ha perill de secada ni es poden témer istius anticipats i calurosos.

Respecte al conreu, les diferències entre els blats de primavera i de tardor són més aviat importants.

Ningú no ignora que les sèmres millors són les primerenques. Pels blats de tardor la sembra primerenca vol dir, als països del nord, tenir les plantes ja ben desenrotllades i en possessió del terreny quan es presentin les baixes temperatures, i als càlids significa anticipar el fillolament i permetre, per tant, que els fillols puguin portar espigues ben desenrotllades i completament madures. Si la sembra és tardana els fillols donen espigues no madures. Pels blats de primavera hem indicat ja les raons que imposen la sembra primerenca: donar temps per què les plantes puguin créixer bé abans que sobrevinguin les fortes calors i la secada. Demés, donar temps perquè el fillolament pugui tenir lloc abundantment.

Dels fillols que porta una mata de blat solament aquells que han nascut a temps arriben a donar fruit; els altres nascuts tardanament o inicien la formació de l'espiga però no la maduren o bé ni tant sols arriben a florir. D'això deriva la necessitat de sembrar aviat perquè el fillolament pugui ésser abundant i perquè tots els fillols donguin espigues i ben constituïdes.

Els blats de primavera fillolen molt menys que els de tardor i per tant convé sembrarlos més espessos. Això, però, varia amb la classe que hom conrea per tal com dins dels blats tremesons n'hi han que fillolen més que no pas altres.

Un altra diferència important entre els blats de primavera i de tardor ha estat remarcada experimentalment per l'agrònom francès Garola, el qual en parla extensament en les seves dues obres Adobs i Cereals, avui traduïdes al castellà i on el nostre consultant podrà trobar tots els detalls que nosaltres, per breuetat, deixarem de consignar.

Hem dit més amunt que els blats de primavera tenen arrels molt menys desenrotllades que els de tardor; això fa que necessitin un terreny millor proveït de matèries fertilitzants, ja que llurs arrels no podent-se estendre molt, no poden anar a cercar lluny els aliments que necessiten. Per altra part llur ràpid desenrotllament, car l'efectuen en un temps molt més breu, sembrant-se des de febrer fins a l'abril, fa que la alimentació hagi d'ésser ràpida i intensiva; els adobs que hom els proporciona han d'ésser d'efecte immediat i de fàcil assimilació, en cas contrari no reporten ni el més petit benefici. És sobretot durant el primer període de la vida del blat, durant el primer mes, que aquests

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

aliments són absorbits amb avidesa. Durant aquest mes el blat de primavera ha de fabricar la matèria orgànica que el blat de tardor fabrica en un temps sis vegades més llarg.

El terreny, doncs, ha de tenir ço que els pagesos italians anomenen *calories* de fertilitat, és a dir, residus de fertilitat completament incorporats, deixats pels altres conreus anteriors i en condicions de ràpida assimilació.

Garola també ha pogut veure que els blats tremesons són més exigents en potassa i en nitrogen que els de tardor; per la calç i l'àcid fosfòric, en canvi, no hi han diferències sensibles.

Aquestes són, al nostre entendre, els punts més importants referents als blats tremesons i als quals és necessari de pensar.

Per la nostra part, repetim, aquests blats al nostre país han de considerar-se com a destinats a substituir els de tardor per tal com ultra els inconvenients que hem exposat més amunt en presenten un altre tant o més greu que els anteriors, això és, de donar, en igualtat d'altres condicions rendiments inferiors als dels blats d'hivern.

AGRÍCOLA.

COMENTARIS

El pirètre

El pirètre és un insecticida molt potent, poc conegut encara al nostre país, on es conrea sols en algunes reduïdes localitats de l'alt Camp de Tarragona i de la Conca de Barbarà.

L'ús de la pols pura resulta, però, un xic car; per això hom recorre a la fabricació d'una solució sabonosa especial que no és gaire fàcil de fer i que avui no es troba encara en comerç.

Dos entomòlegs francesos, Paillet i Faure, s'han ocupat de la qüestió i han cercat la possibilitat d'utilitzar directament la flor, operant de la manera següent:

Les flors es cullen al moment en el qual la major part comença a obrir-se, separant-les de la planta tallant el peduncle al nivell superior de les fulles de la base, i es posen a secar en lloc abrigat i a l'ombra.

Un cop la dessecació és completa, es molen en molí de pedres, com els de les fàbriques d'oli i s'obté així una pols més o menys fina que es guarda en recipients ben tancats.

Amb aquesta pols es poden preparar directament solucions eficaces contra la major part dels insectes; n'hi ha prou amb fer una solució de sabó al dos per cent i afegir-hi per cada cent litres, cinc quilos de pols de pirètre. Al cap de tres dies de maceració la solució pot em-

prar-se ja i per això es dilueix afegint-li altres 100 litres d'aigua. La solució presenta l'aventatge de poder-se conservar, sense precaucions especials, durant diverses setmanes.

Els autors anomenats han obtingut d'un camp de 300 metres quadrats 56 quilos de pols de pirètre amb la qual hom pot preparar un munt d'hectòlitres de suc insecticida que és efecacíssim contra l'altica, l'eruga de la col, els pugons, la cotxilis, l'eudemis, etc.

Per allargar la vida de les flors

En certes èpoques de l'any les flors escassegen i són cares i per això, tan boniques com són per fer més riallera una habitació, convé de perllongar llur vida. Heu's aquí uns quants consells pràctics. És necessari primer que tot de tallar els peduncles el més llargs possible i amb un ganivet ben esmolat per evitar de capolar els teixits ço que dificultaria l'ascensió dels suc's destinats a conservar la frescor.

Després d'haver-les posades en vasos, suficientment distanciades les unes de les altres, s'afegeix aigua clara addicionada d'uns quants trossos de carbó de fusta, o d'un xic de sal o d'algunes gotes d'amoníac per evitar-ne la corrupció. L'aigua es renova cada dos o tres dies amb les mateixes precaucions i al mateix temps es refresca el tall del peduncle fent-lo un centímetre més amunt, car la ferida vella es va obstruint amb el temps.

L'aigua amb sucre dona el mateix resultat; per les roses s'usa en la proporció del 10 per cent; pels clavells al 15 per cent. Aquesta proporció va del 10 al 20 per cent segons les flors. Per les liles s'ha de posar el màxim.

La temperatura i l'estat higromètric de l'aire són també factors importants.

Una habitació no escalfada i ben il·luminada per llum natural allarga la vida de les flors. Al contrari, un calor sec com el de les estufes i escalfa-panxes l'abrevia. Al màxim es poden deixar sols algunes hores en un ambient així, posant-les després en lloc fresc i il·luminat fora de les corrents d'aire.

Les flors, que són les més extraordinàries maravelles vegetals, mereixen les atencions que acabem d'enumerar per perllongar llur efímera existència.

Les propietats del vi

No serà per demés que en aquests moments de creuada anti-alcohòlica recordem les conclusions a les quals, fa uns quants anys, arribaren dos metges italians experimentant les propietats del vi i els seus efectes sobre l'organisme.

1. L'alcohol del vi (prenent mig litre de vi al dia) és totalment cremat i serveix per mantenir inalterada la temperatura del cos i per produir l'energia necessària al treball.

2. Pres en proporcions molt moderades augmenta la secreció dels suc's digestius i sobretot de l'àcid clorhídric afavorint la digestió.

3. El vi és un aliment d'estalvi per l'albumina i pel greix del cos.

4. L'alcohol obra també com a estimulants i com a tònic del sistema nerviós i augmenta l'hemoglobina de la sang.

Un metge francès ha afirmat recentment que el vi constitueix una mena de preservador de la tuberculosi. En efecte al nord de la França, on terme mitjà, hom veu de 5 a 12 litres d'alcohol per habitant i per any en forma de licors, els tuberculosos es troben en la proporció de 123 a 338 per cent mil habitants. Al sud, en canvi, on es beuen d'un a dos litres d'alcohol en forma de vi, la mortalitat per tisi és sols del 60 al 150 per cent mil habitants.

Resulta, doncs, que el vi ve a ésser com una mena de remei del qual cap home intelligent hauria de prescindir.

El problema de les carns

A França, també com a tot arreu, els carnicers procuren d'augmentar llurs beneficis, pujant sistemàticament el preu de la carn. El control per combatre els abusos resulta molt difícil i l'Estat es troba gairebé sense armes per poder lluitar. El senador Faure en un estudi molt documentat s'ocupa de la qüestió i afirma que els carnicers s'atribueixen el dret d'explotar els consumidors, els quals es troben en la impossibilitat de defensar-se. Naturalment la culpa de l'encariment és atribuïda als agricultors que en la puja no tenen res que veure.

La importància del mercat de carns és veritablement enorme; al mercat central de La Villette es vengué en 1920 per 1,280 milions de francs; després hi han les vendes a la menuda que ningú pot calcular.

Es molt difícil el servei de repressió tant pel que es refereix als preus com a la qualitat. Segons Faure de cent bòvids que entren a l'escorxador 5-7 són de qualitat extra, 15-18 són de primera qualitat, 25-30 de tercera i tota la resta de quarta. Però res no indica aquesta qualitat al comprador que paga tot igual.

Pel que es veu la situació de França és bastant semblant a la nostra: paguen car i mengen dolent.

La cura del coure pels arbres

No hauria d'ésser necessari de recordar als llegidors d'AGRICULTURA la conveniència de fer tractaments d'hivern enèrgics per combatre preventivament les malalties dels arbres fruiters. Tants cops hem parlat d'aquesta qüestió que ens sembla que podem prescindir de parlar-ne novament.

Volem avui remarcar un altre fet. El sulfat de coure, que ha de constituir diguem-ho així la base del suc amb el qual s'ha de polvoritzar, ultra l'acció anticriptogàmica curativa directa, té una acció indirecta importantíssima de tònic o d'estimulant de la vegetació. L'arbre polvoritzat conserva més temps les fulles, les té més sanes i d'un color més viu i més intens. Això vol dir que els òrgans d'assimilació, és a dir, d'alimentació de la planta, es mantenen en millor estat i poden, per això, efectuar més activament les funcions que els hi són encomanades.

Aquest fet tant important ha portat molts agrònoms a recomanar l'ús del sulfat de coure amb caràcter de cura fisiològica; segons aquests agrònoms, tots els arbres, encara que absolutament lliures de malalties, haurien d'ésser sotmesos a tractaments cúprics.

Nosaltres pensem que tenen raó.

Els olis i la Gaceta

Malgrat els fracassos i les immoralitats d'aquella funesta política de proveïments que tots recordem, la Gaceta acaba de publicar una reial ordre intervenint de nou el comerç de l'oli.

No sabem veure la necessitat d'aquesta intervenció de l'Estat. Ultra el fet per nosaltres ben clar que la situació general del mercat no la requereix, a tots els països, d'ençà de l'armistici, els governs han abandonat la política de restriccions inaugurant un règim de llibertat comercial, convençuts que és aquest l'únic mitjà per restablir l'equilibri entre la producció i el consum; sols el lliure joc de l'oferta i la demanda pot, amb el temps, proporcionar els esforços productius a les necessitats dels consumidors. No hi ha cap altre remei.

L'Estat, a tot arreu — amb bona burocràcia o amb burocràcia dolenta — és un pèssim administrador i la seva intervenció es tradueix sempre en una pertorbació del comerç i un augment de la immoralitat.

Per la nostra part veiem perillar seriosament els pocs mercats que quedaven als nostres olis.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

«Any nou, vida nova» és un de tants tòpics refraners que ha caigut en descredit, potser perquè sigui més encertada aquella altre sentència: res de nou dessota el sol.

Emprenguérem la costa de gener sots els mateixos auspicis de l'any que finia i no obiràrem — obirem — una senyal de mudança, en el sentit de millora, s'entén.

Prenent les notes dels mercats, fins les parcials dels mercaders, som a llegir-hi invariablement el concepte de mercat sostingut i ferm. Trobem escampats a Catalunya un munt de records arqueològics que al cim d'un puig o tossal aguanten ferm: són ruïnes glorioses que recorden la puixança dels avantpassats. Doncs jo diria que la tradició vinyatera d'esplendent record mostra avui ferma la ruïna del magnífic bastiment, mes ningú va a aixoplugar-s'hi.

Mercat ferm? En quina fermesa? En sostenir-se a preu tossadament baix, injust i arruïnador; en seguir sense demandes valuables; en romandre esperant un fet que avivi la situació.

I els preus, que segons indrets i colors i graus van de les 24 a les 27 pessetes carga en els tipus negres i de les 25 a les 29 els clars, no ensenyen pas augments ni tant sols diligència en cercar un desensopiment que l'exportació podria originar. I, de moment, cap perspectiva de negociació.

VINYATERS probeu els **CALDOS A BASE DE SOSA** són els més moderns i de més eficàcia. Demaneu fórmules als Magatzems de drogues o dirigiu-vos a SOLVAY & C.^a - Apartat 403 - BARCELONA

Nosaltres, doncs, *ferms* en esperar un adveniment que pugui millorar-nos.

Adveniment, dèiem? Per si és cas, ja arribà una R. O. del 4 de gener que consagra i revalida la potabilitat dels alcohols industrials rectificats amb el referèndum del Reial Consell de Sanitat. De forma que si no arriba un impuls de contractes, mitjançant els quals s'activin les compres i embarcs, arriba al menys una mena de *no ha lugar* per l'aspiració vinyatera que volia, purificant el mercat interior, augmentar el consum i reduir stocks de vi mal acondicionat. També, en certa forma, era contestada l'abstenció dels països que rebutgen tota beguda contenint en poc o en molt una presència alcohòlica, més ara no queda argumentació valuable de puresa.

Els interessos econòmics estan evidentment en joc, i van de per mig els creats defora el marge de la llei en considerar-la de fet oblidada. Ja escateix el referèndum de Sanitat la pugna d'interessos dels factors diversos, i com cal remetre's a un manteniment d'equilibri convenient als interessos de l'Estat.

Pertoca, per consegüent, als regents definir-se i en forma terminant i concreta i clara dir-nos si la producció vinyatera, de riquesa (?) directa ha de quedar supeditada als interessos de les altres produccions agràries: blat, morenc, patates, remolatxa, etc., que en sa major part han d'ésser importades, perquè la producció nacional no abasta, i concedir a l'excedent una llibertat i protecció perquè, finament rectificats, llurs sub-productes competeixin a la genuïna producció de la vinya que té excedent en el mercat interior; o, en altres termes: ¿Serà preferible que surti d'Espanya una quantitat de milions de pessetes que importen les compres, o que romanguin aquí els milions i fins n'entrin per les vendes de l'excedent? O potser més categòric encara: ¿Ha de prevalèixer indústria a agricultura? ¿És que som més industrials que agrícoles?

I si cau decret que ens condemni als vinyaters ¿s'ha pensat en un equivalent que ens compensi? Perquè és evident que remetre a una llarga resolució automàtica del «laissez passer», seria enterrar-nos definitivament.

Prova? S'elabora amb alcohols industrials i una nota mercantil, comentant el mercat vínic, deia que la permissió d'encabessament amb alcohols neutres, milloraria la seva situació. Si algú n'ha hagut esment, que ho digui; el cronista no l'ha pas obirat ni en la més lleu demostració.

PERE J. LLORT.

Olis

I ve't aquí que cada vegada anem pujant més i és que aquestos andalusos cada vegada demanen més també, i està clar és tant bo això de que paguen el que demanen que ara ja no s'acontentaven de demanar un ral més per arrova sinó que ja ho feien de pesseta en pesseta, però, *como a todo puerco le llega su san Martín*, així ha passat i hem vist que aquestos dies hem anat una mica avall, però la marxa endarrera encara no està ben marcada, més amb dos dies de calma hem vist baixar els olis més de sis rals per arrova.

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

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

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

"CLETRAC"

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

Pessetes 12,000

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

Pessetes 6,500



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

Elevador Multicel'ular

Caruelle

La bomba que
menys gasia

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



Constructor:

A. Piñol

Les Franqueses
Província de Barcelona

Compañía Anónima
de Productos
Químicos

Sulfat de ferro de
classes especials
per a l'agricultura

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

MONCADA, 23
Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

BOMBES

ESPECIALS PER A POU

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

MOTORS ELÈCTRICS

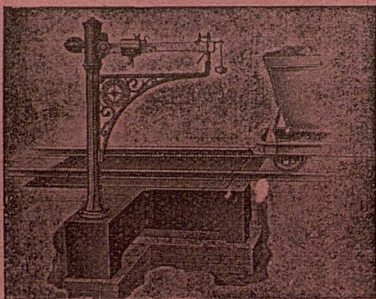
Schneider

Garrigosa, Claverie

i Borrell, s. en c.

Aragó, 177 : BARCELONA

Telèfon 1490 G.



BÀSCULES 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 guardar valors
per a obrir amb clau i sense clau.

Bàscula model 253 per a pesar vagonetes
Demani dibuixos i preus a

ARISÓ : Sans, 12 : BARCELONA

CASA METZGER, S. A.

Casa central:

Passatge de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944

Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris
Balances "SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT"
Porcellana fina resistent al foc :: Vidre Jena i corrent
Aparels 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**

Aquest atur ha vingut motivat per la indecisió que els que manen tenen amb el nostre problema i perquè no entenen o estan influenciats per persones interessades en què es tanqui l'exportació, i a l'últim la tancaràn, perquè serà necessari, seguint així al maig no hi haurà oli a Espanya i aleshores se n'adonaran i dictaran mides radicals que prenent-les a temps tots en sortiríem beneficiats.

Perquè l'exportació no es taqui s'imposa el que mantés vegades hem dit: l'entrada més o menys lliure dels olis de llavors.

Les declaracions, les guies i totes les altres mides que hi vulguen posar no donaran cap resultat, el problema és que no hi ha prou oli, per lo tant, si no es vol tancar l'exportació, no hi ha altre remei que la lliure entrada de dit oli, França i Itàlia no en tenen pas prou amb l'oli que produeixen i no obstant exporten, perquè tenen regularitzada l'entrada d'oli de llavor; anys de poca collita, molta entrada d'oli estranger; anys de collita abundant es restringeix la seva entrada fins que es tanca de cop si tanta competència es fa als olis de la nació que així sap defensar la seva riquesa oleícola.

Durant aquesta quinzena el mercat ha estat espasmat, és a dir ha treballat amb por, perquè li feien temor les disposicions governamentals; no obstant, hi ha hagut moments que semblava que es volgués comprar tot l'oli que s'ha de produir, i és per això que hem assolit tant bons preus en alguns moments, per això també quan ha acabat la demanda hem vist com ràpidament tornem a la baixa.

Cal advertir que el comerciant espanyol, tant se val el gran com el petit, no tenen oli, per això hi haurà moments que les oscil·lacions seran molt notables, i per això no es pot pas fer calendaris.

A Sevilla s'ha arribat pels olis fins a pagar 110 rals, i pels corrents fins a 98, però aquestos dies han quedat fixats a 92 rals, l'arrova de onze quilos i mig.

A Barcelona, els corrents andalusos s'han pagat a 51 i 52 duros, els olis bons de Casp s'han arribat a pagar a 65 i 66 duros la carga de 115 quilos.

Els olis al sulfur també estan sostinguts i els de baixa acidesa s'han cotitzat a 150 pessetes cent quilos sobre vagó procedència, i els d'alta es paguen a 135 pessetes.

Com a complement d'informació donarem l'estat del mercat de Barcelona, un bon xic sostingut, però no amb l'esperuguiment de dies passats, puix ara fa uns dies que són regulades les arribades de gènere.

Es cotitzen:

Oli corrent bo, (53 duros carga), a 230'43 pessetes els 100 quilos.

Idem superior (54 duros carga), a 234'73.

Classe fina (65 duros carga), a 282'60.

Idem extra (70 duros carga), a 304'34.

Degut als preus alts en els mercats d'origen, la situació és encal·mada.

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

Oli de brisa.—De calor verd primera, de 147'82 a 151'73 pessetes els 100 quilos.

Grog primera, 160'87 y 165'22.

Idem segona, 152'17 y 156'52.

Mercat ferm per falta d'existències.

Oli de coco.—Blanc (amb envàs), a 185 pessetes els 100 quilos.

Idem Cochín, 223.

Idem Palma, 190.

Degut a l'escassetesa de l'oli de brisa, han pujat els preus.

Oli de llinosa.—Cru, a 195 pessetes els 100 quilos.

Idem cuit, 203.

Incolor, 225.

A causa de la poca demanda, degut a la falta de treball, ha sofert baixa aquest oli.

En caixes, 8 pessetes més els 100 quilos.

Oli de cacauet corrent industrials, amb envàs, a 210 pessetes els 100 quilos.

Refinat combustible, sense envàs, a 215 pessetes els 100 quilos.

Preu elevat amb mercat estacionat.

Arribades, present setmana, estació Morrot:

Oli andalús, 45 vasons.

Oli del país, 28 vasons.

Queden en dita estació 12 vasons.

Per mar, oli andalús, 59 vasons.

LISINI ANDREU

Cereals

Poques vegades com en el present moment havia sigut de tanta durada la paralització d'operacions. Continua l'abstenció dels venedors de Castella, i segueixen els compradors de Catalunya retrets de comprar, ço que vol dir que l'estat de coses continua.

Però, no cregui el lector que estigui del tot paralitzat el mercat, que no es realitzi alguna que altra operació. Si, compren els que no poden estar-se de comprar i aleshores ho fan al preu que poden, essent el preu obtingut en relació amb la necessitat de vendre dels ofertors de blat castellà.

Ben mirat, de totes maneres, es pot precisar que els que s'abstenen de vendre i de portar blat a la plaça, són els blataires de Castella la Vella només, i que les operacions que s'efectuen sobre els blats que acuden a la plaça són únicament amb els aportats de Castella la Nova i d'Extremadura. Perquè la cosa, va així i té una clara explicació. La gran collita passada de blat, no va sortir d'aqueixes dues regions darrerament citades, en canvi la de Castella la Vella fou fluixa, de manera que mentre en tenen que els en sobra a Castella la Nova i a Extremadura, a Castella la Vella en van escassos. La qual cosa al mercat es tradueix en lo següent: els blats de Castella la Nova i els d'Extremadura havien pujat com totes les demás classes però després baixaren sobtadament; com que al país aquell n'hi ha prou, si no poden vendre a tant el cedeixen a quant; la qüestió és vendre'n i treure'n de casa que en tenen prou i massa i necessiten treure-se'l per a

fer diners. En canvi els de Castella la Vella no en tenen gaire, ço vol dir que no es poden refiar de les vendes i aquestes no volen fer-les a qualsevol preu, puix asseguruen que al preu a que s'ha anat posant el blat, no el volen cedir perquè hi perden quartos atesa la carestia dels jornals i dels adobs.

El blat venut durant la setmana passada ho fou de les classes i als preus que a continuació s'anoten:

Villanueva de la Serena, 39; Campanario, 39-39'50; Càceres, Castuera, Don Benito y Magacela, 39'50; Mèrida (cruxer) i Clamonte, 40; Huete, Tarancon, Toro, Alda del Rey i Cuevas de Velarca, 41; Parcdes Osorna, Socuellamos i Zamora, 41'50; Torquemada, 41; Ausín, 42; Velayos, Sanchidrián, Manzanares (xeixa), Segovia i Avila (superiors), 42'50 i Saba 46, tot pessetes per 100 quilos sobre vagó origen.

Com pot observar-se són poques les classes cotitzades com igualment foren poques les operacions realitzades si es té en compte la plaça de Barcelona.

Els ordís estan paralitzats des de fa algun temps. Això no obstant aquesta darrera setmana s'han mogut un xic. Pels d'Alacant es demanen 29'50 pessetes sobre moll Barcelona. Els d'Extremadura i Manxa es poden obtenir a 24 pessetes i 24'50 pessetes respectivament amb sac en procedència.

El blat de moro disponible es cotitza: a 37 pessetes el Danubi; a 37'50 el Plata. Se n'ha venut del Plata embarcament febrer, a 31'75 pessetes caf.

LLUÍS MARSAL

NOTICIARI

Un congrés de recs. Ha estat a Barcelona a conferenciar amb el president de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidro, el distingit agricultor aragonès D. Jordi Jordana, individu de la Comissió permanent per als Congressos nacionals de recs.

El viatge del Sr. Jordana es reduí a tractar de la preparació del pròxim Congrés que té de celebrar-se a Barcelona, en virtut de lo acordat en el que darrerament es celebrà a València.

—Una sentència recaiguda en un judici ordinari sollicitant la rescisió d'un contracte d'arrendament, s'és pronunciada pel jutge de primera instància de Vilafranca del Penadès, fallant a favor del propietari, no estimant l'excepció allegada per l'arrendatari de que es tractava d'un rabassaire.

El judici, però, no es tramità com d'arrendament.

La Hortícola Reusense
Vidua de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantes
Exportació
R E U S

—*El dret d'entrada dels sofres.* Ha ocasionat veritable disgust la reforma de l'aranzel d'entrada dels sofres a Espanya. En terròs pagarà tres pessetes per 100 quilos i molt divuit pessetes.

Es de desitjar que les corporacions es moguin per a defensar llurs interessos. Hom recorda que pocs anys endarrera, la Cambra agrícola de Tarragona, en ocasió semblant logrà reduir dotze pessetes els drets d'entrada del sofre.

—*La Unió de Vinyaters de Catalunya* en sa darrera sessió analitzà l'estat de la campanya contra l'ús de l'alcohol industrial en l'ús dels vins i begudes, acordant-se per unanimitat anar a emprendre una campanya a les regions de la Manxa, Rioja, Andalusia, Palència i demés regions vitícoles d'Espanya, per tal de portar el convenciment als agricultors de dites regions la necessitat d'assolir el triomf contra l'ús indegut de l'alcohol d'indústria.

—*El xampany català*, mellor diríem, el xampany de Sant Sadurní de Noya, sembla que va estenent-se cada dia més, de manera que a les diverses cases que n'elaboren, es diu que se n'hi afegiran d'altres molt aviat.

Es d'un gran estimul el que durant el passat desembre la major part dels dies en sortien set i vuit vagona de caixes d'aquella estació.

—*Sobre producció de blat.* Degut a la sobreproducció de blat obtinguda als Estats Units en la darrera collita, diu el *New York Herald* que el president de la República ha limitat l'extensió del seu conreu.

Es una notícia que no ens pot caure en sac foradat.

—*L'Institut Agrícola Català de Sant Isidro* ha visitat a l'Alcalde per a demanar-li que en confeccionar els nous pressupostos, es procuri no agravar més la crisi vinícola sostenint l'arbitri municipal de deu pessetes per hectòlitre que grava el vi en més del 10 per 100 del seu preu, fomentant el preu i perjudicant al seu consumidor, demanant ensems que sisquera es fes franc de la patent als carros que demostrassin ésser de la seva collita els vins que introdueixen a Barcelona.

—*El conreu del tomàtec a les illes Canàries* representa la seva més gran riquesa, de manera que segons les dades més recents és de 690 hectàrees a Les Palmes, de 1,000 a Tenerife, de 300 a La Palma i de 225 a Gomera.

Fan l'exportació en caixes de fusta de 15 litres.

L'exportació d'aquests darrers anys és de més d'un milió cent mil quilos amb un preu mig de 30 a 35 pessetes el quintar mètric.

L'envien principalment a la Península, Alemanya, Estats Units, Bèlgica, i Noruega.

—*La Setmana del blat* s'ha celebrat ara a la línia París-Orleans, organitzada per dita companyia ferroviària en combinació amb el comitè de la setmana agrícola del blat.

A l'efecte s'han equipat tres grans vagona amb plantes i espigues. A cada punt on el tren es parava hi donaven conferències.

Sense el blat, la campanya té per objecte donar gran impuls a la producció d'aviram i apícola mostrant les classes més a propòsit per

a pondre i per a produir carn, així com divulgant els sistemes més apropiats per a instal·lar ruses d'abelles.

—*Els ous als Estats Units.* Segons el National City Bank de Nova York durant el darrer any fiscal, els Estats Units exportaren 5,000 milions d'ous que representen un valor de 12 milions de dòlars, xifra un bon xic més gran que no pas l'assolida d'any anterior.

Demés de l'exportació d'ous, exporten rovells gelats o en llaunes per valor d'uns cent mil dòlars.

—*Els latifundis de França.* Per tot tenen bec les oques, o sigui que no sols és a Espanya on hi han grans extensions de terra inculta. Sinó que a França que n'hi ha més de quatre milions d'hectàrees, el ministre d'Agricultura s'ha proposat excitar l'interès dels municipis per tal que les conreïn, i a l'efecte els facilita diner, llavors i plantes.

Deu tractar-se principalment de terrenys apropiats per a plantar-hi boscos, per que si es tractés com ací de terra erma de conreu, que hi dirien els seus propietaris?

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Per a ocupar el càrrec de Conseller d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya vacant en virtut de la dissolució de les Diputacions Provincials, ha estat nomenat D. Adolf Serra.

S'ha celebrat un curset de vuit dies de duració a Torregrossa, sol·licitat per l'Ajuntament d'aquella població. Els temes han tractat de ramaderia, terra camps i arbres fruiters.

CONSULTORI

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

J. M. C. MOLÀ.—Com a suplement i complement de les dades que li hem enviat ja, afegim: Contra l'arrufat del presseguer pot usar la fórmula i el procediment indicats en els Comentaris del número 23 (5 desembre) de l'any passat. Pel pugó en lloc de la nicotina pura, segons la indicació tantes voltes feta en aquestes planes, pot provar el sulfat de nicotina que resulta la meitat més barat i és igualment eficaç. La solució es prepara igual que l'altra amb sabó moll i aigua, amb la diferència que ha de posar de 80 a 100 grams de sulfat de nicotina.

E. G. VILASECA. Li hem contestat particularment.

V. E. TERRASSA.—Passa sovint que les conilles devoren la fillada. Això depén, segons afermen alguns pràctics, de la febre posterior al part la qual produint-los una set molt intensa miren d'apagar bevent sang. Es necessari doncs, al moment del part, que les femelles tinguin

a llur disposició un xic d'aigua i millor de llet diluïda. Ordinàriament són les conilles joves que pareixen per primera vegada les que tenen aquest defecte. Si una femella tot tenint aigua a la seva disposició continua l'infanticidi el millor és eliminar-la de seguida.

Es aconsellable que els conills de tota mena i edat tinguin sempre aigua per beure.

B. J. GIRONA.—Ens ha de perdonar però d'aquestes coses no ens en podem ocupar, un xic perquè surten del camp que és de la nostra competència i un xic també perquè si haguéssim de pensar en coses així no acabariem mai. Pel demés pot disposar de nosaltres.

A. S. C. BUENOS AIRES.—En castellà hi han ara diverses obres de viticultura i enologia sobretot d'encà que se n'han traduït del francès i de l'italià.

Pot consultar:

Pacottet. Viticultura.

Pacottet. Enologia.

Ottavi. Enologia.

Garcia de los Salmones. Viticultura i Enologia.

En Pacottet si no recordem malament ha escrit expressament una obra de vinificació per Amèrica del Sud. Actualment una casa barcelonesa tradueix l'enologia de Sannino, italià.

A. C. D. MOLINS DE REI.—Contra el pugó llanós o de la sang usi el següent procediment.

Si les plantes són molt velles o estan molt fortament atacades a les arrels el millor que pot fer és arrencar-les cremant eürosament les parts atacades, per tal com tots els tractaments que faci resultaran cars i ineficços.

Si les plantes són joves i la infecció incipient pot tractar-les amb la solució:

Sabó moll.	...	...	...	...	...	...	1'5 quilos
Petroli.	...	...	...	...	...	...	6 »
Aigua.	...	...	...	...	...	...	100 »

que es prepara desfent el sabó en el petroli remenant bé fins a obtenir una mena d'aixarop i afegint l'aigua. La solució s'aplica amb un pinzell molt dur en les zones atacades treient primer l'escorça i procurant que entri per totes les esquerdes perquè arribi en contacte de l'insecte.

Com que amb un tractament sol no es destrueixen tots els pugons i només que se'n salvin pocs són suficients per reproduir en poc temps la infecció, és necessari de repetir diverses vegades la cura.

Amb un xic de paciència hom pot arribar a lliberar els arbres d'aquest terrible enemic.

També és necessari de tallar i cremar els brots deformats per aquells bonys característics deguts a l'atac de l'insecte.

R. S.

CALENDARI

de sèmbras 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:

Alberginies.—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 tuberculs 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 'aula.—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 tuberculs 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.

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



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.^{as} m.^{les} juntes), és la

FARINA DE PEIX

Proteïnes: 62 %

Fosfats: 18 %

Calç: 7 %

Ració diària:

10 grams

Sacs de 10 i 75

quilograms

Fresc i enter : desgrassada : marca ATLANTIC

ENRIC TEIXER, R. tant G. ral

GRANOLLERS

Sta. EULARIA

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)

VITTORIO SERRA

CARRER VILADOMAT, 126 - Teléfon 937 H.

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

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

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

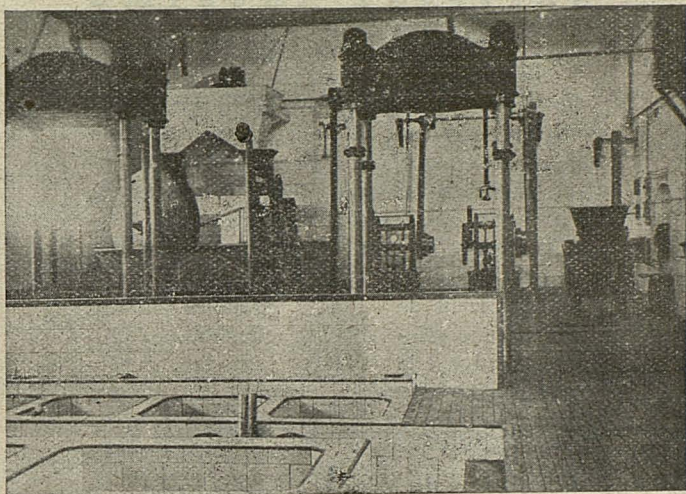
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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



Vista general de una instal·lació tipus Industrial i model de «Elaboració oliera» per a un rendiment de 20 quilos d'olives 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

Nou «molinet». Model 1923, per a conèixer la quantitat d'oli que conté un quilo d'olives. Pessetes 759 Demani's catàleg

Tallers SALVATELLA - Tortosa

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

EDITORIAL CATALANA

S o c i e t a t A n ò n i m a

Té el gust d'oferir a tots els seus amics i al públic en general, els magnífics tallers d'impremta que acaba d'instal·lar i ampliar.

La gran capacitat de rendiment de nostre moderníssim utilatge i la

seva absoluta perfecció ens permeten atendre no sols a la producció pròpia, sinó també a qualsevol altre treball que

els nostres amics i el públic en general tinguin a bé encarregar-nos.

Impremta:
Ferlandina,
núms. 7, 9 i 11
Tel. 5329 A.

Dels amics, especialment, i de tots els

catalans, sol·licitem el concurs per a tota mena de treballs d'impressió: mostraris, factures, cartes, talonaris, tiquets, cartells,

anuncis, targes, esqueles, llibres, circulars, estats, revistes, memo-

ràndums, fulletons, menús, dietaris i impressions de totes classes. Especialitat en tot ço que sigui en català.

La mateixa impremta s'encarrega de que tots els treballs siguin revisats, de lèxic, per l'Institut d'Estudis Catalans

Administració:
Escudellers,
núm. 10 bis
Tel. 184 A.



Barcelona



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'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



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
Telèfon 568

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

BOMBA HIDRÀULICA CARRERAS

SISTEMA PATENTAT



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

**Duració indefinida : Garantia il·li-
mitada : Nombroses referències**



Carreras y Permanyer

Corts, 462 · Telèfon 888 H. · BARCELONA