

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 ARUMÍ :: 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.^a RENDÈ :: M. ROSSELL I
 VILÀ :: JOAN SALOM :: JOSEP M.^a SOLER I COLL
 SEGIMON VANDRELL :: ERASME D'YMBERT
 VALERI SERRA I BOLDU (SECRETARI)

SUMARI

El concepte de l'exportació, per *August Matons*. — Pels prunaires. Responent a un prec. II, per *R. Sala*. — El conreu del pirètre, per *Josep M. Soler i Coll*. — Enginyeria agrícola. Manera elemental de mesurar un camp, per *A. Dàneo*. — Les vacunes noves de l'any 1923, per *C. R. Danés i Casabosch*. — El llampat dels ceps, per *A. Qatxal*. — L'olivera és arbre anyívol, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olis, per *Lluis Andreu*; Cereals, per *Lluis 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'elaboració, 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, aixetes, 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 dirigir-vos a les cases anuncidores, citeu **AGRICULTURA**

Els Adobs químics de la casa

Quintana & Torres

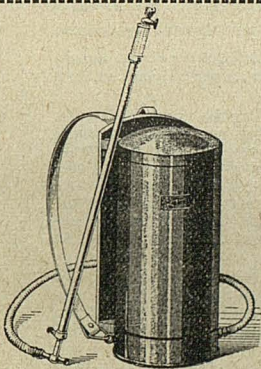
Enriqueixen a l'agricultor

*Així ho certifiquen tots
els que els han empleat*

*Ous desinfectants per
- a gallines i coloms -*

Quintana & Torres

Carrer de Barcelona, 4 :: TARRAGONA



POLVORITZADOR "LE RATIONNEL"

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

**La Xeringa
"Avícola"**

Per a tractaments del bestiar, aus i jardins

REPRESENTANTS:

Hening, Turpini i C.^a

Consell de Cent, 239 - BARCELONA

Llavors per a farratges de puresa i germinació garantitzada

No compreu sense demanar preus a aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailén, 2, entl.
BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**EL MILLOR
DESIN-
FECTANT**



*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,
galliners 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. Sarrías, 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. Per a 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, ronya 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 emplear-se el «Lysoform» pur, que el distingeix l'etiqueta de «La infirmera»*

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

Fem saber

als nostres subscriptors i amics
que, des d'aquea data, tots
els serveis d'administració
de la **EDITORIAL**
CATALANA,
S. A., queden ins-

tal·lats a l'espaió
principal de la
Rambla Sant

Josep, 16,
Telèfon
interí,
4942
A.

Aviat inaugurarem la sala d'exposicions artístiques i de tota mena de publicacions catalanes, on esperem atendre tot bon català que s'interessi per la cultura nostrada

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 VILÀ.	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 »
A. MATONS	L'olivera.	6 »
L. CERVERA. . . .	Fisiologia dels animals domèstics.	7 »

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

EDITORIAL CATALANA

Societat Anònima

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

La gran capacitat de rendiment de nostre modernísim utilitatge 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, 9111
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:
Rambla Sant
Josep, 16, pl.
Tel. 4942 A.*



Barcelona



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0'50**

El concepte de l'exportació

Les discussions d'aquests dies passats sobre els tractats de comerç ens han portat a remarcar una diferència que existeix entre nosaltres i altres països d'ambient agrari i de producció semblant a la nostra. És una diferència aparentment superficial, però que en la pràctica es tradueix en una orientació característicament ben definida de la producció agrícola i de la política econòmica; al nostre parer, d'ella depèn en bona part la força d'expansió comercial d'aquells països i la feblesa nostra en les lluites internacionals, en les quals sucumbim invariablement.

Llegint les publicacions estrangeres, hom constata com una mena d'obsessió en l'estudi dels problemes d'intercanvi. Cap més qüestió és tractada amb tanta freqüència, i per tanta gent i des de tan variats punts de vista, empeltant, sense excepció, la tècnica de producció amb la tècnica comercial.

Aquesta tendència tan interessant i profitosa és, sobretot, notable a Itàlia, país profundament semblant al nostre i en el qual bateguen els mateixos problemes agraris de la nostra terra. Pels escriptors italians de coses agràries, existeix primordialment una qüestió de producció de caràcter tècnic, i immediatament després, però amb íntima relació, una qüestió d'exportació. Tota la producció pot dir-se que és polaritzada en aquest sentit i interessa en quant és susceptible d'ésser exportada, o, millor, en quant estalvia la importació o permet l'exportació.

Aquest concepte és profund i general; els pagesos saben que no són solament productors, sinó que directament o indirecta són també exportadors i que llurs fruits assoleixen un valor proporcional a les probabilitats que tenen d'ésser enviats a l'estranger i que llur producció té una considerable importància en l'estat econòmic general del país. El país és en certa manera saturat d'aquesta idea, que repercuteix en l'orientació econòmica dels governs i es reflecteix en la contractació dels

convenis comercials i en les disposicions encaminades a dirigir o a protegir la producció.

Mercès a aquest estat d'opinió i als coneixements que els agricultors posseeixen en aquestes qüestions, fruit d'anys d'estudis, ha estat possible la publicació durant la guerra, en previsió del daltabaix econòmic que havia de seguir-la i de l'alteració de les antigues relacions comercials, d'una sèrie de monografies sobre els principals productes d'exportació, que serviren magníficament als governs per conèixer l'estat de l'agricultura i les aspiracions de la gent del camp. En aquestes monografies eren estudiades la producció, els mercats de consum, els països competidors, els règims aranzelaris, etc., amb un detall i una competència sorprenents.

No creiem que pugui haver-hi altre camí que aquest de conèixer l'estat mundial d'una producció, per dominar-la. Tant si produïm per casa com si produïm per fora, és necessari de saber ben bé ço que la producció nostra representa en el conjunt de les produccions similars estrangeres. Hem de conèixer ço que fem nosaltres i ço que fan i necessiten i pretenen els altres, amics i competidors. Sols així pot arribar-se a una unanimitat de criteri que és indispensable per imposar-se als governs, evitant les actuals divisions.

Pensem que els nostres problemes han d'ésser estudiats amb vistes a l'intercanvi internacional i principalment amb vistes a l'exportació; quan no es posseeixen rendes, fruits de capitals emprats a l'estranger, com França i Anglaterra; quan no es tenen emigrants lligats amb l'ànima amb la mare pàtria, que li enviïn cada any llurs estalvis, com Itàlia; quan no es té una marina mercant, com Anglaterra, que faci tota sola més de la meitat del tràfec mundial; quan el turisme internacional no es converteix, com a Itàlia, en un element de prosperitat, la única base de riquesa és constituïda per l'exportació. Aquesta és la nostra situació; la nostra riquesa depèn de l'exportació dels nostres fruits. L'incomparable benestar econòmic assolit durant la guerra, fou degut a l'augment formidable de les exportacions. Per això caldria que fossin estudiades. Llur estudi ens donaria el domini i la coneixença absoluta de tots llurs aspectes i arribaria a alliberar-nos de l'actual situació d'inferioritat, que no és deguda pas a una inferioritat de producció, sinó a una imprevenció comercial i a una deficient tècnica exportadora. Tant a França com a Itàlia es fan olis àcids i vins agres i segurament en una proporció que no es diferencia gaire de la nostra, però a França i a Itàlia les qüestions d'exportació—la pràctica—són conegudes profundament un xic per tradició i un xic per la importància que se'ls reconeix.

Al nostre país, en canvi, ni són conegudes ni són populars. La única

temptativa feta seriosament és la del Sr. Vidal i Barraquer, el qual, essent president del Consell de Foment de Tarragona, proposà als Consells catalans l'estudi de l'exportació agrària; aquesta iniciativa tan útil, no prosperà, i per això avui hom no troba cap treball seriós sobre l'oli, la taronja, les fruites, les verdures, ni altres productes agrícoles d'exportació. Sols pel vi, escampada per diaris i revistes, hom pot troba alguna nota de valor.

Nosaltres — ho repetim — creiem que aquest estudi ha d'ésser fet aviat per assolir aquell coneixement de la qüestió que és indispensable per poder combatre les batalles econòmiques. I creiem també que cal divulgar i popularitzar els problemes d'exportació per convertir en una mena d'axioma o de màxima incontrovertible la necessitat de protegir les nostres exportacions

AUGUST MATONS

Pels prunaires

Responent a un prec

II

No és necessari, i és massa car, l'entrar totes les nits a cobert els fruits que estan assecant-se.

No convé que el fruit, assecant-se, es deixi mullar per una pluja. Si això passa, s'ha de sotmetre el fruit mullat a una llarga acció de fums de sofre, i tornar-lo a estendre al sol. Però així i tot, malament.

A Califòrnia, on, en les comarques pruneres una pluja al mes d'agost i setembre, quan tenen la gran parada al sol, és un fet tan rar que fa època, ara, per fi, s'han convençut que cal emprar assecadors, com a garantia de les seves collites. La veritat és que ha influït en aquesta decisió, el perfeccionament a què han portat els assecadors, i el que fan una feina gairebé tan barata com el secatge al sol.

D'una recent correspondència particular d'un tècnic d'allà, en trec: a l'any 1921, dels 62 assecadors existents en sortiren 17.000 tones de fruita seca; l'any 1922, de 147 assecadors, en sortiren 58.000 tones de fruita seca; l'any 1923, 'installaren 100 assecadors més, i probablement la seva producció total passarà de les 100.000 tones (no són prunès soles, sinó tota altra mena de fruita).

Doncs, de la meva experiència de dos estius aquí a l'Urgell, n'he

refermat la creença que haurem d'estar proveïts d'assecadors, per a les prunes més tardanes, si no volem que les primeres pluges de tardor ens les podreixin cada any.

Tinc moltes ganes de conèixer el resultat i experiència d'aquest assecador que dieu que hi ha a Mollerusa. Pels pocs detalls que doneu, no sé a quin dels diferents tipus del llibre d'en Nanot i Gatin féu referència. Però us he de fer present que aquest llibre és ja un bon xic «demodé»; els anys d'ençà de la seva publicació han sigut molt aprofitats en el camp de la dessecació.

Avui per avui els més avançats en aquesta tècnica són els alemanys, i quan aquí haurem de començar a instal·lar assecadors, si volem fer bé, a Alemanya ens haurem de dirigir perquè ens construeixin, o deixin usar les seves patents. El secret és més una qüestió de disposició dels elements, que no pas de dificultat de construcció dels elements que integren un assecador.

Es interessant la vostra qüestió sobre varietats de prunes. Aneu a Barcelona, i fixeu-vos en els aparadors de botigues de queviures. En les millors només hi trobareu pruna estrangera. En les mitjanes hi ha pruna estrangera i Clàudia de primera qualitat. En les dels barris pobres, hi ha només que pruna Clàudia. La diferència de preu, a vegades, és de senzill a triple a favor de l'estrangera. Doncs convé deixar que a la Rioja vagin fent la pruna Clàudia seca, i nosaltres ens captinguem de fer pruna seca tipus francès, i amb varietats a propòsit, per tal de suplantar les importacions estrangeres, augmentar el consum en poder-la donar més barata, i anar a competir a Europa amb la pruna de Califòrnia (és de tipus francès), quan en tinguem prou.

La pruna seca es fa amb la pruna d'Agen. Millor dit: Agen, amb el seu nom ha escampat pel món dues varietats de prunes que s'assemblen, i que ambdues serveixen bé per assecar. Són la pruna d'«Ente», i la pruna «Robe de Sargeant». Sembla que aquesta darrera va millor per als climes càlids i secs, com és ara l'Urgell. Jo tinc ambdues varietats en nombre considerable, i per ara estic més satisfet de la «Robe de Sargeant».

Actualment a Califòrnia vénen plantant-se, i obtenint una gran estima, la pruna «Sugar», varietat derivada de la d'«Ente», per en L. Burbank, i la «Coates núm. 1418», també derivada de la d'«Ente», per en L. Coates. Totes dues varietats les tinc en estudi aquí a Balaguer, una d'elles importada directament de Califòrnia.

La pruna «Pond's» dona la pruna seca de major tamany que es coneix, però no és d'excel·lent qualitat.

Les prunes Moscatelles o de Maneguet, són arbres vigorosos, de producció regular, i el fruit dels quals s'asseca molt bé. La pruna bo i seca, és ben agradable, sols que té un pinyol talment punxegut, que li constitueix un gros inconvenient. A Catalunya, i Espanya, té una bona demanda, però és desconeguda a l'estranger, i les seves condicions no són per competir amb les bones varietats, d'«Ente» o de «Robe de Sargeant». Si en teniu en producció, res; però no us aconsellaria que en plantéssiu més.

A Catalunya hi ha més demanda que no pas oferta, de pruna seca dita de Cambrils. Només puc dir-vos-en, que és un tipus de color clar, un xic semblant a la Moscatella, que s'asseca molt bé, i que a Cambrils n'estan tips per les malures que els agafa. M'agradaria molt que algú de Cambrils, que en sabés la prima, de la seva pruna, ens en volgués dir què és, i què els representa a ells.

I jo també, senyor Director, us estimo que hagueu donat cabuda a les planes d'AGRICULTURA a aquestes disquisicions nostres. Així ens anirem trobant els fruitaires.

R. SALA

Enginyer agrícola

Balaguer, febrer de 1924.

El conreu del piretre

II

LA planta del *Pyrethrum cinerariae folium* es presenta en mates arrodonides formades per fulles molt dividides, color verd-cendrós i d'una longitud que pot arribar a 15-20 centímetres. D'aquestes mates arrenquen cap a dalt les tiges florals, que són més o menys ramificades.

La collita de les flors es practica de la manera següent: un obrer agafa un manat de tiges, i ell mateix amb el fauçó o altre obrer amb unes tisores, les tallen el més properament de les fulles basilars. Immediatament aquests manats són recollits per dones i nois, que els reuneixen en garbes.

Per a practicar la recol·lecció cal esperar un dia sec i assolellat. Com ja indicàrem en començar, el valor dels productes insecticides finals, depèn estretament del grau d'obertura de les flors. Les flors passades i aventades són les que donen els extractes més pobres o la pols de menor toxicitat insecticida.

Per tal cosa, val més collir aviat, quan encara hi han alguns botons per a obrir, que no pas tard.

A darrers de maig apareixen les primeres flors i la floració es troba en sa plenitud durant la primera quinzena de juny.

Quan el clima és quelcom humit, com succeeix a Suïssa, es produeix una segona floració vers el mes d'agost, la qual pot durar fins al setembre i octubre. Malgrat la seva major durada, no pot comparar-se quant a productivitat amb la primera.

Segurament en les nostres Garrigues i contrades secaneres de Catalunya, no tindria lloc aquesta segona floració.

El pirètre no entra en el seu rendiment fins al segon any de la seva plantació, malgrat produir ja flors a l'any següent si el repicatge ha estat practicat durant la tardor.

Un cop collides les flors, cal separar els peduncles florals. Això pot practicar-se mitjançant unes ganivetes, a manera de guillotina, un dels extrems de les quals gira al voltant d'un eix fixe prop de les vores d'una taula, mentre l'altre porta un mànec o maneta. Les flors dels feixos un cop tallades cauen dintre de coves. Altre procediment, molt pràctic per cert es fonamenta en un principi semblant al de les màquines espigadores. Es fan passar els manats per entre les dents d'una serra, semblant a les que porten les dalladores. Les tiges florals passen, però les flors queden deturades i cauen, en estirar el feix, dintre una caixa en la boca de la qual i transversalment s'hi trobaven fixades aquelles eines.

Separades les flors, es porten a un local sec i ventilat. Allí, disposades en capes primer i a l'ombra, es van assecant, sense fermentar ni perdre cap de les seves precioses qualitats.

El mateix es pot fer amb les tiges i fins amb les fulles, les quals, com ja indicàrem, s'aprofiten avui també, malgrat donar els primers productes la 1/2 menys actius que les flors i 1/4 les segones.

Del secador ja passen a les fàbriques, les flors per a ésser polvoritzades, i les flors, fulles i peduncles, per a l'obtenció de l'extracte.

Producció de grana.—Per a l'obtenció de la grana, no cal fer altra cosa que endarrerir la recol·lecció de les flors fins a mitjans de juliol. En aquest temps l'interior de les flors ha pres una coloració groga-fosca i les granes cauen fàcilment en tocar aquelles.

Verificada la recol·lecció i separació de les flors, com hem esmentat anteriorment, es deixen acabar de secar també a l'ombra damunt enreixats.

Aleshores no cal més que practicar la separació de les granes (aque-nis) dels receptacles.

“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 trastorns 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 els 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'ensem cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

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

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

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

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelatines.—Albúmines.—Colorants inofensius.
—Decolorants.—Anfàcids.—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

URALITA

per a cobertes i per a recobriments

TUBERIA · DI-
PÓSITS PER AIGUA

Demaneu prospectes i preus a

Uralita, S. A.

Madrid · València · Sevilla
Lleyda · Salamanca · Toledo

Central: BARCELONA, Plaça A. López, 15 · Telèfons 1644 A. i 848 A.

SOSTRES D'URALITA

Per a emprar en la lluita contra la mosca de l'olliva, segons el sistema del professor Leroirte - Els sostres d'Uralita són inoxidables, lleugers, de duració indefinida i no tenen competidor - Els sostres d'Uralita són fabricats amb *amlant i ciment*, exclusivament - Els sostres d'Uralita han sigut emplets, per consell dels senyors Tècnics de la Mancomunitat de Catalunya i dels de varis Consells Provincials de Foment catalans, amb èxit satisfactori

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passel de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

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

Grans existències en material de
CIRURGIA I VETERINARIA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Rendiment.—El rendiment en flors seques d'una hectàrea de pirètre, varia, terme mig, de 300 a 400 quilos i de vegades més.

Copiem a continuació els resultats obtinguts a Suïssa en el cantó de Vaud (Plan d'Essert-sur-Aigle):

Plantació feta en el mes de març de 1916, l'extensió de la qual era de 374 metres quadrats i el nombre de plantes de 1,450.

Per a major generalització, reduïrem els rendiments a una hectàrea:

Collita 1916 (mateix any de la plantació).

Nombre de plantes.	58'770
Flors seques.	3'738 quilos
Granes produïdes a la segona floració.	7'209 »

Collita 1917

Flors seques.	478'880 »
Granes.	665'870 »

Collita 1918

Flors seques.	523'900 »
Granes.	577'280 »

Collita 1919

Flors seques.	587'400 »
----------------------	-----------

La producció de flors no representa, segons A. Juillet, més del 30 per % del total de les parts de la planta aprofitables per a l'extracció del principi tòxic. (*Piretron* de Yamamoto o *piretrona* de Sato).

* * *

La toxicitat que damunt els insectes posseeix el pirètre (pols o extracte) té per origen una *oleo-resina* continguda en quasi tots els òrgans que constitueixen els capítols, principalment les bràctees i una *essència* localitzada principalment en els pèls secretors abundants sobretot en els ovaris.

Aquest principi actiu del pirètre sembla que ataca primer l'aparell digestiu dels insectes i després el locomotor (Juillet i Daveau). La seva toxicitat damunt els animals de sang calenta és molt petita, però,

segons Chevalier és un tòxic violent pel sistema nerviós i sobretot muscular dels de sang freda.

Les flors seques exposades a l'aire perden ràpidament, en uns cinc mesos, les seves propietats, per la qual cosa han de destinar-se immediatament a la extracció un cop collides.

Respecte a aquesta extracció, no correspon a nosaltres parlar-ne. En aquest article ens hem dirigit als conreadors i l'operació extractora és industrial i no està a l'abast de tothom. Cal que sigui empresa per gent competent disposant d'instal·lacions perfectes.

Als nostres agricultors no els hi tocaria altra remei, en el cas de dedicar-se a aquest conreu, que posar-se en relació amb algun fabricant, o millor encara, incomparablement millor, organitzar-se cooperativament.

En les regions vitícoles, cada conreador podria destinar un tros de les seves terres al conreu del pirètre, sobretot en les comarques atacades pel *cuc del raïm*.

Una petita instal·lació, anexas al Sindicat, retornaria, en forma de sabó-piretrat, les flors aportades per cadascun.

Ultra la seva aplicació contra el cuc del raïm, constitueix un bon element de lluita contra la majoria de pugons, pieris (oruga de la col) hiponomeutes, etc.

Avui dia que la nicotina assoleix preus tan enlairats, el conreu del pirètre, proporcionaria un element preciós per la destrucció dels flagells del camp.

JOSEP M. SOLER I COLL.

Cap del Servei de Terra Campa

Enginyeria agrícola

Manera elemental de mesurar un camp

AMB una cinta mètrica i sabent la manera de calcular la superfície de les formes geomètriques triangle i trapezi, es pot mesurar perfectament un camp de qualsevol forma i dimensió

El triangle és la figura geomètrica formada per la intersecció de tres rectes. (Fig. 1.)

La superfície es pot calcular prenent per base A C, multiplicant la longitud d'un dels seus costats per la meitat de la seva alçada B B'.

L'alçada d'un triangle, és la longitud que té la perpendicular baixada del vèrtex oposat al costat que es pren com a base.

La superfície, doncs, d'aquest triangle si AC mideix 10 metres, i la seva alçada BB' mideix 5 metres, serà :

10 m. multiplicat per 2'5 m. (que és la meitat de 5 m.), igual a 25 metres quadrats.

El trapezi és la figura geomètrica formada per la intersecció de quatre rectes, de les quals dues són paral·leles i les altres dues no ho són. (Vegi's fig. núm. II.)

La seva superfície es determina sumant la longitud dels dos costats paral·lels AB + CD, dividint després aquesta suma per dos i multiplicant el quocient per la distància que separa els dos costats paral·lels, és a dir, per h.

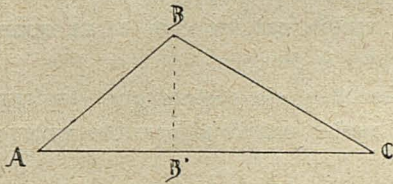


Figura 1

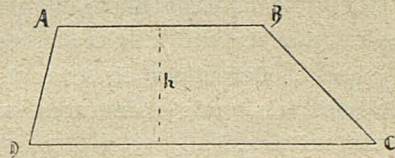


Figura 2

Si, per exemple, en aquest cas el costat AB té una longitud de 20 m., el costat CD 25 m. i l'alçada és igual a 8 metres, la superfície d'aquest trapezi serà :

$$\begin{aligned} AB &= 20 \text{ m.} \quad CD = 25 \text{ m.} \quad h = 8 \text{ m.} \\ 20 + 25 &= 45 : 2 = 22'5 \text{ m.} \\ 22'5 \times 8 &= 180 \text{ m. quadrats} \end{aligned}$$

Per a mesurar, doncs, un camp de forma qualsevol, n'hi ha prou amb dividir aquest en parts, de formes geomètriques que siguin triangles i trapezis.

Hi ha dos casos a considerar.

- a) Quan el camp és de forma relativament regular.
 - b) Quan el camp té una forma molt irregular.
- a) *Quan el camp és més aviat regular.* — Com indica la figura número III, el més pràctic i ràpid és dividir-lo en triangles, determinant la superfície de cada un d'ells.

L'extensió total del camp serà la suma de les superfícies dels triangles, que en el cas de la fig. III seran 1+2+3+4.

Per a calcular la superfície de cada triangle, és qüestió de me-

surar la longitud de la base de cada un i l'alçada; en la pràctica cal procedir de la següent manera.

Primer. Es comença per fer un croquis aproximat sobre un paper, de la forma del camp, i de com quedarà dividit en triangles, tal com és fet en la figura III, i s'apunta després sobre cada base i cada alçada dels triangles la dimensió en metres.

Segon. Es marquen tots els angles del camp amb una canya. En el cas del camp de la fig. III es marcarà A. B. C. D. E. F.

Cal tenir present que la línia del camp compresa entre dues canyes consecutives sigui ben dreta.

Tercer. Marcats els punts on la línia de límit del camp deixa d'ésser dreta, és a dir, marcats els angles, es procedeix a marcar també amb canyes, distanciades de 20 a 25 passes, les línies AE, BE i BD que divideixen el camp en triangles.

Per què aquestes línies siguin ben rectes, cal fer com es fa quan es vol plantar una renglera recta d'arbres o de ceps.

Quart. Delimitats els triangles, s'escullen els costats que serviran de base; els quals es mesuren amb la major exactitud possible amb la cinta mètrica.

Suposem que per al triangle núm. 1 escollim com a base el costat AE; per al núm. 2, el EB; per al núm. 3, pot servir la mateixa base EB, i per al número 4, el costat BD.

Cinquè. Coneguda la base de cada triangle, manca solament mesurar l'alçada respectiva per poder calcular la superfície.

L'alçada s'ha de determinar de la següent manera:

Es lliga un cordill a la canya clavada en el vèrtex oposat al costat pres com a base que s'ha de mesurar i que en el cas del triangle núm. 1 serà en el vèrtex F.

S'agafa l'extrem lliure del cordill i es camina fins arribar a la línia de canyes AE o base del triangle.

S'estira el cordill fins que quedi ben tivant i es descriu un petit arc, fent oscillar la mà que agafa el cordill de dreta a esquerra i vice-versa, com si es tractés de marcar per terra un cercle que tingüés per centre el punt F. S'allarga o s'escurça l'extrem del cordill agafat per la mà, fins que lleugerament fregui amb la línia presa com a base AE, que serà en el punt O.

Aquesta línia pot marcar-se bé assenyalant una ratlla a terra que uneixi dues canyes consecutives, 1 i 2, situades pròximes al punt O, o bé mitjançant un tros de cordill que uneixi aquestes dues canyes.

Aquest punt O, trobat per tanteig, és precisament per on cau la perpendicular baixada del vèrtex F a la base AE, que és l'alçada exacta del triangle.

La mesura del cordill que va de F a O ens donarà, doncs, l'alçada del triangle.

Multiplicant la base AE pel valor de la meitat de l'alçada FO, obtindrem la superfície en metres quadrats d'aquest triangle. D'igual manera procedirem en els càlculs de les superfícies dels altres triangles. La suma de totes aquestes superfícies serà, com és natural, la superfície total del camp en metres quadrats.

Si el camp fos massa gran, cal subdividir-lo en triangles, les alçades dels quals no siguin superiors a 50 metres, perquè no podríem posar ben tirant el cordill, i aleshores calcularíem amb massa error el punt O. Per això cal solament dividir cadascun dels triangles principals en altres triangles més petits.

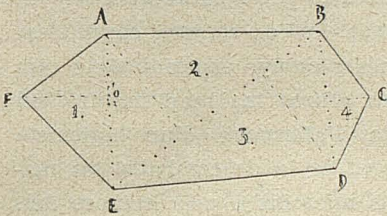


Figura 3

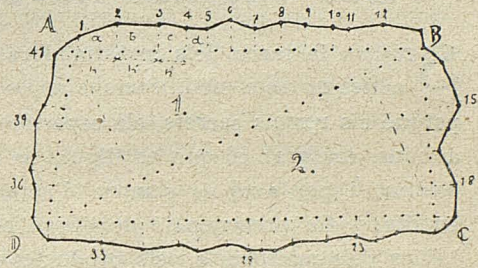


Figura 4

b) *Quan el camp és de forma molt irregular.* — En aquest cas és convenient dividir la part central en triangles (vegi's fig. IV) i la part perifèrica, en petits trapezis.

Es procedeix de la següent manera:

Primer. Marcarem en el camp, mitjançant canyes, com en el cas anterior, els dos triangles ABD i BDC.

Segon. Agafarem com a base comuna dels dos triangles la línia BD.

Tercer. Mesurarem les dues alçades dels dits triangles, amb el procediment ja indicat del cordill.

Amb aquestes dades, deduirem les superfícies d'aquests triangles.

Quart. Per a calcular la superfície perifèrica, o sia la no compresa en aquests dos triangles, marcarem amb canyes tots els punts on la línia que limita el camp deixa d'ésser recta, tals com són 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8....., 40, 41.. D'aquests punts, amb la mateixa cinta mètrica, que farem servir de cordill, baixarem les perpendiculars al costat immediat del triangle. Farem d'aquesta manera de una sèrie de trape-

zis a, b, c, d....., etc., les superfícies dels quals poden calcular perfectament coneixent els costats paral·lels — que són les perpendiculars baixades dels punts 1, 2, 3, 4..., etc. — i les seves alçades respectives — h, h', h'' etc.

La superfície total d'aquest camp serà donada per la suma de les superfícies dels dos triangles, més la dels petits trapezis.

A. DANEÓ.

Ajudant de l'Institut de Mecànica Agrícola

Les vacunes noves de l'any 1923

SEGUEIX la tasca dels investigadors científics per a la recerca de vacunes noves o modificacions en la preparació de vacunes conegudes, perquè els remeis secrets, els específics més o menys experimentats com a bons, malgrat el que es digui, no han aturat mai cap malura del bestiar, i per això és sempre d'actualitat l'afermació d'un higienista en dir: «La preocupació de l'hora present és la de combatre les malalties pels microbis o pels productes dels microbis o pels humors dels animals que són refractaris als microbis.»

Si volguéssim analitzar els medicaments i mètodes de curació introduïts en la pràctica ramadera durant l'any 1923, no faríem altra cosa que escriure dins el motllo migradíssim d'una crònica, tot el calendari terapèutic de l'any, així com s'escriu el calendari polític, l'industrial o el del comerciant, que resultaria una erudició sense finalitat. Volguem, doncs, concretar aquestes ratlles en quelcom de profit i a tota hora de cara als perjudicis produïts per la malura de l'aviram, per les malures del bestiar de llana següents a la pigota, per l'avortament en les vaques lleteres, per l'avortament en les eugues, pel fals llamparó dels animals de peu rodó, pel tifus de l'aviram, pel mal de peu dels animals de peu forcat i per moltes altres infeccions que han malmenat i han destruït cabals i ramats en moltes comarques catalanes.

La malura més forta i més estesa de l'any ha estat el còlera de l'aviram, puix en llocs on havia desaparegut, tornà a reviure, i en altres llocs, on solament en les èpoques de bon temps i calors atacava, matant molts caps d'aviram, en tot l'any no deixà la intensitat amb què començà, i, el mateix a l'hivern que a l'estiu, produí una paorosa mortalitat en tots els galliners. Fou tan ràpida la manera de presentar-se i matar l'aviram, en molts pobles fins l'any passat indemnes,

no infectats ni sospitosos, que no cregueren fos cap malaltia, sinó que es prengué per un emmetzinament o una intoxicació; aquesta idea, però, fou deixada de banda en veure com després del canvi d'aliments i abeuratges seguia propagant-se a tots els galliners.

Alguns pagesos i avicultors de professió vacunaren el seu bestiar a corre-cuita, altres aturaren la malura amb el sèrum anticolèric, per haver-lo pogut adquirir tot seguit, però tots ells no aconseguien pas els efectes desitjats, ja que per les informacions recollides i que es referien a vacunes de diferents Laboratoris nacionals o forasters, els uns veieren desaparèixer la malura de son galliner (en una observació pròpia i d'un sol poble, en tres galliners de 600 caps plegats), mentre altres observaren al darrera de la vacunació una disminució de la mortalitat, però al cap de 15 dies o una mesada la malura del còlera de l'aviram retornà amb una virior espaordidora (en tres observacions pròpies de diferents pobles, com els altres de la Cerdanya francesa, en un conjunt de 800 caps); aquests resultats feren malfiar del procediment preventiu o curatiu (segons el cas), recomanat a tota hora pel Laboratori de Patologia Animal de la Mancomunitat de Catalunya, i molts avicultors defalliren davant d'una malestruga fatal.

Els planys dels perjudicats en els dos sentits: per les despeses de la vacunació i per la pèrdua del capital de sang (aviram) han estat oïts a l'Institut Pasteur de París, que, fent un esforç en la seva producció diària, ha adreçat les seves investigacions a produir una vacuna nova, proporcionant la potència immunitzadora d'aquesta nova vacuna amb la forta virior amb què es presenta el còlera en els galliners de Catalunya, de Bascònia, de València, de Suïssa, de Portugal i de França. Per això ha preparat una vacuna forta, una vacuna que, ràpida com un cop de fuet, desperta al màxim les defenses orgàniques i, una vegada ja prou assajada pels pagesos de la França, ha volgut remesar-la a Catalunya per a què els Serveis de Ramaderia de la Mancomunitat la provin i l'apliquin amb noves instruccions, i dels resultats obtinguts puguin donar una garantia seriosa als avicultors dissortats.

El grau feble de les vacunes és un motiu de queixa en certs Laboratoris preparadors, però cal tenir en compte que la vacuna forta només pot preparar-se per combatre malures d'una virior exaltada i que els detalls de tècnica per a l'esmentada preparació, demés d'acuradíssims, exigeixen un tracte especial de les llavors, i per això, sols en casos de Carbó (emmelsats) es posen a la venda les vacunes fortes.

Fins avui podem dir que a les nostres comarques és desconeguda com a malura seriosa el tifus de l'aviram, però guaitant l'esdevenidor i la possibilitat que l'aviram francès, italià o portuguès pugui ésser

adoptada pels nostres avicultors, haurem de recordar com aquesta malura s'esien cada dia més i com hi ha perill que després del còlera tinguem el tifus de l'aviram; per sort, l'aviram que passa les duanes quasi tot va al consum dels urbs, però si aquell al qual li pertoca no hi posa una acció preventiua, ens caldrà no oblidar que la vacuna contra el tifus de l'aviram és de resultats força falaguers.

En les contrades muntanyenques, l'any passat el bestiar de llana era atacat per un grup de malalties al primer cop d'ull diferents, però endinsant l'observació, es podien reunir dintre d'un nom: el mal de morros dels anyells i dels cabrits, el mal d'ulls de les ovelles i les cabres, les pulmonies mortals de les femelles de ventre, el mal de bragué de les mares que criaven, eren tota una sola malaltia i els pastors feren quasi sempre l'observació que a la primeria apareixia la pigota i el mateix els caps vacunats com els que no ho eren, patien després una de les modalitats d'aquella malura. Aplicant la nova vacuna contra les malures del grup de Preisz Nocard, hom aturà l'amenaça d'un estrall més gros.

Per a combatre l'avortament de les vaques lleteres s'empraven vacunes de microbis de l'avort, ja morts, i això que era el consell corrent dels veterinaris als vaquers i cabrers, no donava sempre un resultat falaguer, puix si en ésser vacunades les vaques no es «gastaven» perdent el vedell i la llet, molt sovint no podien fer les despulles. Amb la mira posada en aquest inconvenient, el Laboratori de Patologia Animal importà la vacuna viva de l'avort de les vaques dels Estats Units de Nord-Amèrica amb uns èxits esclatants. (Observació pròpia en quatre ramats amb 200 caps aplegats.)

Un dels Laboratoris forasters que més venda ha aconseguit a Catalunya acaba de fer remesa d'un Extracte bacilar i d'un Sèrum per a vacunar les eugues que es «fornen» i ha posat a la venda un producte «Protenterol» de provada eficàcia en les mans dels veterinaris alemanys per a combatre molt diverses infeccions.

Per a obtenir la curació del «fals llamparó» dels animals de peu radó (linfangitis epizoòtica), s'ha preparat la «vacuna anticriptocòcica», avui ja d'ús corrent en la pràctica ramadera, per ésser un tractament científic molt encertat.

Pel «Mal de Peu» dels animals de peu forcat el Govern de França volgué assajar la vacunació utilitzada en ramats grossos i per estudiar la seva vàlua científica i pràctica, la Mancomunitat de Catalunya ha comissionat un tècnic que ens dirà el darrer mot d'aquesta vacuna tan anguniosament esperada.

I no podem cloure aquestes ratlles sense esmentar almenys les deus d'immunitat, avui meravelloses, que pensa haver descobert el senyor

Voronof, inventor de l'empelt de glàndules animals a l'home. Segons aquest autor, mitjançant un canvi de glàndules d'un animal de raça o espècie refractària a una malura a un altre animal, ja no caldria vacunar-lo contra la mateixa malura. N'hi hauria prou amb empeltar: quelcom del bou al cavall o al mul per allunyar el brom reinal; quelcom del cavall al bou per exilar d'un cop el «malegues» o carbó simptomàtic, i així en totes les altres malalties.

El temps ens dirà la darrera paraula.

C. R. DANES I CASABOSCH

Tècnic clínic del Servei de Ramaderia

El llampat dels ceps

EL fet d'observar, sense veure-hi cap causa aparent ben clara, la mort quasi instantània d'un cep o d'algunes de les seves branques, és tan freqüent que no hi ha cap vinyater de la nostra terra que no en pugui citar milers d'exemples.

Aquesta malura, que ha estat observada també fora de la nostra terra, és pròpia dels països calorosos i assolix el màxim d'intensitat durant les fortes calors de l'estiu, que és quan es manifesta.

Fins fa poc, per això, era atribuïda a l'acció de les fortes calors o dels vents calorosos, els quals, ocasionant una intensa transpiració, que consumeix més aigua que la que poden absorbir les arrels, són causa de la dessecació del cep, i, per tant, de la seva mort.

Això, però, no és exacte. Obrint un cep llampat de manera que el tronc quedi badat verticalment, es pot veure com la seva part interior és alterada; no és del color vermellós fosc de la fusta sana perifèrica, sinó groc brut i es presenta esponjosa i flonja fins a l'extrem de poder-se separar fàcilment amb l'ungla. Els estudis fets demostren que es tracta d'una podridura deguda a bolets del grup dels «Polyporus», generalment al «*P. ignarius*» i de vegades al «*Stereum hirsutum*».

La causa per la qual els efectes del llampat, malaltia criptogàmica, són més sensibles a l'estiu, són fàcils de comprendre. En el tronc i branques atacades, una part dels tubs capillars són destruïts i una altra part obturats pel miceli del fung, ço que fa que la circulació de la saba sigui lentíssima, imperfecta, i fins insuficient en l'època de les fortes calors, en les quals la transpiració és molt activa.

La podridura en qüestió presenta alguns caràcters que cal remarcar. En primer lloc, el bolet que la produeix no pot viure en contacte amb

l'aire; en segon lloc, ataca més sovint els ceps perjudicats per ferides, per exemple, els sotmesos a la poda Guyot; per últim, no ataca mai la part enterrada del tronc.

Els mitjans que han estat proposats per combatre aquesta malaltia són diversos. Un d'ells consisteix en badar el cep atacat, posant una pedra al mig per evitar que puguin ajuntar-se les parts separades; aquest procediment, que es justifica recordant que el bolet causant del mal tem l'aire, si no salva la planta, salva, almenys, la collita de l'any.

Com a mesura preventiva, hom recomana una bona poda, la qual, en evitar les ferides massa fortes o massa nombroses, redueix les possibilitats d'atac. La poda també, suprimint les parts malaltes, pot arribar a curar un cep malalt. Amb aquest fi, a la Bisbal del Penedès practiquen amb bons resultats la poda de vena. Després de la poda de curació, s'haurien de protegir les ferides amb quitrà, procurant fer això abans que la saba comenci a circular, per tal com, en cas contrari, la saba no s'hi adheriria.

Fins fa poc, pot dir-se que eren aquests els sistemes de curació coneguts. Però en ocasió de tractar les vinyes amb arseniat de sosa per combatre la Piral es notà una forta disminució en el nombre de ceps llampats. Repetides observacions confirmaren el fet. Viala, per altra part, que ha estudiat a fons la qüestió, ha pogut veure que una quantitat infinitesimal d'arseniat de sosa descompon completament el miceli del llampat.

Una explicació de l'acció de l'arseniat, és a dir, del seu mecanisme, no existeix encara, però existeix el fet que tractant els ceps amb arseniat, es curen.

La fórmula que es recomana per fer aquests tractaments, és la següent:

Acid arseniós.	15 quilos
Carbonat de sosa.	15 »
Sabó.	15 »
Aigua.	65 »

Es prepara posant l'àcid arseniós i el carbonat de sosa en aigua, escalfant i remenant. Quan la dissolució és completa, s'afegeix el sabó.

Aquesta solució és concentrada i ha d'ésser diluïda abans del seu emprament. S'afegeixen de 10 a 15 vegades el seu volum d'aigua.

L'àcid arseniós pot ésser substituït per l'arseniat de sosa; aleshores la fórmula és:

Arseniat de sosa.	32 quilos
Sabó.	15 »
Aigua.	65 »

que es prepara com l'anterior.

Fins fa poc s'havia cregut que era necessari fer els tractaments immediatament després de la poda, per tal com les polvoritzacions tardanes no tenien eficàcia. Ara, però, després dels estudis de Moreau i Vivet, s'ha pogut veure que els tractaments es poden retardar sense cap perill i sense que en disminueixi l'eficàcia. És necessari, però, de repetir-los un parell d'anys seguits.

A. QUIXAL

Ajudant del Servei de Viticultura i Enologia

L'olivera és arbre anyívol

SENSE que hagi estat demostrat, almenys a nosaltres no ens consta, tothom afirma, en parlar de l'olivera, que el bon conreu pot determinar la successió regular de les collites.

Gairebé tots els llibres afirmen categòricament que l'olivera no és arbre anyívol. Cureu-la bé, us diuen, i us donarà fruit cada any.

Hi ha, però, pràctics intel·ligents que ho neguen. L'experiència de molts anys els demostra que normalment no poden haver-se dues grosses collites i que si això esdevé és sols excepcionalment.

A l'estranger, centenars de proves vénen a confirmar aquest criteri. Heu's aquí una de ben fresca:

«Il Coltivatore» publica en el número 23 (20 d'agost de 1923) un article del doctor E. Mancini, el qual ha estudiat l'avortament de la flor de l'olivera. L'autor, abans de passar a descriure el resultat de les seves observacions sobre aquesta curiosa anomalia, descriu l'oliverar on foren fetes. Aquesta descripció és la que ens interessa; d'ella se'n deriva un cop més que l'olivera és arbre anyívol.

El doctor Mancini, que és ajudant a l'Escola Superior d'Agricultura de Perusa, diu textualment ço que segueix (1).

Les plantes examinades formen part de l'oliverar del camp experimental de l'Escola i *des de fa més de vint anys són cultivades amb els més racionals mètodes de conreu. Són esporgades cada any per*

(1) El subratllat és nostre.

esporgadors expertíssims, netejades del fogall sempre que és necessari i tractades dues o tres vegades a l'any amb brou bordalès.

La major part de les plantes està plantada a la distància justa, però són disposades sense ordre regular, com en la major part dels vells oliverars de la regió.

El terreny és sembrat, però al voltant de les plantes es deixa una superfície aproximadament igual a la projecció de la copa, on no es sembra.

Els adobs segueixen un torn de rotació.

L'oliverar és dividit en tres parts i cadascuna, rep, per torn, *una adobada amb fems, després amb adobs verds completats amb fertilitzants universals, i, per últim, adobs químics.*

Ultra la treballada, relativament fonda, d'hivern, per l'enterrament dels adobs, es fan dues xarcotades i es treuen els xucladors a l'agost.

Les plantes no tenen totes la mateixa edat ni la mateixa força vegetativa i són més o menys atacades per malalties, especialment per la ronya que s'ha desenrotllat amb certa extensió, sobretot a conseqüència de les pedregades que fa tres o quatre anys perjudiquen continuament aquesta regió, i també dels hiverns rígids en virtut dels efectes de les glaçades que tenen lloc sovint degut a l'exposició de l'oliverar.

Les cures de conreu tan mirades a les quals és sotmès l'oliverar, porten llur efecte benèfic damunt la producció. En 100 plantes que constitueix l'oliverar del camp experimental, de les quals una vintena són molt joves, han donat des de 1908 a 1922 — a excepció dels anys de la guerra durant els quals foren interrompudes les observacions — les següents produccions:

	Quintars mètrics d'olives	Quilos d'oli
1908	20.17	387
1909	5.61	103
1910	15.31	293
1911	1.80	37
1912	16.43	341
1913	9.62	160
1914	9.74	174
1915	23.45	387
1920	1.60	33
1921	23.09	417
1922	4.03	89

Es evident que l'oliverar, per les cures que rep, és altament productiu i compensa amb escreix les despeses no petites que per ell es fan. Essent aquestes les condicions de l'oliverar i practicant-se des de fa més de vint anys aquestes racionals operacions de conreu, hom ha d'admetre que totes les plantes hagin sentit els beneficis del conreu curós al qual estan sotmeses.

Fins aquí el Doctor Mancini, el qual, després d'aquestes paraules, passa a descriure les seves observacions sobre l'avortament de la flor.

Ara nosaltres remarcarem alguns punts. El Doctor Mancini recalca diverses vegades que l'oliverar és conreat amb la major cura i racionalitat; això resulta evident de la descripció detallada que en fa. És ben esporgat per esporgadors expertíssims cada any, condició essencial per assolir la producció anyal; és adobat copiosament amb matèries orgàniques abundants i amb fertilitzants minerals, seguint una alternativa regular i racional; rep totes les treballades necessàries. És de suposar que les malalties seran combatudes, sinó, no s'explicarien les repetides afirmacions del Doctor Mancini respecte a la racionalitat del conreu. Això, per altra part, queda confirmat recordant la cura del fogall i els tractaments amb caldo bordalès.

L'únic punt negre respecte a aquesta racionalitat està en el fet de l'associació amb plantes herbàcies; però hom té dret de pensar que estarà basada en principis agronòmics i que per això no pot perjudicar la producció regular de l'olivera. En conseqüència, l'oliverar és conreat de la millor manera possible, prodigant-li totes les cures que necessita.

Com responen els arbres a aquestes cures? ¿Donen cada any la mateixa producció o produccions semblants, com seria natural? No; donen produccions alternades. Després d'una forta fructificació, segueix una producció migrada.

Les cures a l'oliverar no canvien; l'esporga és la mateixa, iguals els adobs, idèntiques les treballades, però la producció de 20 quintars passa a 5 o de 15 a 1.80. L'arbre no dona dues collites seguides abundants.

¿Es vol una demostració més clara de la tendència anyívola de l'olivera?

Es possible que els que sostenen que l'olivera pot produir cada any amb abundància, no puguin recomanar un tipus de conreu superior al que es practica a l'Escola d'Agricultura de Perúsa. Si, malgrat aquest conreu tan curós, la producció no esdevé constant, ¿a quina mena de conreu s'haurà de recórrer per assolir-la?

Això ens ho haurien d'explicar els que neguen la tendència anyívola de l'olivera.

COMENTARIS

Els agricultors japonesos

El problema obrer al Japó ha pres, d'ençà de la guerra, uns caràcters ben occidentals. Les antigues tradicions s'han fos al contacte de l'industrialisme que ha envaït l'imperi del Sol llevant.

Els obrers de les fàbriques s'insubordinen, fan vagues, cometen atemptats, practiquen els sabotatges com els obrers europeus; l'últim terratrèmol no ha fet més que agreujar la situació.

La condició de les classes necessitades és veritablement terrible; un corresponsal d'un diari europeu parla d'homes que han d'alimentar-se dels residus que troben en mig de les escombraries, i de famílies condemnades a considerar l'honor de les filles com la última reserva de l'economia domèstica.

També el camp, on semblaven més sòlids els vestigis dels antics costums, és travessat per una onada d'exasperat descontentament.

Les condicions dels pagesos són miserables i precàries. La misèria s'accentua al camp on una agricultura pobre, sense capitals, amb pocs instruments agrícoles, vexada per exigències exagerades dels propietaris i del fisc, exposa el pagès a sacrificis, a limitacions i a voltes, a caresties.

L'únic ingrés el proporciona el cuc de seda. Hi han al Japó 5 milions i mig de famílies pageses i 6 milions d'hectàrees de terres conreades. D'aquestes famílies 1.669,000 són propietàries de la terra que conreen; 1.554,000 són arrendatàries i 2.331,000, disposant de poc terreny, són al mateix temps, propietàries i arrendatàries.

El 50 per cent de la propietat és inferior a mitja hectàrea; el 25 per cent varia entre mitja hectàrea i una hectàrea i el 18 per cent entre una i tres hectàrees.

Segons les xifres del Banc Hipotecari, els terrenys arrossals paguen un arrendament en producte, de 1,200 quilos d'arròs per hectàrea i en els arrossals de secà l'arrendament és de 200 yens (unes 600 pessetes). Demés el fisc pesa durament gravant amb 100 yens (300 pessetes) per hectàrea.

Els pagesos són sempre en deute presoners d'una terra que no arriba a donar-los per menjar.

Fa tres anys que s'agiten demanant una disminució d'impostos i un repartiment més equitatiu dels productes; el perill d'una revolució corre pels camps i fins en algunes localitats ha fet sort el crit: la terra als pagesos.

La condició del Japó, diu el corresponsal, és ben semblant a la Rússia poc abans del triomf dels bolxevistes.

Les verdures i el càncer

El càncer, malaltia potser més terrible que la tuberculosi, va estenent-se a tot el món d'una manera tan alarmant que els metges comencen a preocupar-se'n seriosament i cerquen, en la impossibilitat de curar-lo, almenys d'impedir que es converteixi en un nou flagell.

Per això els estudis sobre aquesta malaltia s'han multiplicat extraordinàriament en els últims anys i amb ells les teories i les hipòtesis per explicar-ne l'origen, la difusió i la cura.

Recentment, al congrés del càncer, celebrat a Estrasburg, un metge ha tractat la qüestió d'una manera que ha d'interessar els agricultors o almenys una categoria d'agricultors: els hortolans. Per aquest metge — i per altres seus companys — moltes formes del càncer del tub digestiu són ocasionades per la ingestió habitual de verdures crues i per això pensa que seria convenient de reglamentar l'ús dels fems i dels sucus de femer en l'adobada de les plantes d'hortes destinades a ésser consumides crues.

El congrés d'Estrasburg per això ha formulat el vot «que els fems i els sucus de femer haurien d'ésser formalment prohibits pels conreus d'hortalisses».

Nosaltres que no som metges no podem opinar en aquesta qüestió concreta i ens limitem a exposar-la sense variacions.

Però ens sembla que efectivament, com a mesura d'higiene general, caldria, en l'adobada de les plantes d'horta, prescindir de certes matèries i substàncies repugnants, tant més quant poden ésser causa de la transmissió de greus malalties.

Les delícies de la llei seca

Els carabiners de New York havien observat des de feia algun temps que els equipatges de molts viatgers procedents d'Europa eren molt ben provistos d'unes ampolles que contenien una «loció pels cabells». Entre aquesta gent gelosa de la conservació dels cabells, els calbs, que no en tenen, eren abundants. Examinat el contingut de les ampolles hom ha pogut veure que la «loció pels cabells», adquirida a París i a Londres no és res més que whisky.

Si els americans amics de l'alcohol i de les begudes són perseguits a llur país no ho són pas a l'estranger. Per això marxen cada any en colles i un cop fora de llur terra es saturen d'alcohol fent un xic com els camells que acumulen provisions d'aigua i poden així travessar el desert. Un parell de mesos de borratxeres seguides els permet d'ésser virtuosos, almenys aparentment, durant un any als Estats Units.

Els turistes americans que han estat aquest any a Anglaterra, no han fet grans adquisicions a les botigues londineses, però han deixat 25 milions de dòlars als bars britànics.

Una quantitat que ens resoldria la crisi vinícola.

La pujada dels preus

L'augment de preu de les coses. La revista «La Renaissance politique et litteraire» fa en un dels darrers números un estudi comparatiu dels preus dels lloguers a París a través dels temps. Cap al segle XIV els pisos millors del carrer Saint Denis no costaven més de 300 francs. Un canonge molt amic de les comoditats, pagava, per un allotjament molt confortable, 30 francs per any. Les cases per obrers valien deu, vuit i fins quatre francs.

Hom cita el cas d'una senyora que rebia solament grans senyors i

vivia amb un luxe insolent, que per tota una casa pagava 180 francs l'any.

I fa cent anys? No era com quatre segles abans, però els augments no podien comparar-se pas amb els que hem sofert des de 1914 a 1924.

El gran novel·lista Dumas en 1824 per un piset bonic de dues habitacions, menjador i cuina, al carrer Saint Denis, pagava sols 350 francs, mentre avui el mateix pis, potser enxiquit i tot, costaria almenys 3,500.

Si fessim el mateix estudi per les terres trobaríem també un augment encara que segurament, no tan considerable. Al camp les coses caminen sempre més a poc a poc.

D'aquella herba higromètrica

Referent al Comentari publicat en un dels passats números d'AGRICULTURA d'aquella herba que anunciava la pluja o humitat, noves clarícies en podem donar als nostres lectors.

Un amic ens n'ha remès una mata, indicant-nos que de conformitat amb la nota publicada, efectivament havia assolit enguany que ha estat any de secada, un extraordinari desenrotllament, puix essent de petites proporcions, enguany, la mostra remesa té 1,40 metres. Diu que al seu poble en diuen *claudial* o *claudinal*... Examinant-la hem pogut veure que es tractava de l'herba coneguda en altres punts amb el nom de *Queixal de Vella*, i en castellà *Cruz de San Fernando*; el nom científic és *Tribulus terrestris*, la qual viu especialment en terrenys pobres, més no hi ha cap explicació científica que faci bona la dita popular.

Noblesa dels espinacs

Jo no sé si el lector ama com jo aqueixa preuada hortalissa de tan freqüent ús domèstic, que es menja amb mongetes, en truita, amb panses i pinyons, amb llangonissa, amb panadons, a l'olla, amb congre, i que àdhuc als bons hotels serveixen la crema d'espinacs.

D'aquí en endavant, els espinacs van a assolir un empleu més extens i més noble, puix segons l'horticultor francès Mr. Noger, els troncs i tronxos d'aqueixa verdura són una excellent matèria per a fabricar paper, però no un paper qualsevol sinó de qualitat.

Diu que els espinacs tenen un 46 per 100 de cel·lulosa, quan la palla no en té més que el 6 per 100. Diu que després de molts experiments a l'escola paperera de Grenoble, amb els espinacs s'ha arribat a fer un paper que iguala en consistència al paper nomenat japonès que es fabrica amb els desperdicis de les fibres de la seda.

El *Journal of Industrial and Engineering Chemiste* aconsella que es facin grans sembrades d'espinacs, la qual cosa donaria grans rendiments i abarataria el paper.

Els adobs químics

de la casa Quintana & Torres - Tarragona - enriqueixen l'Agricultor. Així ho certifiquen fets els que els han empleat. - Ous desinfectants per a gallines i coloms

QUINTANA & TORRES: Carrer de Barcelona, 4. - TARRAGONA

**Compañía Anónima
de Productos
Químicos**

**Sulfat de ferro de
classes especials
per a l'agricultura**

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

**MONCADA, 23
Barcelona**

Elevador Multicel·lular

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

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"



**Màquina d'escriure
UNDERWOOD**

Companyia Mecanogràfica
Guillem Trúniger, S. A.

Campió oficial durant
17 anys consecutius

Balmes, 7

Barcelona

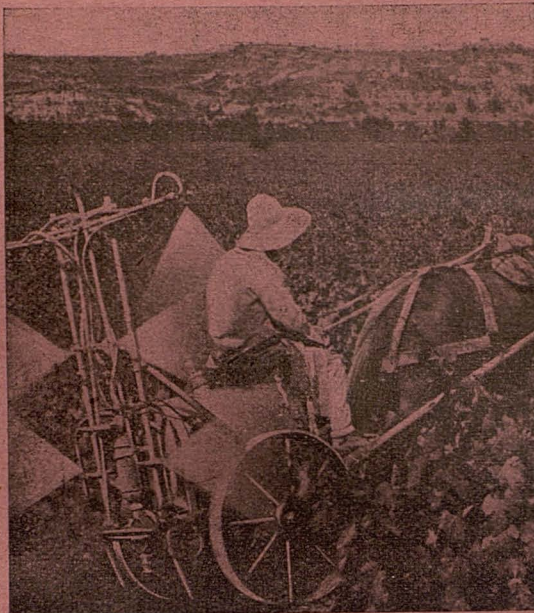
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**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 cèlebres polvoritzadors "CIVETTE" de bast, "FUTUR" de carro, i s'admirarà de no tenir-los encara en ús, puix poguent fer un treball perfecte amb un sol operari, t'encara empleats una legió d'obrers que sulfaten fard imalament sos grans vinyars. Demani vostè Catàleg. Informi's amb temes i l'adquirirà. "CIVETTE" i "FUTUR" són d'un cost limitat i donen completa satisfacció, en pla o en pendent

Escrivígui a

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



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

**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 giririgir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Durà poc l'alegria a la casa del pobre i molt menys encara les esperances de servir-la. Diem això, tenint en compte aquella lleugera impressió que retriem en la passada crònica respecte a senyals o auguris de millors dies per als vinyaters. Podríem afegir que, en realitat, la tendència no arribà a que experimentéssim resultats pràctics de l'insignificant avenç, i que seguim, per tant, allí on érem.

Per això sens dubte vénen reprenent-se les campanyes fins i a tant que les veus de la crisi arribin a ésser escoltades per si serà possible posar remei a la situació. I la campanya dels nostres davanters de la vinya, per tant que ardida, no té la sortosa troballa de la gent de dalt. Després de Rioja i Navarra, l'Assemblea d'Alcàzar de San Juan, on l'opinió ha pogut mostrar-se ferma en un punt: exilar de la vinificació i dels cupatges que fan els magatzemistes amb mires a l'exportació, l'alcohol neutre de procedència no vinica.

Mes si l'opinió és ferma, manca d'aquella unanimitat que caldria. L'excepció ha vingut de l'*Asociación de Vinicultores del Reino*, decla-

VINYATERS proveu 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

rant-se amiga del remunta'ge amb alcohols extravínics. Les conclusions de l'Assemblea d'Alcàzar repercutiran arreu de la Manxa i Ciudad Real, però som pessimistes en creure una revolució tan immediata com la trista realitat reclama. Quan voldran posar-se en tasca, probablement serà tard.

I si no aconseguim que la millora de situació sigui per casa, destravant costums, avorrint aplicacions fiscals i intensificant el consum nacional, la resolució de fora amb tractats serà de molt de temps un somni. Bé som a experimentar com els valors de moneda s'enfonsen de dia en dia, i assenyaladament els francs, per a no poder-nos permetre cap illusió sobre la base d'afers amb l'estranger. Avui, en la general desconfiança dels crèdits, i malgrat les mesures defensives, no cal pensar sinó en un isolament d'Espanya, pel qual el comerç i la indústria, ja angoixades, siguin impotents i menin una vida de raquitisme defensiu. La producció agrícola, mal preparada, i si no del tot desatessa, almenys massa oblidada, tampoc està en condicions de poder-nos compensar.

Molta cosa es mou i trasbalsa en ordre a renovacions polítiques, però els punts de vis'a de l'economia no es mostren, potser perquè essent greus i complicades les solucions, i entremaliats els moments,

s'està esperant— vell vici — en les resolucions automàtiques que casualment s'escaiguin.

No es redueixen els preus dels salaris, augmenten els preus de matèries i adobs: el preu del vi és ruïnosaament estacionari: de pessetes 1'85 a 2 grau hectòlitre... però les transaccions tan fredes, malgrat tenir en porta la primavera, que virtualment les podem considerar des-sota zero.

Fins quan? Temem que per molt de temps; perquè amb el que fa que reclamen ja seria tanmateix hora que obréssim una celistia i un poc d'atenció per part dels que ens senten i no es mouen.

PERE J. LLORT

Olis

La situació del mercat mundial d'olis, està passant un període de calma indecisa, tothom té la vista a Andalusia i les orelles atentes a lo que sobre oli diu o pot dir el Directori del Govern Espanyol, i és que solament en aquesta regió hi ha oli, i el que té no és molt, puix se n'ha tret un número considerable de tones.

Però durant aquesta espectació passen coses dignes d'anotar-se: quasi paral·lelament a que ens augmentessin a vint pessetes or (que són aprop de trenta dues en moneda corrent), França crea un impost d'entrada pels olis refinats, i és que la nostra nació veïna, que és la creadora de la indústria dels olis desodorats, ha vist que aquests dies li han invadit els seus mercats els olis abans dits de procedència italiana i espanyola, i ells per a defensar la seva indústria han creat un impost sobre aqueixos olis; això naturalment, que per nosaltres és un gran perjudici, però no deixa per a ells d'ésser una mesura de bon govern, puix protegeix les seves indústries.

La més xocant de totes, però, ha sortit de la Cambra Agrícola de Jaén; aquests senyors, entre altres coses, han demanat participació en els negocis dels exportadors; no estaria mal que els ho concedissin i veuríem com els senyor propietaris andalusos haurien el major marge de benefici de les seves oliveres, sens preocupar-se gens ni mica del seu conreu. Veieu la diferència entre ells i nosaltres: ells rics, volen que els hi portin a casa, mentres que a casa nostra veiem el petit olivicultor com porta l'oliva al Sindicat; allí procuren elaborar-la el millor possible per a obtenir un bon oli i enviar-lo si és possible directament sens que tinguin que mediar-hi per res els exportadors; ells volen que els ho portin, nosaltres anem a buscar-ho; veurem qui guanyarà.

La situació del mercat andalús no reflexa res de particular, no deixa veure la baixa, però tampoc dona cap norma d'alça, l'únic que hi ha és que l'oli no abunda i es per això que es van augmentant els drets de sortida i es creu que s'aniran augmentant fins arribar per medi de dit impost a una prohibició real de l'exportació.

Es parla d'una tancada pels olis, en bocois i barrils, això seria una injustícia, perquè ens mataria les marques creades en aquesta classe d'envasos, més importants i de més rendiment per a la nació que les llaunes, que almenys el cinquanta per cent d'elles, degut a la seva

deficient preparació, serveixen per desacreditar els nostres olis en lloc de posar-los en bon lloc.

Si en política d'olis s'ha de protegir, s'hauria de fer amb la cara descoberta; per exemple, sabem que els nostres competidors són França i Itàlia; bé, doncs, que tot l'oli que allí s'envii que pagui dobles drets; aquesta és la única manera que podem jugar amb avantatge en contra dels nostres competidors.

Els mercats andalusos estan encalmats, els olis corrents han fet una baixa bastant notable: es cotitzaven a 96, magatzem Sevilla i Màlaga, i avui es fan a 92 rals l'arrova; ara cal anotar que ningú vol vendre i es resisteixen a cedir, lo que fa que la baixa no sigui tan grossa com seria, si oferissin molt.

Els olis al sulfur, escassegen, per el qual hem vist cotitzar a 190 els de baixa acidesa i a 145 els corrents, tot els cent quilos i sobre moll Sevilla o Màlaga.

LISINI ANDREU.

Cereals

No hi ha manera que es decideixi francament el mercat de cereals d'aquesta plaça. Durant la passada setmana, és cert que hi ha hagut gran fermesa en els preus, encara que no en totes les classes, però s'ha notat que seguia l'abstenció de comprar per part de certs fabricants, malgrat les operacions realitzades en els vuit dies darrers hagin assolit un major volum que no pas en la primera setmana de la quinzena.

Hem dit que no tots els preus havien estat igualment fermes, i diríem millor que no tots han tingut igual augment. Així, per exemple, els blats superiors de Castella no s'han mogut de 45 pessetes els 100 quilos en vagó d'origen, i en canvi es demanaven preus més alts en proporció per les altres classes de blat Manxa i Extremadura que no se solien pagar. Els d'Aragó s'han cotitzat a 52 pessetes.

L'augment de preus des que l'alça va iniciar-se amb els blats de Castella, ha estat de 5 pessetes els 100 quilos, i d'aqueixa procedència precisament era el major stock que hi havia a la plaça. Per cert, que d'aqueix augment ben poc n'han gaudit els fabricants, tota vegada que per causa de la competència, la major part d'ells van vendre, en iniciar-se la puja, bona cosa de farina per a entregar de seguida, la qual cosa ha estat causa que no pugés la farina en proporció al preu del blat, perquè els forners s'abstienien de comprar a preus alts i anaven gastant les partides comprades a més baix preu, i tot lo més, per no esperar a fer compres quan l'haguessin acabada, han fet quelques compres a preu alt per anar barrejant amb les existències que tenien.

Però és d'esperar que quan les entregues de farina dels ajustos fets s'hagin acabat, i les existències actuals igualment, no quedarà altre remei als fabricants que llançar-se a comprar, encara que hagin d'apujar la farina, i els flequers, amb ganes o no, hauran de pagar més la farina, si bé que, com que els flequers són els únics que no

juguen mai a perdre, i tenen tot l'apoi de les autoritats, per tal que no provoquin un conflicte social, pagaran més la farina, però obtindran autorització per apujar el pa.

Els preus pagats segons consta oficialment a la llista dels Corredors de Comerç, són els següents:

Candeal de Castella.	42'00-45'00
Manxa Candeal.	43'50
Aragó.	52'00
Extremadura blancs.	42'00-42'50-43'00
Extremadura Cruixer.	43'00-43'25
Promig del preu del blat de Castella.	44'00

Tot s'entén per pessetes els 100 quilos, posat sobre vagó d'origen. El blat de moro Plata disponible segueix encalmat i àdhuc amb tendència a la baixa, a causa de la depreciació de la pesseta. Contràriament, puja a origen. Per a embarcar al maig s'han fet operacions a 28'00-28'50, i pel juny se n'han fet a 27'25-27'75, tot pessetes els 100 quilos caf., de blat de moro Rye Terms.

LLUIS MARSAL

NOTICIARI

Els ametllers a l'Aragó, segons llegim en un periòdic, han estat enguany objecte d'enorme plantació, singularment de la mena nomenada desmai.

Tot serà que donguin els resultats que diu el periòdic d'on treiem la notícia, el qual diu que amb les plantacions d'ametllers es transformaran *los terrenos pobres y secos, en verdaderos filones de oro*, majorment quan afegeix que hi ha *la impresión que muchos montes incultos serán, por tales medios, utilizados*.

—*La Cambra Agrícola provincial* de Barcelona ha quedat així constituïda: D. Carles de Fortuny, President. D. Santiago de Riba, vice-President primer; D. Firmo de Casanova, vice-President segon; Don Domènec Fatjó, Tresorer, i D. Joan Parellada, Comptador.

En la darrera sessió celebrada van pendre possessió els nous individus elegits, i es va designar a D. Leonci Soler March per a representar a la Cambra al Consell Provincial de Foment.

—*Els transports d'adobs*. Per a evitar que succeixi ço que va succeir a l'època que procedí a la sembra, retardada un bon xic per l'escassetat de vagonets que hi havia a les estacions, el Delegat regi de transports, per ferrocarril ha declarat preferents els transports d'adobs, per un termini que durarà fins al 31 de març pròxim.

—*El consum de sucre.* Del consum mundial de sucre se'n formarà el lector una idea tenint en compte que abans de la guerra se'n consumiren 17.500,000 tones, i l'any 1923 va pujar a 19.035,000 tones.

Alguns països com els Estats Units, han passat de 3.800,000 tones, a 5.500,000 tones l'any passat i a Espanya, passa de 165,202 tones l'any 1917-18, a la xifra de 202,000 l'any 1922-23.

—*Els sinistres de les pedregades.* L'Institut Agrícola Català de Sant Isidro ha començat a pagar les indemnitzacions als associats de la Caixa de assegurances mútues contra les pedregades, dels sinistres ocorreguts per les pedregades de l'any darrer.

—*Lleis prohibitives de l'alcohol i del vi de Xerèç.* Desenrotllant aqueix tema ha donat una conferència el Dr. D. Fermí Aranda de Xerèç al Foment del Treball Nacional, per a tractar de les excel·lències dels vins de Xerèç i de la protecció de que són creditors.

Digué del vi del seu poble que era vi de vida i, demés, antineurastènic: que Xerèç, àdhuc essent un poble, és el tercer contribuent d'Espanya, el qual per arribar on ha arribat s'ha tingut de gastar cinc mil milions.

—*En defensa dels interessos de la vinya,* els elements viticultors catalans han anat a la Rioja i Manxa celebrant mitings en distints pobles de la regió, preparatoris d'una assemblea magna que es celebrarà a Logronyo el dia 17 del mes passat, amb enorme assistència de delegats de tots els centres agrícoles, sindicats, corporacions i autoritats de la regió. S'advocà contra l'ús de l'alcohol industrial en la confecció de vins i demés begudes alcohòliques.

Posteriorment s'han anat celebrant altres actes de propaganda en diverses poblacions de l'interior, acabant-se amb una conferència que ha donat a Madrid Mn. J. M. Rovira.

—*Els vins enquistats de la Comarca de Carinyena* han estat objecte de persecució, i detingudes les expedicions que es trobaven a les estacions de la província de Palència, al·legant que portaven un excés de guix. S'han imposat multes de 500 a 1,500 pessetes als remitents.

Les Cambres Agrícoles Industrials i de Comerç de la regió aragonesa s'han bellugat per a solucionar el conflicte.

NOTES DEL DEPARTAMENT D'AGRICULTURA DE LA MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

El Servei d'Arbres Fruiters està desenrotllant la campanya d'esporga de les oliveres en diferents pobles de Catalunya.

Havent-se de celebrar una exposició internacional de Cooperatives a Gant (Bèlgica), la Mancomunitat ha convidat als sindicats productors de concórrer a dit certamen, on es podran posar en contacte els centres productors amb els consumidors. Són bona cosa els sindicats que han respost amb entusiasme.

El Laboratori de Patologia animal ha portat a cap diferents estudis sobre la flora bacteriana en la diarrea dels vedells, així com s'ha dedicat a l'obtenció de bacils bovins.

El Laboratori d'Anàlisi ha efectuat durant el mes passat, els treballs següents:

Terres de conreu, 6; anticriptogàmics i insecticides, 2; vins i similars, 70; adobs, 36; aliments, 7, i diversos, 2.

CONSULTORI

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

P. A. T., CIUTAT.—Les seves gallines són atacades per la forma ocular i nasal de la diftèria. Aquesta afecció és contagiosa i cal per això isolar els individus malalts i desinfectar el galliner, procurant de no estalviar desinfectant.

Les gallines malaltes es tracten de la següent manera: rentar els ulls amb aigua tèbia bullida, després posar algunes gotes d'una solució de nitrat de plata al 1 per 300 d'aigua destil·lada. Per nas es fa el mateix amb l'ajuda d'una petita xeringa.

Es fan dues cures per dia, al matí i al vespre. Durant el tractament, donar alimentació refrescant.

B. M., MONTBLANCH. No li podem indicar cap publicació especial en català o castellà sobre l'ús dels explosius en agricultura; acabada la guerra les revistes n'anaren plenes, però no coneixem cap llibre que en parli. En italià hi ha *Garavini*: Lavori agricoli con esplosivi, Roma, 1923. L'article al qual vostè es refereix i que llegirem pot orientar-lo bastant. Creiem que l'ús dels explosius és fàcil i no requereix coneixements especials. Potser li convindria de dirigir-se a la Societat espanyola d'explosius que, ens balla pel cap, ha fet alguna cosa referent a aquesta qüestió. És probable que allí puguin donar-li detalls. Aquesta Societat té delegació a Barcelona, però no sabem l'adreça.

V. H., SANT MARTÍ DE MALDÀ.—Desgraciadament els olis defectuosos no es poden corregir amb res; l'únic camí és el de la fàbrica de refinació que potser no li resultari aconvenient. Hi ha refineries — si l'interessa l'hi podríem indicar o vostè mateix pot dirigir-se a una que segons tenim entès hi ha a Cervera — que refinen per compte de particulars, fent pagar unes 20 pessetes per 100 quilos d'oli.

El millor remei és sempre el de treballar olives bones.

Respecte als números que li manquen, ja li han escrit de l'Administració.

Hem aprofitat la notícia que ens ha donat; mercès.

J. C., MATARÓ.—Un sistema que va bé, segons ens diuen, per separar la grana d'espàrrec és el següent: Al moment de la collita dels fruits

i quan aquests són encara frescos, s'esclafen damunt un sedàs, sobre el qual es fa caure un fil d'aigua que s'emporta la pulpa. Les granes que queden sobre el sedàs es posen a secar a l'ombra i es guarden fins al moment de la sembra.

A. V., SARRIÀ.—L'acció del sofre com adob, de la qual, si recorda, ja n'hem parlat alguna vegada, és una cosa que no ha sortit encara del camp científic per entrar en la pràctica; per això limitis a adobar amb els fertilitzants coneguts, que són suficient, pel que sabem fins ara, per assolir grans produccions.

R. S:

CALENDARI

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

MARÇ I ABRIL

HORTALISSES

Es sembren en tendes o en llocs abrigats:

Albergínies.—Pebrots de banya, grossos.—Pebrots de morro, grossos.

Es sembren a l'aire lliure:

Agrelles.—Àpit ple, gros.—Bledes grogues o blanques.—Carabasses carabassoneres, carabasses de bon gust, carabasses de Rabaquet i altres.—Cartes plens, grossos.—Cogombres.—Col de cabdell o soldat, grossa, col borraixona (en terres frescals), col francesa i altres de fulla llisa, col de set setmanes, nana; col de Bruselles.—Crèixems.—Enciam escaroler d'istiu, enciam llarg, blanc o romà, enciam escarxofet, enciam bleder o Maymó.

Es planten:

Escarxoferes (des de febrer).—Maduixeres (des de febrer).—Tomàtecs d'albercoc petit, tomàtecs de pera, tomàtecs de poma, tomàtecs de pometta.—Espàrrecs grossos.—Espinacs (per collir tendres o abans d'espigar).—Fàsols primerencs.—Julivert.—Melons primerencs.—Pastanaga de taula.—Pèsols de set setmanes, pèsols tirabecs o Caputxins, millor en març.—Porros.—Ravanets mitjans, ravanets rodons.—Remolatxa de taula.—Salsifis i Escorsonera.—Serfull.—Xindries.—Xirivies.—Moniatos.—Patates.

FARRATGES

Aufals.—Col geganta.—Remolatxes grosses.

També es sembra per a farratge verd:

Sorjo o Meuca dolça.—Trèbol gros o Trèfula. I les herbes dels prats. Guixes.—Llovins.—Llanties.—Morenc o blat de moro.

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

FUNDACIÓ BERNAT METGE



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

Subscriuïu's a:
Editorial Catalana, S. A.
Rambla Sant Josep, 16, pral.
Tel. 4942 A : BARCELONA

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA

Sofres de totes classes per a l'Agricultura i Indústria

Fàbrica i molins a Vilafranca del Penadès

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

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

PARIS

PRODUCTES INSECTICIDES PER A LA AGRICULTURA

Arseniats de sosa totes graduacions
Arseniat de Calç
Arseniat de Plom
Arseniat de Potassa
Acetat de Plom neutre
Bouille d'Auzon

Agent-Depositari exclusiu:

M. A. PLANAS

Establert-Juliol 1924

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

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

REVISTA DE LA VIDA MUNICIPAL

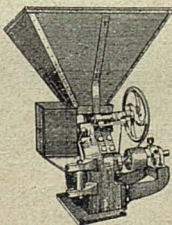
Editorial
Catalana

S. A.

Publicació mensual, redactada per l'Escola d'Administració de la MANCOMUNITAT DE CATALUNYA

Rbl. S. Josep,
16, pral.
Barcelona

Molins i Trituradors "TORRAS"



Per a Moresc, Garrofes, Faves, Sègol i tota classe de cereals. Els de major rendiment i de més durada. Proves gratis. Més de cent cartes de referència.

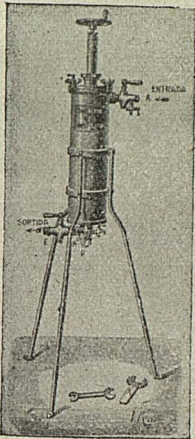
MARC TORRAS
Angels, 12
Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

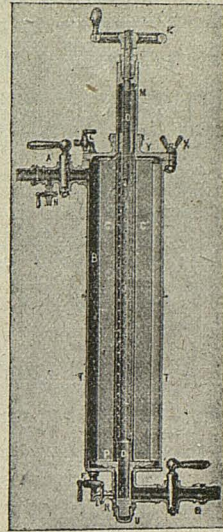
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 15
Barcelona



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



SOCIETAT ENOLÒGICA DEL Penedès

(Societat Anònima) Continuada de

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

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES
PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES
MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins
Adobs químics : Sofres i Sulfats

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

Tractors Agrícoles "CLETRAC"

Tipus Tanc

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

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

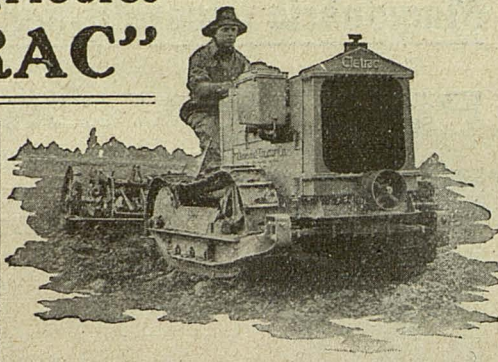
"CLETRAC"

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

BOMBES CENTRÍFUGUES

GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per corretja o directament, acoblades a motor elèctric o motor de benzina

BOMBES
D'ENCEBAT AUTOMÀTIC

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



Demaneu catàlegs i preus a

FILL D'EMILI BRUGUERA

Riereta, 28

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



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

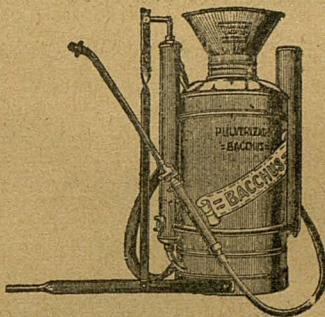
Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

SULFATADORA BACCHUS a 70 pts. 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 Cambres i Sindicats Agrícoles



CLAPÉS Y JULIÁ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amoniac i Nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

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

Anhidrid Sulfurós Líquid Puríssim

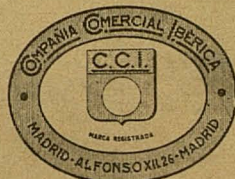
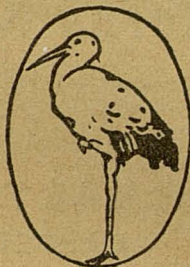
S. I. C. M.

Per a sulfitar mostos, conservar vins,
desinfectar recipients, és insubstituïble

Econòmic

Senzill - Pur

Sals de Potassa d'Alsàcia



Les més riques
Exemptes d'impureses
Les millor presentades
Les més barates

Sens olor - Sens sabor

Enèrgic - Econòmic

Clarificador per a Vins



“Tete de Boeuf”



COMPANIA COMERCIAL IBERICA

AGENCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

Publiquem i subministrem, gratuïtament, un Butlletí Agrícola quinzenal d'oscil·lació de preus i notes útils sobre Adobs i Productes per a l'Agricultura