

AGRICULTURA

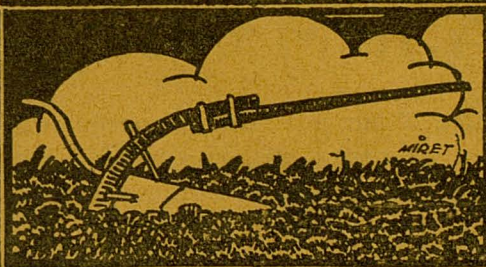
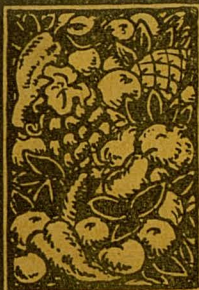
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any VIII 20 de juliol de 1924 Núm. 14



Plaguicida

Trías per a la destrucció de les plagues del camp i jardins.

Vidicida

Trías per a tenir els vinyars sans i extingir la Filoxera, Oïdium, Mildew, insectes, larves, etc.

Ganadicida

Trías per a la higiene i curació del bestiar i aus.

Anofelicida

Trías per a matar mosquits i evitar el Paludisme.

Sanicida

Trías Microbicida, antisèptic, insecticida i parasiticida

¡¡Agricultors!! ¡¡Ramaders!!



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

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

Avalats per la patent d'invenció per a tot el món núm. 85124 Practicar un assaig equival a convertir-se en propagador

Consulteu el nostre Departament tècnic que us soldrà gratuïtament les vostres dificultats

No són verinosos - No corroïxen

Demaneu nostre fullet

Elaborats per:

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

¡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)

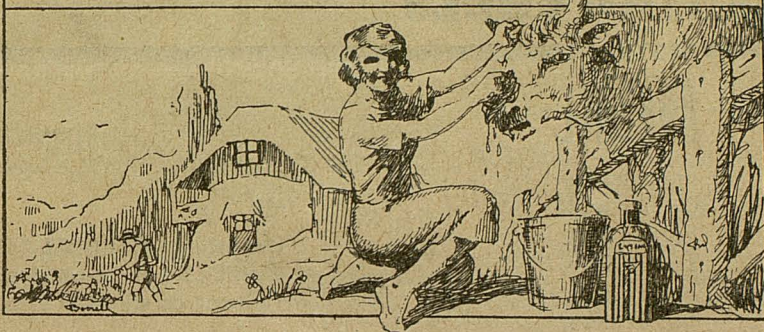
Passeig de Gràcia, 88
Direcció telegràfica: KEDEVILA

Telèfon 1338 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LYSINE



Declarada d'Utilitat Pública pel Ministeri de Foment en 3 de maig de 1922

LYSINE GREZA. Desinfecció i desodorització profilàctica en general.

ZOOLYSINE. Per al bestiar.

AGROLYSINE. Per als camps.

Consulta tècnica gratis. ∞ Fullets especials a petició.

Concessio-
naris únics

S. A. INTRA

Rambla de Catalunya, 66
BARCELONA

VITTORIO SERRA

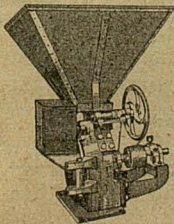
Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 937 H.

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

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

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

Molins i Trituradors "TORRAS"



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

MARC TORRAS
Angels, 12
Barcelona

Economia i Finances

Revista
Quinzenal
d'Informació
i Divulgació

Editorial
Catalana

S. A.

Rbl. S. Josep,
16, pral.
Barcelona

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

BOMBES CENTRÍFUGUES

GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per
corretja o di-
rectament,
acoblades a
motor elèc-
tric o motor
de benzina

BOMBES
D'ENCEBAT AUTOMÀTIC

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



Demaneu catàlegs i preus a

FILL D'EMILI BRUGUERA

Riereta, 28
Barcelona

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

PARIS

PRODUCTES INSECTICIDES PER A LA AGRICULTURA

ARSENIATS DE SOSA TOTES
GRADUACIONS :: ARSENIAT DE
CALÇ :: ARSENIAT DE PLOM
ARSENIAT DE POTASSA :: ACE-
TAT DE PLOM NEUTRE
:: BOUIAE D'AUZON ::

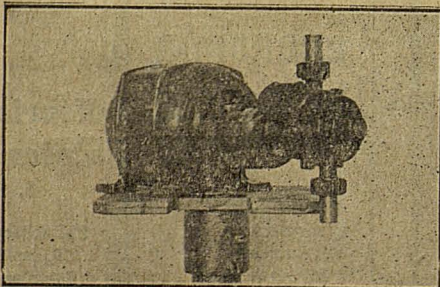
Agent-Depositari exclusiu:

M. A. PLANAS

Establert-Juliol 1824

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

Passeig de la Indústria, 32
Direcció Teleg.: "MAPLANAS"
B A R C E L O N A



La **BOMBA** que
reuneix les ca-
racterístiques
més aventajoses

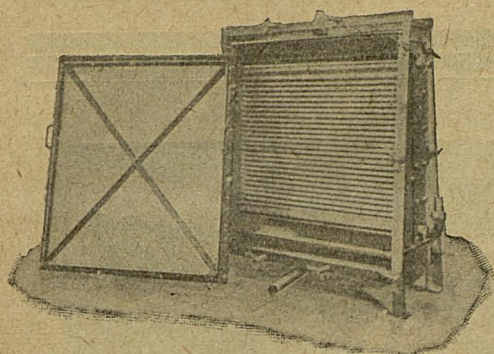
**ÉS LA
TANK**

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

Representant exclusiu:

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

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



**REFRIGERACIÓ
DEL MOST FORA
DEL CONTACTE
DE L'AIRE**

amb el refrigerant de
cobertes movibles
**Suprimida la circulació
interior dels mostos**

El suspendre la circulació per l'interior, dóna un augment de rendiment, més regularitat en el treball i disminueix el consum d'aigua. Es neteja més ràpidament i no oïreix cap dificultat.

Refrigerant Capil·lar "LAWRENCE"

Exposició Pasteur - Strasburg 1923 { GRAN PREMI
2 DIPLOMES D'HONOR
BIRON & LIEGE Enginyers constructors LILLE (França)

Representant per Espanya: PERE SANS - Lleona, 13, Entrol.-BARCELONA

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA
**SOFRES de
totes classes
per a l'Agri-
cultura i
Indústria**
Fàbrica i mo-
lins a Vilafran-
ca del Penadès

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

SOFRES NEGRES, CALDO BORDELÈS, PYRALION CONCENTRAT MARCA "SCHLOESING"

Usines Schloesing frères Ltd.

M A R S E L L A
CASA FUNDADA EN 1846

Destruïx radicalment oidium,
Mildiu de les fulles i del raïm,
Blanqueta, Black-Rot, Pyral i apo-
plegia-fullatge de la vinya, malalties de la patata, tomaqueres, meloneres
i cucs dels
arbres fruiters

Agent general per a Espanya:

J. DORGEBRAY : Via Laietana, 19, 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 BRUI
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 mals olors*

"LYSOFORM" Dr. Hans Rosemann, Berlín

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

Dr. Hans Rosemann, Berlín

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, escupidores. Neteja de tubs de desguàs i escorredores, 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 distingiu l'etiqueta de «La infirmera».

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0'50**

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

SUMARI : L'agricultura reorganitzada, per *August Matons*. — Estudis sobre la pasteurització dels vins, II, per *P. M.* — El sonreu del fajol, per *Xavier Riera*. — Un nou mètode per a la recerca d'aliments a més baix preu, I, per *M. Rossell i Villà*. — La cirera de Montseny, per *J. M. Riu*. — La camamilla, per *Agricola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llorç*; Olis, per *Lluis Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia. — Consultori, per *R. S.*

L'agricultura reorganitzada

S'ha publicat un extens reial decret organitzant els serveis agrònomic i pecuaris, centrals, regionals i provincials. És un reial decret que ho remena tot i que tot ho organitza, començant pel començament. Espanya tindrà ara uns serveis agrícoles complets i complexos en els quals no hi mancarà res. Si no fos tan llarg ens pendriem l'agradable molèstia de publicar-lo íntegre, per satisfacció i joia dels nostres lectors, que podrien constatar com s'inicia una nova era per la nostra agricultura. Es creen serveis nous, laboratoris d'investigació i de reconeixement, estacions i camps experimentals, es reglamenten les tasques variades i profitoses d'inspecció, d'intervenció, de divulgació; es fomenta la riquesa pecuària, tot es desfà per tornar-ho a fer.

Si fins ara l'agricultura ha caminat d'esma, avençant lentament i per miraculosa casualitat, ara podrà pendre les dreceres per arribar més de pressa a l'ampla carretera del progrés on trobarà les agricultures dels països germans. En pocs anys tot estarà canviat.

¿La sericicultura espanyola no té el desenrotllament que es mereixeria? Doncs es creen nou vivers de moreres escampats per la península i cinc estacions sericícoles a les quals és encomanada especialment la tasca de portar aquesta simpàtica indústria rural, a l'antic esplendor, quan Espanya produïa, si no recordem malament, seixanta milions de quilos de capell.

El mateix criteri es segueix per protegir i fomentar l'olivicultura, la fructicultura, la viticultura, les petites indústries rurals, la indústria lletera, etc. Res no és oblidat en aquest reial decret d'organització, que deu haver costat moltes hores de escriure i rumiar als que han tingut l'honor de redactar-lo i que — injustícies de la vida! — han de quedar desconeputs.

Una de les coses intolerables de la passada organització de l'agricultura era el dret que tenia tothom de fer el que volia, amb una llibertat que hom reconeixia excessiva i que no era pas justificada ni per la capacitat ni per la competència. Ara, sortosament, això ha acabat. Un control constant i rigorós serà exercit pels tècnics oficials que es convertiran en veritables orientadors i directors de l'agricultura i que constituïran una garantia de progrés segur i constant. Cal fer les coses com s'han de fer i no de qualsevol manera perquè, com ha dit més d'una vegada el Sr. Ossorio, amb encert ben estrany en un polític de la vella política, el dret de propietat és una funció social que ha d'ésser exercida en profit de la collectivitat.

No es pot pas honradament dubtar de la utilitat d'aquesta intervenció tècnica directora; tota una història és fermança d'èxit i sols una malvolença inconscient i inintelligent pot negar-la. ¿Què hauria estat de la nostra pobra agricultura en els moments de crisi si li hagués mancat l'ajut ferm dels tècnics que l'Estat proporcionava encara que fos amb aquell esperit esquifit i mesquí que caracteritzava la seva actuació? Els que saben com ha estat resol i per qui el problema filoxèric a la nostra terra, el problema del mildiu, l'organització cooperativa, etc., no poden decorosament dubtar de la utilitat de confiar als tècnics competents que posseeix l'Estat, l'orientació del desenrotllament agrari del país.

L'experiència, no gaire llarga creiem nosaltres, ens ensenyarà tot el què pot esperar-se i obtenir-se d'aquesta intervenció que inaugura un nou mètode de política agrària. Cap país al món podrà presentar res que s'hi assembli ni res que pugui, ni llunyament, produir resultats semblants.

L'esperit que inspira aquest reial decret pot ésser copsat llegint les disposicions que es refereixen als Sindicats i Consells de foment.

Tots estem d'acord en considerar els Sindicats agrícoles com institucions indispensables de regeneració agrària i en demanar que l'Estat els protegeixi. Les demandes, però, fins ara havien estat inútils. Cap govern es curava d'escoltar-les i els Sindicats havien d'anar fent aquella vida migrada que tots coneixem. Els cellers cooperatius feien vi com podien i com podien el venien; el mateix passava amb els molins d'oli, amb les facines, amb les farineres. Cap Sindicat havia pogut encara portar la regeneració d'una comarca. Tots els aventatges s'han reduït

a comprar adobs i anticriptogàmics més barats i vendre els productes elaborats més cars. Ben poca cosa, per cert, en un país on l'agricultura és mancada dels elements essencials. I tot això era degut en bona part a defectes d'organització i de funcionament del Sindicat, a defectes que els socis no sabien veure ni sabien corregir, mancats com estaven d'assessors desinteressats i competents que els aconsellessin. Però el reial decret resol la qüestió d'una manera complerta, proporcionant gratuïtament i forçosa el tècnic competent i orientador. Heu's aquí els dos apartats de l'article 11 que tracta de la «Intervención de las secciones agronómicas en la labor de las Cámaras agrícolas y sindicatos agrícolas. 1.º Anualmente girará el personal de los servicios agronómicos regionales o de las secciones agronómicas una visita de inspección a los Sindicatos agrícolas, Cámaras y demás entidades agrícolas acogidas a los beneficios de la ley de Sindicatos agrícolas. 2.º En estas corporaciones se abrirá un libro en el que se consignará el informe que le merezca la marcha de la misma en relación con el fin de su creación, detallando las diferencias observadas y manera de corregirlas; de estos informes se archivará en la Sección una copia autorizada con el enterado del presidente de la corporación, objeto de la misma. Si en la segunda visita no se observan modificaciones en la marcha de la sociedad y no se han subsanado las diferencias señaladas en la visita anterior, se formulará propuesta de caducidad de la concesión al Ministro de Fomento, haciéndolo constar así en el informe que transcriba en el libro para que la corporación interesada pueda recurrir en alzada.»

Així el Sindicat que no vulgui reconèixer els seus defectes i deficiències i no vulgui corregir-se serà dissolt. L'enginyer inspector amb la seva competència, que no li pot ésser negada, es converteix en àrbitre de la vida dels sindicats i en certa manera, en alt director. ¿Quina millor garantia que la vida dels Sindicats canviarà radicalment?

Fa pocs dies fou negada als Sindicats la franquícia postal, però la reforma que comentem els compensa amb escriure de la pèrdua modesta que representa l'haver de franquejar la correspondència. En efecte, res més podien desitjar que aconseguir una direcció tècnica competent i gratuïta.

Pel que es refereix als Consells de foment les coses són igualment orientades. Als Consells de foment uns quants propietaris, elegits pels agricultors, tenien sovint la pretensió d'actuar no solament sense, sinó també contra el parer del tècnic oficial. Tothom comprèn que aquests senyors no podien realitzar una tasca profitosa. Vegi's que ha pogut fer, per exemple, el Consell de Foment de Tarragona en els últims tres anys i compari's amb el que han fet els altres Consells on existia acord entre els consellers i l'enginyer provincial. Aquesta comparació val més que totes les demostracions i totes les paraules. Ara s'haurà acabat

que uns incompetents vulguin invertir i administrar uns cabals que pertanyen a l'agricultura; solament l'enginyer pot fer-ho amb coneixement de causa, i així ho estableix el reial decret en l'article 6 en el qual tracta de les «Plagas del Campo. 1.º Para combatir las plagas del campo que de una manera accidental o permanente puedan producir daños en los cultivos, el Estado cobrará el 0'50 por ciento de la riqueza líquida imponible por territorial y rústica con el que constituirá un fondo provincial a disposición del Ministerio de Fomento. 2.º La inversión de este fondo tendrá que hacerse mediante presupuesto formulado por el Ingeniero Jefe de la Sección Agronómica e informado por su Jefe regional correspondiente y aprobado por la Dirección general de Agricultura, siendo el Ingeniero provincial directa e inmediatamente responsable de su inversión y justificación.»

Ja sabem que aquestes disposicions decreten la mort dels Consells de foment tal com són avui, anul·lant totes les atribucions i facultats dels consellers, però ¿qui podrà permetre's de dir que sigui un mal, quan es substitueixin últimament entregant-ho tot en mans dels enginyers que han fet tan bona prova fins al present?

Ben aviat l'agricultura sentirà els efectes d'aquest reial decret tan complet i tan complexe.

AUGUST MATONS

Estudis sobre la pasteurització dels vins

II

LA pasteurització preventiva és necessària a tots els vins la fermentació dels quals no és regular o bé és incompleta.

Quan els ferments alcohòlics s'aturen en llur activitat mentre queda encara sucre a transformar, i quan la fermentació que segueix la fermentació tumultuosa, s'allarga indefinidament, cal témer l'aparició de fermentacions secundàries o manítiques que produeixen l'acidesa volàtil i perjudiquen considerablement el vi. Els vins més rics en sucre i d'excel·lent origen són particularment exposats a aquest perill.

Cal témer igualment els accidents de conservació del mateix ordre, quan el vi novell no s'aclareix normalment o quan la filtració és impossible perquè els filtres s'obturen ràpidament a causa de la viscositat de les mares.

Una esterilització a 80-85 graus impedeix l'augment de l'acidesa volàtil destruint els ferments manífics i permet d'eliminar l'albúmina que serà coagulada. Aleshores la filtració es pot fer amb facilitat.

La pasteurització pot emprar-se amb aventatge pels vins blancs que hom desitja conservar lleugerament pastosos; en aquest cas és necessària una temperatura de 90 graus. El coagulament de l'albúmina i la seva precipitació fan aleshores molt difícil, per no dir impossible, la fermentació alcohòlica.

Cal afegir, demés, que els vins blancs es poden escalfar sense inconvenient fins als 100-105 graus; la degustació no podrà revelar que hagin estat pasteuritzats ni es notarà el més lleu gust de cuit.

La pasteurització, com hem vist, pot prevenir les fermentacions manífiques i sempre que l'acidesa volàtil d'un vi tendeixi a desenrotllar-se, caldrà que sigui pasteuritzat a 80-85 graus.

Aquest tractament detura també radicalment l'evolució de les següents malalties: picat (tractament a 80 graus), agre-dolç, escaldat, vi amargant (tractament a 65 graus) i enterboliment o casse oxidàssica (tractament a 85 graus).

La casse oxidàssica no és una malaltia microbiana sinó que és produïda per una oxidassa l'origen de la qual és el fung de la podridura gris o *Botritis cynerea*. Aquesta oxidassa té la funció d'intermediària i permet a l'oxigen de l'aire de fixar-se damunt la matèria colorant del vi i de fer-la insoluble.

La temperatura de 85 graus, detura netament la formació de l'oxidassa destruint les espores del fung i detura, per tant, la transformació química que acabem d'indicar.

La pasteurització, però, pot ésser feta amb altres finalitats; per exemple, amb ella, com hem dit ja, pot obtenir-se una clarificació del vi, deguda a la coagulació de les substàncies albuminoides que conté, sobretot quan és novell.

La pasteurització permet igualment la clarificació en calent, procediment imaginat fa una quinzena d'anys per Depaty. Aquest procediment s'aplica en general a tots els vins que hom vol clarificar enèrgicament i, sobretot, als vins blancs pobres en tanins. Consisteix en afegir i barrejar al vi una solució d'albúmina de sang, especialment preparada en la dosi de 10 a 20 grams per hectolitre.

El vi així addicionat, és aleshores pasteuritzat a 80-85 graus i el calor, reemplaçant l'acció del taní, coagula completament tota l'albúmina i dona una clarificació perfecta.

La pasteurització pot ésser utilitzada també per obtenir l'envelliment del vi; en aquest cas cal abans incorporar al vi aire o oxigen.

Si el vi que hom vol envellir no és absolutament sa, si conté vestigis

d'acidesa volàtil, de casse, etc., cal pasteuritzar-lo primer a 80 graus fora del contacte de l'aire. Després de 48 hores de repòs—aquest repòs és indispensable—el vi es fa caure en pluja fina en una tina de petit volum—per exemple, una bota petita sense un dels fons—per airejar-lo i es procedeix immediatament a pasteuritzar-lo.

L'airejació pot ésser reemplaçada per una injecció d'oxigen en el mateix tub d'aspiració de la bomba que envia el vi al pasteuritzador.

La dosi a injectar deurà ésser de 50 a 60 grams d'oxigen per hectolitre.

L'envelliment pot també obtenir-se allargant el temps que el vi ha d'estar en el calentador de l'aparell. Per això cal augmentar la capacitat del calentador. Aquest mètode és, actualment, força usat.

Sols l'envelliment dels vins negres presenta interès; el dels vins blancs és, en general, negatiu i provoca sovint la *maderització*, quan no és pas recercada.

A Marsala i a Madera, activen la maderització dels vins amb aquest procediment o amb variants d'aquest procediment.

Les fermentacions amb l'ajut de ferments seleccionats, acostumats a l'àcid sulfurós, donen sovint resultats negatius perquè els mostos sembrats no essent preventivament esterilitzats, les llevadures indígenes que contenen, afavorides per les condicions del medi, prenen el predomini.

S'obtenen, en canvi, resultats sorprenents i un *bouquet* tan fi i fort com el del vi que ha servit per preparar els cultius purs, si s'esterilitzen els mostos abans de sembrar-los.

Aquesta operació pot fer-se fàcilment deburbant els mostos a la sortida de la premsa amb 350 o millor amb 400 mil·lígrams d'àcid sulfurós. Aleshores el most clar i sense fermentació podrà pasteuritzar-se fàcilment a 80 graus. Les pel·lícules i els altres residus (pels vins negres) podran ésser esterilitzats amb una corrent de vapor i afegides a la tina en fermentació.

La pasteurització, té també l'aventatge d'evitar els dipòsits dels vins en les ampolles en una mesura considerable. En els vins blancs evita la formació dels petits flocs que apareixen quan el vi ha estat clarificat amb un excés d'albúmina. Quan els vins blancs, pobres en taní es clarifiquen, una part de l'albúmina afegida queda en solució i es coagula més tard quan el vi és ja en ampolles. En aquest cas, el calor de la pasteurització coagula l'albúmina o li activa la reacció amb els vestigis de taní que el vi conté encara.

Pel que es refereix als dipòsits de tartre en les ampolles, cal dir, que provenen, ben sovint, de les addicions d'àcid tàrtric que han estat fetes durant la fermentació o després d'ella. L'àcid tàrtric reacciona després molt lentament amb els tartrats del vi i forma bitartrats, que són menys

“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 pesetes quilo en pots origen, de llauana --
Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pesetes
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'ensem cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

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

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

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

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítric.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelatines.—Albúmines.—Colorants inofensius.
—Decolorants.—Antifàcids.—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

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

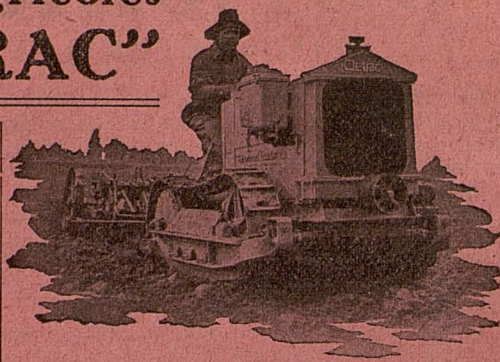
"CLETRAC"

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 7,000



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Saló

Trafalgar, 52

BARCELONA



ALTHEIM

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

Elevador Multicel·lular

Caruelle

La bomba que
menys gasia

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



Constructor:

A. Piñol

Les Franqueses
Província de Barcelona

En dirigir-vos a les cases anuncïadores, citeu AGRICULTURA

solubles. Amb el calor de la pasteurització, aquestes reaccions, són activades i els precipitats que es formen són eliminats amb la filtració abans de l'embotellament.

En la major part dels casos, doncs, la pasteurització per ço que es refereix als dipòsits, produirà els mateixos efectes que el fred. Demés, podrà prevenir totes les alteracions microbianes, de les quals hem donat en aquest article, una breu enumeració.

Per això pensem que un bon pasteuritzador és un dels aparells més indispensables en un celler ben muntat.

P. M.

El conreu del fajol

LES comarques blataires de Catalunya, tanmateix en aquests dies, deixen aquella tranquil·litat i calma que sovint hi esdevé crònica i entren en un període de franca activitat.

Llurs camps estan exhaurits. Aquella espiga daurada, bell historial de tot el conreu, que per uns dies els havia embolcallat, ha sigut retuda pel tallant de la segadora mecànica o pel bon cop de falç del segador.

Els rostolls són erms. És l'hora de començar a pensar el conreu que deu substituir-lo.

Tanmateix és un moment aquest en l'any agrícola, que no tots els blataires tenen resolt.

Realment, moltes de les solucions actuals són força acceptables, almenys agronòmicament, però mai definitives. És el factor econòmic, en continua variació, el que deu justificar l'efectivitat del conreu emprat.

A Catalunya mateix en tenim molts de conreus, completament desconeguts per la majoria dels agrònoms, que presenten cert interès local i que indiscutiblement podrien devenir d'un interès general formidable.

Un de tants és el conreu del fajol.

Limitat actualment a les comarques d'Olot, i tota la Garrotxa, Seu d'Urgell i Camprodón, en les que ve a ésser el conreu per excel·lència sobre rostoll de blat, és desconegut a les restants comarques catalanes, i no obstant moltes d'elles, com el Gironès i la Selva, Plana de Vich, Empordà i moltes altres fan grans importacions pel seu consum.

La literatura agronòmica de la planta en qüestió és molt migrada. Itàlia ha sigut, potser, la nació que més s'ha preocupat del seu estudi cultural i del seu aprofitament per a l'alimentació. Els francesos i an-

glesos han donat més importància a l'estudi bromatològic que al cultural.

Començarem per l'estudi cultural per ésser el que immediatament ens interessa.

Amb el nom de fajol (català); alforjón (castellà); sarrasin (francès); grano saraceno (italià); buck wheat (anglès) es conreen tres espècies botànicament diferents.

El fajol és planta anyal, herbàcia i molt ramificada, de fulles alternes. Les inferiors proveïdes d'un llarg peciol, i les superiors quasi sentades. Les flors són hermafrodites disposades en espiga a l'aixel·la de la fulla, i en corimbe a l'extremitat de la ramificació. El fruit és un aqueni de color quasi negre i de cares triangulars.

Els primers botànics que varen parlar d'aquesta planta, Linneo i Roth, varen fixar un gènere *Poligonum* i tres espècies. *P. fagopyrum* (Linn), *P. tartaricum* (Linn) i *P. emarginatum* (Roth).

Els botànics moderns han creat el gènere *Fagopyrum* i aquelles tres espècies són ara correntment designades per *F. esculentum* (Moench), *F. tartaricum* (Gaertn) i el *F. emarginatum* (Meisn).

A Catalunya l'espècie generalment conreada és el *F. esculentum* que es distingeix de les altres dues espècies, per les flors més grans blanques, i pels fruits de cares planes i aresta regular. És originària de Manxúria.

Les varietats d'aquesta espècie que es conreen a les nostrés comarques són: la coneguda amb el nom *del país* i la anomenada *de l'arrecada*, que és molt més primerenca que l'anterior i més estimada en el mercat.

Qualsevolga que sigui la varietat conreada aquesta planta exigeix un clima temperat, amb preferència humit. En general sembla que s'adapta millor a les regions central i septentrional d'Europa que a la meridional. La més petita gelada, la boira, els vents freds, el gran calor estival i la persistent secada, són els seus enemics més perillosos.

La gran sensibilitat de la flor a aquests fenòmens atmosfèrics determina molts anys una pèrdua total de collita. Aquest factor, doncs, deu tenir-se molt en compte.

No és pas molt exigent en quant a terreny. S'adapta a terres de mitjana fertilitat, mentre no siguin de subsòl impermeable i humit. En terrenys silicis, granítics i volcànics és on es desenrotlla millor. En general, en terrenys ben proveïts de potassa i magnèsia, però pobres en àcid fosfòric.

La composició química de la planta és molt variable segons els autors.

Segons E. Wolff, la composició per 100 seria :

	<u>gra</u>	<u>palla</u>		<u>gra</u>	<u>palla</u>
Azot . . .	14'40	13	Potassa . . .	2'10	2'10
Cendres . .	9'20	51'70	Sosa . . .	0'60	1'10
Acid fosfòric	4'40	6'10	Calç . . .	0'30	9'50
			Magnèsia . .	1'20	1'90

La composició per 100, segons Boussingault i Sprengel, seria :

	<u>gra Bous-</u> <u>singaul</u>	<u>palla</u> <u>Sprengel</u>		<u>gra Bous-</u> <u>singaul</u>	<u>palla</u> <u>Sprengel</u>
Azot	20'90	4'80	Potassa i sosa . .	3'20	3'94
Cendres.	25'00	32'03	Calç	0'90	7'04
Acid fosfòric . .	3'80	2'88	Magnèsia	1'90	12'92

Segons aquestes composicions, en la fórmula racional d'adob a emprar deuran ésser-hi ben representats els adobs potàssics. Les cendres són un gran ingrés per la planta. En terrenys deficients en calç, l'addició d'aquest element fertilitzant produeix bons efectes, principalment per la dosi de magnèsia que l'acompanya. Els adobs azotats, són també imprescindibles, però deuen ésser emprats amb discreció. Un excés determina un gran desenrotllament foliaci i provoca l'abortament d'una gran quantitat de flor que també contribueix a un desenrotllament foliaci excessiu, en detriment de la collita. Aquest fet biològic és força corrent als camps de fajol, principalment aquells anys en que la pluja no hi manca.

El lloc que ocupa en la rotació és molt variable segons les comarques. Generalment es sembra en segona collita sobre rostoll de blat, ordi, sègol o qualsevol altre cereal d'hivern. També s'acostuma a conrear-lo després d'un artigatge, en primer lloc sobre un terreny recentment arrencat. A Camprodón és conreat al final de la rotació.

És molt corrent l'associació amb els *Trifolium* o qualsevol altre planta de prat temporani; en aquest cas la sembra de la planta associada es fa després de l'últim herbeig i quan ja no pot ésser obstacle per al cabal desenrotllament del fajol.

Les cures culturals si que deuen ésser atentíssimes. Una bona treballada preparatòria és indispensable, així com ho és també un estat de frescor en el terreny que li permeti una ràpida i cabal germinació. Aquesta condició és tan important que hom pot constatar una sensible diferència en el sembrat el matí o la tarda en aquells dies ardents del juliol. El temps més apropiat és el corresponent als mesos de juny, juliol i agost, quan es sembra en segona collita sobre cereal d'hivern. A Camprodón la sembra es fa a la primavera.

Es sembra a eixam, emprant de 80-100 litres per hectàrea, si es conrea la planta per llavor, i 150 litres si es conrea per farratge.

La quantitat a emprar depèn de l'estat d'assaonament del terreny. Si la saó és bona, la ramificació és ràpida i no és necessària tota aquella quantitat esmentada. Després de la sembra, un temps sec li és aventatjós fins al desenrotllament de la tercera fulla, que és quan necessita força pluja alternada amb bon temps fins a iniciar-se la floració.

Si la tardor és bona, la planta acabarà feliçment el seu cicle vegetatiu; s'hauran realitzat les condicions òptimes per al seu desenrotllament. Si aquestes condicions no són favorables i sobrevenen aquells fenòmens atmosfèrics dels quals havem fet esment, la collita pot esdevenir completament nulla.

Aquest fet té tanta major importància, quan en aquesta planta la floració dura molt temps. Es troben grans completament madurs quan altres no s'han format encara. Serà d'escollir, doncs, el precís moment en que estiguin en plena maduració un màxim de grans. Això sol correspondre a la primera quinzena d'octubre.

Durant la vegetació, dos herbeigs seran indispensables.

La sega deu fer-se a mà i amb molta cura per la facilitat amb que es desprèn el gra. Les petites garbes de fajol s'apilen formant un tronc de con. Aquest apilament a Olot rep el nom de *munjola*.

La quantitat de producte i el rendiment consegüent són la resultant de totes les circumstàncies abans esmentades.

Es pot admetre com a collita mitja de 25-30 hectòlitres per hectàrea.

Thaer calcula que cultivant el fajol després d'un altre cereal, en un període de 7 anys poden fer-se tres collites migrades, tres d'acceptables i una de bona.

Un hectòlitre pesa 68 quilos si és de bona qualitat i 58 o 60 si és de mala qualitat.

La relació del pes de la palla al del gra és, segons Drügen, de 72/100. Segons Girardin, els dos productes són quasi iguals en quantitat.

XAVIER RIERA

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

Un nou mètode per a la recerca d'aliments a més baix preu

I

LA rutina és, indubtablement, un mecanisme pràctic i alhora còmode. Permet racionar els animals d'una manera ajustada a les necessitats de llur producció de llet, de carn, de treball, etc. I per això mateix de la senzillesa que representa la rutina un cop apresada, per això, repetim, ha esdevingut universal.

Seria molt difícil fer desavesar a un francès de no donar civada als seus cavalls, com ordi als muls de les comarques cerealistes i fruïteres de Catalunya; de no donar una certa quantitat de polpa de remolatxa i de turtó de llinosa a les vaques lleteres de Barcelona; de moresc o segones i quartes en els engreixaments de porcs del Vallès i de la Plana de Vich.

I és que aquesta rutina permet als ramaders no solament un càlcul del què gastaran els animals, sinó també que el bestiar amb tants quilos de civada o d'ordi, amb tal quantitat de polpa i de turtó es mantindrà bé, i el problema de l'alimentació queda de fet resolt.

No hi fa res que de vegades les despulles de blat vagin més cares que el blat mateix; que la polpa es pagui a més alt preu que l'ordi. Deixar de donar segones o polpa, comportaria el problema d'una substitució alimentícia, i el ramader no sabent com aniria, ple de seny es queda amb la ració típica i paga l'aliment al preu que vagi.

Ara mateix el blat de moro ha arribat a 40 pessetes els 100 quilos, mentre que l'ordi es comprava de 28 a 30. En aquestes condicions, quin dels dos aliments resultava a més baix preu? Això solament podia determinar-ho, per exemple, l'engreixador de porcs que hagués experimentat repetides vegades els quilos de pes viu que adquiria un porc menjant 100 quilos de blat de moro o 100 d'ordi. Però aquell ramader que, sense coneixements zootècnics, ni sense experiència hagués volgut pronunciar-se per una o altra grana, ho hauria fet a la manera de «si t'encerto, t'endevino».

Cal, doncs, que el ramader sigui il·lustrat respecte aquesta qüestió tan important, que sempre, en el moment de comprar, sàpiga *positivament* quin és l'aliment més barat de tots els que ell desitjaria adquirir.

El problema que oferim avui als lectors no és pas nou; fa cinquanta o sexanta anys que es debateix. Diversos són els mètodes per a la re-

cerca de l'aliment més barat. I hem de confessar que cap d'ells ens satisfieia enterament. És per això que a aquesta qüestió hem tractat de portar-hi la nostra col·laboració.

Vegem, primer, els principals mètodes, però assenyalarem de primer antuvi, que la majoria d'ells van lligats a determinats sistemes de racionament, la qual cosa ens obligarà a alludir els referits sistemes, els quals procurarem indicar molt lleugerament.

Mètode dels principis equivalents, o d'unitats farratgeres, o equivalents nutritius.—Tots els aliments es comparen a 100 quilos de fenc o herba seca de bon prat. Així, per substituir 100 de fenc n'hi ha prou amb 40 de faves, o en calen 260 de palla de blat, etc.

Per determinar la baratura de l'aliment n'hi ha prou en saber el preu a que es paga el fenc i els preus dels aliments amb què se'ls voldria substituir.

Així,

	Valor Ptes.
100 quilos de fenc a 12 pessetes els 100 quilos =	12'00
40 » » faves » 40 » » » » =	16'00
260 » » palla » 8 » » » » =	20'80

Suposant que els preus donats fossin els del mercat, resultaria que l'aliment de més baix preu seria el fenc, i el més car la palla.

Mètode de les unitats nutritives.—Wolff instaurà un sistema de racionament nomenat de «Factors de racionament», pel qual, previ l'anàlisi químic dels aliments, assenyalava la quantitat de principis nutritius de què havia de constar una ració, l'espècie, edat i funcions de l'animal. El total de principis nutritius (matèria azotada, matèria grassa, matèria hidrocarbonada) constituïa la *suma d'unitats nutritives*.

Per saber el preu real d'un aliment era precís conèixer la suma d'unitats nutritives. Aquesta suma és de 82 pel moresc i de 72 per l'ordi, posem per cas.

Si el blat de moro va a 40 pessetes els 100 quilos i l'ordi a 30, la divisió ens donarà:

Moresc	40	:	82	=	49	cèntims, la unitat nutritiva
Ordi	30	:	72	=	42	» » »

La unitat nutritiva ordi és per consegüent 7 cèntims més barata que la del moresc.

Mètode de Sanson.—Sanson, en donar un mètode de racionament tingué en compte circumstàncies de moment, que nosaltres les passarem de llarg. Sanson partia del principi que a les cases de pagès les matèries grasses i les hidrocarbonades hi són per regular abastament, que

sempre que el pagès ha de comprar aliment, es veu obligat a adquirir aquells que contenen forta proporció de matèria azotada. Per Sanson és tan sols la matèria azotada o proteïna el que cal considerar; als demés principis—pel que es refereix a aquesta qüestió—, el dit autor no els donava cap valor.

Les lleguminoses i els turtós, com se sap, són els aliments fortament azotats; 100 quilos de faves en contenen 22 de matèria azotada, i 100 de turtó de cacauet, 46.

El primer aliment va a 40 pessetes els 100 quilos; el turtó de cacauet a 33. Els quilo de matèria azotada de faves vindrà a costar a 1'82 pessetes, i el de turtó a 0'71 pessetes.

Mètode de Khün.—Malgrat el fet d'haver adoptat el sistema de racionament dels equivalents nutritius, Khün no l'extensiona fins a seguir-lo amb el mètode de la recerca d'aliments a més baix preu. El fonament de Khün és el següent:

Perquè una ració estigui ben confeccionada precisa que estigui a certa relació nutritiva (la proporció entre els principis nutritius azotats i els no nitrogenats). La relació nutritiva més general és la composta per una part de matèries azotades i per sis de matèries no azotades. En virtut d'aquest principi, Khün assenyala una valor cinc vegades més gran a les matèries azotades, que a les no azotades.

Així la fixació de la suma de principis nutritius es farà multiplicant per 6 les matèries azotades i per 1 els demés principis. Prenent, per exemple, dos aliments, un de fortament azotat i altre ric en matèries grasses o hidrocarbonades, es veurà clarament el sistema de Khün.

La composició química de les faves i la del moresc és:

	<u>Matèria azotada</u>	<u>Matèria no azotada</u>
Faves . . .	22	50
Moresc . . .	7	65

La determinació de llur valor seria:

$$\begin{aligned} \text{Faves} & 22 \times 6 + 50 \times 1 = 182 \\ \text{Moresc} & 7 \times 6 + 65 \times 1 = 107 \end{aligned}$$

Les xifres 182 i 107, respectivament, partides per 40 pessetes, valor de 100 quilos de faves, i 40, valor de moresc, donarien respectivament 0'21 i 0'37 pessetes, és a dir, el blat de moro seria molt més car que no pas les faves.

Mètode de Kellner.—Difereix molt poc del de Khün. Però s'ha d'advertir que si el mètode és parell, els motius de Kellner són diferents.

Kellner assenyala els següents coeficients :

Per la materia azotada.	2
» » » grassa	2'2
» » » hidro carbonada.	1

Pel demás es procedeix com en el mètode de Khün.

Mètode de Mallèvre.—Introductor a França dels treballs d'alimentació de Kellner, Mallèvre en considerar la qüestió que ens ocupa, opta per un mètode anàleg al de la suma d'unitats nutritives, amb la sola diferència de pendre en lloc d'aquestes, el valor midó de Kellner.

Mètode escandinau. A Dinamarca sobretot, i en particular per les vaques lleteres, està molt divulgat un sistema de racionament, el més jove que es coneix, quasi igual, no obstant, al d'equivalents nutritius, però en lloc de pendre per tipus d'aliment 100 quilos de fenc es pren 1 quilo d'ordi.

Per la recerca d'aliment a més baix preu, es segueix el mateix procediment que l'emprat pel mètode dels principis equivalents.

Acabem d'exposar els principals mètodes. És natural que vagin seguits d'una crítica, que assenyali els defectes i les coses bones que posseeixen.

Després, exposarem el nostre mètode, que per no donar-li una denominació personal l'anomenem senzillament, *Mètode català*.

M. ROSSEL I VILA

La cirera de Montseny

SENS dubte seran escassos els llegidors d'AGRICULTURA que tinguin notícia de la producció fructícola que mencionem en els presents articles. És que no es tracta d'una d'aquelles produccions agrícoles d'una importància més o menys general o fortament comarcal, els problemes de la qual interessen a una respectable massa de productors. La producció que citem té un caràcter comarcal molt reduït, quasi diríem local. Pocs municipis de grandjosa extensió de terme comprenen el lloc de muntanyes altes que formen el Montseny estricte i d'aquests municipis el que porta el nom de la mateixa serrelada és on la producció de la cirera ha assolit més interès.

El fet de merèixer una menció en la revista una producció d'aquesta naturalesa és degut al intent de donar a conèixer una de tantes moda-

litats agrícoles de caràcter estretament comarcal de que tant rica n'és Catalunya, efecte de la gran varietat de les seves comarques, i que són resultat, en cada cas, d'un diferent joc de factors agronòmics: terra, altitud, latitud, higrometria, etc.

Perquè una cosa quan és coneguda és quan adquireix un valor davant de la persona que la coneix, i el nostre objecte vers el públic llegidor no és altre que posar en valor, i millor, en son just valor, una d'aquelles produccions que dèiem, que si per son aspecte econòmic és de reduïda amplitud, té en canvi un interès general en quan condueix al coneixement de les nostres comarques i de la varietat i elasticitat dels conreus a Catalunya.

El cirerer és un arbre que verifica el cicle de floració, creixement, maduració del fruit en una brevetat ben coneguda. És l'espècie fructícola que amb menys dies passa de a floració a la maduració. Però, demés, succeeix que les diferents varietats verifiquen la maduració en breu temps i d'una manera escalonada; cada varietat en un mateix lloc en el termini de vuit o deu dies ha madurat tots els seus fruits. Essent, demés, una fruita que no permet la conservació en estat natural sinó que deu consumir-se durant la mateixa època de la seva recollida, resulta, com se sap, una fruita de curta temporada.

Totes les varietats de les dues espècies de cirerer (*Cerasus avium* i *C. caproniana*) posades en les més diverses condicions dins del clima dels països mediterranis, rendeixen el seu fruit durant el període maig-juny, i no dedicant-les a la conserva, deuen posar-se en condicions de consum a mida que es van fent les abastades. Resulta d'aquest fet que el proveïment dels mercats quedarà reduït a una zona no molt extensa, ja que el temps i el transport condicionen l'àrea de proveïment. Així doncs, el mercat de Barcelona es veurà proveït de cireres en les curtes setmanes en que maduren a les comarques fructícoles veïnes.

Però es dona el cas que Barcelona té a una moderada distància (60 quilòmetres) i amb facilitat relativa de transport la comarca de muntanyes altes del Montseny, les vessants de les quals per llur altitud reuneixen unes condicions de clima que contrasten fortament amb les de la terra baixa veïna. Essent el cirerer un arbre sense massa fortes exigències respecte al clima i terreny, ja que es cultiva a tot Europa des de Sicília a Noruega, tota la zona habitada de la muntanya del Montseny (300-1000 ms.) es troba de ple dins de l'àrea del cirerer i efectivament hi creix i fructifica amb normalitat.

Però, naturalment, l'altitud sobretot, i l'exposició del terreny en molts casos, fan descriure la temperatura del ambient, de manera que els cirerers del Montseny, apart de tenir retardada la floració, neces-

siten més dies que els de la plana per a reunir l'integral de calor indispensable per a la maduració del fruit. En altres paraules, les cireres del Montseny són les més tardanes de totes les que són a l'abast del mercat de Barcelona.

Tot l'apreci i la importància de la cirera de Montseny radica en aquest fet, en ser la més tardana i presentar-se al mercat, lliure d'altre concurrència, tantost ha quedat desproveït de les cireres del Llobregat, Caldes de Montbuy, etc.

Si, demés, es cultiven varietats tardanes s'accentuen i allarguen les qualitats d'aquella cicera. Efectivament, les cireres que es produeixen per a l'exportació pertanyen a les varietats de l'espècie *C. avium*, dites vulgarment de *cor de cabrit* o de *cor de colom*, grosses, rosades, de pulpa dura i blanquinosa, gust selecte i conservació més fàcil.

El conreu del cirerer a la muntanya té encara un caràcter patriarcal. Una casa tindrà tot lo més una dotzena d'arbres a l'entorn del mas o a les margenades. Aquests cirerers no hauran meregut més cures que la plantació, empelt i la recollida anyal quan ja llevin. Els adobs i treballades s'hauran reduït a participar dels que es proporcionen als conreus de l'entorn.

Potser per les dificultats per al transport sobretot en certs indrets, no s'ha pensat en donar més impuls a la producció de la cicera. Si no fos aquesta dificultat podria esdevenir fàcilment una producció més important i remuneradora i podrien amb aventatge augmentar-se les plantacions. No obstant, el terreny és massa accidentat i pendent en general perquè puguí pensar-se en arribar a obtenir plantacions sistemàtiques com en altres comarques més afavorides.

Recollides les cireres, es disposen en coves i, més correntment, en caixons o paneres a propòsit per aquesta fruita, acomodant-les entre fulles de falguera, tot atent a fer fàcil el transport, conservació i bona presentació tal com es practica per totes les fruites en les comarques especialitzades.

La cirera del Montseny es treu durant la última desena de juny i primera de juliol. Enguany, però, s'ha adelantat uns dies. Havent fet una primavera calenta, s'ha abreuïat a tot arreu la maduració dels fruits, i essent, demés, un any de molta abundància, les primícies de la producció del Montseny han trobat encara cirera al mercat, havent de passar uns pocs dies per a poder assolir sos màxims preus acostumats.

La producció de la cirera a Montseny no ofereix cap particularitat i el fet de no exigir a penes cuidados culturals ni terapèutics permet donar excel·lents produccions en una comarca altrament despullada de tradició fructícola i dels hàbits dels conreus intensius.

Seria de desitjar que poguessin millorar-se les maneres de transport dintre aquella muntanya, ja que alhora que en resultarien beneficiats tots els altres medis de vida, podria donar-se impuls a produccions com aquesta de la cirera tardana, millorant els ingressos en totes aquelles pagesies que són, per altra part, agrícolament pobres.

J. M. RIU

La camamilla

A Catalunya no existeix encara el conreu de plantes medicinals; al màxim, hom pot veure alguna mata de malva, de camamilla, de menta o d'altra planta en un test o en un reconet del jardí, però mai una plantada d'alguns metres quadrats de superfície. Encara no se sap que el conreu de plantes medicinals pot constituir un benefici com el del blat, o de les patates, o de la vinya, o dels arbres. Els nostres numerosos herbolaris, per això, han de recórrer a les plantes espontànies per proveir-se. És possible, no obstant, que si els n'oferissin de cultivades arrufessin un xic el nas i, en igualtat de preu, s'estimessin més les naturals, aquelles que neixen sense que l'home hi intervingui per a res. No els discutirem aquesta opinió. És molt probable que les plantes espontànies tinguin els principis actius útils en major quantitat; però hi han també probabilitats que el conreu exalti la facultad de produir aquest principi. No seria el primer cas, ni l'últim, segurament.

El consum de plantes medicinals, per la fabricació d'extractes d'ús terapèutic, va augmentant fortament arreu del món; això fa que la producció espontània esdevinguin insuficient i que a molts països els elements agraris oficials s'hagin preocupat de la qüestió procurant entendre el conreu de les plantes medicinals.

Ultra augmentar el número de les plantes cultivades, ço que significa enfortir l'agricultura proporcionant-li una planta per cada terra i per cada clima, asseguruen el proveïment de la indústria extractiva del país, sense que hagi de recórrer la importació.

Una consulta que ens dirigeix un subscriptor tarragoní ens porta avui a parlar un xic del conreu de la camamilla, aquella herba tan coneguda i que té tantes aplicacions en la nostra medicina casolana. Al país del seny la camamilla és una planta, podríem dir, amb perdó, consubstancial.

De camamilles n'hi han de dues menes: la comú (anomenada en cas-

tellà: *común*, *camamilda*, *manzanilla de Aragón*, etc.) que científicament és coneguda amb el nom de *Matricaria chamomilla*, i la romana que és l'*Anthemis nobilis*. Hi han, però, altres espècies—cinc o sis més—

Totes dues són espontànies a la península ibèrica; la romana més usades i més estimades són les que hem citat.

Totes dues són espontànies a la península ibèrica; la romana més abundant cap al nord i el centre, i l'altra un xic més cap al sud.

Algunes comarques tenen fama per la qualitat de camamilla que produeixen; així, Sòria, Aragó, Mahó, etc.

A França, a Itàlia i a altres països, les dues espècies són cultivades en extensions més o menys grans. La romana fins sol plantar-se en els jardins perquè floreix des de mig istiu fins al període dels freds i fa unes flors més grans que les de la camamilla comú.

Cap de les dues demana terres gaire bones; pensant que al nostre país hom les veu un xic per tot arreu, es comprèn que llurs exigències no siguin massa fortes. La camamilla comú, però, s'estima més els terrenys lleugerament compactes, més aviat frescals. És planta anyal i per tant, ha de sembrar-se cada any; la sembra pot fer-se en línies o a eixem. Com que creix ràpidament i s'escampa, sufoca les males herbes. La llavor s'ha de cobrir a penes.

Floreix al cap d'uns dos mesos de la sembra i pot sembrar-se tant a la primavera com al començament de l'istiu; millor és, però, fer la sembra a la primavera.

La recollecció es comença al maig i pot durar fins al juny. En les extensions un xic grans, es fa mitjançant una pinta continuada per una mena de caixa: la pinta es passa per la mata i arrenca les flors que cauen a la caixa. Després es tallen els peduncles arrencats i es deixen solament les flors. Aquestes s'han de collir abans de pansir-se, però en estat de maduresa perfecta.

Un cop collides es posen a secar en un lloc airejat on no hi hagi humitat, disposant-les en capes primes per evitar la fermentació.

Els herbolaris volen, de vegades, tota la planta. En aquest cas, la recollecció es fa arrencant-les i secant-les després amb les mateixes precaucions indicades per a les flors.

La producció per hectàrea és variable; no obstant hom pot calcular de 400 a 450 quilos de flors seques; en alguns casos es pot arribar a 500.

El mercat mundial de camamilla comú sol proveir-se a Rússia, Àustria i Hongria. Un país molt consumidor és l'Amèrica del Nord.

La camamilla romana és planta perenne. Respecte a la qualitat del terreny és encara menys exigent que la camamilla comú, per tal com pot viure en terres ben poc frescals, o per dir-ho millor, secaneres.

En general, no es reproduceix per llavor perquè dona plantes amb flors úniques. El sistema més usat és el de estaca. Al començament de la primavera o un xic abans, cada mata es divideix en deu o quinze parts que són les que es planten posant-les a uns cinquanta centímetres en quadro, en un terreny ben treballat.

La producció per hectàrea és generalment superior a la de la camamilla comú. Hom pot comptar al voltant de 500 quilos de flors seques, o el que és el mateix, unes 3,000 flors fresques, encara que en certs casos arribi a 600 i fins a 700.

La camamilla romana, però, és menys estimada que la comú; així com el consum de la primera tendeix a disminuir, el de la segona va augmentant.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

Influència del gall al galliner

Un bon avicultor ha de seleccionar el seu aviram curosament, escollint i conservant els tipus que presenten més marcats els caràcters que interessin.

En aquesta selecció la funció del gall és de primera importància. Ha estat establert, per exemple, que la facultat de pondre molts ous és tramesa per la gallina als seus fills més aviat que a les seves filles, mentre que el gall transmet aquest caràcter a les filles.

Segons aquesta teoria, per obtenir, doncs, gallines ponedores és essencial que el gall que hom té sigui fill d'una gallina bona ponedora, de la qual haurà heretat una facultat que passarà als fills.

No cal, però, pensar que un caràcter determinat es fixi en una sola generació; són necessàries diverses generacions durant les quals hom ha mantenir rigurosament els principis de selecció; altrament, la feina feta es perd.

Pot, per tant, dir-se sobre aquest punt: Primer, que el gall transmetrà a les seves filles les seves qualitats ponedores heretades; segon, que aquest gall les transmetrà amb més força i amb més seguretat com major i més antiga sigui la línia d'ascendents ponedors dels quals es derivi.

En conclusió, doncs, un bon gall és indispensable en tots els galliners; en la seva adquisició no cal deixar-se portar per un exagerat esperit d'estalvi.

Per augmentar la precocitat

Cultivant el fajol en xassis, com si es tractés d'una flor delicada, M. Health, de Bayreuth (Baviera) ha observat en repetides experiències que les granes provinents d'aquest fajol de senyors, i que per tant

havia crescut ràpidament, sembrades a ple aire, donaven un fajol remarcablement precoç.

¿Seria, doncs, un mitjà pràctic d'obtenir granes amb precocitat adquirida el produir-les en xassis apropiats?

Tenint en compte la grossa importància que tindria des del punt de vista del millorament de les nostres plantes cultivades, tanmateix valdria la pena de fer-ne alguna experiència a casa nostra per a veure com es comproven els treballs del bon senyor alemany.

El moskonfyt

A l'Àfrica del Sud, la fabricació del moskonfyt o aixarop pur de raïm o vi cuit, com diuen a moltes regions, constitueix una indústria que pren una importància creixent.

Primitivament era fabricat a pagès d'una manera molt senzilla. El most de raïm preparat durant el dia, es posava en recipients durant una nit perquè es clarifiqués un xic, i al dia següent era bullit en una caldera oberta de ferro o de coure, agitant sempre i traient l'escuma que es formava, per tres o quatre hores. Per millorar el gust s'acostumava a afegir-hi fulles de figuera, de cinamom, etc.

En conseqüència de l'acreixement de la producció, algunes estacions han estudiat la fabricació introduint-hi alguns milloraments.

Segons les experiències de l'Estació vitícola de Elsemburg (Àfrica del Sud), els resultats més satisfactoris s'obtenen concentrant el most fins al 68-69 per cent de sucre, ço que correspon a un grau d'ebullició d'uns 180 graus. Ha estat provat també, que és necessari, abans de la concentració, de reduir l'acidesa del most de 3 a 4 per cent. Amb aquest objecte és aconsellable d'emprar sempre carbonat de calç pur.

Per últim, el costum de deixar fermentar lleugerament el most abans de fer-lo bullir, sembla que és recomanable.

Potser aquestes dades serveixin a algun dels nostres vinyaters.

Els núvols artificials i les glaçades

En un dels números anteriors el nostre col·laborador Senyor Figarot, publicà un interessant article sobre l'ús dels núvols artificials per defensar les plantes de les glaçades de primavera. L'eficàcia del sistema és confirmada per un experiment fet a la regió de Montpel·lier, per Chassant i Clarte. Aquests empraren uns aparells especials, residus de guerra, que produeixen una fumera densa i espessa. La localitat escollida era una conca formada per una anella de serres on l'aire fred s'acumulava durant la nit.

El dia de l'experiment, a les dues de la matinada, quan el termòmetre marcava dues dècimes sota zero, foren encesos els focs. En pocs moments tota la vall quedà plena de fum que impedí la pèrdua de calor per irradiació, i el descendiment de les capes fredes d'aire.

En la zona defensada no es registrà cap dany per la glaçada de la nit, mentre en la zona al voltant, el cinquanta per cent dels borons quedà destruït.

Aquest experiment ens fa pensar novament en la conveniència d'establir un servei de defensa contra les glaçades, tal com indicava el nostre col·laborador.

Fems artificials

La generalització de la maquinària agrícola que suprimeix el bestiar planteja el problema de la producció de fems. Es per això que algunes estacions estrangeres han començat a estudiar la manera de produir un fem artificial que tingui les mateixes utilíssimes propietats del fem natural.

La famosa estació agrària de Rothamsted, a Anglaterra, ha fet experiments per obtenir la transformació de la palla en fems. El sistema seguit ha estat el següent. Es féu una capa de palla d'uns 30 centímetres, s'hi escampà per sobre calç en pols i es regà després fins a saturació. Sobre aquesta primera capa en fou feta un altra en la qual es repetiren les operacions esmentades. El munt es féu arribar fins als tres metres d'alçada. Aleshores s'hi escampà per sobre sulfat amònic neutre i es regà fins que aquesta sal fou dissolta.

Al cap de pocs dies començà la fermentació, i als tres mesos la palla era convertida en humus.

L'anàlisi d'aquest fem artificial revelà una composició molt semblant a la del fem natural, i els seus efectes com adob resultaren completament satisfactoris.

Adobs, lleguminoses i bon conreu

Des del segle XIII fins a mitjans del XIV, Anglaterra produïa solament 450 litres de blat per hectàrea. Des d'aquella data, però, la producció unitària anà elevant-se fins a assolir l'actual de 2,150 litres. La nostra no passa, en promig, de 1,000.

Whitney es pregunta quins són els factors que han determinat aquest considerable augment de producció. Del seu estudi se'n dedueix que han influït el tancament de les finques en els segles XVI i XVII, la introducció en les rotacions de les lleguminoses, tals com el trefle i l'alfals, i el conreu de les arrels farratgeres que permeteren el desenvolupament de la ramaderia i, per consegüent, permeteren d'obtenir major quantitat de fems i de treballar millor les terres, i, per últim, hi ha influït també el progrés en els mètodes de conreu i en l'ús dels adobs.

La conclusió, però, més interessant de l'estudi de Whitney, és que les baixes produccions de l'Edat Mitjana no podem atribuir-se d'una manera especial a empobriment del terreny, sinó més aviat a la imprecissió dels sistemes de conreu llavors emprats.

Ço que vol dir que conreant bé — tot i prescindint dels adobs — hom pot elevar la producció; com és natural emprant adobs, l'augment serà més gran.

El consum de fruita

No ens cansarem de predicar la utilitat d'augmentar la producció de fruites al nostre país.

Perquè en vegi la importància del seu consum, donem aquestes dades, que prenem d'una revista anglesa.

El govern anglès calcula que el comerç de fruits i llegums representa actualment a Anglaterra un moviment anual d'afers de cent milions de lliures esterlines, és a dir, al canvi actual, d'uns 3,000 milions de

pessetes. D'aquesta quantitat 40-50 milions de lliures corresponen a la producció interior i 50-60 a la importació. Anglaterra, doncs, importa entre fruits i llegums per valor de 1,500-1,800 milions de pessetes.

El 16 per cent d'aquesta quantitat és proporcionada per França.

Els vinyaters i l'automobilisme

No a tot arreu els vinyaters van a peu. Segons la recent estadística francesa, hi han a França 520,000 automòbils o sigui 120,000 més que no pas l'any anterior.

Però ço que a nosaltres interessa és que un bon número pertany als vinyaters provençals. El departament de l'Hérault, el fort departament vinyater, en té 4.642 i com que el número d'habitants és de 436,000, resulta que correspon un automòbil per cada 94 persones. En el cens anterior l'Hérault en tenia solament 1,900.

Hom pot explicar-se aquesta meravella recordant que a França hi han lleis protectores de la viticultura.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

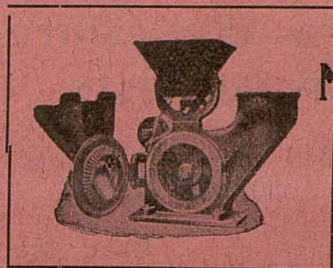
Diguem que està abonançant el temps i amb sols tant xardorosos que són capassos d'engolir els pocs graus de frescor dels capvespres i matinades. Ens trobem en plena sequera i ja el verol dels primerencs augura la maduració.

Els regalims de la pluja han estat tant migrats que no contem, i les noves — és un dir — arriben per a assegurar-nos de com comencen ja a patir bon nombre de vinyats. Els pagesos s'hi desesperen car són a preveure ço que ja presumíem, i no arribant-nos un miracle, agost entrarà amb tota desesperança.

Els adobs químics de la casa Quintana & Torres - Tarragona - enriqueixen l'Agricultor. Així ho certifiquen fois els que els han empleat. - Ous desinfectants per a gallines i coloms
QUINTANA & TORRES: Carrer de Barcelona, 4. - TARRAGONA

Obrireu les revistes agrícoles per l'indret que us plagui i senyaladament per a conèixer la situació exterior, i arreu ressurt un mateix resum: promesa de collita molt problemàtica perquè, com per casa, on la pluja anà a dret, fou escassa; torsant-se, comportà pedregades malmetedores i, per la generalitat, l'aigua de les terres s'és evaporada. No valen pronòstics i menys amb la inseguretat dels mercats estrangers, ja gairebé esvaïts; però diríem que no contaran els recursos de l'exportació, per minsa que siga la collita i en tant que el desmenjament duri, com bé massa que està mantenint-se.

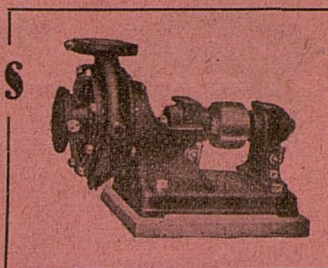
Un cronista francès que sol ésser ben informat, acaba de dir-nos que «com no hem de tèmer enguany, com als acabaments del 1922, una



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

G E B R .
K Ö R T I N G



Molins IDEAL

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

**I SEMPRE
EXISTÈN-
CIES!**

BOMBES

per a regar o per altre
ús, amb rendiment d'aigua
fins a 180,000 litres per
minut

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:
Viladomat, 158 i 160

MADRID:
Núñez de Balboa, 6

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passel de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944
Apartat 225

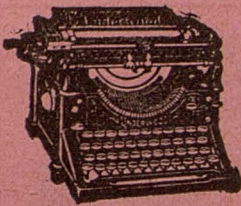
B A R C E L O N A

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**



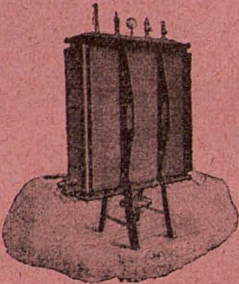
Campió oficial durant
17 anys consecutius

Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica
Guillem Trúniger, S. A.

Balmes, 7

Barcelona



Si voleu conservar bé els vostres vins lluiteu contra les malalties, atureu l'augment de l'acidesa volàtil amb el

PASTORITZADOR DEPATY

model 1924, sobre peus o rodes. Aparell el més perfeccionat. Gran rendiment. Absolutament eficaç. Operant molt fàcilment i ràpidament netejable.

Max Depaty, de París

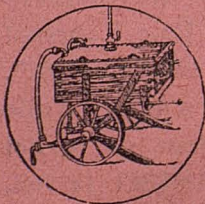
Bàscula portàtil VILA

BEZIERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÓMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins
— Molt sòlid —
Preu reduït

PRODUCTES ENOLÒGICS

DE LA MOLT ACREDITADA CASA

J. LAFFORT & C.^o

de BURDEOS

Anti-ferments, tanins,
Coles de peix, gelatines
Clarificants, Sabes, etc.

Representant: **PERE SANS** - Lleona, 13, entl. - Barcelona

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

excepcional importació de vins estrangers...» s'en dedueix que sap en quin punt estreny l'espardenya. Ultra això, si us hi fixessiu, trobaríeu que els centres mercantils francesos més importants, registren l'activitat dels vins italians de tot color y graus (9 ½ a 11) cedits als francs 85 a 108. Cette, darrerament, trobà ocasions amb vins negres nostres de 11 ½ a 12 graus, per a mercar-los de 75 a 77 francs hectolitre. Vos apar que anem bons?

El cronista creu que tenim amb Itàlia i França molts de nuclis amics, però així mateix judica que no estem carents a casa de greus enemics... el quietisme, un d'ells. No és cosa sorprenent confondre l'estat comatós amb l'ordre... o si vos apar millor trastornar els termes, feu-ho, que no per això milloreu de malaltia.

Una prova d'acció recurrent... inútil. Prengueu la nota amb totes les reserves que volgueu àdhuc adopteu-la a judici d'inventari; però un altre cronista vinater ens acaba com qui diu d'assegurar que les transaccions amb Suïssa van pel pedregar. Per què? Transcripció textual que meditareu: «Espanya enviava abans a Suïssa uns 800,000 hectolitres de vi, i algun any arribà al milió cent mil. Doncs bé, ara, en l'any que som, a penes si arribarem als 250. No és prova que en els quatre primers mesos, en els que són majors les vendes, ens diuen que bon goig si s'han exportat 80,000 hectolitres. És a dir que de l'exportació vinícola de 30 a 40 milions de pessetes, hem vingut a parar a la insignificància de 7 ó 8.»

El cronista viu esborronat temps fa amb l'espantall del pessimisme i, tal als infants, canta alt to per a esvair la por; però m'hi poso ronc sense desfer-me les esgarrifances. Perquè, veïam: ¿les trobeu rialleres les pessetes a 1'90 ó 2'10 de l'hectolitre de vi que ens regiren, miren, tasten, lluquen, fastiguen i rondinen? Les notes de color de l'arc de Sant Martí són escaïentes, però ja ni ruixats anuncien, ¿que no ens arribin amb calamarsa almenys!

Ara, que si voleu que això sigui Xauxa, amb rius de llet, pernils i collars de llonganisses, per mi no restessiu pas, i... bon profit, que jo tót just m'en deixo.

PERE J. LLORT

Olis

Encara no ha plogut a les nostres contrades oleïcoles, ço que fa que la sequera faci de les seves; sobretot a Tortosa i al Camp de Tarragona, podem donar la collita per perduda, perquè els olivers estan quedant sense cap oliveta; per la part de Lleyda encara tenim una mica d'esperança, allí l'oliva del secà ja fa dos anys que no rep l'aigua necessària i com ja se va habituant, resulta que el fruit té més resistència i no cau, més això no pot durar i si no plou, també es pot considerar perduda la collita.

A Aragó, tant al Baix com al Alt, es troben en iguals condicions, i si no plou la collita serà del tot nulla.

Al reste de la península la collita va per bé i es preveu que serà tant o més abundant que la passada.

A l'estranger, sobretot a Itàlia no es pot presentar millor, per tot arreu ha plogut; a les possessions franceses encara que els arbres

es presentaven molt bé, no són tan optimistes les notícies que es reben, en les que creuen que la collita perilla, degut a les elevades temperatures a que s'ha arribat en aquests últims dies.

Les existències d'oli, abunden en les classes bones, però falten en les classes dolentes.

La demanda en aquesta passada quinzena ha sigut molt feble per les classes fines, mentre ha sigut més notada en les classes inferiors.

L'exportació ha sigut quasi nulla.

Els preus s'han mantingut un xic fluixos en els olis bons, mentre han estat més fermes en els olis dolents.

L'oli de cacauet, usat avui ja descaradament per tothom per a barrejar-lo amb el d'oliva, també ha estat més ferm, a conseqüència de la puja d'una lliura esterlina per tona de grana de dita espècie i també per la manca d'existències.

Els olis refinats d'oliva, també s'igualen als fins i no són demanats als mercats perquè els comerciants en tenen existència i la major part de les vegades són substituïts pels olis refinats de cacauet, la diferència de preu dels quals és molt notable.

Gràcies a la tolerància governativa, els comerciants de Barcelona, fan el *gran miracle* de comprar l'oli corrent a 54 duros carga i el venen a 51; ara que la barreja d'oli de cacauet és ja de tal proporció que ja s'han invertit els termes de la barreja autoritzada, que ja ningú sap si és un trenta per cent de cacau el que s'ha de barrejar amb el d'oliva, o si és un trenta d'oliva el que s'ha de barrejar amb el de cacau.

Jo no sé pas que dir, però m'escandalitzo, però no de la tolerància, ni de que els comerciants ho facin, si no de la passivitat dels olivicultors, que ni tan sols es preocupen d'una cosa que avui no els fa el mal que els podrà fer, en un any de bona collita.

Els olis al sulfur, també sofreixen el flagell dels olis de grana, que no els deixen alçar el cap, sinó que tot al contrari, cada dia van més per avall.

Les arribades de grana i oli de coco són assats importants i han arribat a dominar tant el mercat, que són els únics olis que avui per les saboneries es venen.

Els preus han sigut: 58 duros carga pels Borges; 56 duros carga pels Caspes; 55 duros carga pels fins Andalusos; 54 duros carga pels corrents superiors; 53 duros carga pels de 3 graus; 57 duros carga pels refinats d'oliva; 47 duros carga pels olis de cacau; 49 duros carga pels refinats de cacau.

Pels olis de saboneria: 41 duros carga pels sansa de menys de 10 graus; 39 duros carga pels sansa de menys de 15 graus; 34 duros carga pels sansa corrents; 37 duros carga pels olis de coco.

LISINI ANDREU.

Cereals

Els blats tenen el mercat força paralitzat, efectuant-se contades transaccions i no guardant relació amb la puja que han sofert altres cereals, la qual cosa resulta extremada. No hi ha dubte que plana so-

bre la situació blataire l'ombra dels estocs de blats vells. Cal notar, però, que tot el mercat mundial comença d'assenyalar una tendència a la puja.

En les despulles van col·locant-se totes les ofertes que tenien acceptades els representants de l'interior, ço que motiva la impressió general d'encariment que es nota en els seus preus.

Efectivament, ha desaparegut l'abundor en l'oferta dels dies passats, i les notícies de diferents procedències de l'interior acusen una notable disminució en la producció en les fàbriques de farina.

El moresc segueix sense variació, malgrat les recents arribades de Plata i el bon desig de vendre, manquen compradors.

Els favons conserven encara l'oferta molt desorientada, sobretot la de procedència, essent possible que en pocs dies el seu preu es modifiqués de dues a tres pessetes en sentit de puja.

Havem anotat a Llotja les següents cotitzacions, envàs comprès i sobre vagó Barcelona. Blat, candeal, a 44-45 pessetes els 100 quilos; país, a 47. Civada roja andalusa, a 30; moresc Plata, a 33; ordi, a 32; favons Xerés, a 42.

Despulles: número 4, a 25 pessetes els 60 quilos; segones, a 24; terceres, a 20; quartes, a 19; segó, a 17 rals els 70 litres; segonet, a 18.

LLUÍS MARSAL

Fruita seca

Tal com explicava en el número anterior, els preus de l'ametlla han anat pujant d'una manera considerable, car hi ha una diferència d'unes trenta cinc pessetes, i com que la demanda per l'estranger segueix, accepten les ofertes al preu que demanen, i també segueix sense ploure i les ametlles cauen de l'arbre al Camp de Tarragona, i de les actuals en queden ben poques. Actualment es cotitzen als següents preus posats sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: llargueta propietari, a 412 pessetes; Esperança primera, a 420; ídem segona, a 415; comuna, a 381; marcona, a 430; planeta, a 448; Mallorca escollida, a 401; ídem propietari, a 381; totes el sac de 100 quilos. Mollar en closca, a 73 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra: primera, a 290 pessetes el 100 quilos; segona, a 265.

Avellana en closca: Negreta extra, a 80 pessetes els 58 quilos; garbellada, a 72; propietari, a 69.

Pinyons pelats: castellans, a 320 pessetes els 100 quilos; catalans, a 272.

Situació del mercat:

Ametlles de Mallorca: els preus sostinguts, car és poca la variació que fan.

Pinyons: De catalans se'n compren alguns sacs dels nous; de castellans, molt pocs, encara que els preus d'ambdós es sostenen.

Avellana: Els preus en l'avellana sofreixen molta variació, car en pocs dies de 265 pessetes la classe primera va arribar fins a 300 pessetes, passant per diferents oscil·lacions.

Ametlla Esperança: Segueix, com en tota la present campanya, per damunt de la llargueta diferentment de tots els anys, que valia sempre menys que aquesta.

Les ametlles, amb tendència a noves alces, especialment la llargueta, que és després de la Mallorca, la que més es consum i segons tinc impressions pujarà bastant més, per tal com avui hi ha comerciant que demana el preu de 419 pessetes.

ESTEVE HOMES

NOTICIARI

Nou envàs.—La Comissió de sacs i embalatges de l'Associació de productors de nitrat, després d'haver estudiat la qüestió de les noves dimensions dels sacs de nitrat i d'haver escoltat l'opinió de les agrupacions locals de nitraters, ha recomanat l'adopció d'uns sacs de 0'60 metres per 0'83 que podran contenir cap a 78 ó 80 quilos d'aquell adob.

—Subvenció als cotoners.—S'ha promulgat un R. D. per a fomentar el conreu del cotó, concedint 2.000.000 de pessetes anyals durant un període de cinc anys com a premi als que es subjectin a les disposicions assenyalades pel R. D. del primer de juny de l'any passat.

—Els vinyets.—En general podem avençar que, llevat de les encontrades damnificades per la calamarsa d'ara fa pocs dies, l'estat dels vinyets és força satisfactori, amb tot i la persistent secada força general a Catalunya. Perquè si d'una banda la vinya ha degut partir de manca d'aigua d'ençà de la brotada fins a mig juny, en canvi, per no tenir les condicions d'humitat requerides per al seu desenrotllament, s'ha vist lliure de l'atac de les criptògames de costum, l'oidium i el mildiu en particular, presentant-se, com diem, els vinyets remarcablement exemptes de malura.

—Congrés de Mutualisme.—La Federació nacional francesa de la Mutualitat i de la Cooperació Agrícoles ha celebrat el seu XII^e Congrés nacional a Tours, els dies del 26 al 29 de juny, sota la direcció de M. Voger, el seu president. Entre les principals qüestions d'interès general que figuraven en l'ordre del dia, cal citar les següents: dotació del crèdit agrícola, menestralia i oficis rurals (recrutament, paper dels Sindicats), legislació de les Societats d'interès col·lectiu agrícola, assegurances contra accidents, etc.

—La franquícia postal.—Contestant una reclamació pel Sindicat Agrícola de Cornudella, ha estat dictada una R. O. abolint la franquícia postal a què tenien dret a gaudir, prèvia sol·licitud, tots els Sindicats Agrícoles.

Trobem francament desencertada i sense fonament legal aquesta disposició.

—Assemblea de Viticultors.—Pròximament tindrà lloc a Pamplona la reunió de l'Assemblea general de viticultors d'Espanya.

—*Un congrés internacional d'oleicultura* es celebrarà pel desembre d'aquest any a Sevilla; al mateix temps hi haurà una exposició de material oleícola.

—*El coeficient de moneda depreciada* que paguen els productes alemanys en entrar a Espanya, el govern alemany demana que sigui suprimit ara en acabar-se el *modus vivendi*, i haver d'ésser establert un tractat de comerç. Els industrials nostres, però, s'hi oposen, mentre els agricultors són favorables a la supressió.

—*La secada persistent* que des de fa tres anys perjudica les riberes de l'Ebre i que aquest any farà que quasi no es produeixi vi en aquella conca, sembla que portarà una beneficiosa conseqüència: la constitució d'un Sindicat per elevar l'aigua de l'Ebre i regar unes 1,000 hectàrees.

—*La collita de blat*, per les notícies que es reben de Castella i d'altres llocs d'Espanya, serà, aquest any més aviat migrada. Com ja hem dit en números anteriors, el mateix passa a Catalunya.

—*Unió de vinyaters de Llevant*. A València en assemblea celebrada a la Cambra Oficial agrícola, s'ha constituït la Unió de Vinyaters de Llevant. Durant la reunió es llegiren els estatuts pels quals s'ha de regir i es designà interinament el Consell Central.

Després el senyor Ibàñez Parés, elegit president, remetè telegrames al President del Directori i al sots-secretari de Foment demanant que siguin ateses les peticions que han presentat, en nom de tots els viticultors d'Espanya, els senyors de la Comissió nomenada.

Bibliografia

CONTRIBUCIÓN AL ESTUDIO DEL ENTURBIAMIENTO DE LOS VINOS PRODUCIDO POR LA ADICIÓN DEL HIELO, per *Isidre Campllonch*. Vilafranca. Estació Enològica. Un fulletó de 18 pàgines.

Es un bonic estudi experimental en el qual l'autor es proposa d'embrinar les causes que determinen l'enterboliment d'alguns vins en ésser refredats o addicionats de glaç, i la manera d'evitar i de corregir aquest defecte.

L'estudi respon a una necessitat pràctica per tal com ha estat suggerit per consultes de cases exportadores de vins a Amèrica i principalment a Cuba, les quals es lamentaren d'aquest inconvenient.

Les recerques de l'autor li han permès d'arribar a conclusions molt interessants.

LABORES DE CULTIVO GENERAL, per *José Cascón*. Un volum de 164 pàgines, amb gravats.—Madrid. Calpe. 1924. Relligat en tela, 7 pessetes.

Es el senyor Cascón un dels enginyers agrònoms de major cultura i prestigi, simpàtic no sols per l'obra que ha realitzat sinó també per les seves idees sociològiques, que ha exposat moltes vegades.

En aquest llibre estudia un dels problemes fonamentals de l'agri-

cultura, el de les treballades. Un dels nostres col·laboradors en feia ressaltar la importància en el número passat, a propòsit de la secada.

El llibre del Sr. Cascón és dividit en nou capítols, en els quals tracta de les treballades de preparació de la terra, profundes, de desfosn, sembra, treballades complementàries, aspecte econòmic de l'ús de maquinària agrícola, etc. Molt interessant és la part referent a les noves orientacions que en conseqüència dels últims fets econòmics derivats de la guerra, s'han de seguir en el conreu de les terres.

CONSULTORI

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

M. A. P., CIUTAT.—El propietari d'una finca, dedicada al conreu de plantes medicinals, no pot tenir cap responsabilitat per enverinaments o accidents causats per plantes de la seva finca que li hagin estat robades del camp. Aquest és no solament el parer nostre sinó també el parer d'advocats.

Es comprèn que hagi d'ésser així: un propietari, en efecte, no pot ésser responsable de un còlic—per exemple—seguit o no de mort, que hagi atacat a un senyor que li ha furtat uns quants préssecs verds i se'ls ha menjat.

LL. G., VILAFRANCA DEL PENEDÈS.—Com que el tema s'ho mereix, li contestarem amb un article en el número pròxim.

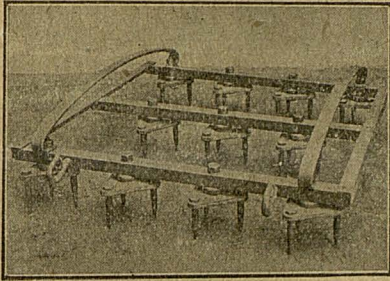
R. C., SANTA COLOMA DE QUERALT.—No coneixem el producte però el prospecte que ens envia i que hem llegit detingudament no ens inspira cap confiança i ens fa més aviat mala impressió; es tracta d'un producte que serveix per massa coses, que cura malalties que ningú fins ara ha pogut mai curar amb aquest sistema i que vol evitar-les amb procediments una mica ingenus. És preventiu, és curatiu, engreixa, etc. Si vol que li diguem la veritat, li hem de declarar que nosaltres, pel que diu el prospecte, no l'usariem pas. Ben al contrari.

P. R. M., CIUTAT.—Les gallines agafen a voltes el vici d'arrençar-se mútuament les plomes. La causa no és ben coneguda encara. Per alguns es tracta de la necessitat de procurar-se aliments nitrogenats; per altres, de la necessitat de picar, i per altres, de l'estar massa atapeïdes en un galliner petit. Els primers, aconsellen de donar aliments nitrogenats, per exemple: sang, turtós, farina de carn o farina de peix. Els segons recomanen de penjar al galliner un feix d'alfals perquè l'aviram tingui on anar a picar.

Nosaltres opinem com els tercers, que el vici o malaltia és degut, generalment, per no dir sempre, a tenir un número massa gran de gallines en un espai petit. En aquest cas el remei consisteix en engrandir el galliner o reduir la quantitat de gallines.

S'ha observat que algunes races com la Castellana, Prat, Plymouth, etc., són més subjectes a agafar aquest defecte. El mateix passa amb les gallines lordes. Hi han races, en canvi, com l'Orpington, que no l'agafen mai.

R. S.



Patentada

*La grada més
potent i per-
fecta del món*

*Meravellosa en el seu tre-
ball. Enginyosa amb el seu
sistema de plaques mòbils
amb 3 puntes. — Magnífics
resultats en terreny tenaç*

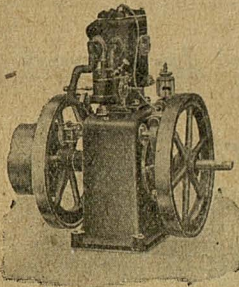
Guillem Cotti

Enginyer

Provença, 362

BARCELONA

Maquinària Agrícola - Vinícola - Oleícola
Instal·lacions completes - Demanin-se catàlegs, referències i certificats



MOTORS “SERVICE”

Per a benzina, alcohol, peïroll, etc.

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS PER A LLUM I FORÇA

Instal·lacions completes per a regors i elevacions d'aigua

**MOTORS SEMI-DIESEL
“CLIMAX”**

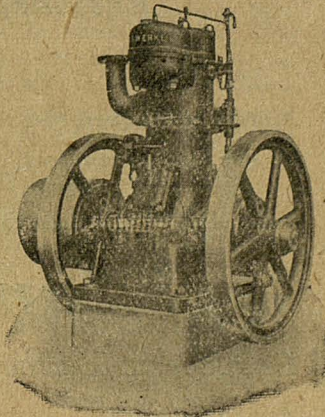
PER A OLIS PESATS

Tipus industrials, agrícoles, elèctrics i marins.

Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres. Consum de combustible: 250 grams per HP hora.

Josep Comas i C.^a

Bailèn, 19 ~ BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

URALITA

per a cobertes i per a recobriments, Tuberia,
Dipòsits per aigua

Sostres d'Uralita

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

Demaneu prospectes i preus a

URALITA, S. A.

Central: BARCELONA, Plaça A. López, 15 - Teléfs. 1644 A. i 848 A.
Madrid - València - Sevilla - Lleyda - Salamanca - Toledo

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

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

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

Compañía Anónima
de Productos
Químicos

Sulfat de ferro de
classes especials
per a l'agricultura

Acids Sulfúric, muriàtic 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

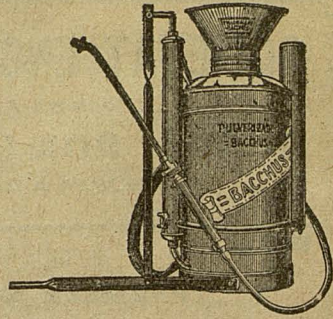
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

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



LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
BARCELONA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

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'Amoníac i Nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

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, citau AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines:
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 588

Publicacions Agrícoles "CALPE"

BIBLIOTECA AGRÍCOLA ESPANYOLA

Medalla d'or en el Concurs Nacional de Ramaderia, 1922.

La primera biblioteca escrita per a Espanya i països americans.

DIRECTOR:

LLUÍS DE HOYOS SÁINZ

Volums enquadernats en tela anglesa, amb dibuixos, fotogravats i làmines en negre i en color.

A MADRID, «Casa del Libro», Avda. Pi i Margall, 7, 1a BARCELONA, carrer Mallorca, 460

TRACTATS GENERALS

Volums d'unes 400 pàgines, de 22 x 16, a 14 pessetes

Hidrologia General Agrícola. — P. González Quijano. Professor de l'Escola d'Enginyers de Camins.

TRACTATS ESPECIALS

Volums d'unes 200 pàgines, de 20 x 14, a 7 pessetes

7.—**El naranjo: cultivo y explotación.**—R. Font de Mora, Enginyer agrònom, Director de la Granja-Escola de Burjasot.

8.—**Enfermedades del olivo.**—L. Navarro, Professor de l'Escola d'Enginyers Agrònoms.

10.—**Variación y herencia en los animales domésticos y plantas cultivadas.**—Per D. Josep Fernández Nonidez, Catedràtic de la Facultat de Ciències.

11.—**Labores del cultivo general.**—Per D. Josep Gascón, ex-Inspector del Cos d'Enginyers Agrònoms.

15.—**El Motocultivo: Tractores agrícolas.**—Per D. Antoni Velázquez Díaz, Enginyer Agrònom, agregat a l'Estació d'Assaigs de de Màquines.

Aquesta Revista serveix als seus subscriptors les Publicacions Agrícoles «CALPE»

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

AGÈNCIA DE BARCELONA

Gran Via Laietana, 4 - Apartat 872

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