

AGRICULTURA

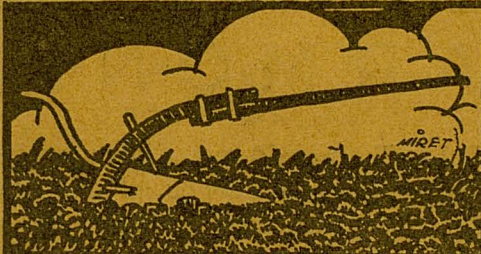
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any VIII 520 de agost de 1924 Núm. 16



Plaguicida

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

Vidicida

Trias per a tenir els vinyars sans i extingir la Fíloxera, Oidium, Mildew, insectes, larves, etc.

Ganadicida

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

Anofelicida

Trias per a matar mosquits i evitar el Paludisme.

Sanicida

Trias 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 resoldrà gratuïtament les vostres dificultats

No són verinosos - No corroïxen

Demaneu nostre fullet

Elaborats per:

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

¡Vinicultors!

Per un treball pràctic és convenient que, en els frassegaments 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 raflats, 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)

Passatge de Gràcia, 88
Direcció telegràfica: KEDEVILA
Telèfon 1335 G.

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28.

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

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

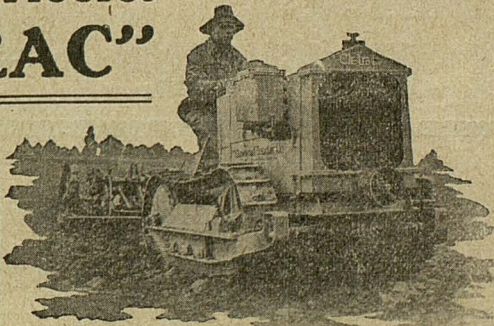
"CLETRAC"

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

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 - Telèfs. 1644 A. i 848 A.
Madrid - València - Sevilla - Lleyda - Salamanca - Toledo

BOMBES CENTRÍFUGUES

GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per
corretja o di-
rectament,
acobrades 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

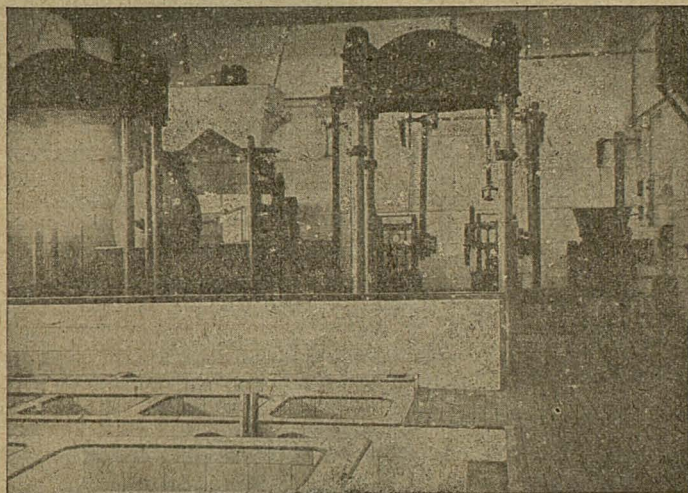
En girgir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

MAQUINÀRIA OLIVARERA

PER A L'ELABORACIÓ D'OLIS

Grans rendiments per a petites i grans instal·lacions

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



Vista general de una instal·lació tipus Industrial i model de «Elaboració oliera» per a un rendiment de 20.000 q. d'olives en 24 hores.

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

Característiques principals de garantia: **QUALITAT - QUANTITAT - ECONOMIA**

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

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

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

Tallers SALVATELLA - Tortosa

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

**EL MILLOR
DESIN-
FECTANT**



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

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

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

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

INSTRUCCIONS PER A L'ÚS

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

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

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

**Representant
general per
a Espanya:**

**Robert
Teschendorff**

**J. A. Clavé, 3, pral.
Barcelona**

En dirigi'v-os 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 : Els mercats que es perden, per *August Matons*. — Un nou mètode per a la recerca d'aliments a més baix preu, II, per *M. Rossell i Vilà*. — La refrigeració dels mostos, per *P. M.* — El conreu del fajol, per *Xavier Riera*. — La brisa en l'alimentació del bestiar, per *A. Cauda*. — Per la regió baixa de l'Ebre, per *M. Flgarot*. — Algunes notes sobre selecció i hibridació, I, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llorç*; Olis, per *Listini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*

Els mercats que es perden

CAP de les nostres produccions agràries d'exportació ha tingut com l'oli la pega de cridar la benèvola atenció dels governants. No creiem pas que aquesta preferència sigui deguda a les seves propietats tacants, o sigui el compliment d'aquella dita catalana—qui remena oli els dits se n'unta—que afirma una solemne veritat. El fet és, però, que d'ençà de la guerra, amb breus interrupcions, el comerç de l'oli ha estat més o menys intervingut fixant preus de taxa, reduint les exportacions, posant limitacions al comerç, etc., amb una aclaparadora arbitrietat.

Tot això, evidentment, no ha estat fet per perjudicar els productors, que els governs no obliden mai. Els governs de Madrid s'han proposat d'assegurar el proveïment del mercat interior i, de passada, d'afavorir la penetració espanyola a l'estranger amb la conquesta dels mercats consumidors, clients fins al moment d'esclatar la guerra, principalment de Itàlia i de França. Aquest era el propòsit.

El propòsit, però, no ha reeixit. Pel que és refereix al consum interior tothom sap com ha anat. En els moments de major rigorisme fiscal, l'oli dolent, immenjable, era venut a preus de taxa mentre l'oli mitjà i el bo no es trobaven i hom era obligat de pagar-los als preus que el govern, ingènuament, havia volgut evitar. La taxa tingué sols la virtut de fer desaparèixer, com per art d'encantament, l'oli comestible; el consumidor, categoria absurda que els governs han curat

sempre i protegit, tot tirant floretes als productors, no guanyà res. Els consells d'aquella estúpida societat anomenada la Única — única potser per les tonteries que deia i proposava amb admirable fecunditat — no serviren per defensar el pobre consumidor, mentre permeteren el frau més escandalós que hom recorda i feren la felicitat de la numerosa classe dels aprofitadors.

Al mateix temps, la somniada conquesta dels mercats estrangers va ésser dificultada pels reglaments i disposicions que es feien per afavorir-la. La impossibilitat de servir els propis mercats féu que França i Itàlia els abandonessin durant la guerra i que els exportadors espanyols poguessin fer un paper no despreciable. Però cal dir que l'augment de les exportacions assolit aleshores no fou pas fruit de la política econòmica entrebancadora instaurada pels governs. Malgrat aquesta política, les condicions eren tan favorables, que l'exportació féu una puja considerable. Els consumidors del món, perduts els seus habituals proveïdors, es dirigiren a Espanya, únic país productor d'oli que podia servir-los, venent aquella repugnància o prevenció que la propaganda interessada i la impreparació dels exportadors peninsulars, havien difós a tot arreu contra els olis espanyols.

L'acció del govern impedí que els exportadors poguessin aprofitar íntegrament les condicions favorables del moment i, ço que és pitjor, en perdurar encara després de la guerra, quan els competidors es llençaren a la lluita per reprendre les posicions perdudes, és a dir, quan era indispensable no sols una absoluta llibertat d'acció sinó una política protectora, ha causat danys que són irreparables.

La conseqüència de tot això ha estat ben clara. Les exportacions espanyoles van disminuint i els mercats conquerits es van perdent.

Les següents xifres donen en quintars mètrics l'exportació espanyola en els últims anys; es veu ben bé el salt ascendent, que coincideix amb la guerra, i la devallada de la pau.

910	393.110	quintars mètrics
911	383.430	» »
912	616.970	» »
913	301.990	» »
914	448.100	» »
915	675.700	» »
916	888.520	» »
917	816.150	» »
918	234.490	» »
919	1.122.718	» »

920	543.200 quintars mètrics
921	480.500 » »
922	464.810 » »
923	468.480 (en els 10 primers mesos)

La devallada és lenta; ni França ni Itàlia s'han alliberat totalment encara del pes de la guerra; però d'aquí a uns quants anys si les coses no canvien, la caiguda de l'exportació peninsular serà completa.

La prova del moviment ascencional de les exportacions totals italianes ens la donen les xifres següents:

912	298.681 quintars mètrics
913	223.403 » »
914	174.393 » »
915	265.598 » »
916	66.267 » »
917	12.229 » »
918	5.241 » »
919	10.896 » »
920	12.356 » »
921	31.988 » »
922	60.418 » »
923	265.737 » »

L'any 1923 Itàlia ha aconseguit novament els quantitativs d'abans de la guerra.

Aquesta penetració italiana significa derrota de l'exportació espanyola. En els moments actuals, a un augment de l'exportació italiana o francesa, correspon una disminució de l'espanyola.

Vegi's en efecte el que està passant als Estats Units que, durant la guerra, foren el gran mercat espanyol. L'oli exportat cap aquell país per Espanya i Itàlia, ha estat:

	<u>Espanya</u>	<u>Itàlia</u>		
913	12.067	85.760	quintars mètrics	
914	12.500	84.570	»	»
915	16.930	89.830	»	»
916	46.710	40.417	»	»
917	122.920	2.129	»	»
918	72.180	1	»	»
919	321.470	406	»	»

	Espanya	Itàlia		
920	86.820	1.318	»	»
921	44.110	?	»	»
922	? (1)	32.179	»	»
923	? (1)	112.295	»	»

És a dir en 1923 Itàlia ha reprès les antigues posicions i les ha superades. Quan les estadístiques espanyoles seran publicades podrem constatar la disminució corresponent a l'augment italià.

¿Com ha aconseguit Itàlia aquesta victòria? De la manera més senzilla: abolint les limitacions establertes durant la guerra i deixant que el comerç es desenrotlli lliurement.

Aquesta cosa tan fàcil és la que no han sapigut fer els governs espanyols.

AUGUST MATONS.

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

II

ELS mètodes exposats en l'article anterior podien agrupar-se en tres categories: una, formada pel mètode de principis equivalents, pel d'unitats nutritives, per l'escandinau i pel de Mallévre. Un altre pel mètode de Sanson, i finalment el de Khün i el de Keller composarien l'últim grup.

Els mètodes que formen el primer grup són tots ells molt senzills i per això el seu ús és, potser, el més generalitzat. Per a aplicar-lo n'hi ha prou amb tenir en compte les dues categories d'aliments: els rics en matèria azotada i els que ho són en matèria hidrocarbonada.

El mètode de Sanson no és pas just. En considerar només el valor de la matèria azotada dels aliments, els demés principis nutritius que contenen queden despreciats, i no obstant, les grases i les matèries hidrocarbonades els animals les aprofitaran almenys com les dels altres aliments, que Sanson suposa abundantíssims i a baix preu en la finca.

(1) Les dades referents a les exportacions als diferents països no han estat publicades encara.

Els mètodes de Khün i de Keller porten una complicació innecessària, pel fet de que aquest autors sembla com si volguessin postposar llurs idees a les realitats mercurials. El mercat, amb els seus preus, funciona segons determinades lleis, i aquestes no són pas les mateixes, ni guarden correlació amb les necessitats fisiològiques i els objectius zootècnics.

De l'aplicació dels mètodes de Khün i de Keller en resulta sempre que l'aliment favoregut és el ric en matèries azotades i en matèries grasses. Però el mercat quasi sempre ens ofereix el blat de moro, aliment ric en hidrocarbonats, relativament car, i en canvi el turtó de cacauet, aliment fortament azotat, a més baix preu, i la pinyolada o sansa, residu carregat de grassa, quasi a donar.

I és que en realitat els principis que amb més quantitat consumeixen els animals són els feculents. Les grasses les han de consumir amb moderació, i les matèries azotades encara amb més baixa proporció.

Per a Khün el valor dels tres aliments susdits, moresc, turtó de cacauet i pinyolada, reduïts a unitats seria:

Moresc	107 unitats
Turtó de cacauet	312 »
Pinyola	80 »

Si aquests aliments per les unitats que contenen, les comptéssim al preu de 40 cèntims una, preu encara una mica més baix del que regeix actualment per la immensa majoria d'aliments concentrats, resultaria que els dits aliments, segons el mètode de Khün, haurien de valer:

			<u>Pessetes</u>
Moresc	107 unitats	× 40 cènts.	42'80
Turtó de cacauet ...	312 »	× 40 »	124'80
Pinyola	80 »	× 40 »	34'00

Els preus vigents d'aquests aliments són 38, 33 i 10 pessetes respectivament, o sigui completament a la inversa de com haurien d'ésser, segons el mètode preconitzat per Khün.

Amb el mètode Keller s'haurien de fer anàlogues consideracions, però més rebaixades, ja que els coeficients per la matèria azotada i per la matèria grassa són més baixos.

I passem, ara, a l'exposició del *Mètode català*. Aquest mètode fa sis o set anys que el vinc exposant en el meu curs de Zootècnia. Els estudiants el coneixen, però no els ramaders, per no haver sigut encara descrit fora de l'aula.

Quan un ramader ha de comprar aliments pot haver de menester tota mena de principis nutritius, o bé tan sols d'un d'ells, i diem un sol perquè els principis no nitrogenats essent de la mateixa categoria, prèvia reducció de son valor calorífic, els principis nutritius queden, de fet, reduïts a dos tipus: azotats i no azotats.

Si el ramader ha de menester solament principis no azotats, llavors s'aplica el mètode de la suma d'unitats nutritives, que el valor termògen dels principis azotats és igual a la dels hidrocarbonats.

La innovació en el *Mètode català* apareix en el moment en què el ramader ha de menester només que matèria azotada. Llavors, es procedeix com en el mètode de Sanson, però amb la diferència de què mentre en aquest les matèries no azotades són despreciades, en el *Mètode català* se les valora, donant-les-hi el preu dels aliments de menys cost.

Per exemple, Sanson diria que el quilo de matèria azotada del turtó de cacauet costa 72 cèntims. Nosaltres objectarem: efectivament, costa 72 cèntims, menys la rebaixa del valor de la matèria no azotada, menys la rebaixa de l'azot que trobarem en els excrements.

Pel *Mètode català* la valor real d'un quilo de matèria azotada de turtó de cacauet, la composició del qual és de 46 per cent de matèria azotada digestible i 36 per cent de no azotada, seria:

Valor de 100 quilos de turtó de cacauet	33'00	ptes.
Valor de 36 quilos de matèria no azotada a 40 cènts. la unitat	14'40	»
Valor de 4 quilos de nitrogen que aniran a parar al femer,		
a 2 pessetes quilo	8'00	»
Valor de 46 quilos de matèria azotada	10'60	»

La matèria no azotada i l'azó del femer valen 22'40 pessetes, les quals s'han de restar de les 33 a què costa els 100 quilos de turtó, i, per consegüent, queden 10'60 pessetes, quantitat que representa el valor dels 46 quilos de matèria azotada.

De manera que en realitat el preu d'un quilo de matèria azotada de turtó és de 23 cèntims, i no de 72 com pretendria Sanson i, abans que ell, Boussingault. En efecte; la matèria azotada d'un aliment no la venen separada dels demás principis com la tallera ven carn separada dels ossos. És necessari comprar amb la matèria azotada l'altra que no ho és. I com que la matèria no azotada, sigui produïda a la finca sigui comprada al mercat, té un valor positiu, just és considerar-la.

El mateix s'ha de procedir amb l'azot que es trobarà el femer. Sabem que els fems llur valor real el tenen pel nitrogen que posseeixen, no per llur massa. El nitrogen dels fems havent de provenir necessària-

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

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

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

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

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

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

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

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

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

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

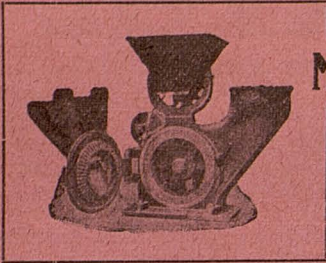
Productes Enològics

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

JOSEP EZQUERRA LASPALAS

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

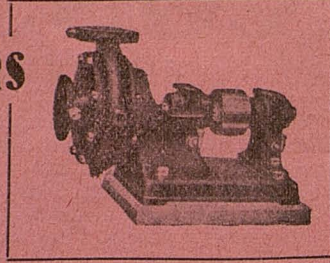
en dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



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 garbellen
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:

Passeig de Gràcia, 76



Telèfon: A 1944

Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

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

Grans existències en material de

CIRURGIA I VETERINÀRIA

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

ment dels aliments, és lògic que si aquell adob té un valor, el qual procedeix de certs aliments, que es descompti del preu que costaren al comprar-los. En determinades explotacions els fems poden no tenir cap valor; llavors no hi ha lloc al descompte.

En el capítol de la recerca dels aliments més econòmics hi mancava en veritat, un mètode que s'ajustés a les necessitats pràctiques, completament desposseït de rigidesa, prou flexible per adoptar-se a totes les circumstàncies de qualsevolga explotació pecuària.

Nosaltres pensem que amb el *Mètode català* hem trobat la manera de poguer apreciar amb justesa la valor dels aliments.

M. ROSSELL I VILA

La refrigeració dels mostos

Les llevadures i els diversos ferments que transformen el raïm en vi el caracteritzen d'una manera tan intensa que és no sols útil sinó també necessari de conèixer les millors condicions en les quals deuen trobar-se per desempenyar completament llur tasca. Entre aquestes condicions, la temperatura favorable presenta una considerable importància.

Hom pot afirmar abans de tot que les temperatures elevades són perjudicials a la bona marxa de la fermentació i per consegüent a la qualitat del vi obtingut. Al voltant de 40 graus la llevadura sofreix, al principi, en la seva activitat, que disminueix d'una manera notable dels 35 als 37 graus i sobretot en la seva vitalitat, car cap als 40 graus, algunes varietats de llevadura cessen de treballar i a voltes moren; d'altres resisteixen però no reprenen llur acció fins després d'un sensible rebaixament de la temperatura.

Junt amb la llevadura viuen nombroses bactèries que tenen com a temperatura òptima 37-38 graus. Si el most no és àcid, els microbis inútils i perjudicials es desenrotllen d'una manera tan intensa, mercès a l'elevació de la temperatura, que molesten amb llur número i amb llur acció la proliferació de la llevadura la qual es desenrotlla amb dificultat després i tot de la refrigeració del most.

La temperatura elevada, demés, afavoreix o augmenta la pèrdua d'alcohol per evaporació, i el *bouquet* i el gust de fruit s'atenuen en una proporció notable.

Tals elevacions de temperatura es produeixen durant les tardors càlides i sobretot en mostos rics en sucre i posats en envasos de grans dimensions. El calor produït pel desdoblament del sucre és tan gran que la refrigeració per les parets esdevé insuficient.

En la pràctica per obtenir bons resultats es pot admetre que pels vins comuns cal que la temperatura del most en fermentació no arribi als 37 graus, i pels vins fins, 33 ó 34. Per aquests és més convenient que no passi ni tan sols dels 30.

Quan es considera l'enorme diferència existent, des del punt de vista de la riquesa alcohòlica i de la facilitat de conservació, entre els vins procedents de mostos refrigerats i els que procedeixen de mostos no refrigerats o refrigerats massa tard, hom arriba a la conclusió de la necessitat de la refrigeració.

Aquesta refrigeració deu ésser feta a la temperatura de 32 graus i sobretot abans que el most hagi arribat als 37 graus, i pot ésser feta fins per sota del 20 graus sense perill de perjudicar la regularitat de la fermentació; s'obté, al contrari, un augment en la riquesa alcohòlica del vi.

Amb una bona instal·lació aquesta refrigeració s'opera amb molta facilitat sobre grans quantitats de líquid, ocasionant despeses insignificants si es tenen en compte els aventatges que procura.

Actualment la pràctica de la refrigeració és completament generalitzada en els cellers de l'Argentina i de l'Argèlia. S'obté un refredament ràpid a temperatures relativament baixes, sense fort consum d'aigua, amb aparells apropiats entre els quals, per exemple, cal fer menció del refrigerant capillar Lawrence.

L'adopció de la refrigeració a Argèlia ha fet desaparèixer la fermentació manílica que era abans molt freqüent. Amb ella s'obtenen, avui, vins més fins i de millor conservació, car les temperatures poc elevades eviten el desenrotllament dels ferments dolents particularment perjudicials al vi durant la fermentació secundària.

P. M.

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.

El conreu del fajol

Bromatologia i economia de la planta

FET l'estudi cultural en l'article anterior, ens resta ara fer l'estudi bromatològic i econòmic per a que aquesta monografia sigui quelcom real, que assoleixi ensems el doble concepte teòric-pràctic.

En l'estudi crític dels aliments generalment emprats, sovint s'arriba a resultats contradictoris, deguts primerament a una mala interpretació dels fets que avalen l'efectivitat d'aquell aliment, i després al desconeixement absolut de la composició química digestible de l'aliment que es va a emprar, i preu a què resultaria l'unitat nutritiva, comparativament als altres aliments existents al mercat.

Es per això que en parlar del fajol i esmentar els efectes alimenticis que en les diferents espècies animals hom ha pogut constatar, tenim especial interès en publicar ensems unes quantes composicions corresponents a diferents estats del seu aprofitament, per si poden ésser una orientació.

La farina continguda en aquest aquatil, per la gran analogia de la seva composició a la majoria de les gramínies, ha donat lloc a que no obstant i pertènixer a la família dels polígons, s'hagi classificat entre els cereals.

Diferents autors estrangers han fet d'aquesta farina un anàlisi químic-biològic ben seriós, no obstant i ésser un aliment relativament secundari, ço que encara dóna molt més valor a llur treball d'investigació.

El rendiment en farina, segons Arpin, és de 70-75 per 100.

La composició d'aquesta farina és molt variable segons els autors.

Segons GRANDEAU		Segons BOUSINGAULT	
	%		%
Aigua...	13'80	Aigua...	13'00
Cendres...	1'80	Sals minerals...	2'60
Matèries proteiques...	10'10	Matèries azotades...	13'10
Cellulosa...	8'00	Cellulosa...	3'50
Matèries amilàcies...	43'80	Extractius no azotats...	64'00
Matèria grassa...	1'10	Matèries grasses...	3'90

Schener i Grimmer han trobat en el fajol enzimes proteolítiques.

Segons Ritthansan, la substància azotada està en gran part consti-

tuïda per glutin-caseïna, mentre E. Fement diu que està constituïda per fibrina i fibrin-caseïna.

Els extractius no azotats, en gran part estan constituïts per midó, 78 per 100; sucre, 0'9 per 100 i 2'9 per 100 de goma.

En la matèria grassa Stelwac va trobar-hi, demés de les grasses neutres, àcids grassos lliures i 1'88 per 100 de lecitina.

Les cendres són molt riques en anhídrid fosfòric, potassa i magnèsia.

Es, doncs, la farina en qüestió un aliment ben acceptable, que bé es mereix entrar en les nostres explotacions ramaderes.

Actualment, a les comarques catalanes on és més o menys conegut, és consumit baix dues formes diferents: directament en gra, per a alimentació de l'aviram, entrant en la ració en la proporció d'una meitat per a la recria de pollets i d'un terç per a l'aviram en plena explotació; en qualsevol d'aquestes dues funcions econòmiques, forneix excel·lents productors i demés sembla que actua d'estimulant en la posta.

Reduït a farina és consumit en la recria de porcells, també amb òptims resultats. No coneixem pas altres dades a Catalunya.

A Itàlia, el Dr. E. Pott parla amb elogi d'unes experiències fetes en l'engreixament de vedells en les que s'obtingué una carn molt blanca. En l'engreixament del porc és considerat a Itàlia com aliment de primer ordre, tant per a la recria com per a la reproducció i engreixament. Als cavalls se'ls dona en la proporció d'un terç i sembla que un excés els fa suar i torna lluent el pèl. En les vaques lleteres, segons aquest mateix autor, un excés pot arribar a disminuir la producció de llet i influir en la composició de la mantega, disminuint la proporció d'oleïna i augmentant la quantitat d'àcids grassos volàtils.

A França, segons Guoien, sembla que entra a formar part de l'alimentació de bous, moltons i porcs.

Entrem a parlar ara d'una altra utilització generalitzada en molts països amb algunes dades que esmentarem per la seva possible aplicació a les nostres comarques. L'utilització en farratge: verd i sec.

Segons el gran bromatolòleg ja esmentat, el Dr. E. Pott, la varietat especialment indicada per a farratge és el *Pol. Fag. argenteum* o *Fag-esculentum argenteum*.

La composició d'aquest farratge tallat en plena floració, segons el mateix autor és:

	%		%
Matèria seca... ..	16'40	Extractius no azotats... ..	7'60
Id. azotada... ..	2'50	Cellulosa	4'50
Id. grassa... ..	0'60	Cendres... ..	1'20

Segons P. Baessler, de la matèria azotada total el 18 per 100 és constituït per proteïna i el 10 per 100 per matèria no proteica.

En quant a digestibilitat és molt semblant al trefle violeta.

Sembla que en forma de farratge verd i en plena floració, el mengem bé totes les espècies animals, però començat a granar, mostren una certa resistència a consumir-lo.

La fenificació és bastant difícil. La composició d'aquest fenc, segada la planta en plena floració, segons W. Henneberg, és:

	%		%
Matèria seca... ..	90'30	Cellulosa	32'10
Id. Id. azotada... ..	10'60	Cendres.	6'90
Id. no azotada.	40'70		

Ara bé, per a conservar el fajol segat durant la floració, serà preferible ensitjar-lo.

Segons Baessler, el fajol ensitjat conté:

	%		%
Matèria seca... ..	23'00	Extractius no azotats... ..	9'30
Id. azotada	3'70	Cellulosa	6'70
Id. grassa... ..	1'20	Cendres.	2'20

En aquesta forma és menjat amb molt de gust principalment pels bovins.

No cal esmentar aquí la gran importància de les plantacions de fajol per a l'aprofitament de llur flor en els grans centres d'apicultura, contribuint així al crèdit de llurs marques.

En aquests últims anys ha entrat també en l'ornamentació de parcs i jardins, donant als parterres, amb llur flor blanca, un bell aspecte de formosa nevada en ple istiu.

Resumint, direm que creiem es tracta d'un conreu excellent a totes aquelles comarques les condicions climatològiques de les quals corresponguin a les ja esmentades; que emprat en la alimentació del bestiar resulta un aliment més excellent encara, guaitant sempre, però, aquelles normes generals que ja han esdevingut elementals en alimentació. Així, el procés d'adaptació a aquest aliment, deurà ésser regular i sistemàtic. En lo possible es procurarà donar-lo degudament, molt i més o menys cuit, segons les espècies animals. La ració es formarà sempre a base de dos o tres aliments complementaris, segons les normes

de racionament. Aquesta circumstància tindrà més interès encara, quan es dongui en forma de farratge verd o sec.

Una quantitat arbitrària, lo mateix que en els altres farratges, suposaria una propensió voluntària a la diarrea, inflamacions vesciculars de la pell, erupcions tinyoses, que campen principalment sobre els bovins, constituint una veritable malura: el *fagopirisme*.

Aquesta malura és el gran argument de molts autors per a combatre aquest conreu.

El fet és que es tracta d'una malura força desconeguda, almenys clínicament. Veiem ço que diu el gran patòleg Damman:

«Un fungus i les seves espores colpeixen el fajol i són la veritable causa del fagopirisme.

»Aquest fungus i aquestes espores influeixen en el gust i la seva acció nociva es pot explicar en la descomposició de la part colpida amb desenrotllament del ptomaina verinosa.

»Així s'explica que el fajol no sempre sigui verinós, ço que depèn de climes, localitats, anys, etc.»

Aquest criteri tan seriós com franc, creiem que és la última paraula en parlar de fagopirisme, mentre la veritable causa resti un de tants secrets de la química biològica.

XAVIER RIERA

La brisa en l'alimentació del bestiar

L'aprofitament dels sub-productes de les indústries rurals no és gaire complet a Catalunya; ni la sansa ni la brisa, per no citar més que els dos de major importància, són utilitzats en la forma deguda. Creiem per això d'utilitat traduir de la revista italiana «Il Coltivatore» un breu article que tracta de l'aprofitament de la brisa en l'alimentació del bestiar, tema que ja ha estat estudiat altres vegades a les planes d'AGRICULTURA, però que cal tractar sovint, única manera de fer interessar els lectors. Heu's aquí l'article:

No hi ha dubte que els productes del cep poden ésser utilitzats en l'alimentació del bestiar; la qüestió ha estat resolta ja en les èpoques de crisi vinícola deguda a sobreproducció.

En un fulletó del Dr. Somma, publicat en 1904, l'argument és extensament tractat i les conclusions a les quals arriba l'autor demostren que l'ús de brisa destil·lada en l'alimentació, és útil.

Els anàlisis de Somma i de Mensio donen la següent composició a la brisa:

	Brisa destil·lada sense gr.net)	Brisa destil·lada (amb granet)
Aigua... ..	56.98	59.10
Cendres	4.62	9.05
Albuminoides	11.02	9.99
Cellulosa	46.12	47.93
Extractius no nitrogenats	24.43	23.71
Grasses	8.43	5.12

Anàlisis anteriors d'altres autors porten les dades següents:

Albuminoides	3.70	12.90
Cellulosa	4.10	22.10
Extractius no nitrogenats	10	34.35
Grasses	1	5.75

Menzio i Niccoli, en llur *Manuale* de l'alimentació del bestiar, atribueixen una digeribilitat del 50 per cent als principis continguts a la brisa, i comparant aquesta composició amb la del fenc de qualitat mitjana, es troba que la brisa té un valor nutritiu igual a la meitat del valor d'aquest fenc. La relació nutritiva de la brisa és 10,2; les unitats comercials, 30,28' i el seu valor com a farratge és d'unes 3,03 lires per quintar.

Per tant, sovint convé de consumir la brisa a la quadra en lloc de vendre-la a les facines.

Sola, però, la brisa no constitueix un aliment complet o suficient; és necessari afegir el 5 per cent en pes de turtós (Müntz) o melassa. La Sucrera de Spinett, a Marengo (Alexandria), fabricà des de fa alguns anys un aliment concentrat a base de brisa i melassa.

Cornevin aconsella pels bòvids els següents tipus de racions

I.

Brisa... ..	8 quilos
Boll	2 »
Fenc d'alfals	12 »

II.

Brisa	15 quilos
Fulles de morera	7 »

Pels animals a l'engreix:

I.

Brisa	3 quilos
Turtó de lli	1 »
Segó	0,5 »
Fenc de veces i ordi granat	12 »

II.

Brisa	6 quilos
Turtó de cotó	1,2 »
Fenc d'alfals	8 »
Blat de moro	1 »

Muntz ha demostrat la utilitat de la subministració de 4 quilos de brisa al dia, per ovella. Els cavalls també suporten bé l'alimentació a base de brisa, melassa i civada (Papelier).

També a Asti, el Senyor Boano, ha trobat convenient l'alimentació amb brisa als animals a l'engreix i als de treball.

Marchi, en base a experiències, afirma que la brisa ha servit per a fer la ració més rica en principis nutritius i que les vaques així alimentades han augmentat de pes; aconsella de 8 a 10 quilos per cap.

El granet és recomanat per a l'alimentació de l'aviram i dels conills. El Doctor Oliva ha experimentat també l'alimentació amb raïm i ha obtingut resultats econòmics positius.

Hi ha la qüestió si la brisa pot fer mal al bestiar. Ha estat constatat que el raïm i els sarments verds provoquen diarrees i que la brisa, al cap de temps, irrita les vies intestinals i que detura o disminueix la producció de les gallines ponedores. Cal recordar que el raïm conté tartrats i sals de magnèsia, que són laxants; el mateix passa amb la brisa. Els sarments llenyosos, en canvi, contenen taní, que és astringent.

Els productes de cep són rics d'àcids que dissolen les reserves animals i per això consumeixen calor, és a dir, produeixen fred. Són veritables refrigeradors. D'altra banda, les pallofes contenen matèria colorant vermella, productora de calor.

En general, la pobresa de principis albuminoides i de grasses fa que els productes del cep s'hagin de considerar com boníssims aliments per al bestiar; és indispensable, però, d'usar-los barrejats amb aliments concentrats que els completin i en disminueixin el possible l'efecte perjudicial.

A. CAUDA

Per la regió baixa de l'Ebre

LA mosca oleària poc quefer té enguany a la comarca tortosina, car la seca li ha dèstorbant les seves malifetes; les poques olives que per raresa s'aguanten dalt d'un benaventurat arbre, no es troben en condicions per ésser parasitades, perquè totes elles estan arrugades com a panses; la pulpa és tan escatimada que l'insecte amb el seu instint, ha comprès no devia desovar al fruit, perquè el cuc no trobaria ni prou carn ni prou espai per evolucionar convenientment.

En canvi el brunzir d'aquests dípters revoletejant pels garrofers, manifesta ben clarament el que cerquent per aquells encontorns: la gota de la garrofa; gota abundosa des dels voltants de Sant Jaume fins que es barrusquen, excessivament ensucrada, que tots els matins penja a l'extremitat inferior del fruit, emulsió del sucre de la garrofa amb la precipitació de l'aiguatge que té lloc la major part de dies des de boca de nit fins bon després de l'eixida del sol.

Humitat i dolçor; ve't aquí les dues coses amades d'aquests insectes; ara treiem conseqüències. Per això hi ha divisió de parers en els sistemes Berlese i Lotrionte per combatre la mosca, essent molts els que creuen que en anys humits deu donar-se la preferència al Lotrionte, però en comarques seques el Berlese pot donar millors resultats. No és de creure que enguany pugui treure's cap demostració dels oliverars experimentals, però què hi fa això; és tanta la paciència que tenim els pagesos, que res ens farà esperar un any més; ja hi estem fets.

La secada ha perdut la collita de les olives, és veritat; els agrònoms recomanen treballar amb sovintesa el terreny per combatre-la, a fi de tallar l'evaporació per capilaritat com matar les herbes que poden robar la poca humitat que hi hagi, afeblint més i més l'arbre; d'ací ve el *dry farming*.

Ara bé: Aquest any les llaurades i cavades tan se val fer-les com no; les arbreries més mal portades, aquelles que cada dos anys sols reben tres llaurades, enguany semblen vilars models, el terreny està net d'herbes, ni les brasseres ni l'agram, ni la canyota es veuen per cap lloc; és un encant, un miracle; fins la terra no està afeixegada com si estigués treballada de pocs dies, i la secada és tan gran que ja poden afonar que res d'humitat es troba, no comprenent com els arbres encara aguanten les fulles, si bé hi ha finques que amb un llumí cremariu tota l'heretat; per ço molts pagesos al veure tanta desfeta arrencen les espatlles, i desencoratjats no pensen tornar a l'oliverar fins que una pluja hi faci tres pams de saó.

També els arrossers es queixen de la manca de pluges, de la seca no, perquè l'arròs des de que es sembra fins que es sega vegeta poc més o menys en una doblada d'aigua de quinze centímetres; diuen que la planta no treballa com cal, perquè encara l'aigua del cel no li ha rentat la cara. No està malament que diguéssim; el fet és que aquest cereal que ací es cultiva intensivament, ho i podríem dir exagerat, enguany no respon a la cura dels pagesos; la planta no ha goixat com deuria, ni hi ha la palla corresponent als adobs invertits, perquè enguany tothom ha adobat més fort que de costum, esperançats d'obtindre el màxim de collita, i per fi de festa, sembla que una malaltia vol comprometre la collita fallant el gra.

Quina malaltia és? Els tècnics per ara no ho han aclarit; els uns l'anomenen *brusone*, els altres *puccidia*, els altres *fusarium*, d'altres la classifiquen com un accident, i per fi, els pagesos l'anomenen *moscot*; és a dir, tants caps tants barrets i... ¡si en fa d'anys que va la cosa; té molt molt d'aparegut amb lo passat amb el flagell de la llagosta i l'antiga Mancomunitat!

Potser ara amb la nova reforma dels Consells provincials de Foment traurem l'aigua clara, perquè ara ja no dominarà el parer *dels savis* com eren nomenats aquells vocals que aportaven dins aquells organismes el seu concurs desinteressat, tal volta insuficientment científic, però sempre amb bona voluntat i encertadament.

Es de suposar que la Granja Arrossera de Catalunya deu estudiar la malaltia i àdhuc trobar una solució; estarem al tanto, i lo que *suene sonarà*; al seu temps ja en parlarem; per ara sols podem avançar que les plantes de terrenys pantanosos conegudes per senills (carrizos) des de primers de juliol estan farcides d'aquesta malaltia, a les fulles es presenta per l'estil de la roja i bé podria ésser que aquesta planta espontània hagi sigut la causa de la invasió als arrossers.

M. FIGAROT

Algunes notes sobre selecció i hibridació

I

D'ençà d'uns quants anys, el món científic agrari s'ha llençat amb apassionat interès als estudis de genètica i selecció. Val la pena per això de dedicar unes notes de divulgació per a explicar als nostres lectors ço que es persegueix amb aquests treballs i també, breument, com se porten a cap.

La selecció té per objecte el millorament de les plantes conreades;

ço és, l'exaltació de llurs qualitats i la reducció de llurs defectes, i pot fer-se tant en els vegetals que es reproduïxen per llavor com en els que es multipliquen per bulb, estaca, empelt, etc., ço és que es multipliquen agàmicament.

Aquests últims, però, estan poc subjectes a variacions i solament sofreixen modificacions per acció de l'ambient en el qual són conreats. No varien, doncs, per una força natural que ells portin a dins, sinó per influència dels agents exteriors.

Així, una varietat de cep no canvia si es multiplica per murgó o per estaca, però si les noves plantes obtingudes es porten en climes o terrenys diferents d'aquells on es van produir, poden sofrir importants modificacions tant en sentit progressiu com regressiu.

Hi ha d'això un cas ben conegut que pot citar-se entremig de mil altres. A Andalusia existeix una varietat d'oliveres, la *Manzanilla*, que és probablement la que dona els fruits més grossos del món. Transportada a Catalunya, a Itàlia, als Estats Units, és a dir, en lloc diferent de l'originari, la manzanilla dona fruits molt més petits. Però hi han casos de millorament, que són els que s'utilitzen i els que es cerquen.

Sovint s'usa introduir de l'estranger o de regions llunyanes noves varietats de plantes de les quals s'ha lloat la productivitat, i que conreades en el nostre clima no donen els resultats esperats. Això depèn essencialment de les condicions diferents del clima, del terreny, etc., en les quals la planta és portada, que poden no ésser-li favorables; i la degeneració és més freqüent quan es porten plantes de climes càlids a climes frescos, de terrenys fèrtils a terrenys pobres, de terres fondes a terres superficials, de llocs humits a llocs secs, etcètera. En canvi si de llocs pobres, secs, etc., es porten a llocs fèrtils, frescals, etc., la varietat degenera molt poc, no degenera o millora.

Per això pot dir-se en línia general que abans d'introduir varietats foranes cal pensar en millorar les indígenes.

En la reproducció per llavor, en canvi, les variacions són, en general, més fàcils i més fondes encara que no hi hagi canvi d'ambient, sobretot si té lloc la fecundació creuada, ço és, si les flors d'una planta són fecundades amb polen d'altres flors de la mateixa planta, o millor de plantes diferents. Les llavors que s'obtenen són millors i donen origen a plantes més robustes i més resistents als agents atmosfèrics.

La selecció es funda es pot dir en la reproducció per llavor.

Si es vol, per exemple, millorar una classe de blat es comença per escollir en el camp en el qual es conrea, la parcel·la on el cereal ha assolit major desenrotllament i es presenta millor. Quan el fruit és madur es procedeix a la recollida a mà de les espigues més ben confor-

mades, més plenes, prenent-les principalment de les plantes més fortes, no volcades, i que més han fillolat. Aquestes espigues es baten i s'esculleixen les llavors més desenrotllades utilitzant un cedaç o una garbelladora.

Les llavors així obtingudes perfectament fetes, estan evidentment en les millors condicions per donar plantes vigoroses i abundantment fructíferes. Si les cultivem en terra de bona qualitat, ben adobada, etc., reproduiran plantes i espigues que per desenrotllament i productivitat se semblaran a aquelles que originaren les llavors i veurem així repetits en la parcel·la sembrada, els caràcters de les espigues escollides. En aquesta nova parcel·la la selecció pot continuar-se encara. Es comprèn que entremig de tantes espigues n'hi hauran algunes—moltes o poques, car en això entra un xic la fortuna—que per desenrotllament i riquesa estaran per damunt de les altres i contindran més llavors que aquelles de les quals procedien les llavors que les originaren.

Escollint aquestes espigues en la manera dita i continuant a repetir varies vegades la selecció, podem arribar a millorar una varietat augmentant-ne notablement la capacitat de produir.

La selecció, però, pot anar encaminada no sol a exaltar la productivitat d'una planta sinó també a intensificar un caràcter determinat, per exemple, la resistència al volcament, la composició dels fruits, etc. En tots els casos es procedeix més o menys de la manera dita, escollint, però, les llavors que presenten més accentuat els caràcters que interessin al seleccionador.

Si, per exemple, volem accentuar en el nostre blat les seves aptituds a la panificació, caldrà, un cop escollides les millors llavors, fer una altra selecció consistent en eliminar les llavors dures, deixant les que siguin riques en midó. Els blats rics en midó són indicats per a la panificació, mentre que els durs—rics en gluten—van més bé per fer pastes. La separació d'aquestes dues menes de llavors pot fer-se examinant-les per transparència: les glutinoses (dures) són transhúcides, mentre les amidàcees són opaques. El mateix mètode és usat per l'arròs.

Cal afegir que de vegades hi han propietats que en certa manera són complementàries; així els blats durs són normalment menys productius que els altres i per això l'augmentar indefinidament una de les característiques vol dir reduir la característica complementària. Però aquesta és una qüestió que interessa més al científic seleccionador que no al pagès.

Hem dit les normes essencials de la selecció i podem dir ara, per acabar, que el pagès les hauria de tenir sempre presents i practicar-les amb rigor. La influència de la llavor és grandíssima en la producció;

per això el cultivador ha d'usar llavor seleccionada. Si no pot procurar-se-la d'una institució que ofereixi garanties, se la pot produir ell mateix procedint com s'ha dit, reservant per la sembra una llavor escollida, la millor que les seves terres hagin produït, o, més racionalment encara, destinant un tros de la seva finca, el més fèrtil, el més curat, a la producció de la llavor que necessitarà per a la sembra de la resta.

Es un fet demostrat que el sol empleu de llavor seleccionada—en el cas del blat, per exemple—sense recórrer a cap més variació en els mètodes de conreu, eleva el rendiment per hectàrea de 3 fins a 5 quintars. Això vol dir que Catalunya, adoptant rigorosament la selecció, ço és, emprant per la sembra solament llavor seleccionada en la forma senzilla que hem indicat, arribaria a produir la meitat més del que ara produeix, reduint quasi a zero les importacions de blat.

Les institucions científiques procedeixen, però, d'una manera més complicada del que hem dit per fer la selecció, car cerquem també plantes que presentin un major número de caràcters i propietats pròximes a la perfecció. N'hi ha prou amb dir que es té present: alçada i pes de la planta, pes mitjà de la palla per decímetre; el seu diàmetre al segon entrenús i a la base; alçada de l'espiga completa; alçada de la porció fèrtil del ràquis (part de la palla damunt la qual neixen les espiguetes); alçada del ràquis complet. Densitat i pes de l'espiga, número total de les espiguetes i número de les fèrtils. Número d'aquestes amb un, dos, tres, quatre, i cinc flors fèrtils. Pes total dels grans i pes mitjà d'un. Llargada i amplada mitjanes dels grans. Resistència al rovell. Llargada de les arestes, aspecte del gra, malalties, etc.

AGRICOLA

COMENTARIS

Les fruites

D'una conferència burgesa aprenem que el cultiu dels fruiterars californians deu el seu origen d'unes missions religioses, prenent peu les explotacions en l'any 1850, el punt de representar ara un ingrés anyal de tres cents milions de dòlars.

El conferenciant, senyor Braceras, glossant la puixança del país, diu: «Es desconeix allí (a Califòrnia) el pauperisme; arreu es nota el progrés. Xalets netíssims plens de comoditats, llum elèctrica, telèfon, banyeres; prats de verdor i flors, i automòbils que transporten els obrers a les fàbriques i magatzems!

Digué Wilson que Nord Amèrica comptava amb mitjans com cap altre país del món: 18.000 empleats tècnics que reparteixen arreu ensenya-

ments i arreu milloren les pràctiques. Transports rapidíssims i econòmics.

Concursos i exposicions; lleis de protecció i vigilància; cultiu, poda, fertilització i desinfecció dels arbres; estives on es seleccionen els fruits per a conserveria o consum directe. Espòrtules i caixes d'embalatge models, baratíssimes i de bell veure.

Extensió dels conreus?

Cirerers.	3,446	hectàrees
Pruneres	47,210	»
Pomeres... ..	13,460	»
Nogueres	19,400	»
Pereres... ..	9,040	»

Una llei intervé les condicions dels fruits per a les vendes: maduració (no remadur); bon color; qualitat uniforme; deslliurats d'insectes i fungus, putrefacció i macadures; lliures del dany de gelades, rostitures de sol, grossor general uniforme en cada embalatge.

Institut Internacional d'Agricultura

Fou fundat a Roma el 1905 amb convenció de varies nacions, Espanya entre elles, i mercès al primer valiment econòmic de trescentes mil lires anyals ofertes pel rei d'Itàlia.

Actualment hi estan adherits 72 Estats i en l'Assemblea de Roma, reunida del 2 al 9 de juliol passat, 57 nacions hi enviaren delegats.

El caràcter de l'Institut és per ara purament informatiu i estadístic, i el pressupost de despeses puja a tres milions quatrecentes mil lires. Amb l'aportació de les institucions lliures, des d'ara admeses, augmentarà la vàlua de l'Institut.

En la darrera Assemblea preponderaren les delegacions nordamericanes, un dels quals representants afirmava parlar en nom de 4.000,000 d'agricultors.

Espanya contribueix amb 80,000 pessetes anyals.

L'electricitat i les plantes

De temps era coneguda la influència de l'electricitat sobre les plantes; però sols recentment hom ha arribat a conclusions dignes de consideració i que poden tenir una extensa aplicació pràctica.

Per això ha estat necessari, però, de canviar l'orientació de les recerques. Un savi italià, Albert Pirovano, ha observat que l'aplicació directa del corrent elèctric a les plantes no produeix resultats i menys encara aplicant-la a la planta o a la llavor, que són éssers ja formats. Ell ha pensat d'utilitzar l'electricitat dinàmica per inducció, fent-la actuar damunt l'òvul i el polen, és a dir, damunt els elements sexuals, per modificar-los abans de llur unió.

Amb aquest sistema ell ha pogut obtenir resultats sorprenents: retardament en la floració, fructificació primerenca, nanisme, canviament de color i forma de la flor, canviament de forma i color dels fruits, augment de fructificació, modificació de la vegetació, etc.

El Govern italià s'ha interessat de seguida d'aquests experiments i

ha posat a la disposició del savi un laboratori complet perquè pugui continuar les seves recerques, que seran fetes sobretot damunt als arbres fruiters.

Hom comprèn de seguida la importància enorme d'aquests estudis. Pensant només que en ço que ens interessa més directament, nosaltres desitjaríem que el savi italià pogués trobar un ametller que florís tardanament; hauríem acabat de perdre les collites per les glaçades.

La carn congelada a Paris i a Barcelona

D'el 24 d'abril ençà, s'han destinat 149 taules dels mercats de Paris a la venda al detall de carn congelada. La major part d'aquestes places han estat sollicitades per grans societats d'importació, una sola de les quals n'ha obtingut més de trenta.

Els importadors afirmen, i es bo de creure, que la carn congelada consumida actualment a França és de qualitat força superior a la que era introduïda durant la guerra.

D'això es pot deduir que el públic francès que ja s'havia habituat de temps al consum de carn americana com una necessitat derivada de l'encariment d'aquell aliment enfront dels recursos dels consumidors, referma d'una manera contundent el seu dret a ben nodrir-se.

A Barcelona, que amb tot i ésser un dels llocs de la península on les classes treballadores consumeixen més carn (de carn bovina solament es consumeixen anyalment uns dotze milions de quilos), distem molt dels promitjos de consum per habitant d'altres països de raça físicament més forta, caldria que ens preocupéssim, com la Municipalitat parisencà, d'un problema d'una tal importància.

Tots recordem com l'any divuit es facturaren amb destí a nostra ciutat unes poques remeses de carn frigorífica. Als escarafalls primicials d'un públic no avesat, escarafalls de ben poca importància, degueren ajuntar-se una tal sèrie d'obstacles per a regularitzar les remeses, que ben aviat a Barcelona, de la carn congelada no s'en cantà gall ni gallina.

I és ben mortificant de veure com a les ciutats franceses poden menjar la carn, sovint *dues pessetes* per quilo més barata que nosaltres, tinent en compte la diferència dels canvis i la igualtat de qualitat.

Bé prou sabem que tant a l'Argentina com a l'Uruguai, com a Austràlia i als Estats Units trobaríem la bona carn a baix preu, però cal anar amb compte en no ferir els interessos dels senyors potentats de les regions ramaderes espanyoles, que fet i fet saben escudar-se rera un un aranzel com un vulgar català.

El Barszcz

En un dels números passats sortíem amb un mot estrany: el moskonfyt, avui venim a treure'n un de força més enrevessat; el *barszcz*.

A pagès hi ha una pila de productes que s'acostumen a produir solament pel consum de la finca: els farratges verds de les finques vallesanes i del Maresma, per citar un exemple. D'altres, com les verdures, han de vendre's en un moment donat a preus desesperants, si és que no es volen perdre bous i esquelles.

Are bé; si ens trobem un any amb un estoc de farratge verd so-

brer, prou bé que sabrem donar-li una sortida destinant-lo a la feni-
ficació. Amb les verdures que no valguessin la pena de vendre-les pel
seu baix preu, en podríem fer conser-ves casolanes; amb la llet sobrant,
mantegues, formatges, etc., i així trobaríem sortides més o menys via-
bles per a una bona part dels productes sobrers, transformant-los en
altres de més fàcil conservació, una bona part de les vegades amb
l'ajut gentil i gratuït d'uns petitíssims éssers vius, llevadures, mit-
jançant processos de fermentació.

Avui en parlarem d'una desconeguda absolutament al nostre país,
popularíssima en canvi a Polònia, de l'idioma de la qual n'havem en-
matllevat el nom.

Els polonesos per a elaborar el seu *barszcz* nacional, parteixen de
les remolatxes vermelles sotmetent-les a un procés de fermentació.

Ben netes les bledaraves, les tallen a llesques i les posen en gerres
de terrissa, recobrint-les d'uns quants centímetres d'aigua i collocant
les gerres en els llocs més calents de llurs cases, de preferència les
habitacions del migdia o també a les cuines, vora les llars del foc.

Promptament es declara una franca fermentació del suc endolcit,
que durarà d'uns deu a quinze dies, passats els quals es cola tot plegat
al través d'uns sacs ben tupits.

D'aquesta manera, s'obté un líquid rogenc, força perfumat, viscos
com oli, d'un gust força agradable que és a la vegada dolç i acidulat
(agre-dolç).

Aquest suc, embotellat curosament, és el tradicional *barszcz* polo-
nès, no en malparléssiu pas públicament i si alguna vegada fossiu
convidats a tastar-ne alguna sopa (una de les maneres de consumir-lo)
vos prec ingènuament que d'una manera discreta me'n fessiu saber
vostre parer.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

El gran temps per batre, car la secada ha persistit arreu, a excepció
dels últims dies en algunes comarques on les pluges han estat fortes,
massa i tot, i han anat acompanyades de pedra que cap al costat de
Manresa ha esmicolat els vinyats.

En els demés aspectes, som a trobar ben poques variacions, perquè
no acaben d'activar-se els negocis, tontament encalmats; bé que cal
dir que som ara els vinyaters els resolts a no vendre, tant més quant
ja podem preveure que, fins a trobar-nos-hi ben arranjats, no serà (ni
de molt) sobrer el most que encuparem. I, clar; poc i mal pagat, a tot
hora té mercat.

Som encara a l'entorn de les emperesides o incommovibles dues pes-
setes grau-hectòlitre... ¡Si en fa de temps que els vinyats senten l'a-
dormidor set per vuit (rals) de la guatlla comercial! Fins ens hi en-
sonyem amb la mandrosa repetició de la botzinada tonada. En tenim

**Compañía Anónima
de Productos
Químicos**

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

Acids Sulfúric, muriàtic i
nítric, 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**



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

**Bàscules
caixes per a
cabals**

Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

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 anunc'adores, citeu **AGRICULTURA**

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

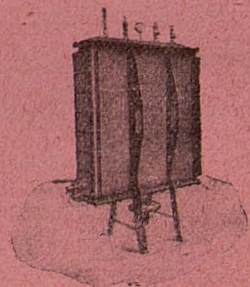
Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G
Telegrams:
"Gullinoatg"



Si voleu conservar bé els vostres vins lluitau 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

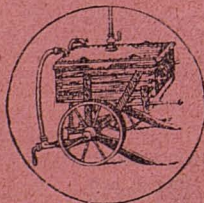
Bàscula portàtil VILA

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**

el botet ple i bon any si la collita ens troba canviats. Per resistència no restarà com tampoc per manca de fusta on estivar el suc; una i altra estan en l'actiu del vinyater que fins troba que podria ésser recurs el vi en aqueixa general manca d'aigua que ha estroncat les deus en tantíssims indrets que fins els estiuejants són obligats a finir llur agradable exil retornant-se'n a ciutat.

Mal any fins pels taverners multiplicadors que fiten amb esglai la dura necessitat de vendre el vi a natural arribada.

Per unes i altres raons, els vinyats pateixen i en patim tots al veure la situació com una interrogant, car els raïms mostren una aturada i vénen endarrerits i amb pèssima maduració.

PERE J. LLORT

Olis

Fa uns dies que els nostres comerciants estan esverats; la camisa no els toca al cos per la por que tenen d'una incautació d'olis per part del govern i aquesta pot estar fonamentada en una darrera nota de la *Junta Central de Abastecimientos de Madrid*, en la que diu que no es vol que es pagui l'oli a més de 22 pessetes i mitja, l'arrova andalusa, sobre vagó punt de producció.

Aquí a Barcelona res se sap de cert, però es diuen tantes coses... Segons alguns han amenaçat en fer pagar 100 pessetes als detallistes i 1,000 al magatzemistes per haver apujat els preus sense autorització del delegat de proveïments; altres creuen que la incautació a preu de taxa es faria dins de poc; en fi, es diuen tantes coses, que han fet que en sec es deturés del tot de fer operacions en el nostre mercat.

El preu de taxa sembla que per Barcelona seria a 51 duros; les últimes vendes fetes abans de la nota alludida van ésser a 56 duros.

També es diu que en un termini molt curt es farà complir la llei; és dir, que no es deixarà barrejar l'oli d'oliva amb olis estranys.

A Madrid, els comerciants sembla que ja han estat avisats que no facin cap compra a més del preu de taxa.

A Andalusia s'han pres la nota, tal com ells acostumen, i continuen donant preus cars.

La pluja d'aquests dies ha fet que millorés la situació dels nostres olivers, ço que encara que no en molt, beneficiarà la propera collita.

La calma del mercat d'aquests dies ha fet que es paralitzessin en tot les operacions en tota classe d'olis comestibles, anant una mica a la baixa els olis corrents i refermant-se en llur preu els olis de cacau.

Andalusia ja comença a oferir els olis de la nova collita per entregar en els mesos de novembre i desembre; s'han fet algunes operacions a 50 i 51 duros la carga sobre Barcelona, amb la clàssica anticipació del duró per arrova, o sigui deu duros per carga. Aquestes operacions, que són una espècie de sondeigs, ens fan preveure per l'any que ve preus també cars.

A l'estranger han tingut també una important puja en els preus, però aquesta no arriba a nivellar-se al preu dels nostres olis, sense comptar els drets de sortida; més la collita d'ells no es presenta massa bona i no seria d'estranyar pugessin més els preus, de manera que els fos factible pagar els nostres i, demés, el dret de sortida.

L'estat de coses del nostre país, en relació a l'oli, ha fet veure coses que no s'havien registrat pas mai, i és l'emigració de les principals cases espanyoles a l'estranger per a preparar allí llurs marques.

Són vàries les cases d'Andalusia que ja envasen fora els olis que destinen a l'Havana i Cuba, com també es cert que la principal marca d'olis catalana de molt prestigi a la República Argentina, fa la seva elaboració a Gènova. Quines coses fa el destí; no fa molt temps que es deplorava que els nostres olis anaven a Itàlia i França per a ésser venuts amb marques d'aquells països. Ara veiem, al revés, que les nostres marques s'elaboren amb els olis italians.

Els olis al sulfur, no obstant la gran puja de les grasses per saboneries, no s'han mogut del lloc i més aviat han baixat.

De preus, com es pot dir que estem en un estat que no és normal, no en donem cap; poden servir per orientar-se els de la passada informació.

LISINI ANDREU.

Cereals

La situació actual del mercat de blats és d'una relativa calma en les transaccions, motivada per la resistència dels farinares a adquirir nous estocs als preus alts que estan regint, i que porten encara tendència a augmentar.

Veiem que en poc més de dos mesos els preus d'aquest cereal han augmentat d'un duro per cent quilos; i el corrent alcista encara no s'ha estroncat. I com que els ben enterats farinares han sentit a parlar, (o bé els ho han dit a l'orella) de quelcom referent a intencions amagades de la Junta de Subsistències, s'estimen més sangrar-se en salut, no fos cas que els sortís un negoci com el d'en Robert amb les cabres.

Solament podem veure aquests dies algunes compres fetes, de vagons expeditos sense vendre a l'origen per uns quarts colliters apressats.

Si en els blats veiem el mercat a l'espectativa, en el morenc podem dir que més aviat està esverat. Sembla que enguany sense causa aparent prou seriosa, hi hagi interès en veure aquest gènere més amunt dels núvols. Les transaccions són només les més precises, i s'efectuen amb la màxima tivantor. Qui té morenc se'l guarda, cregut ja, que la seva fortuna és feta.

Sabiem ja de fa dies, que als Estats Units, la collita de morenc la donaven per bo i nulla; però enguany precisament, a altres centres productors de morenc, tindran collites per a compensar, àdhuc amb escreix, aquella sensible pèrdua. Les notícies que es van rebent de Rússia, de Bessaràbia, de Romania, ens anuncien una bona collita.

De Buenos Aires ens han dit que enguany podran inundar materialment el mercat i que bona part de la collita és probable que es perdi, podrint-se als camps per no trobar sortida adequada.

Amb tot i això, els tenedors locals creuen en la fermesa d'aquest gra i el guarden prou bé en els seus magatzems.

Encara no fa tres setmanes que es podien comprar embarcaments a 25 pessetes; en escriure aquestes ratlles, ja el preu flaireja la trenta. Cal anar molt amb compte amb aquesta puja insòlita, que sem-

pre havem vist que rera una pujada hi ha una baixada i aquesta de vegades és tant o més pendent que la primera.

Els altres cereals, sense novetats importants.

Havem anotat les següents cotitzacions:

Blats: Candeals Castella, 44 a 45 pessetes els 100 quilos sobre vagó d'origen; extremenys, de 42 a 43'50.

Farines: Extra blanca superior, a 63 pessetes els 100 quilos; extra blanca corent, a 61; número 3, a 43'50; número 4, a 39'50; segones, a 37'50; terceres, a 32'50; quartes, a 30; extra força a 73 pessetes.

Morenc: Plata, de juny a desembre, de 29'50 a 32'15 pessetes els 100 quilos; disponible a 35 (preus caf.)

Ordi: arís, manxego o extremeny, de 35 a 36 pessetes; alacantí, a 35, els 100 quilos posats sobre carro.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

Des de la nostra crònica anterior els preus de tots els fruits secs han experimentat una considerable puja, deguda en primer lloc, a la forta demanda que ens ve de l'estranger i també a que en tenir al davant la nova collita, les existències de la vella escassegen força. En petites escales els preus han anat pujant d'una tal manera, que l'atmetlla porta una diferència d'unes catorze pessetes, i l'avellana de trenta cinc, continuant uns preus força sostinguts per les poques ofertes que hi ha a les places productores. Sembla també ben probable que les de la nova collita es cotitzin als mateixos preus o ben poc menys que les de l'anterior.

La collita d'avellana continua ben preparada, però, en general, el gra no creix per manca de pluges. Aquest probable defecte sembla influir força en la puja de preus de l'avellana vella.

L'atmetlla de Mallorca no ha sofert cap variació considerable, havent, però, de totes maneres, pujat unes poques pessetes.

De pinyons catalans hi ha una gran escassetat d'ofertes, operant-se quasi exclusivament amb els de procedència castellana.

Actualment es cotitzen als següents preus posats sobre vagó estació Barcelona.

Ametlla en gra. Llangueta propietari, a 420 pessetes; Esperança primera, a 423; ídem segona, a 410; comuna, a 390; marcona, a 430; planeta, a 430; Mallorca escollida, a 405; ídem propietari a 385; totes el sac de 100 quilos. Mollar en closca a 73 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra: Primera, a 324; segona, a 292 pessetes els 100 quilos.

Avellana en closca: Negreta extra, a 85 pessetes els 58 quilos; garbellada a 80; propietari, a 79.

Pinyons pelats: Castellans a 320 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HOMES

No descuideu cap de les petites indústries rurals: apicultura, avicultura, cunicultura, sericicultura. Totes constitueixen una bona font d'ingressos.

NOTICIARI

—*Els exportadors de vins de Tarragona* han adreçat al Director de la Companyia de Ferrocarrils del Nord un telegrama interessant-li per a que es comencin ben aviat les obres de la nova estació d'aquella ciutat.

—*Els avellaners.* En general tots els avellaners de secà de Catalunya donaran enguany una pobre collita, amb tot i la revifalla que es nota a les comarques aon com a La Selva, hi ha plogut quelcom. En canvi els avellaners que s'han pogut regar permeten prejutjar una collita ben remuneradora.

—*Crisi important.* Rebem notícies de Palafrugell de que continua per aquella regió el règim de sequedat extrema, considerant-se perdudes totes les collites. Cal notar que el mal resta agreujat per la fonda crisi que de molts anys ençà atravesa la indústria suro-tapera, augmentada encara considerablement pel desnivell monetari internacional, i la manca de mitjans econòmics dels països consumidors.

—*Estadística.* Extraiem de l'«Anuari estadístic d'Espanya» les dades següents sobre la riquesa pequària espanyola corresponents al nou cens del bestiar: gallines, 25.102,975 caps; xais, 20.521,677; cavalls, 722,123; ases, 1.137,980; muls i matxos, 1.294,912; bestiar boví, 3.718,189; cabriu, 2.980,562 i porcí 5.151,988.

—*Per la defensa dels boscos.* S'han dictat darrerament una sèrie de disposicions ençaminades a garantir la seguretat del nostre patrimoni forestal enfront dels perills de les cremes involuntàries i intencionades.

—*El moresc a l'Amèrica.* Les notícies d'enguany són ben contradictòries per la producció d'aquest cereal a les contrades de les Amèriques.

Mentre ens diuen que als Estats Units la collita ha descendit fins a una tercera o quarta part, a l'Argentina, en canvi, sembla que hi un gros collitot, que àdhuc amoïna als productors, de por de no trobar la sortida prou expedita.

—*La collita de blat a Rússia* ha estat de 2,153 milions de puds, equivalents a uns 344 milions de quintars mètrics, inferior en poc menys de la meitat a la corresponent a l'any 1913.

—*Les patates.* Els productors de la Costa de Llevant representats per mantes delegacions sindicals i pels alcaldes d'alguns Ajuntaments, han tingut una reunió a Mataró per tractar dels seus interessos, i han adreçat una comunicació al Governador civil, en resposta a les disposicions d'aquest, en la que li exposen l'estat de la seva producció i les solucions que ells creuen indicades per a regular l'abastiment de la capital.

— *La taxa per a la farina?* Ens diuen que la Junta de Subsistències per evitar una puja automàtica del preu del pa, motivada per l'actual increment dels preus del blat, pretén establir una altra vegada una classe única de farina, que es vengui a 60 pessetes els 100 quilos. Constituiria una altra solució el conservar els preus actuals, desmillorant la qualitat de la farina amb l'addició de més classe segona. Cal, però, de totes passades, servir bé i barat al consumidor, i no tirar per terra al productor, la ex-floreixent indústria molinera catalana. Ja veurem com s'arregla.

Bibliografia

IL VERMUT per A. *Strucchi* i F. *Carpentieri*. Un volum de 274 planes amb gravats. Casa Editorial Ottavi. Casale Monferrato, Itàlia. 15 lires.

Es un tractat veritablement complet sobre la preparació industrial d'aquest vi especial tan conegut, que es comença ja a fabricar molt bé també al nostre país. En ell són exposats en forma clara i ben accessible tots els detalls d'elaboració.

ENFERMEDADES CRIPTOGÁMICAS DE LA REMOLACHA, per R. *González Fragoso*. Un fulletó de 32 pàgines, amb gravats. Catecismos del Agricultor y del Ganadero, Calpe. Madrid, 0'50 ptes.

El Sr. González Fragoso, que és un dels nostres micòlegs espanyols, ha escrit un fulletó claríssim i exacte sobre les malalties de la bledarave, cosa que constatem amb satisfacció per tal com ben sovint els fulletons de divulgació de patologia vegetal que corren per les mans dels pagesos acostumen a ésser escrits amb pedanteria estúpida i a estar plagats d'errades científiques, malgrat els diplomes i els títols de llurs autors.

ROEDORES DEL CAMPO Y DE LOS ALMACENES, per *Angel Cabrera*. Catecismos del Agricultor y del Ganadero. Un fulletó de 32 pàgines, amb gravats. Calpe, Madrid, 0'50 ptes.

Tracta de la destrucció d'aquesta mena d'animals que tants danys ocasionen no solament al camp sinó també a les cases.

FORMULARIO DE TERAPÉUTICA VEGETAL, per A. *Azanza* y *Azcona*. Catecismos del Agricultor y del Ganadero. Un fulletó de 64 pàgines amb gravats. Calpe, Madrid, 1 pta.

Es una relació dels diferents productes que s'usen per combatre les malalties de les plantes. De cada un es detalla la manera d'aplicar-lo i els casos pels quals és indicat.

La segona part del fulletó és dedicada a l'estudi dels aparells repartidors d'anticroptogàmics líquids i sòlids.

L'OIDIUM I EL MILDIU, per *J. Sancho Adellac*. Catecismos del Agricultor y del Ganadero. Un fulletó de 32 pàgines amb gravats. Calpe, Madrid, 0'50 ptes.

Conté l'estudi d'aquests dos temibles flagells de la vinya, de les causes favorables i contràries a llur desenrotllament, i de la manera de combatre'ls.

En la última part són estudiades les podridures (rots).

LA ESTERILIDAD DE LAS FLORES, per *L. Navarro*. Catecismos del Agricultor y del Ganadero. Un fulletó de 32 pàgines amb gravats. Madrid, Calpe, 0'50 ptes.

Estudia l'esterilitat de les flors d'algunes de les més importants plantes cultivades (olivera, cep, figuera), explicant les causes d'infertilitat que de vegades hom observa, sovint deguts a fenòmens d'avortament floral poc coneguts encara.

R. S.

CONSULTORI

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

C. F., CIUTAT.—La major part de les llavors forestals germinen amb dificultat si són sembrades directament al camp. Generalment s'estratifiquen des de la tardor en sorra fresca i es sembren a la primavera. Hem llegit que alguns viveristes obtenen bons resultats posant la grana en aigua constantment renovada durant alguns dies. Aquest mètode és més ràpid que l'estratificació però res més. L'important és que adquireixi la llavor en cases serioses. Moltes vegades el fracàs no és degut més que a la mala qualitat de la llavor, que, essent massa vella o havent estat malament conservada, ha perdut la facultat germinativa. L'essencial és començar per aquí.

Respecte al demés que ens diu, mirarem de complaure'l.

A. I., CASTELL DEL REMEI. — Acceptem de bon grat la seva suggestió. Esperem en un dels pròxims números de poder-lo complaure.

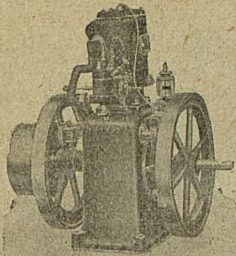
M. E. B., CIUTAT. — Creiem que quantitats tan petites d'adobs químics com les que necessita per les seves flors, les trobarà a les drogueries importants. Les flors, naturalment, li agrairan l'adobada. Recordi de no limitar-se a usar adobs químics; posi també matèria orgànica, per exemple, terra vegetal. Els jardineros probablement n'hi vendran.

LL. M. G., LES PRESES.— Pot adquirir el llibre, *A. Nogués*. El gusano de seda, ptes. 1'50. Llibreria Puig, Plaça Nova.

També pot dirigir-se al *Foment Nacional de Sericicultura*, Alta de Sant Pere, 1, Barcelona, que li enviarà gratuïtament alguns fulletons de propaganda que podran ésser-li útils.

Un dels nostres col·laboradors tractarà aviat d'aquest tema.

R. S.



MOTORS "SERVICE"

Per a benzina, alcohol, petroli, 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"

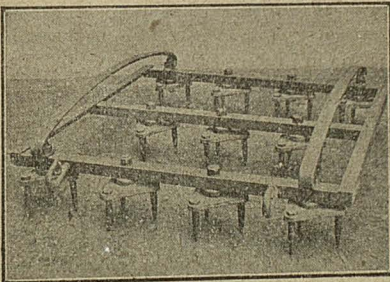
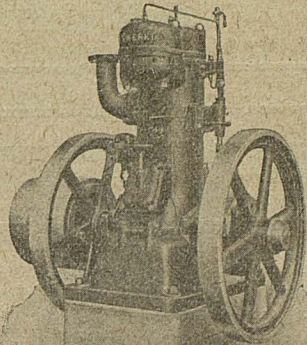
PER A OLIS PESATS

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



Patentada

La grada més potent i perfecta del món

Meravellosa en el seu treball. 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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

AVECURA

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

GALLINES
I DEMÉS AUS DE CORRAL

Engreixa i les fa més ponedores

Demani's en Farmàcies i Drogueries



AVECURA
(Nom registrat)

M. Presas
Palafrugell (Girona)

PAPERS "PUIG"

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

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

Úniques fàbriques a Espanya
Casa fundada en 1900

PAPERS EN GENERAL

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

LINIMENTO
ALONSO OJEA
PARA
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Veigatorio, resolutivo el mas activo
y económico de cuantos se conocen.
No deja la marca mas leve en la piel.
Se garantizan sus efectos y actividad.

Se envia un frasco de muestra a los
Sres. Veterinarios que lo pidan.

DEPOSITARIOS: **J. URIACH Y C^a** (S. EN C.)
BRUCH, 49. - BARCELONA

TIPOGRAFIA
EMPORIVM
Societat Anònima

Ferlandina, 9 i 11
Telèfon 5329 A.

La gran capacitat de
rendiment de nostre
moderníssim utillatge
i la seva absoluta perfec-
ció ens permeten aten-
dre no sols a la producció
pròpia, sinó també a
qualsevol altre treball
que els nostres amics i
el públic en general tin-
gui a bé encarregar-nos.



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

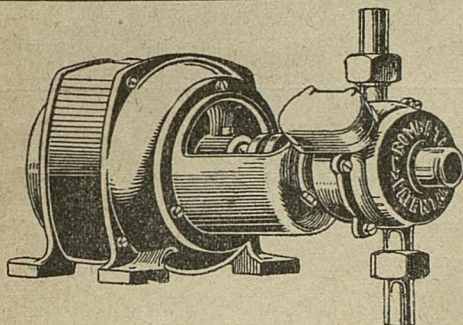
VITTORIO SERRA

Carrer Viladomat, 126 - Teléfon 937 H.

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

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

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



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

É S L A
TANK

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

Representant exclusiu:

J. Maristany Casajuana

Consulat, n.º 1 : Barcelona

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'Hamburgo.

Gran Via Laietana, 17

BARCELONA

Apartat 226



Campió oficial durant
17 anys consecutius

Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica
Guillem Trúniger, S. A.

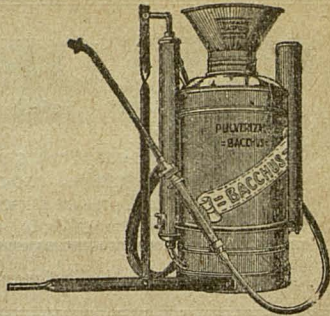
Balmes, 7

Barcelona

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

SULFATADORA BACCHUS a 70 ptes. una

ENSOFRADORES de motxila
MÁNEGUES per a arbres, etc.
DEMANEU PREU I CATALEG
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, enll.
BARCELONA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

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

PARÍS

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:

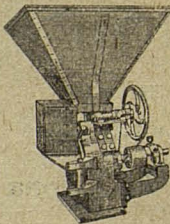
M. A. PLANAS

Establert-juliol 1924

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

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

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

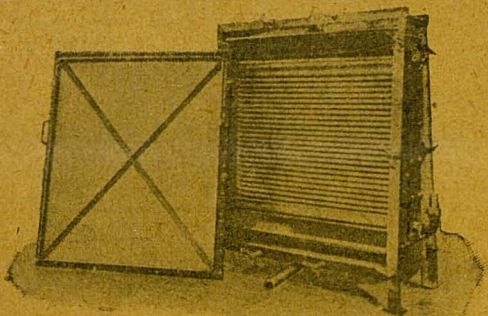
Economia i Finances

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**



**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, dona un augment de rendiment, més regularitat en el treball i disminueix el consum d'aigua. Es neteja més ràpidament i no ofereix 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



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.

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDA, 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

Publicacions Agrícoles "CALPE"

CATECISMES DE
L'AGRICULTOR
I EL RAMADER

Medalla d'or en el Concurs Nacional de Ramaderia, 1922.
La primera biblioteca escrita per a Espanya i països americans.

PUBLICATS BAIX
LA DIRECCIÓ DE
LLUÍS DE HOYOS SÁINZ

Els Catecismes de l'Agricultor i el Ramader, fulletons d'Agricultura popular i pràctiques agrícoles i pecuàries, constent de 32 pàgines, de 190 per 135 mm., amb tipus de lletra molt clar, llegible i profusament il·lustrats en el text i amb làmines en negre i en color.

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

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

150 CATECISMES PUBLICATS

Sèries I a III — Ciències fonamentals i econòmiques

1. - Como se mide un campo. — P. González Quijano.
2. - Combustibles agrícolas. — P. Martínez Strong.
3. - Motores de viento: molinos. — F. Doreste.
4. - Cercas y cerramientos. — J. F. Uzquiza.
42. - Como se hace un pozo. — L. Pérez Cossio.
4. - Formación de la tierra laborable. — J. Dantín.
5. - El observatorio meteorológico del agricultor. — H. Alonso.
6. - La predicción del tiempo en agricultura. — N. Sana.
43. - Selección de semillas. — A. García Romero.
44. - Crecimiento de los vegetales. — E. Fernández Galiano.
7. - Accidentes del trabajo en agricultura. — L. Jordana de Pozas.
8. - Arrendamiento de predios rústicos. — D. de Buen.
9. - Como se piden aguas para riego. — M. Lorenzo Pardo.
45. - Aparcería agrícola y pecuaria. — I. de Casso.
46. - Bodegas cooperativas. — J. del Cañizo.

Preu de cada número: 50 cèntims