

AGRICULTURA

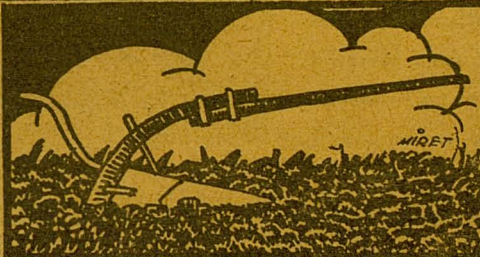
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

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

Any VIII 5 setembre de 1924 Núm. 17



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, Oidium, 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 parasitocida

¡¡Agricultors!! ¡¡Ramaders!!



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

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

No són verinosos - No corroïxen

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

Demaneu nostre fullet

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

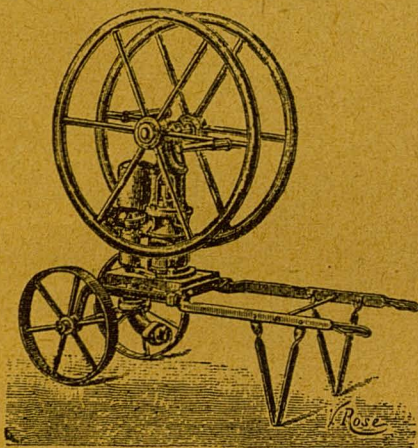
Elaborats per:

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

VEREMA

Material i maquinària per
l'alaboració : Vagonetes,
Trepitjadors de 2 i 3 ci-
lindres : Trepitjadors
Separadores i Escorredo-
res : Construcció nacional
i estrangeres.

Premses contínues : Prem-
ses hidràuliques : Bombes
especials per a mostos.
Impulsadors de verema.

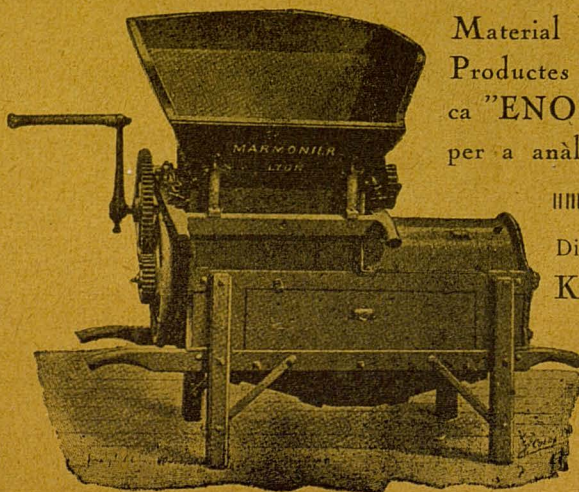


Marques exclusives; "MARMONIER i MABILLE"

Motors per a l'acoplament

VICENS VILA CLOSA

Successor de KEGELLS I VILA



Material Viti-Vinícola.
Productes Enològics mar-
ca "ENOL" : Aparells
per a anàlisis dels vins.

Direcció telegràfica:
KEGEVILA

PASSEIG DE
GRÀCIA, 88
Teléfon 1338 G.
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 dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

CLAPÉS Y JULIÀ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amóniac i Nítrat 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

SOFRES NEGRES

CALDO BORDELÈS

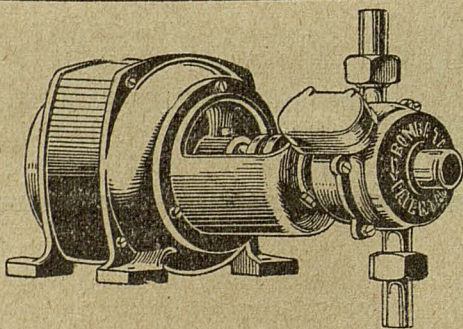
PYRALION CONCENTRAT Marca SCHLOESING

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

Agent general per a Espanya:

J. DORGE BRAY
Via Laietana, 19
BARCELONA

Usines Schloesing frères Ltd.
Casa fundada en 1846 - MARSELLA



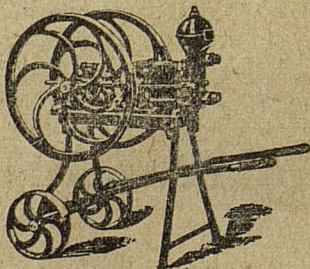
La **BOMBA** que reuneix les característiques més avantatjoses

**É S L A
TANK**

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

Representant exclusiu:

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



TALLERS DE COURERIA
BOMBES

**JOAN
ESCAYOLA**

de varis sistemes per al trasbals de vins i olis • **MOTO-BOMBES** per a bodegues i sindicats agrícoles, de petits i grans rendiments • **AIXETES** de totes classes per a tines de ciment y fusta

Jaume Giralt, 21-Telèfon 1430 S. P.-BARCELONA

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

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 --



Campió oficial durant
17 anys consecutius

Màquina d'escriure UNDERWOOD

Companyia Mecanogràfica
Guillem Trúniger, S. A.

Balmes, 7

Barcelona

LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
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:

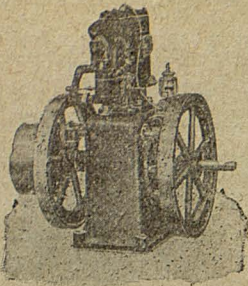
M. A. PLANAS

Establert-juliol 1924

Comerc 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

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



MOTORS

Per a benzina, alcohol, petroli, etc.

“SERVICE”

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”

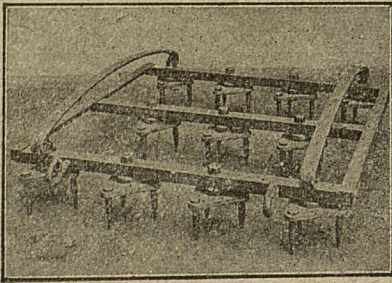
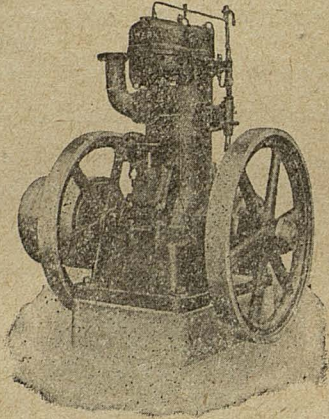
PER A OLIS PESATS

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

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 : Actualitats, per *August Matons*. — L'organització científica del treball agrícola, per *Josep Mallart*. — El valor fertilitzant dels fems, III, per *G. Bofill*. — Els pasteuritzadors, per *P. M.* — Com se prepara una pell de conill, per *Lluís Tlcó*. — La preparació del celler abans de la verema, per *Agricola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llor*; Olis, per *Lisnl Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Les fruites, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*

Actualitats

CORREN veus pessimistes sobre la sort del reial decret de reorganització agrícola que comentarem i ben sincerament elogiarem en un dels números passats d'AGRICULTURA.

Hom diu que alguns personatges, actualment eminents i influents, han exposat llurs queixes al Directori i que aquest les ha acceptades i ha promès de modificar el decret. No sabem ben bé com seran les modificacions, però ens temem que puguin alterar-ne l'esperit i desfacin la seva perfecta organicitat.

Això seria lamentable. Hi han en ell moltes coses estupendes, però si alguna n'hi ha d'excellent és precisament allò que els personatges en aquests moments eminents i influents, combaten i volen fer modificar: la intervenció directa i decisiva dels tècnics en l'activitat dels Sindicats i dels Consells provincials de Foment.

Quan els facultatius dels quals disposa l'Estat manin en els Consells de Foment, els flagells del camp faran una sensible reculada. Això ens sembla axiomàtic. Per altra part, és cosa sabuda i ben sabuda, que allí on els membres dels Consells, per llur temperament o per altres raons, han abandonat a mans dels enginyers la tasca directiva, s'han obtingut resultats simplement impressionants.

No cal cercar explicacions d'aquest fet. En l'article esmentat n'exposarem algunes. Però és intuïtiu que la profunda competència i l'ar-

relat sentiment del deure dels tècnics oficials, han de donar uns resultats enormement superiors als que pot donar la fàcil suficiència d'uns propietaris rurals, elevats, mercès a les maníobres de la baixa politiqueta local, avui sortosament morta — i sembla per sempre — elevats diem, a membres dels Consells de Foment.

Això fa que nosaltres siguem contraris a la modificació del reial decret i que desitgem que entri en vigor sense alteracions que el desvirtuin. Sols així serà possible d'obtenir aquells beneficis que n'esperem i que es proposaven d'assolir els que patriòticament el redactaren.

Tots els agricultors amics nostres amb els quals hem parlat fins ara — i no són pocs — del reial decret, opinen com nosaltres; tots n'esperen resultats de no dir.

¿Per què, doncs, modificar una cosa que està com ha d'estar i de la qual tothom, a començar pels enginyers, n'està content? ¿Es què hem de perdre el temps en l'horrible joc del fer i desfer? ¿Es què hem de tornar als tems passats, maleïts per les persones de seny?

Nosaltres desitgem de tot cor que les temptatives que s'han portat a cap per transformar el decret, fracassin completament; volem que pugui ésser aplicat íntegrament, sense modificacions que reduïrien el nombre, la importància i l'extensió dels resultats que indefectiblement ha de produir i en els quals tenim gran confiança.

* * *

Canviem, ara, la música i el to. No podem estar conformes amb la política de taxes ni amb la intervenció en el comerç dels productes agrícoles. La taxa de l'oli i la fiscalització de les existències de blat — amb les coses que inevitablement vindran després, si no ¿per què serviria? — ens semblen, amb tots els respectes i tota la consideració que són, ara més que mai, del cas, una lamentabilíssima errada.

Ja ho hem dit moltes vegades. La intervenció de l'Estat complica i encareix la venda i provoca el frau. La guerra ho ha ensenyat. Tots els països han abandonat aquesta política intervencionista i s'hi troben bé.

Per altra part, la implantació parcial d'un sistema és un absurd. Si hom creu útil la intervenció de l'Estat cal que la faci general. És la única manera de fer-la profitosa, si és que ho pot ésser. O s'instaura amb totes les conseqüències un socialisme d'Estat o es deixa absoluta llibertat de comerç. Els termes mitjos són, en aquest cas, perillosos.

I quin criteri es segueix per establir la intervenció? ¿Es reglamenta la circulació i la venda dels productes escassos, dels que han d'im-

portar-se en part de l'estranger? ¿Aleshores, i per quina raó s'intervé l'oli del qual Espanya és el principal país exportador? ¿Es reglamenten, al contrari, els productes de exportació? ¿Per què aleshores s'intervé el blat que Espanya ha de comprar en part fora i per què no s'intervenien la fruita, el vi, etc., que es produeixen en excès?

Això ens fa pensar que no hi ha una orientació fixa i definida, cosa no massa satisfactòria en uns moments com aquests en que ràpidament s'estan posant els fonaments damunt dels quals s'aixecarà l'edifici grandios, la regeneració del país.

Ja varem dir en l'article passat la política seguida per Itàlia amb l'oli i n'exposarem els resultats envejables. Pel blat s'ha seguit el mateix criteri i això que Itàlia ha d'importar, si no recordem malament, uns deu milions de quintars mètrics de blat com a mínimum per cobrir les necessitats del seu consum. La conseqüència és que Itàlia està bastant millor que Espanya.

Tota la política econòmica intervencionista a Espanya i fora, ha estat un fracàs evident i, malgrat aquesta evidència, hom va fent a Espanya tranquilament el camí de sempre.

Després diran que l'agricultura és protegida!

* * *

El crèdit agrari que s'havia perdut, torna a aparèixer. El Directori després d'un detingudíssim estudi del projecte-base de la comissió, l'hi ha retornat perquè faci algunes modificacions, que, al dir del comunicat oficial, no alteren la seva essència. Celebrem el retrobament.

La crisi agrícola que estem travessant agravada per les dues últimes collites dolentes, fa encara més urgent la implantació del crèdit. Què la comissió no s'adormi. Que vagi de pressa si hi vol ésser a temps. I sobretot que el projecte sigui una cosa viable, flexible, fàcil; que el Banc pugui exercir arreu la seva acció. En cas contrari no servirà més que per fer crèdit als rics, que són els que menys en necessiten i per col·locar uns quants funcionaris, avantatges que no són suficients per a justificar la seva creació.

AUGUST MATONS.

Als recones, als marges, a les vores dels camins i de les sèquies, en tots els espais lliures, planteu-hi arbres, de fusta o de fruita. A Catalunya en tenim encara massa pocs.

L'organització científica del treball agrícola

TANT per a la disposició d'instruments per part dels constructors, com per a la selecció de les eines existents per part de l'agricultor, és necessari conèixer uns quants principis fonamentals de l'economia del treball. Demés, el treball agrícola no depèn sols de la disposició dels instruments i de les eines, sinó que està condicionat a tota una sèrie de situacions, de posicions i de moviments del cos, que s'han de regularitzar i metoditzar convenientment per a que donguin el màxim aprofitament a l'energia gastada.

El treball corporal, considerat mecànicament, ve a ser un joc de palanques (ossos), mogut per òrgans de contracció (múscles), aplicat al desplaçament de certs objectes (moure pesos, accionar eines) i al venciments de certes resistències (agafar, sostenir, empenyer). Quant més grossa és la contracció muscular, major és l'esforç i la despesa d'energia.

Si prenem per exemple l'acció d'aixecar un objecte a pes de braços fins a l'altura del colze (vegi's fig. 1) tenim que en la posició *b* es necessita molta més energia que en la posició *a*. També el camí corregut des de *d* fins a *b* serà més costós que el que es faci de *a* fins a *d*. Tothom pot provar-ho i ja ho haurà provat segurament. És un fet de mecànica fisiològico-anatòmica que qualsevol pot confirmar.

Doncs bé, repassem les feines agrícoles i trobarem treballs on es vencen resistències en la posició *b* del braç (tenint la mà que sosté el pes a l'altura del colze) o bé es fa el moviment *d-b*, quan es podria obtenir el mateix resultat en la posició *a* o fent el moviment *a-d*, cosa que cansaria molt menys (Fig. 1).

¿Quantes arades hi ha que obliguen el llaurador a aplicar la seva força a l'esteva fent moviments a l'entorn de la posició horitzontal del avant-braç? Això no és sols un inconvenient per aixecar l'arada en els canvis de rega o quan se troben arrels, sinó que també ho és per a fer pressió a fi d'enfonsar-la dins la terra. Si un hom hagués d'empenyer en el sentit de l'animal o del motor que tira l'arada, una altura de l'esteva que obligués a tenir l'avant-braç horitzontal seria la millor. Però no és aquesta la força que ha de fer el llaurador, sinó que ha de fer principalment la de *dalt a baix* (enfonsar) i la de *baix a dalt* (aixecar). Demés, els moviments de dreta-esquerra i esquerra-dreta que s'hagin de fer per tal de donar la direcció a l'arada, sembla

que no presenten gaire inconvenients a que es canviï la posició horitzontal de l'avant-braç per la posició *a* (fig. 1). Amb el braç arronçat l'energia ha d'ésser desenrotllada quasi exclusivament pels múscles del braç, mentre que si es té estirat ja s'interessen més els múscles de l'aixella i, al mateix temps, es permet la intervenció del cos, que, amb el joc de la cintura ajuda als braços a complir llur tasca de moviment i de força.

En l'estudi dels moviments s'ha de diferenciar la direcció que és producte de una sola força de la produïda per vèries forces. En l'acte d'apretar l'arada per tal d'enfonsar-la, també intervé la força que ha de fer que, al mateix temps, l'aparell no es desviï de la direcció

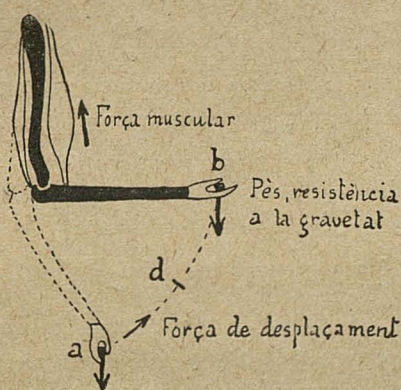


Fig. 1. — El treball dit de pes de braços.

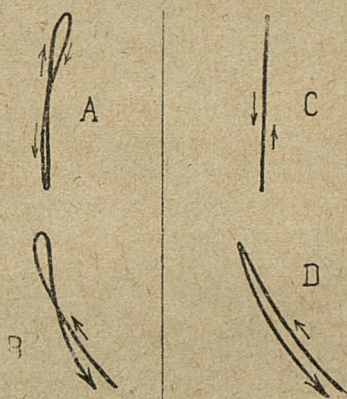


Fig. 2. — Treball de cavar: A i B, trajectòria seguida per la mà dreta en un vici de moviment, vista de davant, (A) i de costat (B). — C i D, la mateixa trajectòria corregida, vista per davant i pel costat, respectivament.

volguda. S'han de destriar les forces que produeixen la resultant, i la participació que hi tenen els diferents òrgans del cos, per tal de disposar les coses de manera que resulti una distribució de treball harmònic, que dongui més rendiment. Sens analitzar els components de forces ens podríem equivocar lamentablement, atribuint a un sol òrgan del cos un treball que en realitat comparteix amb altres, carregant indugudament a aquests darrers per volguer alleugerir el treball del primer.

No volem pas fer aquí un estudi acabat del llaurar, ni de cap operació determinada. Només fem una invitació a tots aquells que usen arades dels tipus a que poden referir-se les curtes indicacions donades, o instruments on tinguin aplicació els principis científics en que es basen aquestes, per tal que estudiïn sobre llur propi material i en treguin

les aplicacions pràctiques que creguin més convenients, fent una tria acurada en les noves compres d'instruments i modificant les eines existents. Per altra banda, els constructors estan ben interessats en aquest estudi.

Dintre del mateix camp de moviments del braç trobem infinitat d'operacions que no es fan degudament, que fatiguen i no aprofiten l'esforç. Una palanca d'una bomba, o d'un polvoritzador, o d'una màquina qualsevol, pot ésser accionada de sis maneres fonamentals, ben diferents:

1. De dalt a baix.
2. De baix a dalt.
3. D'esquerra a dreta.
4. De dreta a esquerra.
5. Del cos cap endavant.
6. D'endavant cap al cos.

Pel treball de l'instrument sol ésser indiferent donar a la palanca una disposició determinada; però és freqüent que els constructors s'ho arreglin com el sembla al primer cop d'ull i facin fer a l'home moviments antieconòmics. Així veureu bombes que us faran aplicar la força movent el braç de dreta a esquerra o d'esquerra a dreta, que és la manera de gastar més energia en va.

Però no tot el mal ve dels constructors i de les eines; sinó que moltes vegades el treballador queda en llibertat per escollir la seva posició, i per tant, de canviar els moviments. Així, en lloc de moure el braç *dreta-esquerra* o *esquerra-dreta* es pot adoptar el moviment *de cos cap endavant* o *d'endavant cap al cos*, cosa que s'obtindrà simplement girant-se un hom de costat. Molts d'aquests moviments simples que es poden fer en tota llibertat, sens dependre de màquines, permeten que el mateix treballador trobi amb certa facilitat el procediment millor. En el garbellar, per exemple, tothom fa dominar els moviments de braços cap endavant, més econòmics que els de costat. No obstant, hi ha moltes equivocacions, sobretot en les coses accessòries, com la posició de les cames, la inclinació del cos, el ritme del moviment, la repetició de l'energia durant la producció del moviment, etc. Però on hi ha més error és en els moviments complexos i en les sèries de moviments.

Aquí entrem en una nova fase de l'organització del treball. Hi ha quelcom més que la direcció dels moviments i la corresponent repartició de forces d'aplicació. Es tracta també de fer un estalvi de moviment. S'ha d'escurçar el moviment en temps i en espai, sempre i quan no pugui resultar-ne una augmentació de fatiga, deguda a la intensificació de l'esforç. De la mateixa manera, s'han de suprimir els moviments

“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 Hauna --

Caixa de 25 pots (28 quillos), 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 llauna de 1 quilo i està admès per les lleis, usant-lo a la dosi de 200 a 400 grs. per hectòl., segons instruccions que el mateix acompanya.

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

En venda: Josep Ezquerria 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).— Pere Abadie, Plaça Constitució.-Tortosa (Tarragona).— Grabiél Hernández, Salvà, 10.-València.— Fills de J. Iglesias.-Rioseco (Valladolid).

Productes Enològics

Tanins.—Tartàrics.—Cítrics.—Metabisulfit de Potassa.—Antiferments
—Clarificants àcids.—Gelafines.—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, citau AGRICULTURA

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

Elevador Multicel·lular

CARUELLE

Constructor:

A. Piñol

LES FRANQUESES

Província de
Barcelona

La bomba que
menys gasta

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

§

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

inútils que solen intercalar-se en els processos de treball, adquirits en aprenentatge espontani i conservats indefinidament mercès a la resistència de l'hàbit.

Aquest problema es presenta en molts treballs senzills, com cavar, fangar, i en altres que formen sèries de moviments distints, com carregar i descarregar carros de farratge o de garbes, treure terra o pedres amb la banasta o la brueta. En cavar n'hi ha molts que fan un moviment de torsió de braços, que allarga considerablement el temps, sense que hi hagi disminució de fatiga. (V. fig. 2). En el fangar, operació ja més complexa, solen entrar moviments de peus i de mans que segurament poden ésser simplificats.

Encara és més visible la possibilitat d'escurçament de moviments i d'estalvi d'energies en els treballs compostats d'una sèrie d'operacions. Per exemple, en carregar farratge, o samals de raïms, es presenta el problema dels procés que s'ha de seguir per ajuntar la matèria que ha d'ésser carregada al carro; s'ha de veure abans si és més convenient que el carro es posi a l'abast de la matèria, passant successivament pels llocs on naturalment aquesta es troba. Una vegada determinat això, s'ha de precisar la distància més convenient entre el carro i la matèria, per tal que el moviment de trànsit des de terra al carro quedi més simplificat i sigui més fàcil.

El problema de la reducció de moviment en temps i en espai comporta un estudi molt acurat, difícil de fer amb els elements de què disposa l'agricultor. Els organitzadors del treball industrial compten amb cronòmetres de precisió que els donen les dècimes i fins les centèssimes de segon que dura un moviment o una part de moviment. Inclús tenen dispositius per a fotografiar els moviments i fins per a cinematografiar tot el procés d'un treball, que després, en ésser projectat a la tela blanca, pot ésser reconstituït tan poc a poc com es vulgui, per tal d'estudiar-lo en les seves parts i descoposar els moviments, bo i relacionant-los amb el temps que marca el cronòmetre, també cinematografiat en el mateix quadre de treball.

Nosaltres no pensem pas amb aquestes coses; però això no vol dir que renunciem a un estudi que ens ha de portar beneficis ben aprofitables. La reducció de moviment en temps pot fer-se amb un simple rellotge de minuteria, i fins i tot, sens rellotge, per la percepció personal del temps. La reducció de moviment en espai o la supressió de moviments inútils, pot aconseguir-se escorcollant amb la vista i sospesant les sensacions muscular i la fatiga comparativa de diversos processos de treball. Cada agricultor pot estudiar i pot perfeccionar les maneres de treball de la gent que té al seu entorn i les d'ell mateix,

per observació, per proves successives, per assaig de procediments nous, per comprovacions riguroses on s'elimini el factor hàbit (costum), que sol fer presentar com a difícils els procediments nous, encara que, en realitat siguin més fàcils. Per això es necessita tenir en compte altres factors que intervenen en l'organització del treball agrícola.

JOSEP MALLART

(Continuarà.)

El valor fertilitzant dels fems

III

LA diferència més important entre els adobs químics i els fems, consisteix en que aquests contenen matèria húmica, la *mantega negra*, substància la presència de la qual a la terra és indispensable per conservar la fertilitat, perquè es verifiqui la nitrificació, perquè vagi al terreny el nitrogen de l'aire, i perquè es solubilitzin les matèries insolubles que les terres contenen emmagatzemades. Podem dir que una terra que no contingui matèria húmica és com un cadàver; en ella no hi ha vida.

En totes les terres de conreu existeix major o menor quantitat d'aquesta matèria húmica, la qual constantment va desapareixent perquè l'oxigen de l'aire la crema i com que els residus que deixen els cultius, arrels, fulles seques, etc., fonts d'aquesta substància en la terra, són insuficients per a reconstituir totes les pèrdues, és necessari aplicar els fems amb l'objecte de conservar les dosis suficients de matèria húmica.

En la fabricació dels fems s'ha de mirar, per tant, a la formació d'aquesta substància, demés de mirar de conservar els elements fertilitzants.

Els fems contenen matèries fertilitzants, nitrogen, àcid fosfòric, potassa, calç, etc., la pèrdua dels quals durant la fabricació s'ha d'evitar, principalment en ço que es refereix al nitrogen, per a que conservin tot llur poder fertilitzant.

La matèria húmica dels fems procedeix de la transformació de les palles dels jaços o residus sense digerir de les substàncies sòlides.

Aquesta transformació és produïda per ferments, l'origen dels quals i modo de treballar són avui coneguts mercès als admirables treballs del savi agrònom francès Déhérain, del qual extractem el que diem sobre aquesta qüestió.

Les palles empleades per jaços dels animals, a part de les petites quantitats de matèries nitrogenades, sucres, i tanins que contenen, estan formades per les tres substàncies següents: una goma, la cel·lulosa i la vasculosa, la qual, unida a les matèries nitrogenades, caracteritza l'humus.

Fabricar fems, es com diu Déhérain, destruir per mitjà de la fermentació la goma i la cel·lulosa de la palla, per a deixar en llibertat la vasculosa, que, barrejada amb les matèries nitrogenades, constitueix la *mantega negra* dels fems fets.

Les dejeccions líquides, proporcionen als jaços el carbonat potàssic i la urea, que es transforma en carbonat amònic, el qual pot també procedir de les substàncies nitrogenades de les matèries empleades per jaços.

Les dejeccions sòlides contenen els ferments que es troben en els budells del bestiar, i que amb les dejeccions van a parar als jaços.

Aquests ferments, que mirats al microscopi semblen petits cucs curts, grassos i poc àgils, o, punts brillants, viuen en solucions molt carregades de carbonat potàssic i de carbonat amònic, no es desenrotllen més que en ambients alcalins necessitant les espores l'acció de l'aire; resisteixen temperatures fins de 70 graus, però moren a 80 graus. Als 52 graus d'escalfor és quan tenen major activitat.

Si observem un munt de fems ja fet, de bastant alçada (2 ó 3 metres) veurem a un metre de terra que per les parets s'escorre un líquid negre que, en secar-se, recobreix les palles amb una matèria espessa que sembla betum. Continuant el nostre examen trobarem una temperatura d'uns 60 graus a uns 50 centímetres de la cara superior del munt.

Quina és la causa d'aquesta elevació de temperatura?

Si examinessim, com va fer en Déhérain, els gassos d'aquesta part del munt dels fems, trobaríem que la tercera part està formada per àcid carbònic i les altres 2 terceres parts per nitrogen; d'oxigen només hi han vestigis.

Tot això prova que l'aire ha penetrat en la massa, més com sols existeixen vestigis d'oxigen i grans quantitats d'àcid carbònic, estem segurs que l'oxigen de l'aire ha cremat alguns elements de la palla i que l'elevació de temperatura observada és deguda a aquesta combustió.

La part de la palla que desapareix parcialment durant la primera fase de l'operació, és la goma.

Si els gassos que s'analitzen fossin presos a un metre sobre terra, ço és, més endins del munt de fems, trobaríem menys àcid carbònic i nitrogen que en la part superior i quasi res d'oxigen, i en canvi trobaríem una gran quantitat d'un gas anomenat metan. Aquesta producció de metan en la part inferior del munt, així com l'elevació de temperatura que sofreixen els fems en la part superior, són obra dels ferments. En efecte, si es pren un xic de fems i s'escalfen fins a 100 graus, temperatura a la qual moren tots els microbis, i després es posen aquests fems en les condicions ordinàries d'escalfor, ja no es produeixen els fenòmens abans recordats; els ferments han sigut morts i no queda més que palla inerte.

Quan els ferments estan vius treballen encara que sigui fora del contacte de l'aire, car hem vist que es produeix metan; durant aquesta fermentació sense aire es destrueix una altra substància de les que componen la palla, és a dir la cel·lulosa.

D'aquesta manera tenim lliure al tercer element principal de la palla, la vasculosa, la qual barrejada amb les matèries nitrogenades de la mateixa palla i de les dejeccions sòlides, es dissol en els carbonats alcalins de les orines formant el líquid negre que s'escorre per les parets dels munts de fems fets.

Aquestes transformacions, són tant més intenses quant més actives són les fermentacions; per això el pagès ha de tenir gran interès en que els ferments que intervenen es trobin en les millors condicions possibles per a que treballin amb energia.

Els ferments dels fems no treballen més que en un ambient alcalí, com naturalment són els fems en virtut dels carbonats dels orins. Ja hem indicat també que els gèrmens de dits ferments no es desenrotllen sinó mitjançant l'acció de l'oxigen de l'aire. Els recs fets amb els sucres afavoreixen la penetració de l'aire en el munt de fems, fan passar les espores a la forma activa i per tant la fermentació es desenrotlla molt enèrgicament, com demostra l'elevació de temperatura que es nota als 2 ó 3 dies d'haver regat. Aquesta és l'explicació. Quan s'afegeix al femer una nova quantitat de fems, tal com surten de les quadres, comença una combustió lenta deguda a l'acció de l'oxigen de l'aire i es forma àcid carbònic; però com que no hi ha canvi entre l'atmosfera confinada en els fems i l'aire, l'oxigen s'acaba al cap de pocs dies i la formació d'àcid carbònic amb la consegüent elevació de temperatura no es produirà ja més. Tornem a regar: l'àcid carbònic contingut en la part superior del munt es dissol en el suc, i es produeix necessà-

riament una disminució de la pressió de l'atmosfera interior que arriba a ser molt menor que la de l'aire ambient, i per tant aquest penetra en la massa dels fems i el seu oxigen aviva els ferments, els quals treballaran més activament i la transformació dels fems serà completa.

En resum. Per a fer uns bons fems, evitant pèrdues de nitrogen, s'ha de tenir en compte el següent.

1.^{er} No s'ha de perdre ni una sola gota dels orins, ni dels sucres en el femer. Això s'aconsegueix:

1) Tenint els paviments de les quadres impermeables i amb reguerons per a portar els orins al femer, ajudant-se amb freqüents ventades amb grans quantitats d'aigua per a evitar que els sucres s'aturin. Si en les quadres no existeixen conduccions d'orins cap al femer, s'han d'usar gran quantitats de llits per a que puguin absorbir tots els orins.

2) El paviment del femer ha d'ésser impermeable per a evitar que els sucres es perdin.

2.^{on} Treure de les quadres i estables els llits bruts, cada dos o tres dies al menys.

3.^{er} Les fermentacions en el munt de fems han d'ésser molt actives per a que hi hagi força desprendiment d'àcid carbònic. És precis per a això regar el munt donant-li així humitat, alcalinitat i aire.

4.^{ta} Si els fems estan enclotats amb els sucres no es poden fer bé els recs, i la fermentació no es fa en les degudes condicions; per això és necessari separar els fems de la part líquida conservant aquesta per a regar la massa amb freqüència. És també indispensable conservar aquests líquids per llur riquesa fertilitzant.

Els sucres es conserven en un petit pou o cisterna. Per a justificar la necessitat d'aquesta cisterna, acabem amb les paraules de Déhérain: *La fabricació dels fems de bona qualitat exigeix una condició única però aquesta és necessària: construcció d'un pou o dipòsit de sucres.*

G. BOFILL.

(Seguirà.)

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.

Els pasteuritzadors

A conseqüència dels articles que vàrem publicar en els números 13 i 14 d'AGRICULTURA, alguns lectors ens han demanat dades tècniques sobre els aparells de pasteurització. Mercès a la gentilesa d'un especialista francès, el Sr. M. Depaty, al qual ens hem dirigit expressament, podem publicar avui la documentació inèdita que segueix i que respon plenament a les consultes rebudes.

Per la pasteurització dels líquids — vi, llet, aigua o el que sigui — industrialment hom només pot concedir valor als aparells a *recuperació de temperatura* i de *rendiment continu*. Aquests aparells són compostos essencialment per un *calentador* i per un *recuperador*. En la pràctica hom pot realitzar un perfecte pasteuritzador sense recuperador amb dos òrgans independents: un calentador i un refrigerant, però el recuperador s'imposa en tot aparell modern, tant per la senzillesa del conjunt des del punt de vista de la construcció com per l'economia considerable de combustible, per tal com un pasteuritzador sense recuperador consumeix 12 a 15 vegades més calor que un aparell proveït d'aquest òrgan.

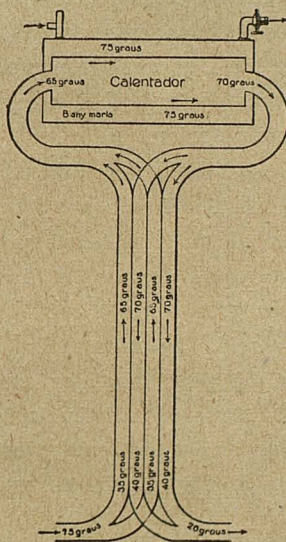
La recuperació consisteix, un cop l'aparell ha estat engegat, a utilitzar el calor del líquid que surt del calentador per escalfar el líquid fred que entra, i a l'ensem, a utilitzar aquest per refrigerar aquell. Els líquids, doncs, entren en contacte per mitjà de les parets dels tubs que els condueixen, sense, però, barrejar-se, i de manera que el vi fred s'escalfa i el calent es refreda. Per tant, en un bon aparell el líquid a pasteuritzar arriba al calentador a una temperatura ja pròxima al grau d'esterilització i necessita per assolir-lo, un ben petit suplement de calor.

Per comprendre el mecanisme del pasteuritzador donem un esquema de l'aparell teòric. El líquid fred que va al calentador i el calent que en marxa són separats per embans metàl·lics en fulles primes intercalades que permeten la transmissió de la temperatura a través dels embans. El líquid fred que s'escalfa progressivament i la densitat del qual va disminuint, deu necessàriament circular per la canalització ascendent; el líquid calent, al contrari, que es refreda gradualment i la densitat del qual va augmentant, circula per la canalització descendent.

El calentador on convergeixen les dues canalitzacions i en el qual el líquid es calenta, s'ha de trobar en la part més alta del cicle recorregut pel líquid.

Segons ço que escriguérem en els articles anteriors, les condicions fonamentals per assolir una bona pasteurització són: escalfament progressiu, absència d'agitació en el líquid durant l'escalfament, refredament progressiu, operació feta sota pressió i fora del contacte de l'aire. L'examen de l'aparell teòric que hem dibuixat demostra que aquestes condicions són assolides.

Però, ultra aquestes condicions d'ordre físic, n'hi han d'altres de fabricació que és indispensable de respectar, i que anem a examinar breument.



Esquema de la disposició de les parts d'un pasteuritzador modern

Elecció del metall. El coure estanyat és l'únic metall, fora de la plata que resulta massa cara, que pot usar-se per la construcció d'un pasteuritzador (1).

L'estany pur no té resistència; l'alumini es transforma per electrolisi en presència dels àcids del vi en alumina. El bronze o les aleacions anàlogues no es presenten en fulles o elements prou fins per facilitar el canvi de temperatura, i, demés, són sempre porosos ço que ocasiona suaments i, per tant, la contaminació del líquid pasteuritzat pel no pasteuritzat.

Hom pot, doncs, considerar que el tub de coure vermell, sense soldadures, i curiosament estanyat deu ésser sempre preferit.

Estanyat i soldadures. L'estanyat interior d'un pasteuritzador ha

(1) Ponència de l'enginyer Charvet al concurs de pasteuritzadors, de Burdeus.

d'ésser perfecte perquè qualsevol fuga o intercomunicació fa il·lusòria l'operació. Aquests defectes poden provenir de soldadures interiors mal fetes, de les juntures, etc., de les parets dels tubs.

Hom deu, doncs, abandonar els dispositius que presenten els defectes esmentats: sense soldadures interiors i sense juntures interiors. En els pasteuritzadors d'aquest gènere s'han d'inspeccionar les canalitzacions, amb freqüència.

Aquesta inspecció es pot fer tapant amb un tap de suro o de cauxú, el tub o un dels tubs d'entrada o de sortida que han de comunicar el calentador amb la tuberia on té lloc el contacte del líquid fred amb el calent. S'uneix després el tub d'entrada del pasteuritzador amb un dipòsit d'aigua que dongui 3-4 metres de pressió. Si pel tub de sortida surt aigua, tot i estant obstruïda la comunicació pel calentador, vol dir que hi ha una fuga interior.

Si hom empra un pasteuritzador en aquest estat, s'exposa deliberadament a provocar l'alteració del vi o a agravar-la per tal com mentre s'escalfa lleugerament el vi, una part no esterilitzada arriba a contaminar-lo en la canalització de sortida, i els ferments en aquest mitjà escalfat pendran una gran activitat.

Resistència a la circulació. Representa la pressió necessària per enviar el líquid a través del pasteuritzador car l'entrada i la sortida es troben al mateix nivell. Aquesta resistència ha d'ésser el més petita possible, perquè si és elevada des del començament del treball en l'aparell net, serà causa de la disminució de rendiment tot just s'hagi embrutat.

Quan aquesta resistència passa dels 2 ó 3 metres de pressió — en certs aparells varia entre 10 i 20 metres segons l'estat de neteja — les parets de la canalització on els dos líquids — calent i fred — arriben a contacte sofreixen sobre la cara d'entrada una pressió igual a aquesta resistència, la qual, no estant compensada en la canalització de sortida, les obliga a obrir-se desmesuradament mentre la canalització de sortida s'estreny i s'obstrueix progressivament a causa de l'ajuntament dels embans. Com més s'augmenta la pressió, com més es força la bomba, més disminueix el rendiment.

Ompliment. Regularitat de rendiment. Per funcionar regularment un pasteuritzador ha de poder-se omplir totalment sense que contingui gassos o aire; demés, la sortida del líquid ha d'ésser constant i regular.

L'aire i els gassos acumulats en l'aparells tenen alguns inconvenients: impedeixen el canvi de temperatura, perjudiquen l'esterilització perfecta i provoquen una agitació en el líquid que, com s'ha dit, cal evitar.

Convé obtenir una circulació el més lenta i homogènia possible per conservar al vi pasteuritzat tota la seva frescor, sobretot durant el període de escalfament i esterilització. Aquesta precaució impedeix, com en l'esterilització en ampelles, el desprendiment dels gassos naturals del vi.

Desmuntatge-neteja. Un pasteuritzador és una màquina per la destrucció dels microbis, però pot esdevenir «un niu de microbis» si no es pot netejar ràpidament i fàcilment després de cada operació.

El pasteuritzador ha de netejar-se com es neteja el filtre, i s'ha d'exigir en el pasteuritzador com s'exigeix al filtre, que es pugui desmuntar en pocs minuts.

Quan és desmuntat cal que les canalitzacions siguin rectilínies i obertes als dos extrems, i que la llum penetri per tot arreu perquè un raig d'aigua injectat amb pressió pugui netejar-lo tot en un moment.

Les condicions primordials són, doncs, facilitat i rapidesa de neteja i absència de recons obscurs i inaccessibles, perquè la netedat no és solament indispensable des del punt de mira de l'esterilització, sinó que ho és també per evitar en el vi gustos estranys causats pels dipòsits que oxiden els aparells o que es descomposen per la calor.

Per comprendre millor l'exposició resumida que acabem de fer, en un dels pròxims números donarem, amb caràcter informatiu, la descripció del nou model de pasteuritzador Dupaty, que reuneix bastant bé les condicions esmentades i la descripció del qual aclarirà ço que hem dit.

P. M.

Com se prepara una pell de conill

EL conill de tots conegut i apreciat per la seva carn, no és pas aprofitat com se deuria en ço que pertoca a la pell, fent que d'ella no s'en pugui treure tot el seu valor.

Si mai haveu vist espellar un conill, fixeuvos com un cop treta la pell de l'animal l'empeguen a una paret on el sol i l'aire acaben per assecar-la, convertint-la en una cosa dura i rebregada.

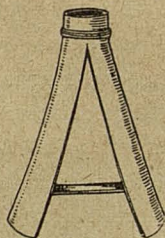
Una pell en tals condicions no es conservarà degudament perquè les mosques dipositen llurs ous en la infinitat de replecs; aquests ous als pocs dies es desclouen, transformant-se en una munió de cucs que rossegueu el cuir malmetent-la ràpidament; simultàniament i filla de

la mateixa causa, es desenrotlla una fermentació pútrida que transforma la part carnosa de la pell en una mena de cola, la qual en ésser la pell posada a l'aigua per a efectuar les operacions de pre-curació, es desfà, quedant a la pell una sèrie de forats, que la inutilitzen per al seu posterior aprofitament, perdent així el seu valor com a pell per pelleteria i com a matèria fina de la indústria de capells de feltre.

Si el preparar degudament la pell tingués alguna dificultat pràctica, ja no exposaria la forma de portar-la a cap, perquè estic convençut de la seva poca eficàcia; mes tractant-se d'una operació extremadament senzilla, vaig a explicar com cal pendre-s'ho.



Manera d'extraure la pell de conill



Canya partida pel mig,
lligada a una extremitat
i separada a l'altre mit-
jançant un travesser

El conill es penja per la pota posterior esquerra i es mata pel procediment que es tingui per costum; un cop mort, es procedeix a l'extracció de la pell en bot. Per això es fa un tall a la pell que vagi de l'extrem d'una cuixa fins a l'altra, passant per sota l'òrgan genital, és a dir per la part interior de les cuixes; es descarnen aquestes i, un cop despres la pell de la cua, tallant a la base d'aquesta, s'estira cap avall amb suavitat, i tota la pell sortirà pel cap, per pelar el qual —que és el més difícil—car ajudar-se amb un ganivet per a desintegrar la pell del tel que la uneix amb el crani.

Si opereu així haureu tret amb gran rapidesa la pell, en les millors condicions pel seu posterior aprofitament.

Ara bé: en comptes d'empegar-la a una paret cal posar-la tivant i pèl endins, ço que es pot fer amb diferents artefactes de fàcil confecció.

Una canya partida pel mig lligada en un dels seus extrems perquè no es trenqui, i per l'altre, separada mitjançant un travesser que la mantingui en forma de A, constitueix un assecador de condicions ideals.

Un filferro un xic groixut, en forma de V introduït dins la pell, és també un bon tensor.

Una branca de vimetera o qualsevolga altra brotada que tingui prou elasticitat, plegada en V i posada a l'interior, fa també el mateix efecte.

Posades que estan les pells en el respectiu artefacte, s'estenen dretes al peu d'una paret a l'ombra o bé penjades al sostre, quedant seques ràpidament de 4 a 10 dies, segons siga a l'estiu o a l'hivern.

Un cop seques aquestes pells, es poden guardar bastant temps sense altra precaució que tenir-les en un lloc sec.

Una pell així preparada té un valor que oscilla entre 0'25 pessetes i 0'70 i fins 1 pesseta segons sigui el pèl flux o fornit, petita o grossa, d'estiu o d'hivern, blanca o bruna, etc.

La millor època de matar els conills és dels 6 als 8 mesos. Llavors és quan la seva carn està al punt òptim i la seva pell té tot el valor.

LLUÍS TICÓ

La preparació del celler abans de la verema

ABANS de començar la vinificació cal procedir a una neteja general i completa del celler, de les eines i dels envasos. — Neteja en aquest cas, vol dir desinfecció, és a dir, destrucció dels microbis que poden alterar el vi, i vol dir també, separació i destrucció de tots aquells dipòsits i residus en els quals els microbis poden desenrotllar-se.

Cap pagès no ignora avui que la major part de les alteracions del vi és deguda a l'acció de microbis especials que viuen al celler, — per les parets i per terra, — a les botes, a les eines, etc., esperant les condicions propícies per desenrotllar-se, o, com si diguéssim, per fer mal.

La manera d'evitar aquest mal consisteix en impedir que les condicions favorables es manifestin, ço que s'obté amb les bones pràctiques de vinificació i amb la destrucció dels gèrmens perjudicials.

La defensa primordial, però, és la neteja; hom pot assegurar que el

bon vi s'obté observant la màxima neteja. Aquesta ha d'ésser constant; abans, durant i després de la vinificació; ha d'ésser escrupulosa, i ha d'ésser, també, general.

Vegem, doncs, com s'ha d'aconseguir la netedat abans de començar a entrar la verema.

Neteja del celler.—Les parets i el paviment del celler poden estar — i ho estan generalment — bruts, de brutícia i microbis. Cal fer-los desaparèixer. Per això es procedeix de primer a una escombrada general i a treure la pols i les terenyines. Si el paviment és de terra (hauria d'ésser encimentat) s'afetgega. Després s'emblanquina tot abundantment amb lletada de calç més aviat espessa, que contingui del 2 al 5 per cent de sulfat de coure, el qual destrueix les floridures, tan freqüents als cellers humits. Aquest emblanquinament pot fer-se amb un pinzell o amb una màquina de sulfatar, segons la densitat de la lletada. L'important és de mullar-ho tot sense economia.

Durant la vinificació cal repetir cada dia la neteja, el rentat i la desinfecció del paviment, sobretot si aquest és de terra. La desinfecció pot fer-se regant-lo amb aigua sulfurada o amb lletada de calç.

Neteja dels aparells.—Tots els aparells i eines que han d'arribar a contacte del most o del vi s'han de netejar.

Les premses, trèpitjadores, canyeries, etc., es renten primer amb una solució al 5 o al 10 per cent de sosa o de potassa i després s'esbandeixen abundantment amb aigua.

El material de fusta, com les portadores, les galledes, etc., es renten amb una solució de metabisulfit al 3-4 per cent. El material de ferro no s'ha de rentar amb aigua sulfurada perquè es rovella ràpidament.

Acabada la vinificació, un cop netejades, les peces de metall es protegeixen amb una capa de greix o de vaselina i s'emboliquen amb sacs.

Dipòsits de ciment.—Els nous s'han de sotmetre a un tractament abans d'usar-los, a l'objecte d'impedir que neutralitzin l'acidesa del vi.

Els sistemes usats són dos. El primer consisteix en pintar (o polvoritzar) les parets, prèviament rentades amb aigua, amb una solució calenta al 20-25 per cent d'àcid tàrtric (20-25 quilos d'aquest àcid en 100 litres d'aigua.) Es fan dues pintades a un o dos dies de distància l'una de l'altra. Després que la segona pintada s'ha secat bé, es renta amb aigua clara.

L'altre sistema, preferit, en general, per les tines o cups que han de rebre vins blancs, però que pot usar-se per totes, es fa a base de silicat de potassa. La solució de silicat de potassa s'empra calenta i es donen amb ella tres capes succesives deixant secar cada vegada. La

primera capa es dona amb una solució composta per una part de silicat i tres d'aigua, la segona amb una de silicat i dos d'aigua, i la tercera, amb una de silicat i una d'aigua. Quan està ben sec s'esbandeix.

Els dipòsits que ja han servit han d'ésser examinats per saber si perden; per això s'omplen d'aigua neta que contingui de 50 a 60 grams de bisulfit de potassa per hectòlitre per evitar que s'alteri. Aquesta aigua s'hi deixa per vuit o deu dies. Si en el dipòsit no hi han pèrdues, el nivell de l'aigua després d'haver baixat lleugerament al principi, queda després invariable. Si, en canvi, continua a baixar, vol dir que hi han pèrdues que cal evitar.

Després es buida el dipòsit, i amb un respall especial i aigua, es netegen les parets. S'esbandeix i es deixa obert perquè se sequi.

Neteja dels envasos de fusta.—Els envasos nous contenen principis amargants que serien dissolts pel vi i que cal fer desaparèixer. El millor sistema per obtenir-ho és de sotmetre les botes a l'acció del vapor amb pressió. Com que no és corrent de posseir un generador de vapor, hom pot recórrer a altres sistemes, com són rentar l'envàs amb lletada de calç o amb aigua salada bullenta o amb aigua bullenta que contingui el 5 per cent d'àcid sulfúric. S'usen de 5 a 10 litres de líquid per cada hectòlitre de cabuda.

Després d'aquesta operació s'esbandeix amb aigua neta, i es fa un últim rentat amb aigua amb el 1 per cent de metabisulfit o es crema un llucuet.

Els envasos usats es tracten d'una manera diferent, segons siguin bons o més o menys dolents. Per saber si estan alterats hi ha el sistema d'ensumar-los. Més exacte, perquè revela petits defectes, és el de tirar-hi uns quants litres de vi calent que a les 24 hores es tasta. Si la bóta té algun defecte, aquest haurà passat al vi i es podrà indentificar.

Si l'envàs no té defecte, n'hi ha prou amb rentar-lo, millor a vapor, i cremar-hi després un llucuet. Els envasos no haurien de contenir mai tartre. Aquest es treu fàcilment fregant amb un respall especial, en els envasos grans, o amb una cadena en els petits, en els quals no es pot entrar.

Si l'envàs és alterat cal sotmetre'l a un tractament.

Invasos agres. Es renten amb lletada de calç preparada amb un quilo de calç viva en pedres, per 10 litres d'aigua. En els grans, es projecta contra les parets (es pinten); en els petits es tira a dins i es roden i mouen en tots sentits. S'esbandeixen després amb aigua calenta, es deixa escolar, es renta amb aigua freda i es posa un llucuet. Si l'olor no desapareix, es repeteix el tractament.

En lloc de la lletada pot usar-se també l'hipoclorit de calç en solució al 2 per cent: després es renta bé i es posa un llucet.

Envasos florits. És un defecte més aviat freqüent als cellers humits. Convé fer-lo desaparèixer abans que el mal pentri a la fusta, perquè aleshores és més difícil de curar.

El remei consisteix en treure el tratra i en rentar amb una solució al mig per cent de permanganat. Si l'olor no desapareix, es repeteix el tractament. Després s'esbandeix amb aigua i es crema una llucet.

Envasos podrits. Pot servir el tractament anterior, però és sempre millor, si l'envàs és petit i no s'hi pot entrar, de desfonsar-lo i cremar la fusta dolenta amb la làmpara de soldar.

Envasos secs. Envasos que comuniquen aquest gust al vi. Són difícils de curar. Es deixen per 4 o 5 dies plens d'una solució de carbonat de sosa al 4-5 per cent. Després es buiden i s'esbandeixen. Si després d'un parell de tractaments el mal no desapareix, el millor és no usar aquests envasos.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

El Crèdit agrícola

Per la sots-secretaria de Foment s'ha donat informe, segons s'ha dit, a la ponència presentada al Govern per la Junta de Crèdit Agrícola per a la creació d'un Institut.

L'esmentat informe és favorable a la ponència, però estableix restriccions per a quan es tracti de fer el projecte definitiu. Segons sembla, en l'informe es diu que el capital aportat per l'Estat no ha de passar de setanta cinc milions de pessetes i que les Associacions agrícoles hauran de contribuir a la formació del capital de l'Institut amb cent mil pessetes cada una. L'interès que l'Institut assenyali als préstecs que faci (de la qual cosa no se'n parla a la ponència) no haurà d'excedir en cap cas del quatre per cent. Cada any es farà l'oportú balanç i dels beneficis líquids, després de fetes les deduccions estatutàries, s'abonaran interessos en la deguda proporció al capital aportat per l'Estat i les Associacions agrícoles.

De la resta, s'aplicarà la meitat a crear un fons de reserva, i l'altre meitat a devolució del capital aportat. La Junta del Crèdit agrícola, que seguirà funcionant com a consultiva, proposarà les reformes que cregui convenients a la legislació hipotecària cadastral i de procediment civil.

Segons l'informe, els vots particulars dels representants del ministeri del Treball i Cambres agrícoles (de la Banca privada no se'n diu res) no responen a la lletra i esperit del Reial Decret d'octubre de 1923, pel que es convocà la Junta del Crèdit Agrícola.

Les exposicions agrícoles a Alemanya

La Societat dels agricultors alemanys organitza cada any, en ciutats diferents, una exposició agrícola a primers de juny. En aquestes exposicions, que duren sols set dies i en les quals existeix un ordre perfecte, veritablement teutònic, hi figura tot el que té relació amb la producció de la terra i es proposen de fer conèixer als agricultors les noves conquestes científiques i pràctiques fetes durant l'any.

Els visitants afluïxen de tot arreu, fins de l'estranger, en trens especials. Aquest any, ultra els trens ordinaris, hi hagueren 50 trens especials.

A la primera exposició celebrada a Francfort en 1887, hi concorregueren 40 mil visitants; a la de Berlin en 1906, 300 mil; 200 mil a la de Leipzig en 1921 i a la d'aquest any a Hamburg 400 mil persones. Això demostra, i és la moral que volem treure d'aquest fet, que en un país eminentment industrial com és l'Alemanya moderna, l'agricultura és tinguda en la més alta consideració.

L'exposició d'aquest any ocupava una superfície de 270 mil metres quadrats. En la secció de mecànica figuraven 12,000 màquines d'ús agrícola, de les quals 130 eren novetats; quasi totes es podien veure funcionar en hores especials.

¿Serà possible que algun dia organitzem nosaltres també, exposicions com aquestes?

Per a fer perdre la cogula

En algunes regions la cogula esdevé un veritable flagell. Els blats n'estan infestats i el seu rendiment queda considerablement reduït. La cogula resisteix tan o més bé que el blat les solucions àcides o salines; és tan solament per procediments de conreu apropiats (gorets ben llargs, rotacions adequades) que hom arriba a fer perdre aquesta herbot. I sovint no resulta fàcil.

El Sr. Albert Maupas, propietari agricultor d'enllà dels Pireneus, entre d'altres procediments que explica en un opuscle dedicat a aquesta mala herba, dona com a infalible un procediment consistent en sembrar sobre la terra envaïda, ordi d'hivern durant dues o tres anyades successives.

Però per reeixir diu que convé sembrar-lo ben aviat, en setembre amb el fi de que quan sigui l'ordi ben granat, la cogula no hagi tingut temps de madurar.

D'aquesta manera obtindrem dues o tres collites d'ordi ben acceptables en un terreny on el blat no ens hauria donat més que decepcions, i a més ens quedarà absolutament net d'aquella herba altrament difícil de destruir.

El mar i la terra

Dos elements que no poden conviure sense lluita. Prenent exemple de ço que ens conta la «Statesman's Year Book 1923», la superfície d'Holanda és de 3.267,083 hectàrees.

Des del segle XIII el mar l'hi ha pres a Holanda més de 6,000 quilòmetres quadrats de terra, però l'home allí no reposa i vol reintegrar-se de l'expoliació treballant braument per a la dessecació dels terrenys,

car si en 1553 es dessecaren 5,600 hectàrees del llac Zijp, i devés el 1840 l'enginyer Legewaeter en trenta nou mesos deixava a sec 182 quilòmetres de terra, ara, una empresa estudia la dessecació del Zuyderzee per a donar terres cultivables en una extensió de 420,000 hectàrees. L'obra reclamarà poc més de trenta anys d'execució, amb un cost de 700 milions de francs.

Si l'esforç és considerable, ho és més encara si som a considerar el que cal fer a fertilitzar les arenes i turberes, portant-hi capes de terra productiva arribada de llunyes comarques i pacientment preparada.

Els governs holandesos no reparen en despeses i sacrificis, potser perquè els *polders* (terres guanyades al mar) donen base positiva a llurs dominis, creant-los materialment.

La pluja artificial

Es pot fer ploure a voluntat? Heu's aquí una qüestió ben interessant, la solució de la qual alliberaria l'agricultura d'un dels factors aleatoris de major incertitud.

Les notícies que vénen de Califòrnia responen afirmativament a la demanda.

L'any passat el senyor Carles Hartfield féu amb els pagesos californians un contracte per *proveir-los* de pluja. Segons aquest contracte havia de cobrar 2,000 dòlars per cada 1'25 polzades de pluja que fes caure i 2,000 dòlars més per cada quart de polzada que excedís de la dita quantitat fins a completar les dues polzades.

No sabem com ha anat la cosa en detall però ens enterem ara que el senyor Hartfield ha cobrat 8,000 dòlars per haver fet ploure 2'29 polzades des del dia 15 de març al 15 d'abril.

Hom pot pensar que es tracta d'una sortosa coincidència, però el diari d'on extraïem la notícia observa que les pluges més fortes caigueren precisament en un radi de 120 quilòmetres al voltant de la *fàbrica* muntada expressament pel Sr. Hartfield.

Els tumors del bestiar

Els tumors, nomenats científicament *neoplasmes*, són generalment teixits de nova formació que surten com una brotada dels teixits vius dels animals.

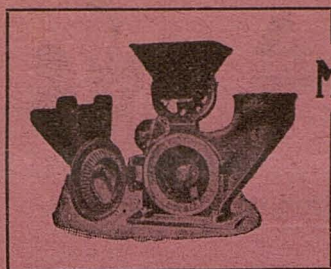
Es caracteritzen per una gran tendència a créixer, per la facultat de rebrotar sovint després d'extirpats quirúrgicament i per la seva resistència a les medicacions, àdhuc les més enèrgiques.

Un tumor pot sortir a qualsevolga part del cos on hi hagi teixit viu, però no cal dir que els més temibles seran els que radiquin als òrgans vitals de l'economia animal.

Així un tumor d'ossós localitzat a la part externa de la cuixa d'una vedella, si és veritat que en perjudicarà l'estètica, en canvi no influirà per a res en la normalitat de les seves funcions fisiològiques; però si radiqués, per exemple, a la budellada, a la matriu o bé al pulmó seria ja aleshores una tara força temible en la major part dels casos.

Quan els tumors són petits, externs i amb gran tendència a generalitzar-se, s'anomenen *papilomes*, vulgus *berrugues*.

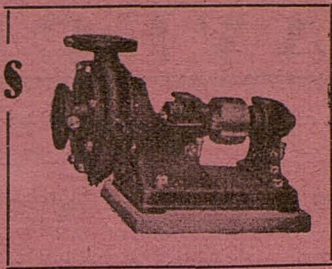
Hi ha una mena de tumors d'origen parasitari, que solen ésser



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**GEBR.
KÖRTING**



Molins IDEAL

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

**I SEMPRE
EXISTEN-
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



ALTHEIN

PINSO MELASSAT SEC
per a tota mena de bestiar

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

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**

AVECURA

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

GALLINES
I DEMÉS AUS DE CORRAL

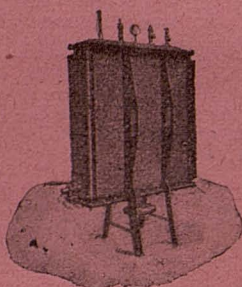
Engreixa i les fa més ponedores

Demani's en Farmàcies i Drogueries



AVECURA
(Nom registrat)

M. Presas
Palafrugell (Girona)



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

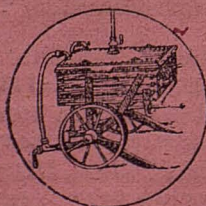
Bàscula portàtil VILA

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**

força més malignes que els neoplasmes senzills, entre ells tenim l'*actinomicosi*, que provoca unes excrescències esponjoses sobre el teixit ossós, el qual es va destruint per la seva banda fins a devenir impropí per a complir les seves funcions mecàniques.

Els tumors interns solen passar inadvertits durant força temps, fins que pels seus efectes produeixen greus trastorns en la fisiologia. Així un tumor als budells o a la bufeta obraria obstruint els conductes naturals, talment com a la matriu seria un obstacle al deslliurament.

Com que fet i fet ço que convé és l'extirpació, així que hom presumeixi la presència d'un tumor greu en un animal, cal avisar al veterinari per a que obri en conseqüència.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Si més no, ha canviat el temps en la passada quinzena, perquè el nord-est dominant ens ha abocat nuatges plens de pluja que bé massa ens estava convenint. Unes darreries d'agost que més s'han paregut al maig per ço de regalar-nos diàriament unes ruixades; mes com siga, s'han retornat qui sap-lo els ceps mig ressecats per l'eixut persistent, de forma que la maduració serà més franca i fins més rica en suc.

Val a dir, naturalment, que el canvi de quadrant ha empès amb les depressions atmosfèriques, algunes congestes que han descarregat en pedra en bastants indrets, essent el Pla de Bages el més flagellat, segons ens diuen els pagesos que hi han perdut l'anyada i fins com-

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

prometent-hi la vinenta, tanta ha sigut la desfeta que ha malmès la fusta de les brocades.

El descens de temperatura ha sigut tan notable que la vegetació s'és aturada i encalmada; però, en general, fa promesa de millors rendiments.

L'aigua, en les terres ja de mena frescals, haurà influït en altres conreus mixtes de la vinya, com per exemple en els oliverars que ja es marcién, despullant-se del fruit; i també en els fruiterars s'hi veuen els beneficis.

No hi ha paritat en el canvi experimentat pel temps i l'estat dels negocis, car som encara en el desmenjament del comerç. Les places consumidores van rebent els vins de les regions amb sobrada freqüència i flexió de preus, perquè en els nostres cellers, ja amatents a la propera collita, s'hi pugui notar un moviment de sortides amb justos preus de venda. El mercat roman indiferent per les demandes i gota

ni mica interessat per part dels productors que trobaran manera sobrada de fer-s'hi estiva amb la fusta de que disposen i que saben—¡bé massa!— que no abundarà el most per molt que engreixin els raïms. Sabem, també, que si amb els flagells de les pedregades no compten d'una manera determinant, hauran sigut en conjunt prou cruels per a reduir una important quantitat de collita. Tenim, demés, fets els ulls en el concert mercantil alemany que podria consumir-nos vins clarets i rosats, si no pèr decidir un franc moviment de puja, per a influir en les reduccions de bons stoks.

Mes, per ara, els preus vénen a ésser gairebé calcats en les darres cotitzacions, perquè retreuen les pessetes 2,10 a 2'25 pels tipus negre i clar i el grau hectolitre. Ens asseguruen que s'han fet transaccions a premi millorador fins de dues pessetes en classes triades que, demés, semblen ésser més ateses en les comptades ofertes, però val a dir que, com notes d'excepció, no senyalen una norma valuable.

En els mercats estrangers han reaccionat més senyaladament els preus, ço que, sense significar un patró, podria senyalar una tendència que s'encomanés als nostres negociants, tal com de fora Catalunya segueix propagant-se el reclam contra l'ús dels alcohols industrials, factors que, de reduir-se, podrien en gran manera decidir el negoci vinater a un notable canvi de procediments i de preus.

PERE J. LLORT

Olis

I ja tenim la taxa; els comerciants a Barcelona han de donar l'oli a 2'10 el litre perquè el detallista el pugui vendre a 2'20; a Tarragona la taxa és deu cèntims més cara, o sigui 2'30 i a Berga 2'15. Hi ha, doncs, varietat en els preus, ço que prova que no tothom està tallat pel mateix patró.

Aquestes disposicions, fan cansar a tothom perquè no sap ningú a que aténir-se; els comerciants, que tenien existències comprades des de fa dos mesos, han de perdre per força, i d'altra part, també els detallistes han de sofrir les conseqüències, puix tenen els guanys reduïts al mínimum; però almenys tot sigui pel bé de la pàtria.

Com totes aquestes disposicions han fet que el mercat es paralitzés, hem pogut descansar de la ingrata tasca de vendre oli i ens hem dedicat a llegir; entre altres coses hem llegit un fulletó que per cert ens el va proporcionar D. J. Aguiló, que és escrit per D. Juan Díaz del Moral i publicat en articles per *La Voz*, de Córdoba i pel rotatiu de Madrid. *Informaciones* i recopilat per la *Càmara Oficial Agrícola de Córdoba*. Aquest senyor Díaz, en diu moltes de coses, i ben dites, sobre la qüestió de l'oli, que fa més de quatre anys que els governants han pres en compte. Com no crec que tots els llegidors puguin obtenir el llibret encara que la indicada *Càmara Oficial* l'envia als que el solliciten, reproduïm un dels seus paràgrafs.

«El exámen atento de la vida nacional sugiere una observación que deben tener presente a toda hora los Gobiernos. En Cataluña, fuertemente ligada al resto de España por la economía, existen fermentos separatistas de carácter sentimental, literario e histórico, principalmente. En cambio, Andalucía, fervorosamente española, por motivos sentimen-

tales e ideals, tiene una economía que le permite prescindir sin quebranto del resto del país. Ambas regiones están en la periferia, *donde la fuerza centrífuga adquiere su máxima eficacia*. La unidad de la patria española, norte supremo de todo estadista, reclama imperiosa y urgentemente la aplicación de astringentes que saturen y cicatricen la grieta espiritual catalana y la abstención de todo acto que engendre una grieta anda'uzza de orden económico. Castilla que a golpe de espada, zurció las regiones ibéricas, no supo después fundirlas, no sabe ahora administrarlas. Toda hegemonía impone deberes, no derechos. Su posición jerárquica no autoriza a Madrid para interpretar egoísticamente las relaciones con las provincias, sacrificándolas en su propio provecho. El gobernante previsor ha de tener presente en todo momento la prevención del inolvidable Costa: es preciso evitar que germine en las gentes el pensamiento y la convicción de que *como negocio es un mal negocio el de ser español.*»

Amb la lectura d'aquest bocí es pot veure ben bé el descontent que causen a la rica regió andalusa les disposicions que cada dia cauen sobre els olis. Els nostres governants que en tot solen copiar de l'estranger, es veu que en la qüestió d'oli no es volen igualar amb res als altres països.

Tan senzill com fóra imitar a Itàlia i a França, que no obstant tenir menys producció que la nostra, poden importar i exportar lliurement els olis, no tenen taxa i l'oli va més barat que a Espanya, on l'exportació és avui impossible.

Va prenent increment l'emigració; ja són més de vuit les cases importants d'Espanya que treballen els seus olis a l'altre costat del Mediterrà. Si així anem, aviat tot el treball d'exportació es farà des de fora.

Les operacions que s'han fet han sigut poques i totes elles de pura necessitat que cap orientació poden donar; no obstant preveiem una baixa que serà més accentuada si la política que es segueix amb l'oli no canvia.

Els corrents andalusos s'han fet a 53 duros, i els fins a 55; de les altres procedències no s'han senyalat operacions de cap mena.

L'oli al sulfur, continua estancat, fent-se operacions del de classe corrent a menys de 35 duros carga.

LISINI ANDREU

Cereals

La tònica general del mercat és de poca animació. Les ofertes en general són ben escasses, perquè tots aquests gèneres tenen (ben entès llevat del moresc, del que fem menció apart) una tendència més o menys intensa cap a la puja; els compradors però no s'animen pas, mostrant-se retrets. Segurament que quan sàpiguen a què atendre's respecte a l'amenaça de la taxa, el mercat es veurà força més animat.

Els pocs ordis i civades que arriben de l'interior són a preus més alts que els de la darrera crònica, i els de la terra ja han pujat de tres pessetes els cent quilos sense que sembli que tinguin ganes d'aturar-se. Amb el moresc, els inverosímils preus actuals, ja deixen de fer gràcia i passen d'entremaliadura a broma pesada. Amb el moresc (dis-

ponible) a 38 i les despulles que estan força amunt, el manteniment del bestiar vindrà a complicar-se extraordinàriament.

Sabent de sobres i fa molts anys que aquest gènere l'havem d'anar a cercar a fora en gran part ;per què no preocupar-se d'establir convenis o intelligències que alguns mercats productors acceptarien gustosíssims, sortint-ne beneficiats per ambdues parts?

Sigui el que sigui ens sembla que ja és hora de que es faci quelcom, ara que l'agost s'acaba, perquè també s'acabi per alguns desaprensius egoistes.

Indiquem a títol d'informació les següents cotitzacions. Blats: Candells Castella, de 43'50 a 44'50; Manxa, a 45; Crucher, a 41'50 pessetes els cent quilos sobre vagó d'origen. Farines: Extres, de 61 a 63'50, segons classe; número 3, a 43'50; número 4, a 39'50; segones, a 37'50; terceres, a 32'50; quartes, de 29'50 a 32.

Despulles: segó, a 5'75; segonet, a 6'45; menut, a 6'45 pessetes els 100 litres.

Ordis: extremenys o manxegos, de 37 a 38; país, igual preu.

Civades: roja andalusssa, a 31; extremenya o manxega, a 34.

Morenc: Plata disponible, a 38; agost o setembre, a 30'50, a 31'50 (caf.) tot pessetes els 100 quilos.

LLUIS MARSAL

Les fruites

El fruit de la collita anterior acaba a preus cars, i el de la nova comença als mateixos per que malgrat resistir-se a comprar els magatzemistes locals, els estrangers els accepten de bon grat i quan aquells hagin de refer els seus estocs, no els restarà altre remei que conformar-s'hi.

Ultra ésser la tònica del mercat la indicada, permet una gradació que es transllueix segons la casa ofertora en diferències de 10 i 12 pessetes per cent quilos.

Els preus més corrents avui són els que anoto a continuació, posats sobre vagó estació Barcelona: Ametlla en gra: Llangueta propietari, a 432 pessetes; Esperança primera, a 440; idem segona, a 420; Comú, a 408; marcona, a 450; planeta, a 440; Mallorca escollida, a 404; idem propietari, 373; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra: primera, 325; idem segona, a 295; pessetes els 100 quilos. Avellana en closca: Negreta extra, a 88 pessetes els 58 quilos; garbellada, a 81; propietari, a 79.

Pinyons pelats: castellans, a 330 pessetes els 100 quilos.

En ametlla mollar hi ha ofertes a 79 ptes. sac de 50 quilos moll Tarragona o estació Barcelona, per a entregar a la primera quinzena de setembre.

En la Mallorca, per presentar-se la collita escassa, semblava que els preus es sostindrien i no ha sigut així, car a darrera hora ha vingut una baixa d'unes 20 pessetes per cent quilos.

Segons noves d'Itàlia, la collita allí és quasi nulla.

Avellana: Com ja hem dit i repetit en cròniques anteriors, quedarà petita i migrada.

E. HOMES.

NOTICIARI

— *El temps* s'ha decidit a pendre noves orientacions. Per fi comencem a rebre noves d'algunes encontrades que ja registren bones assaonades.

El simpàtic previsor del temps, el P. Lluís Rodés, prediu intenses pluges pels mesos de setembre i octubre. Anotem que el propi senyor havia predit ja fa tres anys la llarga sequedat que estem travessant.

— *El raïm de taula.* Ja tenim en plena activitat enguany el comerç d'aquest interesantíssim producte. El mercat està ben assortit de totes les qualitats. En especial la campanya del moscatell, a Dènia, al Marquesat, a Benicassim, etc., està en el seu apogeu. La tendència és ferma, pagant-se de 6 a 8 pessetes.

El Congrés internacional d'Oleïcultura.—La Comissió organitzadora del VII Congrés internacional d'Oleïcultura, que s'ha de celebrar a Sevilla del 5 al 19 de desembre vinent, ha acordat convocar un concurs internacional de Memòries, els temes de les quals són els següents: Primer.—Amargor d'alguns olis; procediment industrial per corregir-la sense variar les condicions de l'oli tractat. Segon.—Aprofitament industrial, adaptable a petites instal·lacions, de la pinyola i despulles de la fabricació d'oli. Tercer.—Procediment d'anàlisi per determinar les barreges d'olis desodoritzats amb olis fins. Quart.—Procediment industrial per a neutralitzar o minvar l'acidesa dels olis fins sense barrejar amb olis desodoritzats ni alteració de la seva qualitat.

Per a cada un dels quatre temes esmentats s'estableix un premi de cinc mil pessetes.

— *El preu de l'oli.*—La legació de Proveïments de Barcelona ha donat ordres a les associacions de magatzemistes d'olis i amos d'establiments d'ultramarins, queviures i similars, perquè l'esmentat article s'expengui des d'aquesta data, i mentre no resti definitivament taxat, a 2'10 el litre pels majoristes i a 2'20 a la menuda per al públic, fent avinent als magatzemistes i detallistes que qualsevulla infracció de l'ordre dictada serà objecte de les més severes sancions.

— *La facina cooperativa de Montblanch.*—Ha tingut lloc al local social de la Federació Agrícola de la Conca de Barbarà, la reunió general de les entitats que componen la secció d'Aprofitaments.

S'aprova l'actuació del Consell Directiu, donant-li per unanimitat un vot de gràcies per la seva constància i activa tasca en pro dels interessos agrícoles.

Foren aprovades unes bases d'acord amb una entitat de molta sol·lència per l'explotació de la facina, a fi de donar-li major impuls.

— *La garrofa.*—De les comarques productores de garrofa de Catalunya (Tortosa, Camp de Tarragona) les noves que ens arriben són poc falagueres respecte a la qualitat del fruit obtingut enguany. En quant a la quantitat no arribarà de bon tros a la collita mitja de l'últim decenari.

La garrofa es cotitza a preus oscil·lants entre 7 i 8 pessetes el quintar de 40 quilos i amb tendència a la puja.

Bibliografia

FABRICACIÓ DE CONSERVES VEGETALS, per *Ramon Sala*. Textos d'ensenyament postal agrícola de l'Escola Superior d'Agricultura. Un volum de 104 pàgines, amb gravats.

Es l'últim llibre d'ensenyament postal fet per l'Escola d'Agricultura abans de convertir-se en «Escuela» i de suspendre totes aquestes publicacions tan útils i que tan ben rebudes eren pels nostres pagesos fins al punt de constituir un èxit editorial.

El Sr. Sala, col·laborador d'AGRICULTURA, ex alumne de l'Escola i pensionat als Estats Units per la Mancomunitat per l'estudi de la fruticultura i de les indústries derivades, ha escrit un excellent tractadet, pràctic i clar, que era veritablement necessari per tal com les obres que hom podia fins ara consultar eren fetes totes amb els peus per persones que coneixin la indústria com el qui escriu aquestes ratlles coneix la teosofia, per citar una ciència que ignora en absolut.

Per això expressem la nostra satisfacció de posseir en llengua catalana una obra ben feta sobre la matèria.

VARIACIÓN Y HERENCIA EN LOS ANIMALES DOMÉSTICOS, per *J. Fernández Novidez*. Un volum de 204 pàgines, amb 58 gravats. Madrid, Calpe, 1924.

Si durant la primera meitat del segle XIX l'agricultura fou mecànica i en la segona, química, en els anys que han transcorregut del segle XX i i en els molts que manquen per acabar-lo, serà biològica. Quasi dominat el terreny i conegut el clima, cal ara conèixer la planta en tots els seus aspectes, per millorar-la i perfeccionar-la.

La necessitat del millorament de les plantes conreades és evident, sobretot a Espanya on no s'ha fet encara res.

En aquest tractat s'estudia primer la teoria de la variació dels éssers organitzats i de l'herència, i en els últims capítols es concreten els caràcters mendelians fins avui coneguts en les plantes i animals domèstics, és a dir s'examinen i s'expliquen tots aquells factors que hom ha de conèixer indispensablement si vol procedir al millorament dels éssers organitzats.

R. S.

CONSULTORI

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

Q. S., SITGES. — El vent de mar produeix cremades a les fulles a causa de la seva salabror. La humitat condensada a les fulles forma gotetes que corren cap a l'extremitat i allí es concentren fins a produir cremades.

De remei directe contra aquest mal no n'hi ha cap. Sembla, no obstant, i això resulta d'alguns experiments, que les plantes fortament adobades amb fòsfats són menys perjudicades pels vents salats; els fòsfats augmenten la resistència dels teixits tendres.

La maquinària oleícola italiana és la millor del món

La més important fàbrica italiana de màquines oleícoles perfeccionades està disposada a fer una intal·lació model de molí d'oli a preus i a condicions de pagament especials

DIRIGIR-SE A:

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. GULLINO, ING.
AGÈNCIA TÉCNICA GENERAL

Tel. 1066 G.
Telegrams :
«Gullinoatg»

VITTORIO SERRA

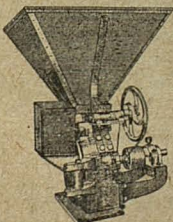
Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 937 H.

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

Representant general i depòsitar
dels Productes insecticides
Anticriptogàmics de la

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

Molins i Trituradors "TORRAS"



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

MARC TORRAS
Angels, 12
Barcelona

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**



AVICULTORES

LA POSTA

de les seves gallines estarà en relació amb la riquesa en Proteïnes i en Fosfats de sa alimentació

ELS ALIMENTS VEGETALS NO BASTEN perquè són pobres en aquests elements

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

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

FARINA DE PEIX

Proteïnes: 62 %

Fosfats: 18 %

Calç: 7 %

Ració diària:

10 grams

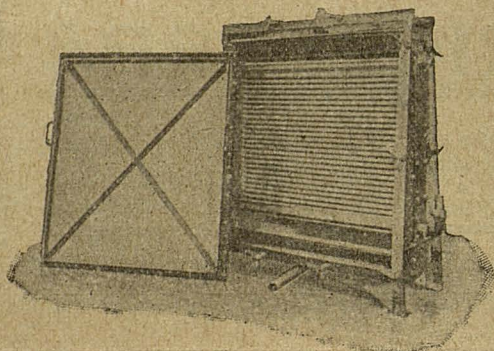
Sacs de 10 i 75 quilograms

Fresc i enter : desgrassada : marca ATLANTIC

ENRIC TEIXER, R.^{tant} G.^{ral}

GRANOLLERS

Sta. EULARIA



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

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 MECÀNQUES 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

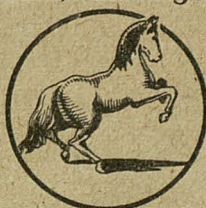
Parlament, 9

Barcelona

LINIMENTO ALONSO OJEA

PARA

Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Vejigatorio y 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

En dirigir-vos a les cases anuncïadores, 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



Báscula IDEAL

Per al Camp
(PATENTADA)
adaptable per
arreu i fàcilment
transportable

R. ROCH H.

FÀBRICA DE
BÀSCULES I
CAIXES PER
A CABALS

Carretera Coll Blanch, 31 : Tel. 484 H : (Hospitalet) 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.

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

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

Demànar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

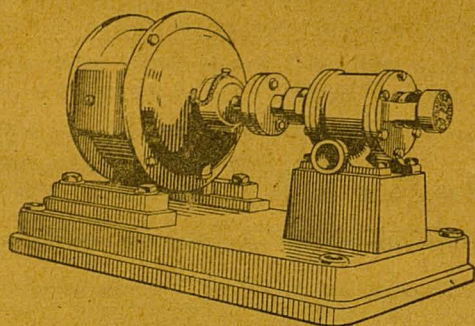
Trafalgar, 52

BARCELONA

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

BOMBA CARRERAS

Sistema Patentat



Trasbalsa vins i olis sense alterar llur naturalesa - Aspira l'aigua a 8 metres i l'eleva a qualsevol alçada - Consum la meitat de força que qualsevol altre sistema - Suporta elevades temperatures dels líquids

Duració indefinida : Garantia il·limitada : Nombroses referències



Carreras y Permanyer

Corts, 462

Telèfon 555 H.

BARCELONA

Tip. Emporim, S. A. — Ferlandina, 9 i 11 — Telèfon 5329 A. — BARCELONA