

AGRICULTURA

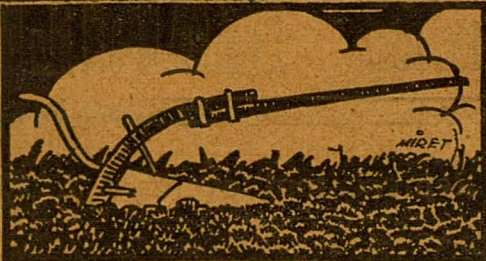
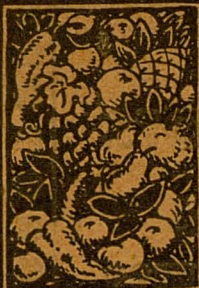
REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

Col·laboradors:

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

Any IX 20 d'octubre de 1925 Núm. 20



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

No vulgheu pagar més car un producte estranger quan podeu trobar-lo del país, reunint immillorables condicions per a l'agricultura

Demanen la nostra Agenda Agrícola per a 1925, que es enviada gratuïtament a tothom qui ho sol·licita

PER A INFORMES I PREUS A LES AGÈNCIES I A
MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.
(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

RENDIMENT

de gran importància
l'aconseguireu tots els

colliters i viticultors

adoptant les

Premses contínues **“MABILLE”**

són les més sòlides

Unic Representant exclusiu a Espanya

*Bombes per al traspals de vins, espremedores i
premses a ròtula, premses hidràuliques “Marmonier”*

*Mangueres - Grifs - Records - Tubs - Acidimètrics
Termòmetres - Pesamostos - Acid sulfurós - Metabi-
sulfít - Bisulfít “Enol” - Fosfat i vergemost “Enol”*

REMETO CATALEG GRATIS

Vicens Vila Closa

Passeig de Gràcia, 88 - Barcelona

Teléfono 1338 G. - Direcció telegràfica: KEDEVILA

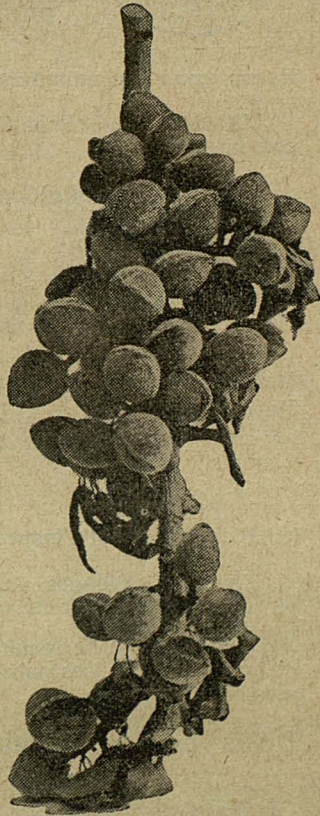
Ametllers "Desmai"

Aquest arbre converteix les terres més aspres i seques en vergers reproductius, fins al punt de superar en valor al dels millors terrenys destinats a cereals i cultius similars. On abunden els cultius d'arbustos les crisis són fàcilment evitables, més aprofitades les terres i on més recursos troba la població camperola.

Els fruits de les terres de secà, són els més indicats per a portar la major transformació agrària i econòmica. Els qui compten amb alguns centenars d'aquests arbres, poden dir que tenen assegurada sa subsistència. Les millores més positives de la propietat rural descansen en aquestes plantacions. Amb elles les terres ingrates poden donar les més segures i sanejades rendes, i els cabals invertits en aquesta classe d'arbres, aseguren els més positius interessos.

Poden fixar-se els agricultors que aspiren augmentar els rendiments de ses terres en els beneficis i avantatges que aquells els ofereixen i els escassos cabals que tant per a sa instal·lació com per a sa conservació són necessaris.

L'ametller *Desmai* mereix cada dia més particular predilecció per sa major resistència als freds i glaçades, el qual el fa recomanable de manera especial en els llocs on les baixes temperatures són més de témer.



PREUS: Força extra, tres anys d'empelt, de 1'50 a 2 metres d'altura i de 3 a 5 centímetres de circumferència, a 185 pessetes el 100.
De 2 anys: altura 1'50 a 2 metres, a 135 pessetes el 100.
De 1 any: altura de 1'00 a 1'50 metres, a 100 pessetes el 100.

Planter d'ametllers per a la formació de vivers

De 1 i 2 anys. — Sense empeltar, admirable desenroflament.—Preus per correspondència.

EL CULTIVADOR MODERN

Trafalgar, 76 (junt a l'Arc del Triomf). Apartat 625
Telèfon 1966 S. P. :: BARCELONA ::

Demanin-se Catàlegs d'Arbres fruiters, forestals i granes per a sembrar seleccionades



ALTHEIN

Pinso melassat sec per a tota mena de bestiar: Rendeix la major utilitat per a l'engreix i la producció de llet

Es un excel·lent complementari per al cas de treballs de fatiga

L'Althein està exempt de tota generació patògena i és presentat com un segó.

Composició promitjana i comparada

	Althein %	Ordi %	Cívada %	Blat de moro %	Gar- rofa %
Aigua.	3'56	14'—	12'40	12'70	13'—
Greixos	0'59	2'30	5'20	4'70	0'50
Cel·lulosa	9'85	4'90	11'20	2'30	9'10
Matèries amilàcees	65'39	66'10	57'80	68'60	69'97
Matèries proteïques.	12'22	10'—	10'40	10'10	5'08
<small>(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)</small>					
Cendres	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
<small>(El 0'15 % d'aquestes cendres és àcid fosfòric assimilable)</small>					
	100'00	100'00	100'00	100'00	100'00

(Anàlisi de l'Institut d'Inspecció i Comprovació de Leipzig).

L'Althein és, doncs, un producte de gran nutrició que, barrejat amb el pinso de grans, n'augmenta el rendiment.

És interessant de remarcar que l'Althein conté un 10 % menys d'aigua que les altres substàncies i això fa que sigui un 10 % més barat.

Dosis per a barrejar per meitat amb els grans

	Quilos
Cavalls grans (pesant de 650 a 800 quilos)	2'500
» mitjans » » 500 a 650 »	2
» petits » » 350 a 500 »	1'500
Bous d'engreix	2'500
» de treball	2'500
Vaques de llet	2
Vedelles	0'250 a 1'200
Bens	0'075 a 0'250
Moltons d'engreix	0'075 a 0'300
Porcs. (per 100 quilos de pes)	1'

Per a donar-lo es reparteix amb els pinsos del dia, substituint una part de l'aliment ordinari per l'Althein corresponent.

Es convenient d'humitejar-lo una mica abans de donar-lo per a que no sigui tant eixut.

L'Althein és ensacat a 80 quilos.

En dirir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-MARSELLA

Casa fundada en 1846

Societat Anònima per accions

Capital: 3.600,000 francs

Tres fàbriques: Marseille, Septemes i Arles

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 %. Constitueix l'ensoframent ideal, pràctic i econòmic de fudres, bocois i per a tots els usos enològics.

Tractament dels vins, ensofrat del most, etc
Suprimeix amb gran avantatge les metxes ensofrades

Per a informes i fullets dirigir-se a

J. DORGEBRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA

Importador exclusiu i depositari general per a Espanya

J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.
BARCELONA



BOMBES

TUBERIES - MOTORS

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

Demani's el fullatò «EL LISOL
EN AGRICULTURA» que enviem
gratis.

Vallès Germans

Masini, 79 - Sans - Barcelona

Compañía anónima de Productos Químicos

Sulfat de ferro de classes especials per a l'agricultura

Acids sulfúric, muriàtic, nítric i
fluorídric. - Amoniac puríssim i
comercial. Alums, Bisulfats de
sosa Sulfat d'Alúmina, de sosa,
de zenc, Mini de plom, Litargiri,
Sulfur de ferro, etc.

**MONCADA, 23
Barcelona**

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

ESPECIALITATS TRUFFAUT

||||| (VERSAILLES) |||||

per a l'Agricultura
Adobs, Insecticides,
Sements

EL Adob compost Truffaut és deu vegades més eficaç que el fem i amb son empleu s'obtenen augments de collita fins del 50 %. Els insecticides Truffaut destrueixen tota classe d'insectes i criptògams.

Les sements seleccionades per a hortalisses i plantes farratgeres augmenten el rendiment de l'agricultor. Germinació assegurada, de 90 a 95 per 100.

Concessionari per a Espanya:

R. LLOPART

Passeig de Gràcia, 49

BARCELONA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: Pessetes 9 -- Forà: Pessetes 10 -- Estranger: Pessetes 11

Número solt: Pessetes 0,50

Direcció i Administració : Plaça de Catalunya, 17 (Llibreria Catalònia) : BARCELONA

SUMARI: Origen de la raça marina, per *M. Rossell i Vilà*.—Els sarments com a farratge, per *R. Fuster*.—La floridura grisa de raïm, per *L. Ferrant*.—L'evolució agrícola del Vallés, per *J. M. Riu*.—Els vagons refrigerats, per *Agrícola*.—Comentaris.—Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llorç*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*.—Noticiari.—Consultori, per *R. S.*

Origen de la raça marinera

HOM troba un bon nombre de fets en el domini de la Zootècnia que sense el concurs d'altres ciències no hi hauria manera d'explicar. Aquest és el cas de l'existència en les comarques del Gironès i la Selva, al N. E. de nostra terra, d'una població bovina pertanyent al tipus convexilini, de banyes de secció elíptica i disposades en cercle, de pelatge ros amb extremitats clares.

Aquesta població es troba voltada arreu per bòvids de perfil recte (*B. t. alpinus*); és poc nombrosa i ocupa una àrea geogràfica restringida, raons que fan extraordinari el fet de què no hagi estat absorbida per la població bovina que l'envolta.

Aquests bòvids convexilinis i rossos formen la raça anomenada *marinera* o *marinesca*, nom que prové d'haver estat emprats els animals de referència, per cert de talla considerable, per a treure les barques a la platja en tornar de la pesquera.

Els ramaders de la contrada no tenen cap antecedent sobre l'origen de la raça, que, malgrat els creuaments efectuats amb la raça de perfil recte i també de tant en tant amb la Schwytz i la Holandesa, ofereix una aferrissada resistència a la desaparició.

La raça marinera sembla un grup destacat de la raça garonesa, però, si és així, com és arribada a les comarques del Gironès i La Selva, i com ha deixat interposar entre ella i el seu nucli d'origen els bovins del tipus alpi?

Podria presentar-se la hipòtesi de què fos una raça autòctona,

encara que la seva àrea geogràfica fos limitada. Tenim, sense anar lluny, l'exemple del cavall de la Camarga, comarca d'extensió semblant a la del Gironès i Selva plegades. Però la raça camarguesa té les poblacions cavallines anàlogues molt llunyes del seu primitiu bressol, mentre que la raça marinesca solament es troba separada de la garonesa per la cadena dels Pireneus.

En conseqüència, és prudent d'orientar les recerques suposant que la marinesca és originària de la raça garonesa, i establint alhora les relacions que puguin haver tingut les poblacions humanes de Catalunya i d'Aquitània.

La Catalunya litoral ha estat des de l'antigor més remota un dels camins dels pobles del Nord d'Àfrica i del Sud d'Espanya cap a Europa i viceversa. La Prehistòria ens ensenya que el poble caprià, en l'època epipaleolítica, sortí del Nord d'Àfrica i arribà a establir-se fins al migdia de França, com ho demostren els vestigis que ha deixat del seu pas per les caverne, que són extremament concordants a les dues bandes del Pirineu. Després foren els ibers que, provinents també de l'Àfrica, s'establiren, en l'època neolítica, primer al Sud d'Espanya i després seguiren el litoral fins a Provença, desparramant-se per tot el migdia francès cap al segle VII a. J. C.

Els caprians i els ibers, vinguts d'Àfrica i del Sud d'Espanya, països on les poblacions bovines són de perfil còncau (*B. t. mauritanicus* i *B. t. ibericus*), talment com eren ja alçhores a les èpoques quarternària i neolítica, cosa que demostren les pintures rupestres tan abundants a Andalusia i a la costa espanyola del Mediterrani, no podien pas lògicament dur amb ells un tipus de bòvid de perfil convexe.

Els bòvids de la raça marinesca no han pogut versemblantment arribar del N. E. d'Espanya, per tal com les relacions prehistòriques entre catalans i bascos, quan la cultura megalítica, consistien en acostaments consentits, però mai en trasllat de pobles. D'altra banda, sembla establert que no ha existit mai cap boví de banyes *en cercle* com les de la raça marinesca en el país basc-navarrès.

Limitant, doncs, per Catalunya les procedències S. i N. O., i no essent probable que aquest nucli racial ens vingués per l'Est, pel mar, ens resta sols com a probable la procedència septentrional, car en altres direccions no hi han emigracions de pobles assenyalsades.

A principis de l'edat de ferro hi tragué una emigració de Nord a Sud: la gran invasió cèltica que afectà també a Catalunya, encara que solament en part. La civilització cèltica comença cap els

900-800 anys a. J. C., i en aquest moment Catalunya ofería dues civilitzacions diferents, característiques de dos pobles dissemblables. Una ocupava els territoris de la costa des dels Pireneus fins als voltants de Barcelona i es troba representada per les seves necròpolis d'incineració, en les quals es retroba la ceràmica amb formes i ornamentació corresponents a la civilització *hallstática* (edat del ferro) del Sud de França i d'una manera més llunyana als primers períodes de la mateixa època de l'Oest d'Alemanya.

El professor Bosch i Gimpera, comparant el material *hallstàtic* del Migdia de França amb el de Catalunya, troba un veritable paral·lelisme, sobretot en les necròpolis més antigues: Saint-Roch, prop de Tolosa de Llenguadoc; Saint-Sulpice-la-Pointe (Tarn); Saint-Girons (Ariège) et Garni, prop de Luchon.

El darrer període de la primera edat de ferro (650-500 a. J. C.) és ben representat a Catalunya per mantes necròpolis (Pla de la Gibrella, Anglès, etc.). Un segle més tard, tenim encara una bella mostra de la civilització en qüestió amb la necròpolis de Perelada, en la qual la semblança del mobiliari sepulcral (espases, fibules, ceràmica, etc.) amb el d'Averac-Prat és indubtable. El material de Perelada seria una prova d'una nova arribada dels celtes, els quals pertanyerien a la primera invasió cèltica del Migdia de França, i que haurien restat isolats a l'interior de les zones pirenenques franceses, en trobar-se forçats a abandonar el seu país per la pressió exercida pels gals en la seva empenta cap el Sud de França.

Els arqueòlegs catalans han fixat els límits de les invasions cèltiques a Catalunya, i aquests límits són bo i els mateixos que els de l'àrea geogràfica de la raça marinesca.

En altres indrets de Catalunya no habitats per la raça marinesca, hom no ha trobat fins ara cap fogar de cultura cèltica. D'altra banda bo i totes les localitats franceses citades més amunt, avui dia estan encara ocupades pel tipus boví convexilini anomenat d'Aquitània.

Les comarques del Gironès i La Selva han rebut, doncs, dues invasions cèltiques en el lapsus de cinc segles (900-800 i 650-500). Hom no sap si durant aquest temps els celtes de Catalunya tingueren relacions amb els celtes del Migdia de França, però és cosa versemblable. Hom ignora així mateix quals foren les relacions que entre els celtes catalans i els d'Aquitània hi hagué després de la segona expansió esmentada.

Però, tal com tenim per ara la documentació arqueològica, sembla suficient per pensar que foren els celtes els introductors de la raça rossa de banyes rebatudes.

També podria haver-se donat el cas de què la raça fos importada en l'edat mitjana per tal com els francs començaren la conquesta de Catalunya l'any 785, arribant aquest mateix any a Girona, un dels centres de la raça marinera. L'any 801, Guillem, duc de Tolosa, prengué part en l'expedició de Lluís, rei d'Aquitània, per la conquesta de Barcelona.

Finalment, hom sap les estretes relacions de Catalunya amb el Migdia de França durant els reis de nissaga catalana, relacions que tingueren una llarga durada (XIII-XV segles).

Però amb tot i això tenim el dret de pensar que la raça marinesca fou introduïda pels celtes i que té el seu origen en la raça garonesa. Creiem posseir una prova material. En les excavacions d'Empúries hom ha descobert tres banyes, de les quals dues pertanyents a animals joves, són de secció el·líptica i l'altra, d'animal adult, és de secció circular. Un dels primers ha estat trobat a 3^m 30 de fondària en un estrat corresponent al segle IV a. J. C.; l'altre de secció el·líptica, a 2^m 10 de fondària i corresponent al segle II a. J. C., i el darrer, de secció circular, a una profunditat corresponent a l'època romana primitiva.

Les dues banyes de secció el·líptica, no poden, al nostre entendre, pertànyer sinó és a bovins convexilinis de pelatge clar, perquè a Catalunya els altres bòvids tenen les banyes de secció circular, com tot el bestiar francès i espanyol rectilini, brevilini i bru.

No es coneixen relacions entre el Migdia de França i Catalunya durant el temps de les colònies gregues i de la dominació romana. Les que tingueren lloc en l'edat mitjana no semblen pas haver estat de caràcter comercial: foren principalment polítiques. En tot cas hom no assenyala almenys cap desplaçament de poblacions humanes acompanyades de bòvids.

La formació de la raça marinesca no pot tampoc ésser moderna. A l'Escola Superior d'Agricultura, teníem un fragment de cap de bou pertanyent a aquest tipus, trobat a Vich, amb ceràmica del segle XV.

En el segle dinou hi ha hagut durant forces anys importants entrades de bestiar de carn de Tolosa a Barcelona. Si per atzar hagués estat introduït algun reproductor del tipus aquità a l'habitat de la raça marinesca, no hauria fet altra cosa que reforçar els caràcters socials.

De l'exposició que acabem de fer en podem treure com a conclusió:

- a) *La raça marinesca és un grup isolat de la raça garonesa;*

Agricultors

Si voleu estalviar temps i diners, us interessa conèixer els

CULTIVADORS "MODEL"

Detalls i catàlegs gratis



VICENS VILA

PASSEIG DE GRACIA, 88 - BARCELONA

Camp d'experiments i ensenyança gratuïta, de set a una, tots els dies, inclús els diumenges. Cambrils, 34 i Camí Sant Genís, 2, parada tranvia graonada Vallcarca.

El salvador de l'agricultura és el

Sabó - Pyrethre CAUBET

Destruïx ràpidament tots els paràsits

És un insecticida incomparable, perquè a la par que gran tòxic per als insectes, és inofensiu per a l'home i animals domèstics

Demaneu mostres i fullets explicatius, gratis:

Antoni Caubet s. a.

Ribas, 5 Correspondència: Apartat 522
BARCELONA

Báscula IDEAL

per al Camp (patentada)
adaptable per arreu i
fàcilment transportable

Demaneu un fulletó explicatiu

Fàbrica de báscules
i caixes per a cabals

Carretera
Coll Blanch, 31
Teléfon 184 H.

R. ROCH H.

(HOSPITALET)
BARCELONA

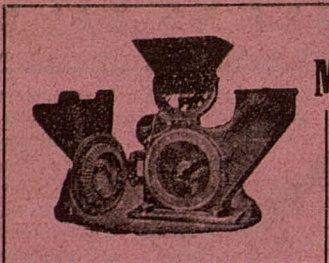
Obres de VINICULTURA en venda a la LLIBRERIA CATALONIA

17, Plaça de Catalunya, 17

Fabricación de Vinos Espumosos	pessetes 3
Fabricación de Vinos de Frutas	» 4'50
El Arte de Hacer Vino	» 5
Licores y Vinos	» 6

etc., etc.

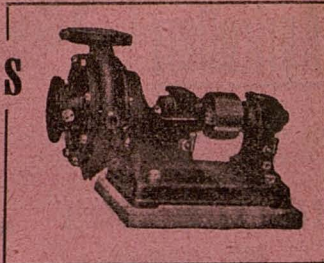
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

G E R R .
K Ö R T I N



Molins IDEAL

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

**Sempre
existèn-
c i e s !**

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

Extracció dels Olis de Brisa

El dissolvent ininflamable

“TRI WACKER”

proporciona olis d'alta classe, permetent
de refinar-se per a usos comestibles. L'ur
empleu és molt econòmic pel seu escàs
consum.

Central de vendes per a Espanya i Portugal

COVAMALA & GINEBREDÀ

Argüelles, 434

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

b) La raça marinesca fou importada pels celtes quan invaïren part de Catalunya;

c) La raça marinesca no ha traspassat els límits ocupats pels celtes.

M. ROSSELL I VILÀ

Els sarments com a farratge

EN tota indústria la utilització dels subproductes o productes secundaris representa de vegades un profit no despreciable. En la indústria vinícola aquest aprofitament és molt limitat i el vi ha de pagar totes les despeses de producció ajudat un xic i no a totes les comarques, per la brisa.

Entre els productes del cep que poden ésser utilitzats diversament del que es fa avui, cal comptar els sarments.

Es sabut que les fulles i els sarments acumulen grans quantitats de substàncies nutritives.

Müntz obtingué per hectàrea de vinya a la regió de l'Hérault :

Fulles tendres... ..	7.098,00 quilos
» seques	2.215,60 »
Sarments frescos... ..	3.588,00 »
» secs... .. .	1.568,60 »

El mateix autor dóna la composició per cent de matèria seca continguda als sarments i a les fulles :

	<u>Sarments</u>	<u>Fulles</u>
Nitrogen... ..	0,59	2,03
Cendres	2,92	12,14
Anhídrid fosfòric	0,21	0,32
Oxid de calç	1,59	4,35
Oxid de potassa	0,83	0,88

D'aquestes xifres es veu que els sarments i les fulles són rics en matèries útils, i això es pot veure encara millor en els anàlisis següents fets al laboratori de la Societat d'Agricultors de França, referents als sarments :

Aigua	78,00	13,00	58,68
Mat. nitrogenades	3,10	12,28	3,93
» hidrocarbonades .	11,98	47,17	18,09
» grasses	0,51	2,00	1,70
Cellulosa	5,00	19,75	1,86
Cendres	1,46	5,79	—

Si es redueixen els sarments frescos i ensitjats al grau d'humitat del fenc, el qual conté sols el 14 per 100 d'aigua, trobem la següent composició :

Mat. nitrogenades	6,25	7,5
» grasses	2,95	1,5
» hidrocarbonades	33,03	52,5
Cellulosa... ..	24,10	33,5

Els anàlisis que acabem de donar i aquesta comparació demostren que els sarments poden constituir un bon farratge, mentre generalment o s'enterren o es cremen sense gran profit.

Per utilitzar els sarments com a farratge cal passar-los a recollir tot just és acabada la verema, per utilitzar la humitat que aleshores contenen encara junt amb les fulles i portar-los tot seguit a la màquina trituradora. De la trituradora els sarments passen a les sitges, on es posen en capes comprimint-los fortament. Un cop plena la sitja es tira a la superfície un xic de sal en la proporció de sis quilos per cada mil de sarments i es cobreix amb una capa de terra seca d'uns cinquanta centímetres de gruix, ço que representa aproximadament un pes d'uns 1.200 quilos per metre quadrat de superfície.

Els sarments entren així en ràpida fermentació alcohòlica que els fa més digeribles i assimilables. Al cap de 40 ó de 50 dies la massa comença a refredar-se. Pot aleshores utilitzar-se tallant llesques verticals més o menys amples, és a dir proporcionades al número d'animals a alimentar, per tal com no es poden guardar gaire temps a l'aire.

Un metre cúbic de sarments ensitjats pesa de 850 a 900 quilos, i en fer els càlculs cal tenir present la pèrdua que sofreix la massa després de l'ensitjat, que és d'un 7 per cent.

Es veu, doncs, la forta quantitat de farratge que pot obtenir-se de la vinya. Quatre mil ceps poden donar de 6.000 a 10.000 quilos de sarments i fulles, quantitat que varia segons el clima, l'anyada, el terreny, el sistema de poda, etc.

Aquest farratge pot ésser donat sense perill a tots els animals.

Segons K. Portate, s'han de donar deu quilos al dia per cap de bestiar, barrejant-lo amb tres quilos de fenc o polpa de remolatxa.

Cancel i Ales recomanen la següent ració :

Sarments triturats... ..	10 quilos
Blat de moro... ..	7 »
Segó... ..	400 grams
Vi de baixos	2 litres

No sabem el gust que ha de tenir aquesta ració i no ens atrevi-

riem pas a recomanar-la, però els autors asseguruen el bon resultat.

Altres autors aconsellen racions que contenen melassa, polpa de remolatxa sucrera secada, turtó de cotó, etc.

Els animals al començament refusen aquest aliment, però al cap d'alguns dies l'accepten i el mengen de gust.

Com hem dit, els sarments poden donar-se a tota mena de bestiar, tant a l'engreix com de treball, i donen excel·lents resultats tant del punt de mira higiènic com econòmic.

Les parts de farratge ensitjat que es malmeten, això és les capes a contacte de les parets o de la superfície, junt amb els residus de sarments secs que queden a la vinya, poden emprar-se com a jaç pel bestiar.

Els sarments triturats són millors que la palla, perquè absorbeixen els orins i per tant eviten la dispersió d'aquest líquid, el poder fertilitzant del qual és molt elevat.

En conclusió, diem que la utilització dels sarments i de les fulles del cep com a farratge verd i dels sarments secs com a jaç ha d'ésser estesa per tal com permet de realitzar una notable economia que s'ha de tenir sempre present, i més en aquests moments de crisi vinícola.

R. FUSTER

La floridura grisa del raïm

DAMUNT les fulles joves dels ceps, a la base dels sarments tendres, als peduncles dels raïms, es desenrotlla a voltes una floridura, la *Botrytis cinerea*, que en condicions favorables pot causar danys de consideració. En aquests òrgans herbacis, però, les infeccions no solen ésser ni esteses, ni freqüents, car la floridura grisa es desenrotlla de preferència damunt els grans de raïm. En les anyades humides, en les vinyes baixes, els grans, entre la pell i la polpa, presenten uns filaments miceliars, constituïts per l'arrel de la floridura, que s'allarguen i es ramifiquen i produeixen a l'exterior uns filaments fructífers que recobreixen el gra amb una mena de vellut de color cendrós.

No ens ocuparem ni del polimorfisme ni del cicle biològic del bolet, car ens interessa saber sols el seu comportament quan envaeix els grans i les modificacions que indueix en la composició del most.

La *Botrytis* ataca tota mena de raïm i es desenrotlla en els grans madurs i en els verds. Els raïms massa espessos, o amagats entre el fullam, solen ésser els més perjudicats, mentre es defensen millor del bolet els exposats al sol i els clars. En les terres fèrtils, humides, fortament adobades amb fems, el bolet causa més estralls. Els raïms ferits per la pedra, o atacats pel cuc, o pel mildiu, són sempre envaïts per la floridura i es podreixen ràpidament. En aquests casos, però, la *Botrytis* ve sempre acompanyada per altres floridures, com el *Penicillium glaucum*, el *P. crustaceum*, microbis, etc., que completen la putrefacció i causen una disminució del producte.

La *Botrytis*, però, resulta perjudicial, encara que no determini la putrefacció completa, per tal com viu a expenses del sucre i dels àcids i la disminució d'aquestes substàncies seria sensible en el most de raïms florits, si el most mateix no es concentrés per efecte de l'evaporació de l'aigua a través de la pell desorganitzada.

El paràsit absorbeix també matèries nitrogenades i sals minerals (fosfats, sulfats, etc.) que utilitza especialment en la formació de la seva llavor i destrueix ràpidament les matèries aromàtiques, el taní i la substància colorant. La pèrdua de taní és de vegades molt forta.

Segons Müntz, després d'una forta invasió de *Botrytis* els grans de la varietat Carignan contenien sol el 20 per cent de la quantitat normal de taní.

A la pèrdua de taní correspon la insolubilització de la matèria colorant, i per això els raïms negres florits donen un vi amb menys color.

No menys perjudicial és la *Botrytis* a causa de les substàncies que introdueix al most com a conseqüència de la seva activitat.

Es un fet demostrat que la diastasa oxidant, a la qual es deu la casse o enterboliment dels vins, és un producte de secreció de la *Botrytis*. Aquesta acumula en el most la diastasa oxidant o *enoxidasa*, per acció de la qual els vins procedents de raïms més o menys florits són molt sensibles a l'acció de l'aire i posats en recipients oberts s'enterboleixen ràpidament. La floridura demés porta al most unes substàncies viscoses que ofusquen la transparència del vi i el fan menys conservable.

Segons Laborde, la *citasa*, un altra diastasa segregada per la *Botrytis*, actua damunt el miceli o arrel d'aquesta i damunt dels teixits del gra, donant origen de primer a una substància viscosa insoluble en l'aigua de naturalesa cel·lulòsica, semblant a la dextrina, i després a una substància dextriniforme, precipitable en part

per l'alcohol i capaç de sacrificar-se per acció dels àcids i d'algunes diastases. Aquestes substàncies viscoses molt lleugeres, mantenen sospesos els baixos, no són arrossegades pels clarificants i durant la filtració obstrueixen la massa porosa filtrant.

Però la floridura grisa del raïm, en condicions especials que tenen lloc en certes localitats verament sortoses, pot esdevenir útil.

En els vinyats que cobreixen les serres de la ribera dreta del Rin, des de Wallauf a Rudesheim i als dels voltants de Sauternes a França, quan la tardor és eixuta i càlida, la *Botrytis* damunt dels grans de les varietats *Riesling*, *Semillon* i *Sauvignon* es desenrotlla en una forma especial: el nucli o arrel forma damunt la pell una capa grisa i a sota s'estén en una xarxa espessa. Localitzada així la floridura i mal disposada per la fructificació, determina una alteració especial que ha estat anomenada *podridura noble* (*pourriture noble* dels francesos i *edelfäule* dels alemanys), els útils efectes de la qual en els raïms del Rin i de Sauternes foren magistralment estudiats per Müller-Thurgau.

Segons aquest autor, els teixits de la pell del gra, essent desorganitzats permeten una forta evaporació, en virtut de la qual el suc es concentra fins a un punt que queda reduït a la tercera o a la quarta part del que donen els grans sans. Al mateix temps, el bolet, per formar la seva arrel consumeix sucre àcids, substàncies nitrogenades i sals minerals, determinant en el most profundes modificacions, com es pot veure en l'estat següent, que proporciona Müller Thurgau, pel raïm de la varietat Riesling; un quilo de raïm dona, en grams:

Sucres	174.00	319.00
Àcids	8.90	9.90
Nitrogen en combinacions solubles	0.86	0.61
Nitrogen en comb. insolubles ...	0.63	2.56

Tenint en compte la concentració progressiva que el most sofreix en els grans que estan subjectes a la putrefacció noble, es veu que el bolet consumeix — relativament — més àcids que sucre, augmentant en favor d'aquest la relació sucre-acidesa. Resulta, en efecte, que la *Botrytis* mentre utilitza fins al 30 per 100 del sucre existent, consumeix més del 40 per cent dels àcids.

El most de raïms noblement putrefactes és pobre en compostos nitrogenats solubles, consumits per la floridura; els ferments, per tant, no hi troben les millors condicions per llur nutrició, viuen malament i la fermentació dura llarguíssimament, deixant al vi una proporció elevada de sucre per bé que l'alcohol no arribi ni al 15 per cent.

La putrefacció noble no és un fenomen constant als vinyats de la Renània i de Sauternes, car no tots els anys es verifiquen les condicions atmosfèriques que són necessàries pel desenrotllament del bolet. Quan la tardor és humida la floridura envaeix tota la polpa, fructifica a l'exterior com hem dit i dóna la putrefacció corrent que disminueix la collita i la desmillora.

La *Botrytis* existeix també al nostre país i produeix efectes semblants als esmentats per bé que no a tot arreu, ni en la mateixa proporció. Fem aquesta segona afirmació perquè a Itàlia s'ha observat que en les anyades de tardor eixuta, certes varietats milloren sensiblement per acció de la *Botrytis*.

L. FERRANT

L'evolució agrícola al Vallès

I

DONANT una mirada al mapa agronòmic o sigui el de la distribució de les diferents espècies, útils que formen la fauna i flora agrícoles, s'observa a primera vista que cada espècie creix i prospera amb preferència en uns indrets determinats que s'han vingut a anomenar l'àrea o zona pròpies d'aquella planta o animal.

Aquesta observació portà ja fa temps els moderns patriarques de la ciència agrícola a la distribució d'Europa en zones de condicions climatològiques definides. La més coneguda fou la classificació de Gasparín, que distingeix cinc regions anomenades per la respectiva producció típica: regió de l'olivera, de la vinya, dels cereals, dels prats i dels boscos.

Posats a observar una per una les diferents produccions, veurem per cas, que les millors races bovines lleteres habiten com a mitjà propi en les riberes humides del mar Nord, o veïnes dels llacs i neus perpètues; que les cabres lleteres són riberenques de la Mediterrània; que la vinya i la taronja són produccions meridionals o mediterrànies; que la fusta i les pastures naturals són més propis del Nord; que els cereals el mateix són indicats al planell central ibèric que als països bàltics; que les bananes són de l'Equador o de Canàries.

Cada espècie útil, doncs, considerada solament respecte al clima i terreny, té una zona en el mapa agronòmic on hi vegeta òptima-

ment, porció que segurament contindrà la seva àrea d'origen. En aquesta zona és on dona amb menys esforç el màxim rendiment agrícola. Gradualment va seguint una altra zona on hi vegea amb desavantatge, en ella va minvant aquell rendiment, i en la lluita desequilibrada de l'espècie, amb les condicions de clima, aquella va essent vençuda i degenera. Més lluny ja desapareix tot rendiment i fins la vida possible per l'espècie que es considera. La zona pròpia i òptima serà més o menys extensa, segons siguin menys o més concretes les exigències de mitjà de cada espècie.

Tot això, repetim, atenent tant sols a les condicions de clima, terreny, alçària, proximitat del mar, etc., etc., totes aquelles condicions naturals que han determinat els diferents mitjans, dintre dels quals han vingut desenrotllant-se les espècies correlatives en perfecte equilibri.

Si sols aquestes condicions haguessin d'atendre els agricultors, o en altres paraules, si el rendiment agrícola coincidís sempre amb el rendiment econòmic, crearíem una agricultura meravellosa, anant a l'especialització per zones o comarques naturals, amb un profit considerablement major en l'economia universal.

Per això no és ni pot ésser. Hi ha un factor que en determinats casos influeix més que aquelles condicions naturals, i aquest factor és l'home. Els estats, les fronteres, les guerres, els convenis i les lluites econòmiques, les comunicacions i centres de consum, tot lo humà, en fi, forma aquest nou factor poderós que a diferència de la terra i el clima té quelcom de viu, contingent i variable a través del temps i origina el que s'anomenen les condicions econòmiques dintre les que es mou la producció.

Les condicions econòmiques no podran mai modificar fonament les grans ratlles de la distribució geogràfica de les produccions, però sí que en el detall i en casos particulars alteren la distribució natural dels conreus, eixamplant o estrenyent les àrees de producció, i sostenint en certs llocs uns per altres, els conreus, prescindint de vegades, si aquests hi són més o menys favorables agrícolament.

I actualment, les lluites econòmiques són a l'ordre del dia, i les condicions econòmiques de la producció accentuen llur importància sobre les altres, i han de merèixer absoluta consideració, per tot aquell — estat, empresa, individu — que desitgi lliurar-se del fracàs.

No és que l'agricultura d'una comarca s'aixequi i es mogui sempre automàticament, segons les condicions econòmiques. Això en rigor és impossible, perquè, no en tot moment té el productor i

menys el pagès, el coneixement del procedir més econòmic, i tampoc coneixent-lo tenen la diligència de posar-lo a la pràctica per la tremenda força dels hàbits; i en altres casos tampoc podrien fer-ho de seguida per la manca de tècnica o tradició quan les condicions econòmiques imposen un nou procediment o una nova producció.

A més en agricultura no passa com en la indústria. En aquesta, el director de l'explotació d'ordinari té una ratlla de conducta poc flexible, i d'ella no pot fàcilment apartar-se'n si no vol comprometre l'èxit del negoci. En agricultura, després del procedir més econòmic, que sol ésser el dels agricultors més llestos i progressius, segueix una diversitat de procediments i normes de conducta de la immensa mitjania dels pagesos, i dintre les quals encara reïx més o menys airosa l'explotació.

Sols quan unes noves condicions econòmiques van prenent consistència llarg temps, l'èxit dels primers observadors i aplicadors del nou sistema, estimula al deixeble, al veí o a l'amic, i així lentament i progressivament es van transforman els procediments de producció.

Així, per exemple, veiem que una comarca poc a poc va plantant-se de fruiters, deixant en segon terme als conreus ordinaris. Veiem que en les comarques vinyateres un poble va seguint a un altre poble en la creació de cooperatives, d'elaboració i comerç de vi. Veiem que en molta part del Vallès les vaques lleteres han entrat en totes les explotacions amb la transformació subsegüent en el conreu. Hem vist al taronger gairebé desaparèixer de la costa de Llevant. Hem vist a les races cavallines forasteres, substituir anys ha, totalment a l'antic cavall català, etc., etc.

I quan les condicions econòmiques són accentuades, poden dur una producció totalment apartada de les condicions de clima. Tal és el clavell d'invernacle, que es fa florir per carnestoltes a Niça, o el presseguer de Montreuil, a la regió de París.

El factor variable, doncs, o siguin les condicions econòmiques en moltíssims casos, empenyen unes produccions a sostenir a altres, a un sistema de conreu a sostenir a un altre sistema més vell, solament ho tolerin les condicions agrícoles, i fins a despit d'aquestes en certs casos quan esdevé econòmicament obtenir artificialment una producció lluny de les seves condicions naturals en el temps o en l'espai.

Els vagons refrigerats

EL problema de preservar d'alteracions, per medi de baixes temperatures, els productes alimentosos durant el transport des dels llocs de producció als de consum, s'imposà al començament als Estats Units, on els centres de cultiu dels fruits i dels llegums es troben molt allunyats de les grans ciutats. Des de 1869 s'adoptaren vagons ventilats de diversos sistemes i durant un llarg període, aquest fou el material emprat per enviar la fruita de Califòrnia cap a les ciutats de l'est. L'ús dels vagons ventilats crequé ràpidament mentre ha estat molt lent el creixement del número de vagons refrigerats.

El primer vagó refrigerat fou patentat el 26 de novembre de 1867, és a dir, abans que fossin introduïts els vagons ventilats, pel senyor G. B. Lutherland de Detroit (Michigan). Les parets del vagó en lloc d'ésser senzilles eren dobles i l'espai que les separava era ple de serradures; a les dues extremitats del vagó eren situades dues plataformes, damunt les quals era col·locat el glaç. La disposició interior d'aquest vagó era poc còmoda i contenia demés molt poc glaç, que no es podia renovar sinó després d'haver-lo buidat. Per això en 1868 fou modificat pel senyor Davis, també de Detroit; el nou vagó tenia al llarg de les parets uns dipòsits de ferro galvanitzat que s'omplien amb una barreja frigorífica d'aigua i sal, que podia renovar-se des de fora. Amb aquest vagó foren transportades maduixes de Cobden (Illinois) a Bufalo (Nova York) i préssecs des de Dayton (Ohio) a Nova York. En els dos casos, després d'un viatge de més de deu dies, les fruites arribaren en bon estat. Una expedició de carn de bou feta amb aquest vagó, és l'origen de la indústria de la carn, que tant desenrotllament ha pres a tot arreu.

El major increment al material ferroviari refrigerant fou degut a Parker Earle de Cobden (Illinois).

En 1866 construí caixes refrigerants per l'expedició de maduixes amb els trens expressos a Xicago, Pittsburg, Nova York, Memphis, i Nova Orleans, quan els agents de les companyies es cuidaven de renovar el glaç durant el viatge, la fruita arribava bé; però les elevades despeses de transport en els expressos i la negligència del personal, feren fracassar l'empresa. Earle, però, recomençà l'any següent. Abans d'enviar les maduixes les refredà amb glaç durant 24 hores i comprovà que així arribaven millor. D'en

mica en mica anà perfeccionant el mètode i assolí l'èxit en 1872, amb vagons que podien contenir fins a 500 quilos de glaç i que permetien el transport de les maduixes en perfecte estat.

El millor tipus de vagó refrigerant és el del sistema Tiffang, que fou el que usà de primer Earle pels seus enviaments de maduixes. Aquest vagó té un dipòsit de glaç en forma de V. sospès al sostre i de la llargada del vagó que pot contenir fins una tona i mitja de glaç.

En 1877 començà el servei de vagons refrigerants pel transport de fruites, però sols més tard, una societat constituïda per Earle arribà al perfeccionament i a l'èxit construint vagons amb bon isolament i amb dipòsits que contenien fins a cinc tones de glaç i establint durant el trajecte estacions en les quals el glaç era renovat. En 1901 aquesta societat tenia ja 600 vagons; el número actual és grandíssim. Durant l'hivern aquests vagons transporten fruites de la Florida; en primavera maduixes de la Luisiana i del Mississipí, i després arriben fins al Pacífic. Donat llur perfecte isolament, poden escalfar-se i defensar els productes que contenen, dels freds excessius.

El progrés que ha fet als Estats Units l'ús dels vagons refrigerants és enorme; per demostrar-ho cal sol citar el fet que es calcula que el 95 per cent de la fruita fresca, de difícil conservació, produïda a Califòrnia, és transportada amb ells. I a ells es deu en gran part el desenrotllament de la fructicultura a Califòrnia, la qual ha pogut créixer en quan ha pogut donar sortida a la seva fruita enviant-la primer a les grans ciutats de l'Atlàntic i avui, gràcies als vaixelles frigorífics, a alguns països europeus.

El cost del transport en vapors frigorífics era, abans de la guerra, molt reduït als Estats Units. Per distàncies superiors als 1.500 quilòmetres, el preu no superava els cinc cèntims per quilo de producte transportat i en aquesta tarifa era comprès, ultra el transport, el carregament i descarregament, la renovació del glaç i totes les despeses de refrigeració des del punt de sortida al d'arribada.

A Europa els vagons refrigerants són menys nombrosos que a Amèrica. Hi ha països, com Espanya, per exemple, que els desconeixen completament. Abans de la guerra era Rússia el país europeu que en posseïa més, car en tenia més de mil. Avui, naturalment, les coses han canviat.

També Anglaterra en posseeix; la companyia «Great Southern and Werstern Railway of Ireland» disposa de vagons refrigerants de sis tones, en els quals es pot mantenir constant una temperatura

de 4 ó 5 graus durant dotze hores i serveixen pel transport de mantega, ous, llet, etc. La tarifa és la mateixa que pels transports ordinaris.

A Alemanya els vagons frigorífics s'usen pel transport de mantega sobretot, i contenen fins a 700 quilos de glaç.

Per bé que les primeres temptatives de transport de productes alimentosos hagin estat fetes a França per obra de l'enginyer Carles Tellier, mort fa pocs anys, la indústria frigorífica s'ha desenrotllat lentament, però avui existeixen varies companyies que posseeixen diferents tipus de vagons frigorífics pel transport de fruites, peix, etc.

Com hem dit, a Espanya els vagons refrigerants i frigorífics són totalment desconeguts. Les companyies ferroviàries es preocupen d'augmentar les tarifes, manera no tot segura d'augmentar els dividends, en lloc de millorar el material i de facilitar l'increment de la producció.

Es un fet que sense material de transport apropiat certes produccions agrícoles no poden desenrotllar-se sinó prop de les grans ciutats, en una extensió de superfície limitada. Això encareix doblement el producte, sigui per la seva quantitat limitada, sigui perquè prop de les grans ciutats les terres, els materials, la mà d'obra són sempre més cars.

Si les nostres companyies posseïssin material frigorífic, la producció de fruites i verdures podria estendre's lluny de Barcelona, creant una sèrie de centres productius que assegurarien la constància de la producció i que podrien servir regularment els mercats de consum. Llur interès és el d'acréixer la producció i el consum de tota mena de substàncies, i per això cal proporcionar tots els mitjans que afavoreixen l'un i l'altre.

Algunes vegades en aquestes planes hem parlat del que fan les companyies franceses organitzant excursions d'estudi entre els agricultors, fent experiències de transport, regalant plançons, donant conferències de divulgació agrícola, ensenyant indústries rurals, és a dir, preocupant-se que els agricultors produeixen més, produeixen bé i trobin fàcil sortida a llurs productes.

Quina deu ésser la causa per la qual les companyies nostres no saben fer res d'això?

AGRICOLA

Si us agrada AGRICULTURA, si esteu contents d'ella, mireu de propagar-la, de fer-la conèixer als vostres companys i amics.

COMENTARIS

Clarificació i filtració

Un dels caràcters del vi que tenen major importància és la transparència. Un vi ben clar, transparent, límpid, és jutjat sempre amb més benvolença que un altre de tèrbol, perquè tothom sap que les més corrents alteracions del vi determinen de seguida un enterboliment.

Una limpidesa completa i definitiva no s'obté quasi mai espontàniament; per assolir-la cal recórrer a la filtració o a la clarificació, operacions que tenen una finalitat idèntica, però que s'han d'usar en ocasions distintes.

Es clarifiquen de preferència els vins dels quals hom vol disminuir l'aspror, o que tenen gust de rapa, o que són massa forts de color o que s'han obtingut per cupatge o finalment que són vells i que s'han d'embotellar.

En canvi es filtren els vins de forta densitat (dolços, per exemple) en els quals el clarificat quedaria suspès en el líquid; els vins joves abans d'enviar-los i els que es volen envellir i conservar un xic dolços.

Per prevenir o deturar algunes malalties va molt bé la filtració amb filtres a pasta; sempre que es vulgui clarificar ràpidament un vi hom pot recórrer a la filtració mentre no es tracti de vins vells, delicats i perfumats.

El barber a la quadra

Els animals s'han d'esquilar a finals de tardor. Aquesta operació higiènica no hauria d'ésser oblidada, car allunya dels estables i quadres moltes causes d'infecció produïdes per tota classe de paràsits, des dels insectes fins als bolets i als microbis.

Per altra part, un animal esquilat és més bonic i més net que un altre amb el pèl llarg i brut, i en ell la transpiració és més activa i regular.

No cal tenir por del fred; sols s'ha d'evitar durant els primers dies d'exposar l'animal a corrents d'aire, treient-ho de la quadra en les hores més càlides o cobrint-lo si és necessari.

L'orobanca o frare

Les faves van adquirint cada dia més importància per llur qualitat de plantes enriquidores del sòl en nitrogen i per ésser entre-cavades. Però un paràsit, l'orobanca, anomenada vulgarment *frare*, limita i perjudica fortament llur cultiu i el d'altres lleguminoses.

Fins ara són molts els remeis que s'han recomanat per exterminar els frares: tractaments preventius de la llavor amb sulfat, polvoritzacions amb sucus anticriptogàmics, adobades fortes amb adobs potàssics, canviar de conreu durant uns quants anys, etc.

Però cap d'aquests procediments dóna resultats. L'últim que sembla el més racional, no és tampoc recomanable, per tal com les llavors dels frares conserven il·lur facultat germinativa per més de deu o dotze anys.

El remei que sembla fins ara millor és el de sembrar fondes les faves; però cal sembrar-les d'una manera especial. S'obren uns solcs de 18 a 20 centímetres de fondaria i separats uns 60 centímetres. Al fons del solc es posen les llavors, que es cobreixen *només* amb cinc o sis centímetres de terra, deixant el solc obert. S'ha vist que tapant tot el solc els frares es desenrotllen igualment. Cal, doncs, deixar-lo descobert; tot sol de mica en mica es va tapant. El perquè d'aquesta anomalia no és conegut encara.

Experiments comparatius en terres infestades de frares han demostrat, segons sembla, els avantatges d'aquest mètode de sembra.

La mesura dels grans

Amb un mateix volum nominal de gra hom pot obtenir quantitats notablement diferents, segons les condicions que concorren a l'acte de la mesura.

Les mesures de forma alta, comprimeixen el gra i fan que ocupi menys espai.

La manera d'abocar el gra influeix notablement en el resultat de l'operació, i la diferència que produeix és sensiblement superior a la provocada per la forma del recipient.

Un hectolitre de blat, que abocat sense batzegades pesa 79,300 quilos, apilat i comprimit amb la mà arriba a pesar 84,300 quilos, ço és, d'un 5 a un 6 per cent més. Amb la civada aquesta diferència arriba fàcilment al deu per cent.

Hi ha mercats que es mesura ras, altres que es mesura curull. En el primer cas, la quantitat entregada pot variar segons la raseta passi més o menys de pressa pel nivell, o en el cas que s'usi un regle o llistó, segons vagi aquest més o menys inclinat. En el segon cas, no cal dir que l'ull del mesurador ha de jugar molt net si no vol afavorir al comprador ni al venedor.

La clorosi dels fruiters de pinyol

Ens sembla que hem escrit alguna vegada que la clorosi dels fruiters de pinyol, no es pot explicar sempre satisfactòriament. Ara ens enterem d'uns estudis de Pole Evans, cap del Servei botànic de la Unió Sud-Africana, que proporcionen dades interessants sobre la influència d'alguns elements del terreny sobre la clorosi.

L'anàlisi d'un gran nombre de mostres de terra de fruiterars amb arbres cloròtics i de fruiterars amb arbres sans, ha demostrat que quan el terreny és suficientment profund i desproveït enterament de clorur de sosa (sal) i de carbonat de sosa i conté molts fòsfats, els arbres no són cloròtics.

Al contrari, si la proporció de clorur de sosa és elevada i la quantitat de fòsfats és petita, els arbres són cloròtics i fins arriben a morir.

Un altre fet que demostra l'acció de la sal, és que les fulles cloròtiques contenen més clor que les fulles normals.

Aquestes constatacions interessants poden permetre d'explicar alguns casos de clorosi intensa en certs regadius.

El preu del pa a París

El poder públic va decretar temps passat a París que el preu del pa havia d'ésser rebaixat cinc cèntims. Els flequers van fer grans crits assegurant que els era impossible conformar-se amb aquesta rebaixa, perquè hi perdien diners, i la companyia «Boulangerie» del XII districte va organitzar la resistència, o sigui, negar-se a vendre el pa a un franc el quilo, com volia el govern.

Però el govern no va usar gaires compliments, i va denunciar als flequers per confabulació a fi de promoure una elevació del preu dels aliments.

D'això se'n seguí un procés, durant la vista del qual, en una de les sessions, un flequer assegurà que la rebaixa de cinc cèntims els arruïnava.

Resultat, que Mr. Bérthault, president del Comitè organitzador de la resistència, fou condemnat a un mes de presó i 5.000 francs de multa, i Mrs. Gron i Settier, vocals del susdit comitè, a 15 dies de presó i una multa de 5.000 francs.

Ja podeu veure com les gasten a la veïna República.

Per destruir els polls de l'aviram

L'aviram està contínuament mortificada per aquests paràsits que influeixen notablement i desfavorablement en la seva creixença, i que, com és sabut, fàcilment es transmeten a l'home, sobre el qual, en veritat, no tenen molt llarga vida, però al que no deixen de proporcionar molèstia i... frisança

Un procediment ben senzill i recomanable per a fer desaparèixer aquests molestos insectes, consisteix en pulveritzar bé les aus mitjançant una manxa a propòsit amb uns polvos fets talment com segueix: es barreja 300 grams de gasolina amb 100 grams d'àcid fènic en brut i es va afegint guix fins a què el líquid estigui completament absorbit. Quan està el guix ben sec es polvoritza ben fi i es garbella amb un sedàs, i ja es troba en condicions d'ésser emprat.

Es bo de fer dos tractaments amb sis o vuit dies d'interval. També és bo de polvoritzar bé les parets i fustes del galliner, emblanquinant-les després amb lletada de calç que contingui un 4 per 100 d'àcid fènic.

L'agricultura i la ramaderia han d'anar plegades. Tot bon pagès ha de criar bestiar. Així, ultra augmentar els seus ingressos amb els productes del bestiar, els augmenta també pel major producte que obté de les terres que conrea.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

No és encara possible donar un avenç resum de la collita, perquè, re-trassada naturalment en les comarques interiors per les condicions de temperatura, han tingut també ajornaments per raons climatològiques i especialment per les pluges que en el començ de quinzena ens arribaren amb manifesta persistència al nord-est.

Amb tot, no sembla pas que les impressions siguin per a millorar el concepte de mitjana collita, com arreu va accentuant-se, ço que sens dubte ha influït en una certa reacció que es mostra amb un sentit de majors activitats en les compres dels vins vells, car trigarem bon xic encara en poder mercantilitzar els novells, que en grossa part romandran als cups i tines de fermentació, fins a consentir el trasbalsar-los convenientment i poder apreciar-ne llurs característiques fixes. Les graduacions en most, bé que aleatòries i condicionades a la segona fermentació depuradora, ensenyen bones escales alcohòliques i glucomètriques, potser un xic reduïdes en força, en quan a l'extracte sec, perquè l'Houdat ha registrat capritxosíssimes variacions a tenor de les provinències de soleis i ubacs i relacionades amb el jaç de terres més o menys fermes i permeables que han tingut que suportar la secada, malmetedora d'una racional maduració.

Amb tot, per ara, van registrats bons tipus i fins millors dels que el pessimisme mostrà en les primeres titulacions de vins novells. El resum deixa entreveure bones classes, ja que l'abundor sigui inferior als càlculs que es tenien fets.

Repetim que potser per aquestes comprovacions és que han activat quelcom les demandes, i també perquè, en el resum de vins exòtics, som a trobar-nos dessota les quantitats previstes; i el comerç, amatent a cobrir-se i, no comptant amb disponibilitats emmagatzemades, ha volgut posar la producció amb ajustos pocs, però fermes, i tendint a l'alça.

Cert és que, de moment, el benefici han estat a trobar-lo els vins en espera que les altres regions vinyateres oferissin a preu raonablement baix que permetés descongestionar-los-hi les estives i fer-li nou lloc al vi que entrava. Però com la repercussió és inevitable, n'experimentem els productors de Catalunya un ressò que es manifesta amb una conducta d'estar a l'aguait i mantenir-nos fermes en les sollicituds, perquè és evident que el mercat consumidor vindrà a preferir els nostres colors i graus, per poc que els desgasts dels transports ho permetin... que ho permetran.

No és riallera la situació ni molt que se'n falta, però és un indicatiu de justa prova trobar-nos després de collita amb una tendència de millorament, tot just quan els preus d'avant collita s'aviliren amb escarni. Tot ve a dir-nos que els compradors endevinen l'escassetat, que amb la bona classe, posaran als vins en millors condicions de venda.

Tampoc de l'estranger se'ns precisen els resums declaratoris, mes els organismes i portaveus dels vinyaters, en llur dordre's, assenyalen una anyada més reduïda i, tal volta, una imperiosa necessitat de compensar-la.

També és a dir-se que l'actitud dels vinyaters renans, tan entossudits en la pressió de fer caure els tractats comercials amb Espanya, ja comencen de flectir, car les vinyes productores dels pàl·lids vins han estat tan goimes, que no abastarà llur producció a les demandes dels seus mercats; ço que, de confirmar-se, ens posaria en acció per trasbalsar i enllestir alguns clars i rosats per una exportació que vindria a influir, millorant-la, la situació nostrà mercantil.

PERE J. LLORT

Olis

Ens dolíem en la passada informació de la manca de pluges, i encara que durant la quinzena hagi plogut quelcom havem de continuar dolentnos, per tal com les pluges ben poc han afavorit les nostres comarques oliaires, Tortosa, Garrigues, Urgell i Lleyda, que continuen talment com dièiem amb una abundant caiguda de fruit.

Les Garrigues continuen anant al davant de les comarques perjudicades, a causa d'haver estat més intensa la sequera que a les altres.

No s'efectuen vendes a l'estranger per haver-hi per ara més bons preus a d'altres països, i el consumidor no s'està de raons i mira la seva conveniència. Sembla, però, que més endavant potser canviaran un xic les coses, per tal com a Itàlia únic país que ens pot mirar cara a cara amb això de l'oli els preus augmenten molt ràpidament, arribant actualment allí algunes classes fines a pagar-se a 11 lires el quilo.

Com a dada curiosa ens plau d'extractar unes notes sobre la variació dels preus de l'oli a Espanya i a Itàlia, estretes de l'Anuari Internacional d'Estadística agrícola.

Donarem els preus mitjos anuals del quilo d'oli d'oliva. Espanya: any 1913, 1'17 pessetes; 1921, 1'98 pessetes; 1922, 1'94 pessetes; 1923, 1'88 pessetes; 1924, 2'28 pessetes. Itàlia: 1913, 1'47 lires; 1921, 9'70 lires; 1922, 7'02 lires; 1923, 6'37 lires; 1924, 7'66 lires. Fem constar que actualment, per lo que va de 1925, els preus a Itàlia ja van de 9 a 11 lires el quilo.

La collita mundial d'oli de l'any passat, ara que ens han arribat les dades estadístiques completes, podem dir que ha estat força acceptable, aconseguint la xifra de 7.735 milers de quintans mètrics, força superior a la del 1923. Espanya ha anat al davant amb una producció de 3.352 milers de quintans mètrics, en segon lloc Itàlia, amb 2.088 milers, i seguint Grècia, que s'aferma cada cop més com a potència oleícola amb 1.200 milers.

Després d'aquesta petita digressió sobre temes d'interès general, donarem per acabada aquesta informació, notant que encara continua l'abús en barreges i mixtures d'olis d'oliva amb olis de llavors, que la situació general del mercat no és pas gaire animada i que els preus estan més aviat en baixa. I fins l'altre quinzena.

LISINI ANDREU

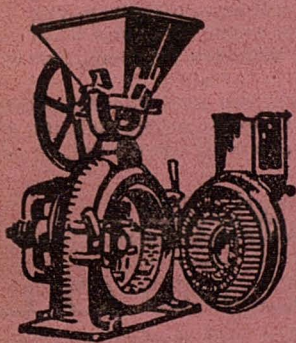
Cereals

Tenim a Barcelona el mercat de cereals estacionat que és cosa de no dir. Els dies passen i no es veu pas encara el terme de l'estat actual de coses.

Molí Triturador Belga

“Royal Triumph”

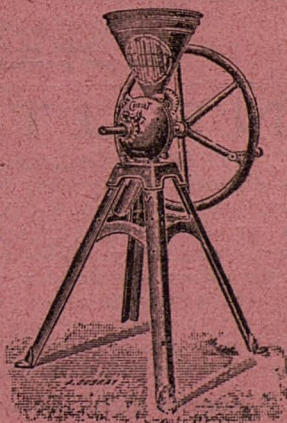
L'únic que reuneix tots els avantatges i necessitats per a l'elaboració de pinsos.



Tenim muntada una secció d'assaigs, on poden veure's funcionar. Referències a satisfacció. Moltes facilitats de pagament.

ELS més perfectes del món, molen, tamissen i barregen amb una sola passada totes les matèries, ja siguin dures, mig-dures o flonges: cereals, palles, alfals, garrofes, terres, sucre, calç, guix, troncs, fulles, drogues, ossos, ordi, civada, draps, sofre, espigues de blat de moro, canyes, adobs, etc., especial per a barreges :

intimes :



Grans existències de Molins a mà : Prospectes gratis

POLVORITZADOR “EL RATIONNEL”

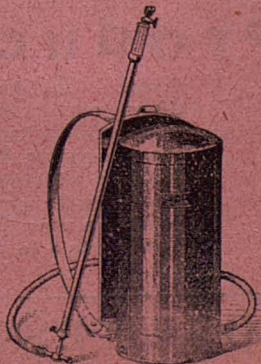
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més de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

LA XERINGA AVICOLA

PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

HENING Y C.^a Representant

Consell de Cent (entre Muntaner i Casanova), 239 - Barcelona



En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

CONSERVOL

VINI-ESTERELITZADOR

De tots els productes llençats al mercat per la important casa MILLER THOMSON & Co., de Londres, cap ha assolit èxit tan gran com l'obtingut per el ja conegut CONSERVOL, producte destinat a la conservació i clarificació dels vins, que 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 y garantitzada, satisfà les més severes exigències dels més escrupolosos colliters i magatzemistes, logrant a una dosi de 15 grams per hectolitre (100 litres) evitar tota classe d'alteració en 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 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 emplen

“ 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 d'aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, almenys 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 hectol., segons instruccions que el mateix acompanya

Preu: 7 pessetes quilo. Caixa origen de 25 pots (5 quilos), pessetes 150

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

Productes enològics

Tanins — Tartàrics — Cítrics — Metabisulfit de potassa — Antiferments — Clarificants àcids — Gelatines — Albúmines — Colorants inofensius — Decolorants — Antiàcids — Extracte sec — Aromes: Bordeus, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne — Extracte de moscatell i ranci — Aparells filtres perfectes nacionals i estrangers — Mànegues per a baixos de vins — Manebots per a aparells filtres — Filtrolina — Paper filtre — Herbes Torino per a la fabricació de vermút — Essències per a la fabricació de licors, etc., etc.

JOSEP ESQUERRA LASPALAS

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Com que ens trobem que en els temps actuals no es paguen com caldria, dintre del règim de proveïment del qual fruïm... o patim, les classes de blat superiors, sense que això representi poder vendre les de qualitat més ordinàries, ens sembla que no és exagerat de dir que vivim dintre una ficció. Cal afegir que el preu actual del pa dintre aquest règim és la fita que han d'observar amb més d'atenció els farinaires en les seves compres, per tal de no picar-se els dits llastimosament, i serà fàcil de comprendre que la situació actual no és pas de les més agradoses ni pels agricultors productors, ni pels industrials transformadors.

El preu dels blats es troba encaixonat entre dues parets que coaccionen, en voler-lo encarrilar, el lliure tracte entre compradors i venedors. Per un costat, els fabricants no poden pagar a menys de 47 pessetes els 100 quilos el blat per dolent que sigui, i per tant lògicament, no adquireixen els blats de qualitat inferior, i per l'altre no poden pagar tant com demanen els tenedors les bones classes, que són aquí les més sollicitades, per tal com en convertir el blat en farina es troben els fabricants amb la barrera preestablerta del preu de pa fixat «a priori», tenint en compte els mil i un factors que comporta l'estat econòmic d'un dels estaments de l'estat.

Això que acabem d'esmentar no és altra cosa que un eriçó posat en bola, el qual, agafi's per on es vulgui, punxa; la punxada resulta, però, sempre en detriment de l'animació i bona marxa del mercat.

Si la situació durés seria possible que els fabricants amollessin un xic. Però cal anar amb compte, per tal com poden influir abastament i arribar a obrir una de les dues vàlvules que es reserven com de seguretat: el preu del pa, o la lliure venda dels blats inferiors.

Els ordis americans continuen fent una ruïnosa competència als de la terra gràcies al seu preu més baix. Citem com es cotitzen els ordis segaletes a 42'50 pessetes ensacats, a origen, i els urgellesos, a 42, els 100 quilos ensacats també,

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

Talment com dèiem en l'anterior informació, les avellanes han anat baixant, essent probable que la baixa continuï, car a Turquia hi ha molt bona collita, i mentre no es pugui fer la competència a Turquia no tindrem manera de col·locar res a l'estranger, malmetent-se d'aquesta faisó els preus d'aquest producte.

Les ametlles també han baixat quelcom, però és de suposar que no ho faran tan fort com les avellanes, per tal com Itàlia, la nostra competidora, no té enguany una collita digna d'aguantar una competència. Amb tot, com que els preus són molt alts, podria ésser que descendissin encara.

Els pinyons continuen igual, efectuant-se poques operacions.

Les garrofes valencianes, classes Castelló i Vinaroç, han pujat abastament.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona.

Ametlla en gra: Llangueta propietari, a 600; Esperança primera, a 610; ídem segona, a 590; Comú, a 550; Marcona, a 600; Planeta, a 700; Mallorca, a 590; ídem propietari, a 570; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra : primera, a 410; ídem segona, a 390; els 100 quilos.
 Avellana en closca : negreta extra, a 105, els 58 quilos; Garbellada, a 100; Propietari, a 98.

Pinyons pelats Catalans, a 490; Castellans, a 500 els 100 quilos.

Garrofes : Italiana, a 47; Negra Vinaroç, a 50; ídem Castelló, a 50; ídem Matalafera, a 47; Negra Roja, a 47; Eivissa, a 41; Mallorca, a 40; totes en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

Ens diuen de València que les fruites i hortalisses ens arribaran dintre de poc al mercat barceloní en excepcionals condicions de preu i excellent acondicionament.

Blat del Mar Negre.—El Comitè Executiu de proveïment, reunit sota la presidència del ministre d'Economia Nacional per a dictaminar l'assumpte del preu del pa i pastes alimentícies a tot Itàlia, ha cregut que l'abundància de collites a la regió Danubiana i a Rússia influirà favorablement sobre el preu a Itàlia, establint una competència amb el mercat nord-americà.

Tenim notícies que a la Manxa cundeix per moments el malestar entre les classes vinícoles davant la paralització en els mercats d'exportació.

Els interessats han celebrat una important reunió per a cercar una fórmula que resolgui, tan sols circumstancialment, l'actual conflicte, que s'agreuja per dificultats en el magatzematge de la nova collita, que, segons totes les dades, és superior a l'última.

Els afectats per aquesta crisi, dirigits per la Mercantil Vinícola, projecten organitzar una important assemblea per a demanar dels poders públics una solució al problema.

Elements d'altura treballen perquè l'Assemblea tingui caràcter nacional.

El blat i la farina.—La Junta de Proveïments ha facilitat la nota següent :

«La Comissió Permanent ha examinat la situació referent als blats i farines. Considerant que els primers es cotitzen a l'interior a 48 pessetes i a la regió a 50, és d'esperar la baixa immediata dels preus de les farines, que a tenor dels preceptes legals establerts per a llur fixació, encara no aplicats per aquesta Junta, no han de passar de 63 pessetes.»

Acords dels vaquers.—Al Centre de patrons vaquers tingué lloc una reunió general d'aquests, en la qual, la Comissió designada a l'efecte donà compte dels treballs que porta realitzats per al trasllat de les vaqueries a la zona designada per l'Ajuntament. Oïdes les explicacions, s'acordà ratificar la confiança a l'esmentada Comissió perquè termini les gestions necessàries per arranjar l'assumpte, en el ben entès que ja de bon prin-

cipi tots els membres del Centre estan decidits a construir les estables a l'extrarradi, però que també esperen que les autoritats els donaran facilitats per a dur a bon terme ço que amb elles es va acordar.

L'encapçalament dels vins. S'ha promulgat una Reial ordre disposant que continuï en vigor durant el mes actual l'aplicació de l'article primer del reial decret de primer de setembre de 1924 i que no es permeti altre ús que el de l'alcohol vínic per a l'encapçalament de vins i fabricació de misteles.

Exportació de taronges. Les cases alemanyes importadores de taronges han tramès una circular als exportadors anunciant-los, perquè ho tinguin present en els seus càlculs, que si abans del dia 15 d'octubre no es firma el tractat amb Alemanya, els cent quilos de taronges pagaran un dret de vint marcs or, en comptes dels dos cinquanta que pagaven.

Disposicions per a les vaqueries. Perquè serveixi de norma als industrials vaquers en la construcció de locals destinats a explotacions lleteres, es transcriuen, a continuació, les disposicions contingudes en el Reglament de Policia Sanitària en matèria de llet, últimament aprovat, sobre les condicions que han de reunir els estables.

Article 25. Els estables hauran d'ésser forçosament instal·lats a la zona de les colònies assenyalades en l'article tercer, sota les condicions següents:

a) L'alçada mínima interior serà de quatre metres de llum i els metres cúbics o espai per cap serà de 12 com a mínim i 30 com a màxim.

b) Tindran comunicació directa amb l'exterior, llum i ventilació també directes, però la ventilació estarà disposada en forma que no doni lloc a corrents d'aire que interessin les bèsties.

c) Els sòls seran impermeables i fàcilment rentables, les parets fins a dos metres d'alçada com a mínim, també seran impermeables, i la resta, juntament amb el sostre, seran llisos i sense forats, amb el fi que permetin la seva fàcil desinfecció.

d) Les menjadores seran igualment impermeables i rentables amb dispositiu que permeti evacuar les aigües resultants del rentat, d'una manera que es puguin escórrer per canonades que circulin per sota el paviment i desemboquin al clavegueró. L'amplada útil de les menjadores serà, almenys, de 0'50 metres, i dotats d'un sistema de barrots o un altre dispositiu que privi la caiguda d'aliments a terra. En cas d'existir abeuradors, seran independents per cada cap de bestiar.

e) Darrera de cada filera d'animals hi haurà un clavegueró, amb un desnivell mínim de 1 per 100, per a l'evacuació dels excrements líquids i sòlids.

f) El paviment comprès entre el dit clavegueró i la menjadora serà lleugerament desnivellat vers el primer; la distància mínima entre ambdós serà de 1'70 metres.

g) L'amplada corresponent a cada vaca serà de 1'25 metres, com a mínim.

h) Darrera de cada filera de vaques i al costat oposat del clavegueró hi haurà un corredor de servei l'ampçada del qual no podrà tenir menys d'un metre.

i) Tot estable disposarà d'aigua corrent neta, fresca, potable i abundant, per a l'abeuratge de les bèsties allotjades, i per al rentat dels sòls i claveguerons. És preferible per al rentat esmentat, que surti amb pressió que permeti utilitzar una manguera i ésser més fàcil, ràpid i complet emportar-se tota classe de brutícia a les clavegueres.

j) Proper a l'estable, però isolat, hi haurà un local destinat a la refrigeració de la llet immediatament després de muniyda. En cas de vendre directament al públic llet a l'estable, s'haurà d'utilitzar un altre local independent en absolut de la vaqueria, però que podrà ésser part del de refrigeració.

k) Hi haurà un local destinat a infermeria o llatzaret de les bèsties. De l'article 26 de l'apartat:

b) La ventilació serà prou enèrgica perquè mai no es produeixin olors a l'interior de l'estable, ni condensació del vapor d'aigua en els seus sostres i parets, així com per a no permetre que la temperatura s'elevi considerablement sobre l'exterior a l'obra, en època de calor.

CONSULTORI

En aquesta secció les contestarem gratuïtament i per torn rigorós a totes les consultes que facin els lectors

R. A., Torroella.—Els joncs es desenrotllen als prats quan aquests pateixen d'un excés d'aigua. L'arrencar-los constitueix, doncs, un remei passatger; el veritable remei és el d'eliminar l'excés d'humitat, obrint sèquies per la sortida de les aigües. Un cop fet això, distribueixi un mijer de quilos de calç i uns 400-500 de superfosfat i el seu prat canviarà de cara.

A. P., Ciutat.—No hi ha cap reglament que prohibeixi de sulfatar els tomàquets quan tenen fruit. En això passa el mateix que amb la vinya i les altres plantes. Deixi dir i continuï sulfatant.

T. T., Manresa.—Li hem contestat particularment.

A. B., Reus.—Per les vinyes cloroses doni uns 250 grams de sulfat de ferro en pols, a cada peu malalt.

N. M., Ciutat.—Es un xic difícil de donar-li aquí les dades que demana, amb prou extensió i detall. Al número 14 de l'any passat hi trobarà el que desitja.

P. B., Sarrià.—La seva mimosa és en un lloc massa humit? En cas afirmatiu miri de treure l'excés d'humitat del terreny, perquè aquesta pot ésser causa del dany.

En cas contrari, demés del sulfat de ferro que ja ha donat, adobi si pot amb bona terra vegetal o amb fems, enterrant-los una mica lluny de la soca.

Demés, al mes de març faci una poda més aviat forta.

N. O., Lleyda. — Provi la plantació a finals de tardor. Es segur que els plançons no sols d'avellaner plantats a la primavera prenen amb major dificultat. Però es podria tractar també de la naturalesa del terreny. A Lleyda hi han moltes terres argilenques en les quals, com sap, l'avellaner no es dóna. En aquest cas hauria de canviar de conreu.

De totes maneres, hi han dues varietats que van bastant bé en els terrenys forts i humits. Una és la que al Camp de Tarragona anomenen *grifoll* i *queixal de llop* a la La Selva de Girona l'altra és la *treneta* de Valls. Aquesta varietat a la comarca de Valls és usada com a patró de la *negreta*. Planten plançons de treneta allí on la negreta per la naturalesa del terreny aniria malament, i l'empelten de tascó a últims de febrer de l'any següent. Els arbres que s'obtenen són magnífics. Nosaltres li aconsellaríem aquest segon procediment, si és que es tracta de terres fortes.

A. T., Ciutat. — Ens ocuparem de la qüestió i procurarem complaure'l.

S. A., Tarragona. — El sulfat de coure per combatre el mildiu es pot preparar a diverses concentracions. Amb el 0.50 0.75 per cent de sulfat de coure i la calç suficient per neutralitzar, s'obtenen succhs que donen bons resultats en les anyades de primavera poc plujosa i amb varietats de ceps resistents al mildiu. En anv: si la primavera és humida per pluges o boires i si els ceps són poc resistents, cal augmentar la dosi de sulfat fins a l'1 i a l'1,5 per cent

Si hom coneix les característiques dels seus ceps i hom té en compte les condicions dels temps, pot estalviar-se alguns quilos de sulfat usant les quantitats mínimes en les anyades poc plujoses. Però això pot ésser perillós, car una distracció resulta fatal.

L'acetat de coure pot ésser també emprat i té la mateixa eficàcia que el sulfat, però és més car i per això no recomanable.

R. S.

CALENDARI

de sèmbers i plantacions de Farratges més generalitzats o cultivats a Catalunya

SETEMBRE I OCTUBRE

FARRATGES

Alfals. — Col geganta. — Nap gros de bou. — Pastanaga grossa (millor en agost). — Raves grossos de bou. — Trèvol gros o Trèfle. — Trèvol anual o herba fe. — Trepadella. — Veces. — I les herbes dels prats.

Per a major detalls dirigir-se a

XANCÓ I CALVIS
BAILÉN, 2, ETL. · BARCELONA

LLAVORS PER FARRATGES DE PURESA I GERMINACIÓ GARANTIDA

No compreu sense demanar preus a aquesta casa



Els miliars de
petits ous
de l'ovari

d'una gallina!

maduren en poques hores quan la Ponedora rep en son menjar *tots* els elements de composició de l'ou (Proteïnes, Fosfats, Lecitines i Calç). — El empleu diari de

**Farina de Peix
Fresc**

“ ATLANTIC ”

que és l'aliment millor equilibrat i el més ric en Proteïnes, 62 0/0; Fosfats i Lecitines, 18 0/0; Calç, 7 0/0, acumula a l'ovari reserves de gèrmens totalment madurs. Així, és que la Gallina té una posta abundant i durable, sense desnodrir-se mai.

RACIÓ DIÀRIA: 10 GRAMS

MILIARS DE REFERENCIES:

Sindicats Agrícoles i Ex-professors de la Mancomunitat de Catalunya

REPRESENTANT GENERAL PER A ESPANYA:

ENRIC TEIXIER

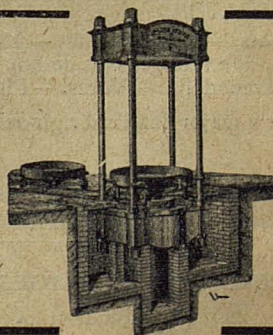
Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)

TALLERS PFEIFFER

A. CASAJUANA PFEIFFER, Enginyer Industrial
Pere IV, 109 - Casa fundada en 1855 - Barcelona

Fundició i construcció de maquinària en general - Especialitat en maquinària per a elevació d'aigües - Fabricació d'olis - Elaboració de vins - Bombes d'èmbol per a totes les aplicacions - Premses i bombes hidràuliques - Trens de sanejament - Arades - Molins de vent - Cilindres de paper per a calàndries - Tuberies - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



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



Els seus garrins cebats en quatre mesos!

Per a la cria ràpida dels garrins desmamats, la ració diària ha d'ésser concentrada (1:4). Ni els grans ni les farines vegetals basten per a aquestes curtes racions. Amb l'addició en el menjar diari d'UN ALIMENT ANIMAL COMPLET, com la

Farina de Peix fresc ATLANTIC

sos garrins avancen molt, fortifiquen sa ossada, engreixen en poquíssim temps i arriben a son desenrotllament total, aptes per a la matança,

120 dies després de desmamats.

Representant per a Espanya i ses possessions:

Enric Teixier GRANOLLERS (BARCELONA)

Riquesa garantitzada per anàlisi recent i rigorosament autèntic. Res de les taules d'alimentació en desús.

80 a 85 % Proteïnes i Fosfats; 7 % Calç



CLAPÉS I JULIÀ

ABANS JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'amoniac i nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i cianur sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llúria, 100
BARCELONA

C. A. Gullino, Ing.

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.
Telegrams:
"Gullinoatg"

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

TRACTORS AGRÍCOLES
"CLETRAC"

Tipus Tanc

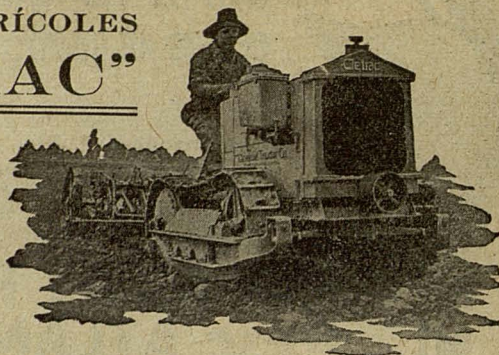
Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

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

"CLETRAC"

Tipus W 14/22 HP.
 per a tota classe de cultius
Pessetes: 12.000

Tipus F 9/16 HP.
 per a vinyes, horts i petites propietats
Pessetes: 7.000



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

AUTOMÓVIL SALÓN
 TRAFALGAR, 52 - BARCELONA

Vins SABATÉ

F. García Ruano

Lauria, 100 Teléfon 1614 G.



Ceps resistents
 Grans produccions
 Berlandieris

"Centro Vitícola del Panadés"

VILAFRANCA DEL PENEDÉS
 (Barcelona)

JAUME SABATÉ

Teléfon 1

Demanint-se catàlegs

Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat

Parlament, 9

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(SOCIETAT ANONIMA) CONTINUADORA DE

SERDÀ, ROS I C.^A VILAFRANCA DEL PENEDÈS

AGENCIA A BARCELONA: VALENCIA, 278

PREMSES CONTINUES «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 COOPERATIU

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



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits) cairons, etc., ha de 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 la 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 Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

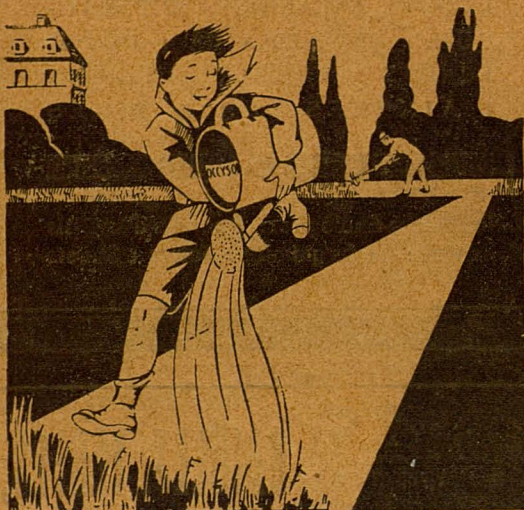
Telèfon 568

OCCYSOL

Es el producte únic, patentat, d'efecte meravellós per a impedir el creixement de la herba dolenta i la destrucció radical de la existent en Avingudes, Passeigs, Camins, Pistes de Tennis, Camps de Futbol, Hipòdroms, Vies de Ferrocarril, Tramvies, etc., tals com Asperilla (planta perenne), Agram, Ortigues, Sarses, etc., etc.

Garantitzem aconseguir mitjançant l'aplicació de l'**OCCYSOL**, netejar de vegetació inútil qualsevol terreny

Un noi, jugant, fa, en deu minuts, el treball que un home faria en un dia, degut al producte



No és verinós

No és càustic
per a les mans,
ni corrosiu per
als utensilis ni
vestits

Tenim nombrosos
Certificats
d'empleu

Efecte durader

Sòl immunitzat

Treball net

Representa un
estalvi efectiu
de diners i de
temps, obtenint
un treball ben
fet

OCCYSOL

Destructor radical de la vegetació inútil

FABRICAT PER: **Compañia Anónima de Productos Químicos - Barcelona**

Agent general de venda per a Espanya i ses possessions:

MANUEL CAZE

Rambla de Catalunya, núm. 66 :: BARCELONA

Venda al detall: **Srs. Fills de J. Vidal i Ribas, S. en C.**

Carrer de Moncada, 21 :: BARCELONA

PREUS

Paquets cartró 1 quilo, net: Ptes. 5'00 Barrils llauna 5 quilos net: Ptes. 23'75

» 2 » » » 9'75 » » 10 » » » 45'00

Partides majors en barrils de 50 a 100 quilos - S'envien fullets a qui ho sol·liciti