

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

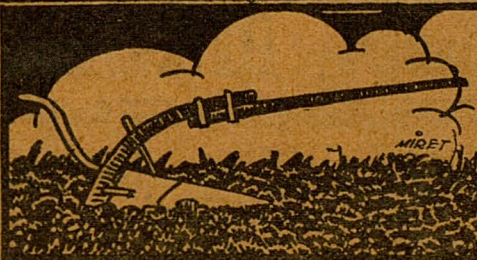
Col·laboradors:

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

Any IX

5 d'octubre de 1925

Núm. 19



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

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

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laïetana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA

RENDIMENT

de gran importància
l'aconseguireu tots els

colliters i viticultors

adoptant les

Premses continues “MABILLE”

Són les més sòlides

Unic Representant exclusiu a Espanya

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

*Mangueres - Grifs - Records - Tubs - Acidimètriques
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. - Dirección telegráfica: KEGEVILA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

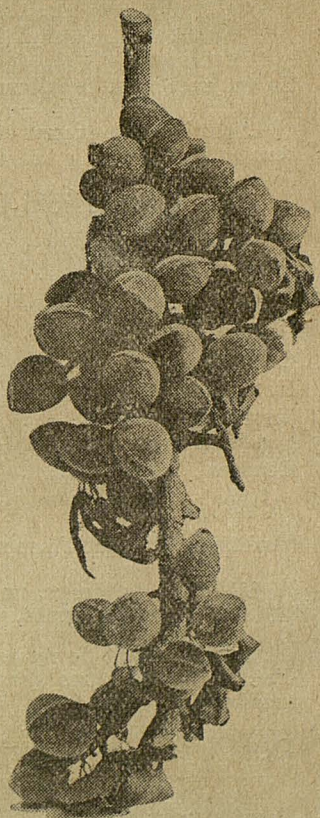
Ametllers “Desmai”

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'arbusts 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 la 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, assegurin 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 són més de témer.



PREUS: Força extra, tres anys d'injectat, 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 185 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 injectar, 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, florífers i sements 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 %	Civada %	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
(D'aquestes el 8'52 % és albúmina pura)					
Cendres	8'39	2'70	3'—	1'60	2'35
(El 0'15 % d'aquestes cendres és àcid fosfòric assimilable)					
	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 dirigir-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 %/o. 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 fulletó «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
fluoridric. - Amoníac 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,
S e m e n t s

|||||

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

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 : Plaça de Catalunya, 17 (Llibreria Catalònia) : BARCELONA

SUMARI: Les aptituds que necessita l'agricultor, per *Josep Mallart*.—El sucre de remolatxa, per *Marçal Trilla i Rostoll*.—La sensibilitat de les plantes, per *Ramón Capdevila*.—El sulfat de les veremes, per *A.*—El blat i la vinya, per *Agrícola*.—Comentaris.—Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llori*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Forns*.—Noticiari.—Consultori, per *R. S.*

Les aptituds que necessita l'agricultor

Es una opinió molt estesa entre tots els estaments socials, que per al conreu dels camps i que per a la cria de bestiar es necessiten condicions personals de ben escassa valor. I no són sols aquells que estan ficats dintre les branques especialitzades de la indústria i del comerç, de les arts i de les lletres, els que creuen que per a l'ofici d'agricultor tothom serveix; sinó que la mateixa gent rural té una estima massa petita de les seves condicions.

Si això era, en certa manera, justificat mig segle enrera, temps en què l'agricultura es contentava amb unes tècniques molt pobres no ho és pas avui dia, amb les complicacions que s'han introduït en les pràctiques de l'explotació rural, mercès a l'aprofitament de les adquisicions científiques.

En el nostre temps l'agricultura s'industrialitza, es metoditza. Nous elements — representats principalment per les màquines, per les manipulacions químiques, pels tractaments biològics — entren a formar part de les tècniques dels conreus. L'agricultura es fa intensa, donant lloc a l'especialització.

Va desapareixent aquell tipus de pagès que cull de tot. Bo i respectant l'organisme vivent, de funcions co-relacionades i autònomes, que representa la granja agrícola, la masia, cada explotació rural s'orienta cap a una especialitat determinada. Ací, les preocu-

pacions van adreçades a la viticultura; allà, és la producció d'hortalisses o de fruites el que fa tenir en tensió. D'aquesta manera queden més ben ateses les diverses branques agrícoles, en esforç i en ciència.

Doncs bé. Aquest nou estat de coses en els sistemes i en les tècniques de l'explotació de la terra s'ha de conèixer en la tria i en la repartició dels homes per les vàries ocupacions agrícoles.

Si bé és veritat que tothom que sigui mitjanament sà i passablement intelligent troba acollida en moltes ocupacions rurals, no es pot pas dir que tothom serveixi per a ésser agricultor. Inclús aquell modest agricultor global—que no és especialitzat ni aciençiat—per a portar bé el seu sistema d'explotació, necessita qualitats i aptituds especials que no les té pas qualsevol. I si parlem del regent de granja moderna, o del director d'explotació especialitzada hem de demanar condicions personals de relleu. Encara hauríem de pensar en els que han de manejar les màquines de conreu o de transformació de productes, dels que s'han d'ocupar en funcions especialíssimes, com les que demana el bestiar, per exemple.

Aquí s'ha de tenir en compte que, si bé els coneixements, la pràctica i l'estudi poden fer adquirir molt bones qualitats per a les professions agrícoles, es necessita un fons inicial d'aptituds naturals on es puguin ben assentar aquelles adquisicions. “Quan no n'hi ha no en pot rajar”, diu aquell aforisme que tan bé es pot aplicar a la limitació de les coses materials com a la manca de dots intel·lectuals.

Un que no tingui qualitats naturals per a una branca agrícola determinada, en tindrà per a una altra. El que no serveixi per a tractar amb bestiar serà tal volta un gran viticultor. El que no pugui posar-se en front d'una casa de pagès, és possible que en una horta o en un jardí faci meravelles.

Quines són les qualitats i les aptituds naturals que demanen les especialitats agrícoles? Per ara és força difícil precisar les característiques de cada una de les branques agrícoles en relació amb les particularitats i capacitats naturals dels individus que han de pendre posició dins l'activitat econòmica. Els estudis psicotècnics tenen una mica oblidada l'agricultura i, al mateix temps, no han pas arribat a afinar tant. Però, de totes maneres, podem traçar unes línies, que segurament seran molt útils als agricultors que han de posar obrers al seu servei i als pares que han d'orientar a llurs fills cap a una professió.

Avui dia aquesta tasca de selecció de personal i d'orientació pro-

fessional dels joves es va encarregant a unes institucions especials (a Barcelona n'hi ha una d'excel·lent que va fundar l'antiga Mancomunitat), qui, amb tècniques i aparells adequats, determinen científicament les aptituds dels individus. Però difícilment els pobles rurals i els agricultors podran aprofitar-se d'aquests establiments. Per això és necessari que ells mateixos prenguin algunes nocions que els serveixin de guia per a fer-se la feina.

S'han de distingir les condicions físiques de les psicològiques. Per a les primeres no hi pas gaires exigències; es pot dir que és suficient un cert grau de robustesa, variable segons la quantitat d'esforç que s'hagi de realitzar. La vista té una relativa importància; però els defectes d'aquesta es poden passar moltes vegades amb l'ús d'ulleres. Unicament el daltonisme per al verd pot ésser un gran inconvenient per a quasi totes les especialitats agrícoles. En tots cas, el metge pot ésser un bon conseller.

Pel que toca a les aptituds psicològiques, ja es fa més diferenciació entre les especialitats agrícoles: El *cap d'una explotació una mica important* sembla que ha de tenir:

Memòria segura.

Facilitat d'observació.

Intelligència general (caracteritzada per la facilitat per comprendre i resoldre les situacions noves).

Previsió.

Pensament serè (poc excitable per les coses circumstancials).

Facilitat per a atendre a varies coses a la vegada.

Voluntat ferma.

Esperit d'iniciativa.

Laboriositat i resistència.

Precisió i fermesa d'esperit.

Esperit de justícia.

Do de gents.

Esperit organitzador.

Sentit econòmic.

Facilitat per a comprendre qüestions tècniques.

Habilitat matemàtica.

Per al *petit agricultor* se sol demanar:

Facilitat d'automatització dels moviments.

Memòria d'impressions visuals.

Facilitat de comprensió i de resolució pròpia.

Força de voluntat, resistència a la fatiga.

Sentit de l'honor.

Sentit de l'estalvi.

Esperit d'ordre.

Paciència, equanimitat.

Comprensió de la vida dels animals i de les plantes.

Per al *ramader* es demana:

Agudeses de la visió.

Finesa de tacte.

Domini dels moviments involuntaris.

Memòria per a impressions visuals.

Intelligència general.

Resistència i fermesa de voluntat.

Sentit de l'ordre i de la netedat.

Sentit de la bellesa per a formes i per a colors

Comprensió de la vida dels animals.

Als *viticultors* se'ls demana, sobretot:

Atenció sostinguda.

Fermesa de voluntat.

Esperit d'observació.

Cop d'ull ràpid. Facilitat de comprensió.

Memòria visual.

Habilitat manual.

Sentit de l'ordre.

Habilitat matemàtica.

Dels *horticultors* s'exigeix, generalment, demés d'una vista normal:

Atenció sostinguda.

Esperit d'observació.

Comprensió ràpida.

Memòria visual.

Sentit de les formes i dels colors.

Facilitat de comprensió geomètrica.

Esperit curós i ordenat.

Habilitat manual.

No seguirem més enllà perquè ja tenim compreses les especialitats més importants de la nostra agricultura. Al mateix temps, la comparança de funcions pot molt bé fer entrar en coneixement de les aptituds que requereixen altres branques o feines especials.

La part més difícil és descobrir d'una manera ràpida aquestes aptituds en els individus. L'aspecte exterior, les manifestacions superficials solen enganyar. No podent posar en la mà dels agricultors els instruments psicotècnics, és recomanable una prova de treball en plena observació.

Amb aquestes ratlles, més que donar normes segures, m'he proposat fer reconèixer la importància que té la tria acurada dels ho-

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 llauana
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 llauana 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, Freneria, 1 - Barcelona. — Ramon Roqueta - Manresa (Barcelona). — Antoni Balcells, Picas, 4 - Tàrrrega (Lleyda). — Pere Abadía, Plaça Constitució - Tortosa (Tarragona). — Gabriel Hernández, Salvà, 10 - València. — Fills de J. Iglesias - Rioseco (Valladolid).

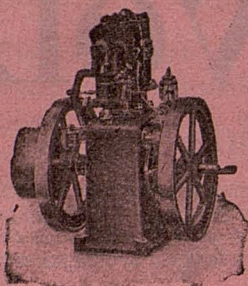
Productes enològics

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 — Mane-gots 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 ESQUERRA LASPALAS

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



MOTORS

per a benzi-
na, alcohol,
petroli, etc.

SERVICE

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTROGENS

PER A LLUM
I FORÇA

Instal·lacions com-
pletes per a regors
i elevacions d'aigua.

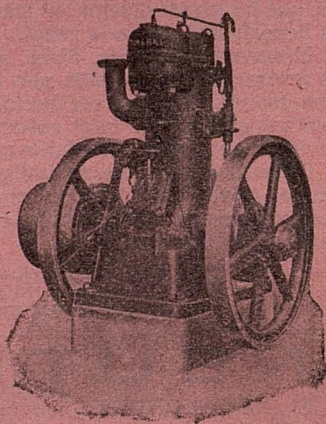
MOTORS SEMI-DIESEL "CLIMAX"

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

Bailén, 19 - BARCELONA

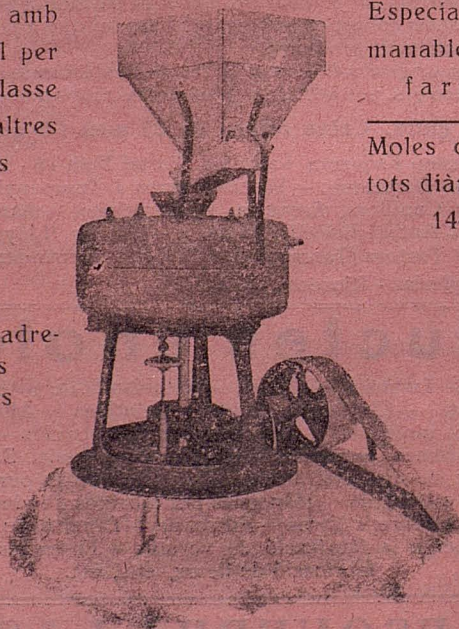


Molí horizontal amb
moles d'Esmeril per
a triturar tota classe
de grans i altres
matèries



Per a informes, adre-
çar-se als
constructors

**Manuel
Blasi, S. A.**



Especialment reco-
manable per a fer
farinades.

Moles d'Esmeril de
tots diàmetres fins a
1440 mm



Passeig de
Sant Joan, 13

Barcelona

Telèf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

més per a les activitats agrícoles, en bé de l'economia de la terra i en bé dels qui han de treballar-la. Perquè no hi ha res millor per a un home i per a un país que l'estar cada ú ocupat en la feina que demanen les seves aptituds naturals.

JOSEP MALLART

El sucre de remolatxa

III

Organització agrícola

Per a instal·lar una fàbrica de sucre, les condicions més importants són:

Primer. Que el lloc on s'hagi de bastir l'edifici sigui el centre d'una extensa zona remolatxera.

Segon. Que estigui tocant a una via fèrria.

Tercer. Que es puguin evacuar fàcilment les aigües i altres residus de la fabricació.

Aquestes tres condicions són de capital importància, i sempre s'ha de procurar complimentar-les juntes, car en deixar de complir-ne una qualsevol, se'n toquen conseqüències que dificulten la bona marxa de la indústria o quan menys contribueixen a encarir considerablement la producció.

Les fàbriques convé que siguin al centre de la zona remolatxera, a fi que els transports es redueixen al mínim. Ordinàriament aquesta zona es subdivideix en una zona que s'anomena de carros, perquè els cultivadors porten directament la remolatxa dels camps propers, amb carro a la fàbrica, i una altra que s'anomena de vagon. Aquesta es torna a classificar, segons les línies fèrries que serveixen el poble on es conrea la remolatxa. L'organització agrícola en les zones esmentades és la següent:

La societat propietària de la fàbrica, nomena una o més persones de la seva confiança, a cada un dels pobles on té intenció de contractar remolatxa, i aquestes són els seus representants o encarregats. A la zona de carros, generalment es nomena més d'una, si aquesta és d'una extensió considerable. La societat lliura al seu representant les contractes impreses, en les quals les condicions hi són escrites per duplicat, a fi que vagi cercant entre els pagesos del poble o del terme, tots aquells que, estant conforme amb les condicions, vulguin subscriure-les. Aquestes condicions, a Espanya són en termes generals, les següents:

La societat facilita gratuïtament al pagès, la llavor de remolatxa que necessiti, fins a la quantitat de vuit quilos per Ha., en el sistema de sembra per planter, i dotze pel de sembra directa, quedant aquell obligat a no utilitzar altra llavor que la que li faciliti la societat. En cas contrari, aquesta pot negar-se a admetre la remolatxa.

El contractant podrà optar pel sistema que més li plagui. Es fixa la distància de les plantes tal com hem dit en l'article anterior i la data en què s'han de portar a cap les operacions de sembra, no permetent-se associar amb aquest, altre conreu anyal.

La societat sucrera podrà comprovar sempre la superfície contractada. El contractant s'obliga a permetre l'entrada als camps a l'encarregat o representant de la societat, així com el que prenguin mostres de remolatxa per a ésser analitzada al laboratori de la fàbrica.

La societat lliurarà als pagesos, adobs, principalment superfosfat i nitrat, garantint-ne la composició, fent-los conèixer el preu abans de procedir a la distribució. També avançarà als qui ho desitgin, quantitats en metàl·lic, un cop la planta hagi nascut en bones condicions, a raó de cent pessetes per Ha. Tant dels adobs com del metàl·lic, el contractant en signarà un rebut, i l'import total serà descomptat del de la remolatxa que lliuri a la fàbrica.

Es fixa la data en què ha de començar la recepció de remolatxa i el lloc on aquesta ha d'ésser lliurada, sempre en una bàscula de la societat sucrera. El contractant té dret a intervenir en les operacions de pes, descompte i descàrrega. Té obligació a ensems de lliurar la remolatxa neta de terra i corona. (Per corona s'entén la part superior de la remolatxa fins a sota del naixement de les primeres fulles). Si no reuneix aquestes condicions s'ha de treure una mostra de la carretada i veure quin tant per cent de terra i corones porta. En cas que aquest sigui superior a 6 en temps normal o a 10 en temps humit, la societat pot rebutjar-la.

Es fixa el preu per tona de remolatxa.

La societat sucrera installa als llocs que creu convenient, del terme de la zona de carros, una bàscula o les que són necessàries, a més de les que té a la fàbrica per a pesar la remolatxa dels pagesos de la contrada. Hi ha contractes que fixen la condició que s'installarà una bàscula per cada 8.000 tones contractades. A la fàbrica, ordinàriament, com que l'afluència és més gran, hi ha instal·lades una bàscula per a pesar a l'entrada, una altra per a tassar els carros buits.

A la zona de vagons, la societat installa una o més bàscules a cada estació, on es pesa la remolatxa contractada del poble i la dels

que afluïxen a la mateixa. La remolatxa es carrega directament del carro al vagó, o si no n'hi ha, es disposita en un terreny proper al moll de càrrega, llogat o adquirit per aquest ús, fins que la Companyia ferroviària en faciliti. Com que els vagons no van gaire abundants i la remolatxa pot avariar-se, dipositada després de pesada i admesa per l'acció de les inclemències del temps, pròpies de l'època de la collita, la major part de les societats sucreres tenen vagons propis. Això facilita extraordinàriament el transport, i impideix que el fruit es malmeti. A més, moltes vegades pot donar-se el cas que la fàbrica hagi de parar per manca de primera matèria, tot i tenint-ne a les estacions alguns centenars de tones, fins pagades i tot, que no s'ha pogut transportar per escassetesa de material ferroviari. Els vagons que té la societat sucrera de la seva propietat, solucionen també aquest conflicte. És cert que, pensant dretament, les societats sucreres tenen un capital invertit en vagons injustament, car són les companyies ferroviàries les obligades a transportar les mercaderies i a tenir, per tant, el material precís per a fer-ho. Però els fabricants es troben davant de fets inevitables, i no poden aturar-se a discutir la qüestió, mentre la remolatxa es va podrint i perdent sucre. I en aquesta situació, admeten el mal menor i adquireixen vagons pel seu compte, que representen el disposar del fruit en el moment que el necessiten. Hi ha hagut societats que en temps en què les companyies estaven aclaparades per l'escassetesa de locomotores, n'han adquirit i han fet trens amb elles per a portar la remolatxa rebuda en estacions distants, a vegades prop de 100 quilòmetres fins a la fàbrica, cosa que comporta unes considerables despeses.

Aquests són els dos sistemes de transport més corrents. Hi ha fàbriques que reben remolatxa transportada en vagonetes, pels tramvies de la població, per camions o locomòbils, per barcasses que naveguen per canals o rius, per vies aèries, per funiculars, per helicoides, per cadenes de catúfols, etc. Generalment, als patis de les fàbriques, hi ha installades xarxes de vies per on corren tractors de vapor o elèctrics que maniobren els vagons que entren carregats de remolatxa, carbó o pedra de calç, i els que surten amb sucre, polpa o melassa. També es fan córrer amb cabrestants o grues.

Tant la remolatxa procedent de la zona de carros com de la de vagons, es descarrega a la fàbrica en sitges especials. Els carros han d'anar ben tapats, per la part interior, i la remolatxa que condueixen s'ha de descarregar a mà, a fi que la terra que hi havia adherida i que s'ha després, hi quedi i es pesi en tassar, per a obtenir

un pes més aproximat a la veritat. Convé extreure l'atenció en aquest punt, car del contrari, com que la remolatxa es pesa en entrar en fabricació un cop rentada, la diferència és molt notable, i per tant resulta que s'ha pagat molta terra al preu de remolatxa. En els temps que correm, la descàrrega a mà resulta molt cara. Per aquest motiu s'han ideat diversos sistemes per a descarregar mecànicament els carros i els vagon. Un dels més curiosos, consisteix en el següent: Quan el carro està buit, s'hi posa una xarxa de corda o metàl·lica que surti per les baranes del carro. La remolatxa es carrega en el carro damunt de la xarxa. Quan el carro arriba al costat de la sitja, un ganxo que està unit a un arc Schier, accionat per un motor elèctric, estira la xarxa i les remolatges cauen dintre. D'aquesta manera la terra despresada queda en el carro. En algunes fàbriques hi ha instal·lat el sistema Roisin, per a la descàrrega de vagon. El procediment consisteix en una plataforma sobre la qual se situa el vagó. La plataforma pot girar sobre un eix horitzontal, i el vagó s'inclina, permetent la caiguda de la mercaderia.

S'ha de tenir molta cura en la conservació de la remolatxa un cop arrencada, car segueix vivint i respirant a costa del sucre que conté. Si per manca de mitjans de transport s'ha de conservar en un terreny a l'aire lliure, està exposada a greus accidents promoguts pels canvis atmosfèrics. Si després d'una pluja intensa que ha humitejat els terrenys, puja la temperatura, s'activa la respiració de la remolatxa i poden produir-se grills, cosa gens convenient. Del contrari, una glaçada ralenteix la respiració i fins pot matar l'arrel. Això és altament perjudicial, car tot seguit comença de podrir-se, produint-se una fermentació alcohòlica que va restant-li sucre. També convé que les remolatxes no es fereixin, car les parts ferides es floreixen i representen pèrdua de sucre. Segons Strohmmer, convé separar aquestes remolatxes de les restants, per a evitar la infecció, procurant que l'aire es renovi a l'entorn de les que estan apilotades, sense arribar a 0°.

La conservació de les remolatxes varia segons els països. A França es conserven o bé en sitges a l'aire lliure o bé sota coberts. A Alemanya on els dies de l'hivern són més freds, es guarden en piles de 4.000 a 5.000 quilos, en forma allargada seguint la direcció dels vents dominants. Aquestes piles es cobreixen d'una capa de terra de 30 a 50 centímetres de gruix. A Rússia s'acostumen a guardar-les de la mateixa manera, fent la capa de terra de més gruix.

Es de capital importància que la fàbrica es construeixi tocant a una via fèrria, i que aquesta tingui un apartador per al servei exclusiu de la fàbrica. D'aquesta manera els vagon de remolatxa pro-

cedent dels pobles distants de la mateixa, podran entrar fins al peu de les sitges, i ésser descarregats immediatament. A més, podran venir per ferrocarril, el carbó, la pedra de calç, i altres productes necessaris per a la fabricació del sucre, més còmodament i econòmicament que si l'estació està lluny i s'han de transportar en carros fins a la fàbrica. De la mateixa manera els productes produïts—sucre, polpa, melassa—podran ésser carregats al peu de la fàbrica en vagon i expedits a les llurs destinacions. Podem esmentar com exemple l'"Azucarera del Gállego", de Saragossa, que coneixem abastament. Aquesta fàbrica es construí tocant al pont sobre el riu Gállego, a la carretera que va de Saragossa a Barcelona per Lleyda, a tres quilòmetres de la primera de les esmentades poblacions, distant uns quatre quilòmetres d la via fèrria del Nord. Prompte es van trobar les dificultats d'aquest allunyament i finalment va haver-se de construir un ferrocarril, propietat de la societat Sucrera—Aleshores Morató i Sanpera—per a unir la fàbrica amb la via de Barcelona a Saragossa per Lleyda.

L'evacuació de les aigües i altres residus de la fabricació, és l'altra condició indispensable que cal tenir en compte en construir una fàbrica de sucre. El millor és que prop d'ella hi passi un riu o un braçal d'importància, car les aigües residuals produïdes són moltes, així com altres substàncies que requereixen un bon caudal que ho arrossegui tot. Les fàbriques que no tenen secadors de polpa, han de llençar-ne la major part, i convé que no es deturi a la sortida, car en fermentar produeix olors desagradables. Als Estats Units hi ha fàbriques com la de Scottsbluff (Nebraska), que tenen una instal·lació molt curiosa per a la polpa. Aquesta, en sortir de les premses, corre per unes canals, i va a parar a unes menjadores, on serveix d'aliment a gran nombre de vaques i vedells. En les fàbriques espanyoles, els cultivadors de remolatxa tenen dret a retirar-ne una certa quantitat per a aliment de llurs ramats. El restant s'asseca en forns especials, i es ven ensacada. Hi ha també aliments per al bestiar a base de polpa, com per exemple l'Althein, producte fabricat a l'"Azucarera del Gállego", que reuneix grans condicions alimentícies.

Algunes fàbriques de sucre són ensems colònies agrícoles que es produeixen la remolatxa i n'extreuen el sucre. Altres tenen establert el règim cooperatiu i n'hi ha també que al costat tenen intallada una fàbrica d'esperit per a destilar les melasses resultants de la fabricació.

La sensibilitat de les plantes

HEU'S aquí un tema vell que encara dóna, i és probable que així continuï un quant temps, forga matèria per a eternes i bizantines qüestions entre naturalistes i psicòlegs, discussions que a voltes perden el pla d'elevació i de serenitat en què haurien de mantenir-se, per degenerar en episodis còmics, o tot simplement ridículs.

Com que no podem figurar com a naturalistes de tota la vida, i tampoc tenim la pretensió d'ésser filòsofs de fama, ens limitarem a donar una sucinta idea descriptiva de certs fenòmens de la vida vegetal bo i abstenit-nos prudentment de pronunciar-nos obertament en pro o en contra de determinada teoria, de por que arribés algun papu a picarnos els dits o bé que ens passés per l'estil de cert professor nord-americà, que per tenir la gosadia d'exposar una doctrina que fa més d'un segle que ve passejant-se lliurement pel món, ha hagut de sofrir tot un procés i un continu abroncament, per part del civilitzat públic ultra-atlàntic.

Les plantes poden sentir? Que es posin d'acord els fisiòlegs i bioquímics, els psicòlegs i els botànics, i ens treuran la responsabilitat d'una asseveració semblant. Però ço que podem assegurar, sense perill que ningú ens desmenteixi, és que hi ha plantes que es mouen, que es belluguen. Bon goig!—podeu dir.—Al buf gelat de la tramuntanada o al càlid bofarut de mig jorn, quina és la planta que no es mou? Però no, ara no ens referim pas a això, hi ha plantes que presenten motilitat *pròpia*, que la mecànica del seu moviment en quant a l'acció és funció de la mateixa planta.

El més senzill exemple de moviment vegetal propi ens el subministren les flors que s'obren i es tanquen sota l'acció de determinades influències. Formen legió les plantes que tanquen llurs flors al capvespre, per a obrir-les fins a la matinada, amb el fi que hom pot suposar, de posar a recer els seus òrgans essencials dels perniciosos efectes de les rosades o gebrades, i de mantenir durant la nit, el calor natural rebut del sol durant el dia: Exemple, els "Don Diegos".

Ja és més notable que hi hagi flors com els tulipans que tanquin llurs pètals en baixar el baròmetre, com si compreguessin que hi ha probabilitats de pluja. I segons assegura en Francis Darwin—fill de l'autor de *L'origen de les espècies*—en la seva obra "Fisiologia pràctica de les plantes", aquesta planta es veu que deu haver concorregut assíduament a algun curs de Física, perquè resulta que ultra el baròmetre, coneix perfectament el termòmetre, en for-

ma que si en posem una flor a una habitació, la temperatura de la qual sigui inferior a 15°, tanca la corola. Si fem pujar la temperatura fins poca cosa més de 20°, la torna a obrir novament. I si correm a col·locar-la en un paratge fred i humit, veurem com encara la torna a tancar.

Les anèmones del Japó, no es satisfan amb tancar les pètals quan arriba la nit, o quan el temps amenaça pluja, sinó que per major seguretat, s'inclinen sempre cap a la direcció del sol. Ben mirat, hom podria fer-ne un rellotge. Els nenúfars—plantes aquàtiques—ultra obrir les flors al matí i tancar-les a la tarda, fan molt bé el paper de submergible, sobresortint de l'aigua, quan el sol fa la seva carrera, i amagant-se dintre la massa líquida quan el sol es fóra i la temperatura descendeix de forma que els pugui perjudicar.

Però la singularitat d'aquest fenomen de la vida vegetal augmenta en considerar que hi ha plantes, les flors de les quals s'obren solament durant les hores llustrals o durant la nit, plantes que es *mouen* de nit, talment com qualsevol tronera ciutadà. Algunes varietats de cactus no expliquen llurs coroles abans de la mitja nit, i les blanques flors del tabac, no comencen d'obrir-se fins després d'unes hores de la posta del sol, restant tancades tot el dia.

Les fulles de certes plantes ofereixen també un bon esplai a l'observador curiós. Al capvespre, algunes varietats de trefle, aparten les fulles de la posició horitzontal, inclinant-se cap a baix i agrupant-se al voltant de les tiges. Un fenomen semblant ofereixen les fulles de la favera.

Creix a l'Índia una planta anomenada vulgarment "Telègraf" (*Desmodium gyrans*), les fulles de la qual es desmaïen i s'estrenyen unes amb altres, com si tractessin d'escalfar-se o lliurar-se del fred. Una altra planta, la *Pithecolobium saman*, abaixa les fulles quan ha de ploure.

Les arrels dels vegetals exerceixen facultats perceptives molt desenrotllades per buscar l'aliment, i saben vèncer els obstacles amb què ensopeguen. Per exemple, una pedra que trobin al pas, l'arrel dóna la volta estrictament necessària per a prosseguir després el seu camí dreturer.

En una planta molt coneguda, en la mimosa (*Mimosa púdica*), tenim un bon exemple d'aquesta sensibilitat vegetal pretesa pels uns i negada pels altres. Les fulles de la mimosa manifesten més clarament que les de qualsevol altra planta el moviment periòdic. La fulla de la mimosa està formada per un llarg peciol amb quatre fulletes, les quals, a son torn, consten d'un peciol secun-

dari proveït d'un gran nombre de foliols de tercer ordre. L'estudi de l'estructura i funcionalisme d'aquesta planta ha fet gastar molt de suc de cervell a savis botànics com Bert, Brücke i Palladine, els treballs dels quals hom llegeix amb fruïció.

Encara podríem citar moltes altres plantes dotades de moviment, entre elles algunes de curiosíssimes, com la planta *atrappamosques*, però preferim deixar un xic de tela per continuar-la tallant un altre dia amb els bons i conseqüents llegidors d'AGRICULTURA.

Altrament, no us penseu pas que encara que citem d'altres plantes ens despengem en favor de la tesi de Francis Darwin, que pretén que els fenòmens observats obeeixen a *determinació intel·ligent* del vegetal, ni que devinguem defensors dels que tot ho expliquen per accions mecàniques i físico-químiques.

RAMON CAPDEVILA

El sulfitat de la verema

Es un fet conegut que sulfitant fortament les tines de fermentació abans d'omplir-les de most, cremant en elles sofre o lluquets en la proporció necessària, s'obté un vi més fi, de millors condicions i més conservable.

Aquest efecte és obtingut gràcies a l'acció de l'àcid sulfurós dotat, com és sabut, d'enèrgiques propietats antisèptiques.

L'acció de l'àcid sulfurós és fàcilment explicada. En primer lloc és molt difícil, per no dir impossible, que els raïms siguin completament sans. Sempre n'hi ha, en proporció més o menys gran, d'atacats pel mildiu, per la malura, pels diferents insectes o que per acció de les pluges en proximitat de la verema estant més o menys podrits, és a dir, alterats en llur constitució. Així alterats aquest raïms, a menys que no siguin curosament triats, cosa pràcticament impossible, no tenen la mateixa composició íntima de quan estan sans, car el sucre, la matèria colorant, els àcids, etc., en part desapareixen. Els vins que d'ells s'obtenen tenen tendència a agafar la malaltia anomenada casse, i demés llur estat, permetent o afavorint el desenrotllament dels ferments dolents, fa que siguin vins que porten aquests gèrmens, els quals fàcilment poden pendre el predomini dins del líquid i dominar els ferments bons, fent-lo evolucionar en un sentit diferent del que convé al pagès.

Amb l'ús del sulfurós, aquestes alteracions ben freqüents en els vins procedents de raïms malalts, són evitades.

L'ús de l'àcid sulfurós a la verema, és, doncs, una operació antisèptica i purificadora de primer ordre. Però no són sols aquestes les seves propietats. Gràcies a certes reaccions que tenen lloc en el líquid, es constata un augment d'extracte sec i d'acidesa en el most sulfitat (dos o tres grams d'extracte sec per litre), i la intensitat colorant del vi és augmentada degut, pel que sembla, a què la presència de l'àcid sulfurós impedeix l'oxidació del taní i de la matèria colorant, i per tant llur precipitació ràpida. Quedant més temps inalterats en contacte amb el líquid, se'n dissolen en major quantitat.

Altres avantatges s'aconsegueixen sulfitant les veremes. Els vins de mostos sulfitats no tenen mai els gustos estranys deguts al sòl, a la classe de cep, a l'anyada, a la proximitat de certes plantes o fàbriques, com per exemple els gustos de fum, de fox, de terebentina, etc. Són més francs i més fins, sobretot si junt amb el sulfitatge hom ha emprat llevadures seleccionades.

Als països càlids el sulfitatge té una acció de primer ordre, car com un refrigerant és capaç de regularitzar la fermentació impedint que aquesta esdevingui massa activa abans de l'ompliment complet de la tina i mantenint-la després més aviat baixa per donar manera que el sucre pugui transformar-se completament en alcohol.

Hi han experiments que demostren que el sulfitatge té una acció més enèrgica que no pas la mateixa refrigeració tal com es pot fer generalment en els països no molt abundants en aigua.

Nielli, a Philippeville, ha pogut constatar que una tina omplerta en un dia i quart, malgrat la refrigeració al vespre, era en plena fermentació, mentre que tirant-hi 18 grams de metabisulfit de potassa dissolt en l'aigua per cada cent quilos de verema, la fermentació començava solament després de 28 hores del total ompliment, i aquesta fermentació, lenta al començament, produïa poc calor, esdevenia a poc a poc més forta i acabava a les 48 hores. La temperatura màxima registrada en la capa de vi, que era a contacte de la brisa no passava dels 30 graus.

El sulfitat, doncs, refrigera la verema.

Com s'ha de produir el sulfurós? Durant molt de temps s'han utilitzat els vapors sulfurosos procedents de la combustió de sofre en lluquets o en canons. Però d'aquesta manera es perdia una bona part del sulfurós produït i demés no hi havia la possibilitat de calcular la quantitat que se'n usava i la que en realitat absorbia

el most. Es va pensar també en les solucions d'àcid sulfurós en aigua o en alcohol, però essent variable llur concentració, es van abandonar.

Avui, i des de fa ja molts anys, és l'àcid sulfurós cristallitzat, soluble, en forma de metabisulfit de potasa, el que s'usa correntment. El seu ús és molt fàcil i gràcies a la seva composició fixa (cal exigir-lo amb el 55 - 57 per 100 d'àcid sulfurós) es pot calcular sense dificultat la quantitat que cal emprar-ne per hectolitre de most.

La quantitat de metabisulfit a emprar s'ha de proporcionar a l'objecte que es persegueix. Quan es tracta de fer vi verge o quan es vinifiquen veremes podrides, mildiuades o pedregades, etc., convé de primer fer defecar el most separant-lo de les impuretats. Això s'obté deixant-lo en repòs per unes 24 hores, perquè les matèries sòlides en suspensió en el líquid es dipositin, i trasbalsant-lo després. L'única manera d'obtenir aquest repòs consisteix en evitar la fermentació, ço que s'aconsegueix amb el metabisulfit. S'esmercen uns 24 grams de metabisulfit dissolt en aigua, per carga de verema trepitjada. De vegades, però, aquesta quantitat és insuficient i el most comença, malgrat tot, la fermentació. Aleshores cal augmentar la dosi de metabisulfit fins a arribar, si és necessari, a 30 ó 35 grams per carga. Cal procedir per tanteig.

Per fer vins abrisats, la quantitat de metabisulfit ha d'ésser més petita, car no es cerca de deturar la fermentació sinó sols de fer-la més lenta i regular sense una forta elevació de temperatura, i d'impedir el desenrotllament dels gèrmens patògens. Demés s'obté un vi més brillant amb menys acidesa volàtil i s'evita la casse, etc.

La dosi a emprar és d'uns 15 grams per carga de verema.

Per fer mostos ensofrats la quantitat ha d'ésser encara més forta, car es tracta d'impedir la fermentació durant un llarg període de temps. Una dosi d'un gram de sulfurós per litre, és suficient per deturar la fermentació durant tot l'hivern.

En conclusió, repetirem amb Semichon, director de l'Estació enològica de l'Aude, a França, que el sulfitatge defensa el vi de tot germen capaç d'alterar-lo un dia i assegura, per tant, la seva conservació.

A.

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.

El blat i la vinya

A Catalunya tenim, entre altres, dos grans problemes econòmics: el de l'excessiva producció de vi i el de l'escassa producció de blat. Tots dos representen un constant empobriment. Massa vi vol dir crisis de sobreproducció en virtut de les quals el pagès no troba compensats els seus esforços i la seva activitat de productor es tradueix en pèrdua; poc blat vol dir haver d'adquirir a fora la diferència que es necessita pel consum, enviant a l'estranger una forta suma de diners cada any.

Bonic seria de poder resoldre junts aquests problemes substituint la vinya pel blat; disminuiria la producció de vi i augmentaria la del blat. Però és evident que aquesta solució, per una sèrie no petita de raons de caràcter agrari, que no és ara al moment d'il·lustrar, no pot pas aplicar-se en l'escala que caldria. El blat no pot ésser a la nostra terra la solució del problema vinícola.

Però hi ha potser una solució intermèdia: la de cultivar plegats el blat i la vinya, adoptant l'associació no amb caràcter definitiu, sinó solament transitori, a l'objecte de produir major quantitat de blat — acostant-nos a la que necessitem pel consum i disminuint per consegüent l'emigració de diner — i proporcionant al vinyater un suplement d'ingrés que l'ajudi a suportar la crisi i fins li faci adquirir una mena de relació amb altres conreus, cosa que a alguns llocs de la nostra terra on el pagès es limita gairebé a fer de vinyater amb una especialització excessiva, té la seva importància.

Ens suggereix aquesta idea un article que llegim a una revista italiana, "La Viticultura moderna", en el qual el seu autor, doctor Paulsen, a propòsit de la batalla del blat començada a Itàlia i de la que el nostre director s'ha ocupat a AGRICULTURA, parla d'aquesta associació.

Heus aquí un resum de les idees del doctor Paulsen.

En aquests últims temps s'ha parlat molt del transplantament del blat, com a mitjà d'obtenir grans rendiments. Ara bé, diu el doctor Paulsen, si nosaltres demanéssim als nostres viticultors, que tant es queixen per la dificultat en què es troben de vendre el vi, que ens donessin una petita part de llurs terres per conrear-hi blat, no podríem potser resoldre immediatament el problema blader?

S'ha dit que amb el transplantament del blat a la distància de 50 centímetres en quadre (o sia 40.000 mil plantes per hectàrea)

en terres ben treballades, es poden obtenir fins a 50 i 60 quintans mètrics de blat per hectàrea. Posem que aquestes xifres s'hagin de reduir a la meitat, a 30 quintans—a sota de la qual no hi hauria potser conveniència d'adoptar el sistema del transplantament); en tal cas 40 mil plantes de blat donarian 30 quintans.

No es podria en aquestes condicions practicar el transplantament del blat a les vinyes?

Heu's aquí com caldria procedir, segons Paulsen.

Ara, de seguida, s'hauria de treballar la terra i les plantetes de blat s'haurien de posar a la distancia de 20 centímetres l'una de l'altra. Caldria però, plantar un bancal sí i l'altre no, alternadament.

Fent-ho així el blat vindrà a trobar totes aquelles condicions que la experiència ha demostrat ésser necessàries per assolir les grans produccions, això és: terreny ben treballat i ben adobat com requereix la vinya, que sol ésser ben curada a la nostra terra; aire i espai suficient per obtenir un bon fillolament i evitar el bolcament entrecavades freqüents fetes a la vinya i de les quals es beneficiaria, i per ultim poques males herbes, que són les seves més temibles enemigues.

Quina producció pot esperar-se? Si 40 mil plantes donen un mínimum de 30 quintans, les 20 mil que entrarien per hectàrea plantades en la forma indicada donarien almenys 15 quintans; que als preus actuals representen un ingrés més aviat considerable, si es té en compte sobretot que de treballades especials només hi ha la del transplantament i que les despeses extraordinàries es reduïxen a la llavor, al transplantament i a la collita.

Si de les 240.000 hectàrees de vinya existents a Catalunya es poguessin conrear amb blat la meitat, cosa que ara a cop d'ull ens sembla possible, s'arribarien a obtenir 1.800.000 quintans, quantitat que és més de la meitat de la que s'ha d'adquirir fora pel nostre consum.

No ens fem sostenedors d'aquesta idea, amb el pensament que l'associació blat vinya hagi de ésser definitiva. Creiem que és bona com a manera transitòria per ajudar a suportar la crisi vinícola i per ajudar a resoldre el problema del blat.

Potser l'associació farà disminuir un xic la producció de la vinya; en el fons del fons això no és un inconvenient. El pagès amb el blat aconseguirà en tot cas de compensar amb escreix el menor rendiment de la vinya i al mateix temps contribuirà a rendir l'estoc de vi en circulació fent-ne millorar els preus. Es podria potser dir que aquesta associació té per objecte fer disminuir la quantitat de vi sense que el pagès hagi de reduir els seus ingres-

sos; més aviat augmentant-los amb el blat produït i amb el millor preu que el vi aconseguiria en conseqüència de la menor quantitat produïda.

El blat i la vinya associats es conreen ja a Catalunya, però es conreen amb els mètodes tradicionals, en virtut dels quals, els rendiments són molt petits. L'interessant de la modificació proposada pel doctor Paulsen, i en la qual, ran la raó de l'èxit està en el transplantament que permet d'assolir enormes produccions.

No valdria la pena de provar el sistema recomanat pel doctor Paulsen?

AGRÍCOLA

COMENTARIS

Per impedir la propagació de les malalties

Cal denunciar sempre i immediatament tota mort imprevista d'animals i tots els casos de malaltia infecciosa o sospitosa d'ésser-ho.

Si a conseqüència de la denúncia i de les mesures que seran adoptades hom ha de sofrir qualque molèstia, això no és res en comparació dels avantatges derivats de la ràpida desaparició del focus d'infecció i de la limitada difusió del contagi.

Les morts imprevistes d'animals són sempre sospitoses; per això és necessari avisar-les tot seguit al veterinari.

Les malalties que cal témer, sobretot, són: afta epizootica o glosopeda, malalties infeccioses dels porcs, infeccions de l'aviram, vaginitis granulosa de les vaques, l'abort freqüent, en les vaques, la diarrea infecciosa dels vedells i porcells.

L'arseniat de plom col·loidal

Les solucions arsenicals són, com ja sap tothom, avui, insecticides potents, l'ús dels quals s'estén cada dia. L'arseniat de plom, per la seguretat que ofereix d'ésser inofensiu per les plantes, és ben sovint preferit pels agricultors que temen l'arseniat sòdic per les cremades que sol produir sovint en les parts verdes dels vegetals.

Però ha estat observat que l'arseniat de plom comercial té, segons sembla, un fort efecte repulsiu damunt dels insectes, molts dels quals no es nodreixen dels òrgans verds de la planta quan són bruts d'arseniat.

Per això Brinley ha estudiat la preparació de l'arseniat de plom col·loidal que no presenta aquests inconvenients.

L'arseniat de plom obtingut per reacció entre el nitrat de plom i l'arsenial disòdic, és format per finíssimes partícules. Si la reacció es produeix en presència de gelatina, s'obté arseniat col·loidal.

La formula que Brinley considera més satisfactòria, és la següent: nitrat de plom, 331,40 grams; arseniat disòdic cristallitzat, 311,96; gelatina, 17,35 grams.

La gelatina s'afegeix als cristalls d'arseniat de sosa i la barreja es dissol en una petita quantitat d'aigua calenta i després amb aigua freda es completa fins a 10 litres. Al mateix temps el nitrat de plom és dissol en aigua calenta fins a fer també 10 litres. Es barregen lentament les dues solucions, tirant la de nitrat de plom en la d'arseniat i gelatina, i es remena contínuament. L'arseniat de plom col·loidal obtingut, dona un precipitat fi, semblant a crema, que resta llarg temps en suspensió en el líquid. Pulveritzat damunt les fulles dels vegetals, forma una fina pel·lícula sobre la superfície, adhereix bé i no és rentat per les pluges, condicions aquestes que augmenten fortament la seva eficàcia.

La malaltia de la tinta

S'acosta el temps de les castanyes—les castanyes vegetals, no les altres per les quals tota època de l'any és bona—, però les castanyes se'n van, diu un diari francès amb to de llàstima. L'elegia del diari és inspirada per les confidències que li ha fet una vella venedora de castanyes.

La malaltia de la tinta infecta avui gran part dels castanyers francesos. Es una extranya malaltia que féu la seva primera aparició en 1882 al país basc i precisament al Bearn. Sis anys més tard havia arribat ja als boscos de la Correze i en els últims deu anys de guerra ha pres un desenrotllament formidable.

Les plantes malaltes són irremeiablement perdudes i no hi ha manera de salvar-les. L'únic remei fins ara trobat consisteix en empeltar el castanyer damunt de peus de castanyer japonès. Per tant, tots els castanyers existents al món, són en perill.

La malaltia és a França, Portugal, Itàlia i Espanya.

Com reconèixer el sexe de les oques

Tothom coneix les oques i sap que com a vigilants s'enduen la palma per tal com de dia o de nit, al més petit soroll nou o estrany, llancen uns crits ronc característics. Les oques del Capitoli de Roma són famoses per haver despertat els soldats de guàrdia a les muralles, en el moment en què els Gals donaven l'assalt a la ciutat.

Però aquestes oques famoses i patriòtiques a quin sexe pertanyen? Heu aquí una cosa que els lectors potser no sabran.

Com es distingeixen els mascles de les femelles? El mascle és sensiblement més fort i pesat que la femella; té el bec més gros, el coll més gruixut i llarg; els ulls són cisellats de blanc i molt vius. Caminant es posa tot dret com tibet. Quan veu una cosa anormal deixa anar una mena de xiulet, abaixant i allargant el coll amb unes ondulacions serpentine.

La femella és més fineta, com correspon justament a una femella. Té el cap més reduït, i un xic aplatat al damunt; el bec és més petit i els ulls menys grans. El seu cos és més rodó i més petit que el del mascle. A més, com a vigilant o guardiana no és de tanta confiança com el mascle. S'adorm o es distreu i l'enemic l'hi pot fregir amb certa facilitat.

Per això es pot assegurar que les oques salvadores de Roma eren mascles.

L'apoplexia de la vinya

Els senyors Moreau i Vivet han presentat a l'Acadèmia d'Agricultura una comunicació donant compte de llurs experiències sobre els tractaments arsenicals per a combatre l'apoplèxia o llampadura. Les conclusions a les quals arriben confirmen els coneixements que fins ara es tenien i fixen algunes normes molt interessants per als tractaments.

Per bé que l'anyada sigui seca, i, per tant, poc favorable al desenrotllament del bolet, causant de la malura, la llampadura es manifesta igualment en les vinyes no tractades; la diferència es nota sols en el nombre de ceps atacats que, en les anyades humides, és molt més gran.

La influència del tractament, s'és, doncs, manifestada igualment.

Els experimentadors pels que es refereix a la periodicitat dels tractaments arsenicals, afirmen que el tractament fet l'any mateix és eficaç; que un sol tractament fet l'any anterior, assegura sols una protecció relativa i que la vinya tractada durant dos anys consecutius no necessita tractament el tercer any.

Pel que es refereix a l'època del tractament, els autors no han notat cap diferència, fent-los en un període de vuit a quaranta dies després de la poda. La lluita pot, doncs, fer-se durant tot l'hivern, sense preocupar-se de l'època de la poda.

Els tractaments fets a l'agost en ceps malalts no han donat resultats clars.

En definitiva, és demostrat que l'apoplèxia es pot combatre definitivament amb sucus arsenicals; que el tractament és útil des del primer any i que si és necessari de repetir-lo durant dos anys seguits, no ho és de repetir-lo tres. Per últim es pot fer el tractament durant tot l'hivern.

La preparació dels taps

La preparació dels taps és una operació que no s'ha de descuidar si hom vol evitar que embotellant el vi, li comuniquin gustos estranys.

Es necessari en primer lloc donar-los certa elasticitat perquè entrin fàcilment a les ampolles. Per això es posen durant 24 hores en aigua, a temperatura ordinària, abans d'usar-la, o sols tres o quatre hores en aigua bullent. Després s'eixuguen i es figuren en un recipient que contingui vi del que s'ha d'embotellar.

L'ús d'aigua calenta dóna millors resultats que el de l'aigua a

temperatura ordinària, però és preferible l'ús del vapor que penetra millor pels poros del suro i que, a més, els esterilitza.

Si junt amb el vapor d'aigua s'injecta vapor de vi, millor encara, perquè els vapors vinosos comuniquen un olor excellent als taps.

Cal recordar que no s'han d'emprar taps vells, els quals, tot i refrescats i blanquejats poden comunicar al vi el gust del líquid en contacte del qual han estat precedentment.

Realitzant una petita economia hom corre el perill de comprometre la qualitat del vi.

Per desllocar les gallines

Ara que hem arribat a l'època que les gallines solen posar-se lloques, amb la qual cosa, si no es prenen mesures, deixen de pondre per espai de dos mesos a causa de la febrada que sofreixen, creiem oportú d'indicar el més senzill i eficient dels procediments emprats per desllocar, procediment que gairebé en tots els casos dona resultats ben satisfactoris.

Immediatament que es noti que una gallina es posa lloca, ha de procurar-se agafar-la al vespre, quan està a joc i tancar-la dintre d'un cistell o d'un cove, en forma que no pugui escapar-se, fent-la dejunar per espai de 24 hores, en absolut. Passat aquest temps hom li donarà una culleradeta d'oli de ricí i se la deixarà en llibertat. Al cap d'una setmana ja no li quedarà ni el rastre d'haver estat lloca.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

No són tan desagradables les notícies de la collita que comencen a arribar, com feia témer la secada, mes, amb tot, la reducció en volums és quelcom notable perquè no semblen pas abocats a una bona anyada, per més que en graduació, els primers mostos pesats acusen superioritat sobre els de l'any passat, bé que no tan superiors com els de 1923.

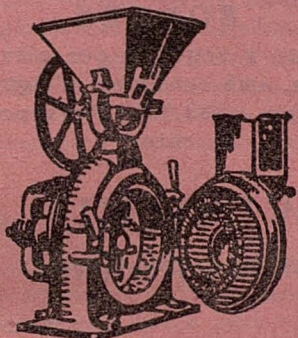
De moment, les primeres operacions en veremes, que no han estat quantioses, registraren un escandall de mals preus gens esperançadors, però mostren una tendència a millorar, ja que, de cop, és més activa la demanda; per tant, resta allunyada de la veritable activitat que podria influir en una reacció franca dels comerciants.

I és potser que perdura la quietud exportadora, car tothom espera conèixer els resultats de la producció que, en general, serà curta, per les notícies que arriben, perquè els veïns francesos són a trobar-se amb un descens en els tipus negres i de curt grau, tant al continent com a Algèria, i perquè el pòc mercat que Alemanya ens consentia, vindrà a cloure's després del 16 d'octubre amb un règim d'uaner més pujat que clourà mútuament les nostres fronteres. Ens atrevim a opinar que els productors del Rin han

Molí Triturador Belga

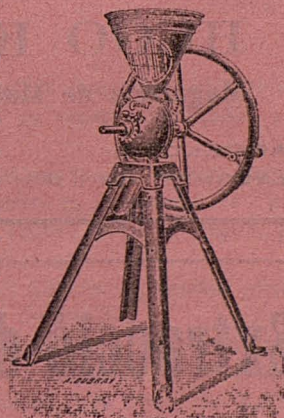
L'únic que
reuneix tots
els avantat-
ges i neces-
sitats per a
l'elaboració
de pinsos.

"Royal Triumph"



Tenim mun-
tada una
secció d'as-
saigs, on po-
den veure's
funcionar.
Referències
a satisfac-
ció. Moltes
facilitats de
pagament.

Els més perfectes del món, molen,
tamissen i barregen amb una
sola passada totes les matèries, ja si-
guin dures, mig-dures o flonges: ce-
reals, palles, alfals, garrofes, terres,
sucre, calç, guix, troncs, fulles, dro-
gues, ossos,
ordi, civa-
da, draps,
sofre, espi-
gues de blat
de moro,
canyes,
adobs, etc.,
especial per
a barreges
: íntimes :



Grans existències de Molins a mà : Prospectes gratis

POLVORITZADOR "EL RATIONNEL"

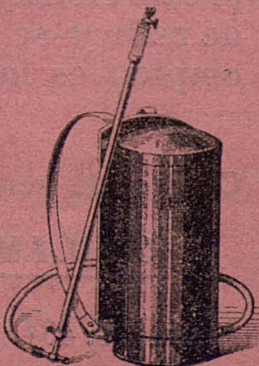
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es veu íca una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

LA XERINGA AVICOLA

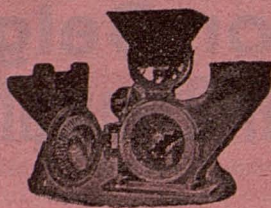
PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

HENING y C.^a Representant

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



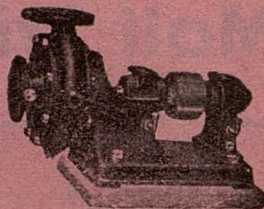
En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA



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-
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

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

COMAMALA & GINEBREDÀ

Argüelles, 434

BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

promogut un conflicte, en el qual seran a perdre-hi més que nosaltres, perquè ultra la nul·la competència dels nostres vins als seus dorats escasos, la seva indústria erà a trobar-ne un balanç desastrós que no tindrà compensació.

També és molt possible que influeixi en la nostra situació vínica crítica, el marasme interior que la indústria ressent, perquè el comprador que malvengui llurs productes de la terra, s'allunya de despeses i porta amb llur abstenció un desgavell als restants productors nacionals.

Bon és, per ço, que siniciï qualque moviment en el comerç amb tan adversos factors, car fa suposar que per poc aquell nivell sigui a moure's, augmentaran les probabilitats d'anar accentuant transaccions més bones.

Pensem que la vinent crònica ens permetrà fitar un conjunt més apreciable de collites generals, i podrem llavors seguir amb més fonament la característica mercantil vinyatera, avançant-ne un punt de vista que ens orienti per a les vinents campanyes en els nostres mercats interiors i forans.

PERE J. LLORT

Olis

La falta de pluges es nota molt en les nostres comarques olivereres, tant, que en alguna d'elles és del tot alarmant i es veuen amenaçades amb que caigui tota l'oliva a terra.

La part més danyada és la de les Garrigues, on les olives han quedat molt petites i s'estan arrugant tant, que per sí soles es desprenen de l'arbre.

Totes les altres contrades olivereres es troben a faltar l'agua, però no amb tanta d'intensitat com a la regió ja esmentada.

El perill de la mosca ha desaparegut a tot Catalunya, restant encara una mica intens a la part baixa de la província de Sevilla.

A Tortosa i la seva marca es comença ja a fer-se preparatius per a començar la fabricació; mes, com aquest any, a causa de no haver-hi mosca vindrà més tardana no és fàcil que es comenci més aviat de Tots Sants.

La situació general del mercat és molt ensopida, sense fer-se gaires compres, només les més necessàries per arribar a la campanya nova, cosa que s'ha sentit bastant en els preus de l'oli, sobretot en les classes secundàries, les quals es veuen cada dia més abandonades de preu.

L'exportació és també nul·la i els compradors estrangers han dirigit els seus negocis cap a altres països productors, on els preus els són més favorables.

Aquesta situació, implica el poder fer calendaris per als preus de la pròxima campanya, ja que tal com està el país es veu una tendència a començar amb preus cars, mentre a l'estranger, passa tot el, puix mantenen els preus bastant baixos amb relació als nostres.

Continua sense sortir el reglament sobre l'ús de l'oli de llavors, per la qual cosa es fa d'aquest un gran abús en totes les classes d'olis. Els productors d'oli català es prenen la cosa molt a la fresca, sense pensar que si bé l'oli de cacauet abaixa una mica el preu als olis que gasten la classe necessitada, per altra part queda lliure la barreja amb olis bons, perjudicant greument la part productora i al consumidor, el qual paga car un producte, que creu comprar moltes vegades com a pur d'oliva, i resulta, la major part de les vegades, una molt ben feta barreja amb oli de cacau, més o menys refinat.

Notem en el mercat un gran corrent de baixa, encara que molt sostinguda pels tenedors d'oli, la qual cosa fa que no ens atrevim a donar preus, car si bé al moment de fer la informació seran els que el mercat cotitzi, podria ésser que en arribar al lector haguessin sofert una reacció negativa bastant forta.

La baixa ha estat més sentida en olis de llavors, els quals han arribat a donar-se a 200 pessetes els 100 quilos sobre moll València, en quantitats importants i per remesa per tot el mes de novembre.

En olis al sulfur es veu una mica de demanadissa en les classes de baixa acidesa, sense que per això es vulguin pagar preus massa cars, sinó que dominen els últims apuntats en les darreres informacions.

LISINI ANDREU

Cereals

Una remarcable inseguretat en els preus, provocada per la desorientació del mercat actual i les poques ganes de comprar dels fabricants de farines, és la tònica general de les transaccions de la quinzena passada.

Es cosa molt lògica i natural, quan a un mercat es presenten articles de qualitat distinta, que siguin pagats en relació a la valor llur, però està vist que d'un quant temps ençà les coses no poden anar en harmonia amb la lògica, i quan hi ha una amenaça de què així succeeixi, surten com per encantament disposicions taxatives que ja es cuiden d'invertir-ho.

Una disposició sembla que costa poc d'ésser dictada, ara, quan es tracta de què no lesioni interessos de ningú (volem dir interessos honorables), i de què tothom n'estigui satisfet, les dificultats augmenten de zero fins al límit d'intelligència i bon sentit del legislador.

Tornem a la debatudíssima qüestió de les taxes. Enguany, com els altres anys, els blats de mantes, regions són més sollicitats i es paguen més que els de les altres. Però la collita d'enguany és arribada en condicions dolentes en algunes contrades, encara que la quantitat total sigui força acceptable. Exemple: forces classes de blats de Castella, de fama reconeguda que han granat malament i no donen el rendiment d'altres vegades. Aquesta disminució de qualitat és just, doncs, que els colloqui en categoria inferior a la dels seus semblants, i que no tinguin l'eixida d'altres ocasions.

No té res d'estrany, doncs, que ja en el seu origen no siguin igualment demanades totes les classes i que solament vinguin les que *milloren* el preu de taxa (les inferiors, com voleu que es venguin?)

Les bones classes es venen just a 48 - 48'50 pessetes els 100 quilos a procedència — quelcom de més per a les de nostra terra, en atenció a la facilitat i economia del transport — a quin preu voleu que es venguin les inferiors? Ja podeu calcular-ho.

Podem anotar operacions registrades amb blats lleonesos a 40 pessetes i amb navarresos, a 48'50.

Darrerament ha estat importada civada americana per suplir el dèficit espanyol motivat per l'exagerada especulació dels últims temps. Igualment podem dir de l'ordi.

El morenc està quelcom més afermat que dies enrera; es paga a 37 pessetes els 100 quilos sobre carro moll Barcelona.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

El mercat d'avellanes segueix quasi bé igual, però amb quelcom de tendència a la baixa, que, segons sembla, serà més accentuada el mes proper per la competència que ens farà l'avellana turca en arribar, que per la collitassa que els turcs han tingut, no s'hi miren massa a donar bons preus.

Les ametlles mallorquines han pujat d'algunes pessetes, tornant presta-que si han de baixar de preu serà poca cosa, perquè, al revés de l'avellana turca, l'ametlla italiana, també competidora de la nostra, enguany ha fet figa.

Les ametlles mallorquines han pujat d'algunes pessetes, tornant prestament a posar-se al mateix nivell de la crònica anterior.

Els pinyons van sostenint-se.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona:

Ametlla en gra: Llargueta propietari, a 605; Esperança primera, a 620; ídem segona, a 595; Comú, a 555; Marcona, a 610; Planeta, a 000; Mallorca escollida, a 600; ídem propietari, a 580; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra: primera, a 450; ídem segona, a 420; els 100 quilos.

Avellana en closca: negreta extra, a 120; els 58 quilos; Garbellada, a 116; Propietari, a 113.

Pinyons pelats catalans, a 490; castellans, a 500 el 100 quilos.

Garrofos: Italiana, a 47; Negra Vinaroç, a 47; ídem Castellón, a 47; ídem Matafera, a 46; Negra Roja, a 45; Eivissa, a 41; Mallorca, a 40; ídem (Sóller), 000 totes en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

Família pagesa, amb set fills majors de deu anys, amb capital en metàl·lic disponible, amb innumbrables informes morals i agrícoles, ocupada actualment a una de les finques de major anomenada de Catalunya, desitja arrendar una finca d'unes cinc o deu hectàrees de superfície.

Dirigir-se a l'administració de la Revista.

El pantan de Barasona. La Comissió Executiva del Canal d'Aragó i Catalunya ha signat una instància relacionada amb la construcció d'aquest pantan, en la qual es posa de relleu la necessitat d'aquesta obra, per ésser complement indispensable de l'obra del Canal, sense la qual els recs no serien mai segurs amb dany manifest dels usuaris que han fet grosses despeses en llurs terres fiant-se de l'aigua que ara no poden utilitzar, i amb detriment evident de l'economia catalana.

El Catastre rústic. La Junta superior interina del Catastre ha lliurat al general Jordana el reglament de la nova llei que començarà a regir aviat.

A l'article adicional del reglament es concedeix als que tenen finques

catastrades amb error, el termini d'un any perquè acudin a la Junta superior, la qual acordarà qui ha d'abonar les despeses de la revisió.

El representant de l'Associació d'Agricultors pregà, en nom dels seus representants, que es dictessin disposicions condonant els deutes que, per territorial, tinguin els modestos agricultors, amb el fi d'evitar l'espectacle que l'Estat tingui embargades nominalment milions de finques sense el més petit profit.

Els tapers. Continua sense solucionar el greu conflicte plantejat pels obrers tapers en la comarca de la Selva i part del Baix Empordà.

La llei seca ja fa figa. A Nova York, els representants de les grans "brasseries" acaben de concertar amb les principals personalitats de la Lliga Antialcohòlica, un acord de transacció cridat a causar sensació.

Les principals clàusules d'aquest acord estableixen: Autorització de venda i consum de vins lleugers i de cerveses no alcoholitzades; compromís adquirit per les "brasseries" de prestar tot llur ajut per a la supressió del contraban de whisky i altres licors forts; són considerades com no tòxiques les begudes que no continguin més d'un 4 per 100 d'alcohol.

S'espera una viva oposició per part dels prohibicionistes irreductibles.

A les nostres contrades muntanyenques ha començat ja la nomenada "collita dels pobres", la collita dels bolets. Sembla per les notícies que ens arriben que enguany serà ben decenteta.

La collita del blat a França. "Le Temps" diu que, segons dades oficials, el conreu de blat a França és aquest any de 89.500.000 quintans mètrics.

Les veremes d'aquest any ja han començat. Es pot dir que feia anys que no s'havien efectuat tan retrassades.

La collita plena i de bona qualitat que en general vindrà arreu, porta a gran part dels colliters encara una nova dolor: la de no saber on encabir-la.

CONSULTORI

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

C. B., Granollers. — No té res d'estrany que, malgrat la bella aparença del seu blat, no hagi obtingut més que un rendiment molt migrat en gra. L'explicació ens sembla senzilla. Vostè ha exagerat en la quantitat de nitrà, que ha conferit a les plantes una vegetació exuberant, i en canvi ha escassejat en la proporció de superfosfat. Si al costat de l'adob nitrogenat, hagués donat uns 400-500 quilos de superfosfat, el que lamenta no li hauria passat. I millor resultat hauria obtingut encara afegint uns 150 quilos de potassa.

El que ens estranya és que el blat no se li hagi bolcat: o ha sembrat clar, i això està bé, o no hi han hagut moltes pluges.

Recordi sempre que l'adobada ha d'ésser completa, proporcionant a la planta els tres elements que necessita.

La malaltia de què ens parla ens sembla la càries o rovell. Es combat ficant la llavor en una solució de sulfat de coure.

En el número anterior vam parlar del conreu del blat donant les normes més importants. Vegi aquell article.

A. S., Prat. Per cada mena d'arbre i per cada mena de terra es necessita una fórmula d'adob. La raó la comprendrà de seguida: ni tots els arbres tenen les mateixes exigències, ni totes les terres la mateixa composició.

No obstant, li donem una fórmula general indicada pels albercoquers, pruneres i presseguers: 10 quilos de superfosfat, 6 de sulfat amònic i 4 de clorur potàssic per cada cent metres quadrats (10×10).

A. M., Ciutat. — No hem rebut la carta de la qual ens parla. Si vol repetir la consulta tindrem molt gust en contestar-li. Com veu, doncs, del nostre silenci no en som nosaltres els culpables.

R. S.

CALENDARI

de sembres 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 Trèfula. — 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

SOFRE Grans Refineries a Tarragona de
la "Unió Sulfur C^o." S. A. E.

Productes garantitzats de 99 per 100 de puresa, amb anàlisi dels més importants **LABORATORIS de VITICULTURA**

Unics proveïdors de la **Unió de Viticultors de Catalunya**

Per a preus i detalls dirigir-se a la **Secció Comercial de Tarragona**

Rambla Sant Carlos, 20 - Telèfon 672



Els miliars de

petits ous
de l'ovari

d'una gallina!

maduren en poques hores quan la Ponadora 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 %; Fosfats i Lecitines, 18 %; Calç, 7 %, 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

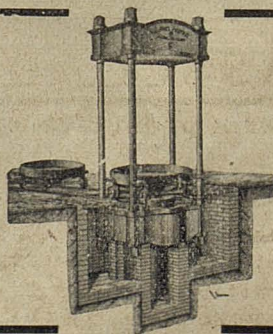
Proveïdor efectiu de la Reial Casa

GRANOLLERS (PROV. DE BARCELONA)

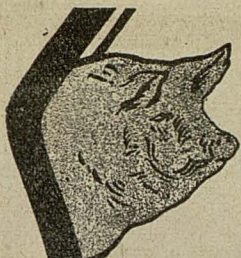
TALLERS PFEIFFER

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'embol 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 desenroflament total, aptes per a la matança,

120 dies després de desmamats

Representant per a Espanya i sès 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'amoníac 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

ASSECÀDORS

per a productes agrícoles

Demanint-se
detalls i
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280
Llíria, 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.

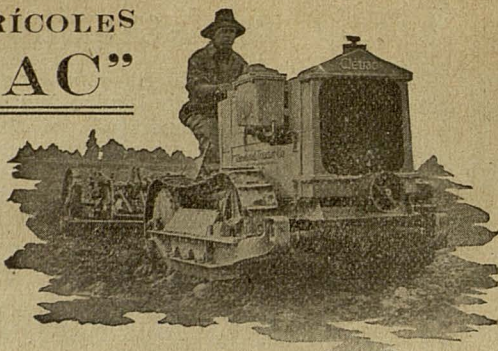
per a tota classe de cultius

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 Panadès"

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'anàlisi 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

En dirigit-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

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 enAVINGudes, Passeigs, Camins, Pistes de Tennis, Camps de Futbol, Hipòdroms, Vies de Ferrocarril, Tramvies, etc., tals com Asperilla (planta perenne), Agram, Ortigues, Sarses, etc., etc.

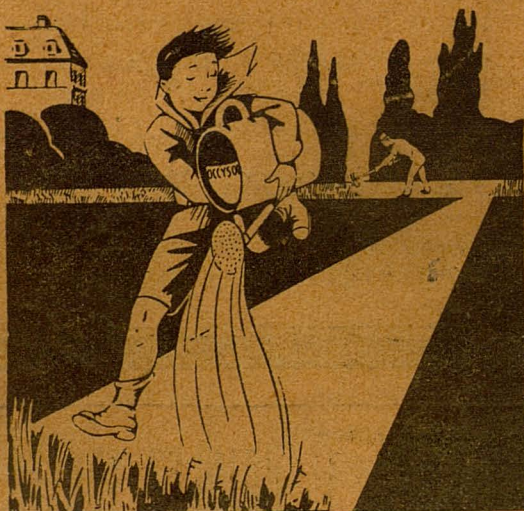
Garantitzem aconseguir mitjançant l'aplicació de l'**OCCYSOL**, netejar de vegetació inútil qualsevol terreny

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

Sól 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: **Compañía 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