

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

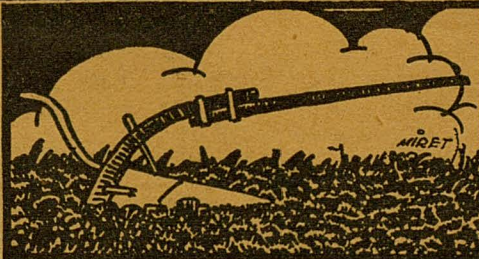
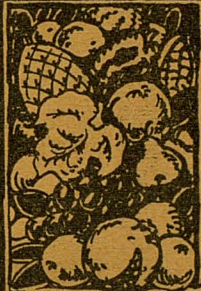
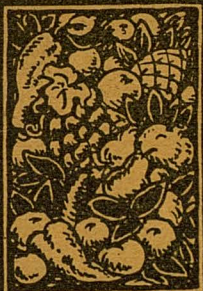
Col·laboradors:

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

ANY IX

5 de Desembre de 1925

Núm. 23



AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

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

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 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



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 8'32 % 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 convenint 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

OLIVERS ARBEQUINS

L'OLIVER ARBEQUI, que de temps immemorial proporciona pletòriques collites en la molt coneguda comarca oleàcia d'Urgell, va creixent ses excepcionals aptituds a altres regions, fins al punt de reemplaçar amb feliç èxit a altres varietats d'assenyalada apreciació, i poc a poc es veuen ampliades àrees immenses de cultiu fins dominar a les comarques que l'han assajat.

Realça l'estimació d'aquest arbre sa gran resistència a les sequedats, com ho demostra el que molts terrenys de secà amb precipitacions interiors a 300 mil·límetres per any, viu, prospera i fructifica el **ARBEQUI**.

El veureu ben dret en els costats pedregosos, frondós en les terres soltes i sempre verd en les arenes i fins en els llocs menys favorecuts. En les terres de calc, com també en les argilenques mediant treballs d'artífic a propiats a rompre sa compactivitat, arriba a donar produccions que van en continu augment i que poden ésser realment elevadíssimes quan els beneficis de l'aigua vénen a alentar sa tendència fructuosa.

Es notable aquest oliver per sa ràpida tendència a fructificar, essent molt comú, per poc que el sòl es presti i les cures de cultiu l'estimulen, a cobrir-se de fruits als pocs anys d'ésser plantat, ço que no succeeix en les altres varietats, que generalment adoleixen d'ésser tardanament a donar fruit.

Altra característica de l'**ARBEQUI** es la de permetre fàcilment ésser defensat de moltes plagues que en altres varietats causen estralls, axí com el lliurar-se de les gelades.

Es recomana especialment aquest oliver:

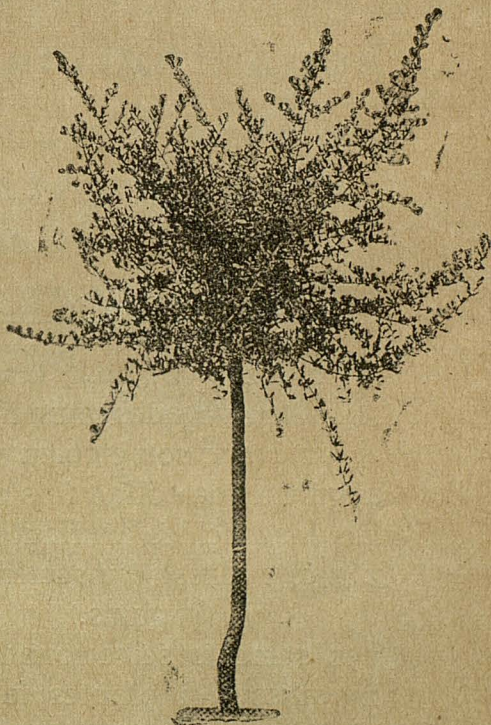
I. Per dar-se en la majoria dels terrenys, per pobres que signin.

II. Per sa notable resistència a les gelades.

III. Per començar son rendiment als tres anys.

IV. Per la facilitat de recol·lecció.

V. Per no causar en ell els estralls que en altres varietats, les malalties i pestes que se solen encevar en aquesta classe d'arbres.



PREUS:

	25 plaçons.	25 pessetes
Plaçons d'un any: Altura de 0'40 a 0'70 metres .	50	45
	100	80
	25	35
Plaçons de dos anys: Altura de 0'80 a 1'20 metres	50	60
	100	110
	25	40
Plaçons de tres anys: Altura de 1'20 a 1'50 metres	50	75
	100	130

Embalatge en bones caixes amb molsa, a 100 pessetes els 100 plaçons.

El Cultivador Modern

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

Barcelona

DEMANIN-SE CATALEGS D'ARBRES FRUITERS, FLORESTALS I LLAVORS DE TOTES CLASSES

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: L'agricultura i l'organització científica del treball, per *Carles Pi i Sunyer*.—El conreu del safrà, per *Ramon Capdevila*.—L'associació blat-vinya, per *Joan Armengol*.—Un llibre necessari, per *Baldiri Juscafressa*.—Com es planten els arbres, per *G. Bofill*.—La poda del presseguer, per *Agricola*.—Els preus del bestiar bovi i de llana de Vidrà (1905-25), per *Ramon Riera i Isern*.—Comentaris.—Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llorc*; Olis, per *Lisini Andreu*; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*.—Noticiari.—Consultori, per *R. S.*—Bibliografia, per *R. S.*

L'agricultura i l'organització científica del treball

I

QUÉ és això de l'organització científica del treball, de què tant es parla avui dia? Fins a quin grau les seves regles poden ésser aplicades a les explotacions agrícoles? Heu's aquí un tema d'innegable interès i actualitat. Dos preguntes que procurarem contestar amb la major senzillesa i tot el clarament que ens sia possible. Resulta força difícilós sintetitzar en un parell de planes, i d'una manera fàcil de comprendre, una doctrina tan extensa i heterogènia, tan confusa i poc estructurada, com és la de l'organització científica. Valgui el nostre assaig per la seva intenció.

L'economia moderna ha portat una forta competència. Es poden remarcar moltes noves pràctiques que en són conseqüència. L'una d'elles és, per exemple, la profusió de l'anunci com estimulador de la venda; altra, la disminució del preu de cost dels articles. És lògic que el productor que produeixi més barat, estarà en millors condicions que els altres. Si ven al mateix preu que la competència li quedarà major marge de benefici, i si limita aquest marge podrà vendre més barat que els altres. Ara bé; la reducció del preu de cost pot obtenir-se per dos camins: rebaixant la qualitat del gènere, ço que no és gaire pràctic i, a la llarga, sovint contraproductiu, o bé procurant organitzar la forma del treball de manera que les despeses de producció quedin disminuïdes. És fàcil

constatar amb un petit anàlisi dels processos productius, que gairebé tots, tenen alguns vicis i defectes, deguts a la indiferència o a la rutina, i que corregint-los pot obtenir-se un notable estalvi en el cost. Res més que això és l'organització científica: una forma de disposar el treball per a treure'n el màxim rendiment. Com pot veure's, no és una cosa artificial, sinó portada per l'evolució econòmica moderna.

En el darrer quart del segle passat, Taylor, un enginyer nord-americà que havia començat treballant com a obrer, féu les primeres experiències i sentà les primeres teories de l'organització científica del treball, que per això és coneguda també amb el nom de *taylorisme*, encara que avui dia ha sobrepassat de tots costats les primeres recerques i conclusions. Taylor estudià sobretot el treball dels metalls. Consisteix el seu mètode en la descomposició del conjunt d'una operació en parts, el cronometratge dels temps elementals i la simplificació del treball, prescindint dels moviments inútils, corregint els defectuosos i donant a tots ells una pauta del temps en què deuen realitzar-se. Així s'aconsegueix l'augmentar en forta proporció el rendiment de l'obrer. Gilbreth i Gant, que poden considerar-se com els veritables fundadors de l'organització científica com a teoria conjunta i extensa, continuaren les recerques de Taylor, aplegant-les amb altres qüestions interessants, per a formar un cos de doctrina. Després l'organització científica ha tingut molts autors que l'han perfeccionada, i a l'ensem n'han examplat el camp. Nascuda en la indústria metallúrgica, en la qual té encara la seva major aplicació, passà aviat a les altres indústries, després a l'extracció de minerals, i també vol aplicar-se als serveis administratius i a l'agricultura.

Ço que en aquests darrers temps l'organització científica ha guanyat en extensió, ho ha perdut en eficàcia i claredat. Avui, de tant que vol abastar, fa l'efecte d'una cosa confusa i un xic fictícia en alguns extrems. Si bé hi han branques de la producció en les quals dóna resultats positius i té una base ferma i assegurada, en canvi n'hi ha d'altres—la mateixa agricultura—en les quals hi ha ben poc de segur aconseguit. Però com que, si més no, representa una tendència fecunda en suggestions avantatjoses, és interessant d'esmentar els principis principals que es dedueixen del conjunt de la seva doctrina. Crec que poden resumir-se en els següents:

a) La base fonamental de l'augment de rendiment consisteix en la voluntat de millorar contínuament la forma de producció. Per això, l'essencial en l'organització científica és l'estudi, l'anàlisi,

la revisió de la forma d'efectuar-se el treball i la correcció dels defectes i vicis que representin pèrdua de temps o de materials

b) L'experiència ha demostrat que en moltes empreses resulta avantatjosa una certa descentralització administrativa, una descongestió de les funcions directives. Això pot representar per a cada branca major senzillesa, eficàcia i responsabilitat. També és convenient una funció de control.

c) Els mètodes moderns d' anotació i registre, com per exemple l'ús de fitxes, poden facilitar l'organització. Dóna bon resultat un cert automatisme en les relacions de treball entre el personal, així com el substituir les indicacions verbals per les escrites.

d) L'adopció dels nous mètodes de treball és impossible sense l'adhesió voluntària dels obrers. És, doncs, necessari un estímul, un augment de remuneració, com són, per exemple, les tarifes diferencials o progressives, les primes individuals o per equips, i també una acció social complementària.

e) Com que es demana a cada obrer un alt rendiment, aquest sols pot aconseguir-se destinant a cada treball els homes amb bones aptituds per a realitzar-lo, i intensificant l'especialització.

f) En tota empresa ben organitzada és imprescindible emprar un mètode de càlcul, senzill i exacte, del preu de cost dels productes obtinguts. El coneixement del veritable preu de cost, ensenya els secrets fonamentals d'una empresa i és la base més segura d'una obtenció racional de beneficis.

Aquests són els principis en els quals, avui per avui, poden sintetitzar-se els mètodes d'organització científica del treball. Són en conjunt o fragmentàriament, en tot o en part, aplicables a l'agricultura? De seguida podem veure que hi han detalls que serveixen gairebé d'una faiso exclusiva, per a la indústria. Però també hom pot constatar que aquests principis, lògics i racionals, representen una orientació força aprofitable per a tota mena d'empreses i treballs, compressos els agrícoles. L'interessant és d'escatir fins a quin punt les aplicacions rurals poden constituir un mètode definit o un cos de doctrina, o si es limiten a recollir una tendència de millorament en l'organització. La intenció dels teòrics que volien: estendre la nova ciència a l'agricultura, era assolir el primer objectiu, però ens sembla, que en la realitat, haurem de quedar-nos més modestament en el segon. Aplicar alguna suggestió nova o solució pràctica en els sistemes corrents d'explotació rural.

Cert és que s'han fet amb èxit assaigs d'organització científica en empreses agrícoles. Però es tracta sempre de casos particulars. Coneixem un exemple molt interessant, en una plantació de canya

de sucre. Cal remarcar que l'extensió i uniformitat de conreu faciliten l'adopció dels mètodes més especialitzats. Per tot això, en veure que en el Congrés d'Organització científica del Treball, que s'ha celebrat en la segona quinzena d'octubre a Brusselles, i al qual devíem assistir, hi havia una secció referent a les seves aplicacions a l'agricultura, ens prometérem seguir-ne de prop la tasca, per a treure'n una impressió de l'estat actual del problema. En efecte, un Congrés és un bon punt de mira; les discussions entre persones especialitzades en la matèria, les controvèrsies entre opinions contràries són una base excellent per a veure les coses tal com són. Sigui dit, com a primera indicació, que la impressió deduïda del Congrés no fou gaire falaguera en ço que pugui representar una possibilitat d'extensa i eficaç aplicació de l'organització científica en la indústria agrícola.

La Memòria on es publiquen les comunicacions per a discutir al Congrés, dona una primera impressió dolenta, en ço que es refereix a l'agricultura. Al costat de nombrosos temes de caràcter industrial, conté només dos treballs agrícoles. L'enginyer M. J. Racek, de Praga, és l'autor d'un estudi comparatiu de l'esforç necessari per a fer entrar en el terreny una pala plena o buida. Les experiències fetes a Mestec Kralové demostren els avantatges de la segona. D'això ja en saben quelcom els nostres pagesos que han adoptat per al treball de la terra la fanga de pues en lloc de la pala plena. És curiosa, de totes maneres, la confirmació científica de la seva preferència intuïtiva. Però remarqui's, que aquest anàlisi té ben poc que veure amb l'organització científica. És senzillament un tema de mecànica agrícola.

L'altre treball, de M. Alexe Lonay, té molt major interès des del punt de vista de l'organització. Vol entrar en el cor del problema. El seu títol, «Principis fonamentals de l'organització científica del treball en agricultura», és força ambiciós. L'exposició del seu contingut i de la discussió a què donà lloc en el Congrés, i la crítica d'un i altre, ens permetran, en un altre article, contestar la segona pregunta que ens fèiem al començament d'aquest: Fins a quin punt els mètodes de l'organització científica poden ésser aplicats en les explotacions agrícoles?

CARLES PI SUNYER

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

El conreu del safrà

El safrà (*Crocus sativus*) és una planta de la família de les *irídees*, bulbosa o ceballuda com una vara de Jessé, les fulles de la qual són llargarudes i esprimatxades, semblables a esparts i que té una flor de color morat i de forma ovalada, amb els seus corresponents estams i pistils que constitueixen el safrà comercial.

Sembla que el safrà procedeix d'Egipte, d'on passaria a Pèrsia, on el coneixen amb el nom de *zà faràn*. De Pèrsia, amb les guerres mèdiques, és probable que passés a Grècia, i d'aquest país a Itàlia, on es conrea amb el nom de *gladiola*. A Europa es conrea el safrà, àdhuc en països tan septentrionals com Alemanya, sense que el fred sigui obstacle per a la seva vida, però on més abundós és, és a la conca del Mediterrani i també a les terres altes de Espanya i Anatòlia.

La planta del safrà és molt resistent i viu encara millor en terrenys més aviat pobres que en els massa rics, car en aquests té lloc un desenrollament excessivament luxuriant de les fulles, en detriment del color i olor dels pistils i estams, vulgarment dits *brins*, que és el producte amb mires al qual fem el conreu.

Es un vegetal que prefereix els climes secs i calents, raó per la qual prospera a les àrides terres de la Terralta i Maestrat, a Catalunya, de la Manxa i Extremadura, a Espanya.

El safrà el podem plantar a la primavera o a la tardor. Cal que el terreny en procedir a la plantada es trobi ben llaurat, net i adobat, efectuant aquestes operacions del gener a l'abril, quan es planti en primavera, i pel setembre quan es fa de tardor. Els solcs és bo d'obrir-los a cordill, i abans de dipositar els bulbs a la terra calen unes passades de rascle o millor de cultivador.

Els solcs definitius solen fer-se de 13 cm. de fondària, en forma que hi càpiguin dues rengleres per solc, i els bulbs o cebetes que serveixen de planter, que s'haurà tingut la cura d'escollir entre els més sanitosos, es van col·locant al fons, després de despullats de la seva coberta exterior, separats per uns cinquanta centímetres. Cal ruixar les cebetes amb un xic d'aigua abans de dipositar-les al fons del solc, per tal com es fa així més difícil que es trenqui el tel protector més intern i quedi la polpa en descobert.

Aquesta planta, en terrenys a propòsit, ve a durar uns quatre anys. Per la primavera surten les fulles anomenades també esparts, que troben aplicació com a farratge. La floració té lloc de mig setembre a últims de novembre, segons les comarques. A les «províncies»

de Toledo i Cuenca hi ha hagut anys que s'ha efectuat a mitjans de desembre.

Cada any es formen nous bulbs damunt el primitiu, que mor en desenrotllar-se el nou. Així van creixent, fins que al cap de quatre anys ja es fa precis desarrelar la planta i repetir la plantació, per tal com l'excesiva abundor de cebetes i la seva progressiva proximitat a la superfície les impossibilitaria de resistir l'acció de la sequedat.

El nombre de tiges i de flors depèn del temps transcorregut des de la plantació. Així el primer any sols tindrem una tija i una flor, mentre que al quart dia ja tindrem un veritable raïm de bulbs cada un dels quals sostindrà dues o tres tiges amb les flors corresponents.

Els bulbs més a propòsit per a plantar són els de quart any, que tenen poc més o menys la mida d'una castanya.

Com a cures culturals cal donar alguna entrecavada a la primavera per lliurar el terreny de males herbes. En quant a l'adobada, cal recordar que és més exigent en fòsfats que en altra cosa.

El primer any de conreu dóna com a productes, per la primavera, els esparts o fulles, i per la tardor les flors que vénen escassés i raquíques. Els anys segon i tercer donen les bones collites de flors, i sensiblement reduïda la d'espart. El quart any tornen a créixer aquests i els bulbs, coincidint amb una migradesa de la collita de flors.

En obrir-se les flors del safrà són blanques, però prenen després el seu color morat característic. La floració dura vint dies.

L'hora més apropiada per a la recol·lecció de les flors és des de la matinada fins a les nou o les deu, hora en la qual el sol ja escalfa. Quan hi ha gebrada o quan les flors estan molt humides, cal esperar que el sol les assequi un xic, car si no es fes així s'esbriarien i es malmetrien.

La pràctica de la recol·lecció és un bon tros delicada i requereix més aviat la finor i cura d'una mà femenina que la rusticitat de l'home, car els estigmes o brins essent la principal riquesa de la flor cal posar tota la cura en no malmetre'ls. Les dones encarregades d'aquesta operació, porten un cistell a la mà esquerra, i bo i caminant amb els peus entre les dues fileres, amb la dreta tallen la flor pel petit coll que la uneix a la tija, i s'ajupen convenientment per l'operació, la qual van fent amb tot ordre, i filera per filera.

L'operació efectuada i les cistells plenes, es porten a la masia, on es buiden sobre llençols, mantes o estores, per a que les flors es vagin assecant por a poc.

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 tot comerciant, en general, dulce en ses operacions.

Pren: 15 pessetes quilo en pots origen, de llauana

Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes

Cada pot acompanya les instruccions per a son empleu

“NEUTRACIDOL”

El «NEUTRACIDOL», com el seu nom indica, està destinat a corregir tot excés d'acidesa en els vins, donant excel·lents resultats en els casos d'Acidesa (agres), Picadures, Girats, Escaldats, Verds, Amagranats, etc., etc., obtenint sorollosos i garantitzats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna 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

Pren: 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 Abadia, Plaça Constitució - Tortosa (Tarragona). — Gabriel Hernández, Salvà, 10 - València. — Fills de J. Iglesias - Rioseco (Valladolid).

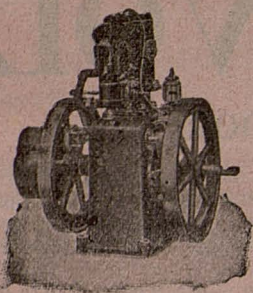
Productes enològics

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 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 benzina, alcohol, petroli, etc.
des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA

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

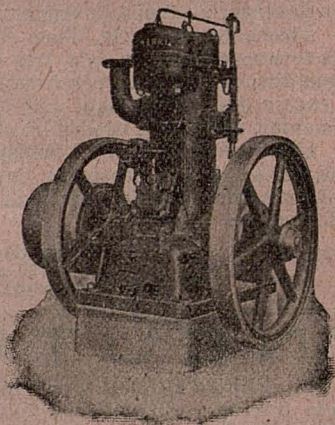
MOTORS SEMI-DIESEL

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



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

Vins SABATÉ

F. García Ruano

Lauria, 100 Telèfon 1614 G.



Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

“Centro Viticola del Panadès”

VILAFRANCA DEL PENEDÈS
(Barcelona)

JAUME SABATÉ

Telèfon 1

Demanint-se catàlegs

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

A la tarda, es trien les flors recollides, i a la nit es procedeix a esbrinar-les.

Té molta importància en la indústria safranera l'operació de pelar les flors. Si és ben feta, el producte que hom obté és molt més considerable, per tal com tots els estams són aprofitats. Primer es netegen les flors, i es deslliuren de tota brutícia, terra i insectes que puguin portar.

Per esbrinar les flors, se solen abocar sobre una taula gran al voltant de la qual es posen les operàries, les quals tenen els pots a propòsit per a posar-hi els brins que van separant. Els que esbrinen, agafen la flor, tallen la tija per sota del calze i l'apreten lleugerament per tal que s'obri bé, separen els estams convenientment i els tallen amb estisores adequades. Cal tallar bé, procurant que als estigmes no els quedi gens de la seva base, que és de color blanquinosa, cosa que enlletgeix i desvaldre el producte.

Aleshores cal procedir a l'operació de torrar els estigmes, separats ja de les flors, i es fa en garbells que es posen a foc somort, car hi fos viu el safrà es tornaria negrós o blau fosc, amb pèrdua de bona part del seu pes. Si el foc és massa fluix, queda el producte tou i mal torrat, amb detriment de la qualitat. Mentre té lloc l'operació, els pistils es tornen vermells. Després de torrat es deu emmagatzemar en un lloc ben sec, de temperatura tan uniforme com sigui possible. Amb la torrefacció perd les quatre quintes parts del seu pes. La llenya que més s'empra és els sarments de cep, que conserven molt temps el foc, sense que devingui massa viu. Cal tenir un fogonet d'una forma per l'estil d'un gibrell, o en cas de no disposar-ne també es pot substituir amb un fogó dels que anomenen «de murri» a la comarca del Vallès, que els fan en un moment amb pocs maons o pedres planes.

Una hectàrea destinada a aquest conreu ve a donar terme mig uns 50-60 quilos de safrà en brut, que un cop torrat vénen a ésser uns 10 ó 12 quilos. El seu preu és molt variat, oscil·lant entre 40 i 70 duros la lliura de 460 grams, que equival a dir entre 400 i 700 pessetes el quilo.

El safrà és amplament usat en tintoreria, confiteria i medicina; els seus esparts serveixen com a farratge i les pells de les seves cebes per jaç o per a omplir matalassos.

RAMON CAPDEVILA

Molt bestiar vol dir molt fem i molt fem vol dir molta producció. Cal, doncs, que l'agricultor sigui també ramader.

L'associació blat-vinya

CONVÉ de cultivar associats el blat i la vinya? Es més convenient, al meu entendre, tant per l'un conreu com per a l'altre, de cultivar-los separatament.

El primer fet per a mi contrari a la vinya, és el de privar, en perjudici dels ceps, al terreny que ocupa el sembrat, de les treballades de primavera, que són les més útils. En bancals amples, però, i si no se sembra gaire a la vora dels ceps, el dany no es fa tan sensible. El principal objecte d'aquelles treballades fóra de proporcionar als ceps una part més d'humitat per a poder-se desenrotllar durant l'estiu.

El segon dany causat pel sembrat als ceps és el de les gelades de primavera, que maten els brots molts anys. Si bé entre llocs alts i baixos hi ha una gran diferència, està comprovat que entre els mateixos baixos (no tant els alts, però bastant perjudicats degut a què queda l'aire fred aturat, amb motiu del sembrat) i tros per tros hi ha moltíssims més brots morts un any d'un fred perjudicial, a les vinyes, que tenen sembrat entremig que a les que no n'hi ha. Degut, sembla, això a què la mateixa verdor del sembrat ja porta humitat i a què tampoc hi circula gaire l'aire.

Hi ha un cas que ve a ésser tan perjudicial per al sembrat com per als ceps, i és el següent: que destorba tant per a l'un conreu com per a l'altre, l'ús de màquines. Es clar que encara no se n'usen gaires, però la cosa ja es comprèn, i encara més amb un petit exemple: fa de mal sulfatar si hom no vol aixafar el blat quan ja és espigat.

Favorable al blat hi ha, que es creu que és una mica més granat que el d'un camp, i això es comprèn, per tal com els solcs de la vora tenen espai lliure, i com que n'hi ha molts, pot influir una mica en el conjunt del gra.

Ara bé; és més o menys bo o dolent sembrar entremig de la vinya? Crec jo que en vinya espessa no es pot recomanar de cap de cap de les maneres; en bancals estrets no pot recomanar-se gaire; en bancals amples és diferent. Però em sembla que no s'hauria de sembrar entremig de vinya.

—Es dirà: — Com? Vegeu si jo arrencaré els ceps que m'han costat tant a fer pujar.

Així, potser està ben contestat. Però no és rar de veure que els qui l'han renovada o la renoven, continuen barrejant aquests conreus.

Tot el que hem dit és a part de si és o no remunerador tant l'un conreu com l'altre.

JOAN ARMENGOL

Un llibre necessari

JA que tenim una terra que amb l'esforç del nostre treball li fem produir una notable varietat de conreus, com poques altres comarques hi hagin, i ja que una crisi de producció agrícola és imminent, seria molt pràctic de donar a conèixer ço que hi ha en les nostres comarques i que desconeixem sovint totalment.

Per donar a conèixer els conreus que tenim a casa nostra, seria necessari un llibre. Aquest llibre el podríem titular: *Els nostres conreus*, o bé: *Els conreus catalans*. En ell s'haurien d'incloure, un per un, tots els conreus de les nostres comarques, per insignificants que fossin, ja que mantes vegades els guanys es fan amb coses insignificants.

Si hom tinguéssim una publicació on fossin inclosos tots els conreus de les nostres terres, podria escollir aquell que en la seva comarca fos susceptible de donar les xifres més rodones. Amb aquesta publicació hom podria conèixer el conreu de més rendiment probable i més propi per la seva terra, i tot fullejant el llibre podria trobar una mica de solució o almenys un orientament per resoldre els seus problemes.

Per la confecció d'aquest llibre hi hauria de col·laborar tothom i de totes parts de nostres terres, i que d'una manera o altra redactessin els diferents conreus de les seves comarques. Si el director d'AGRICULTURA cridà darrerament perquè nosaltres, pagesos, omplíssim el buit d'aquesta nostra revista, amb les nostres experiències i opinions, ara també podríem sentir-nos cridats per omplir les pàgines del llibre i donar-nos a conèixer els conreus que es practiquen en les diferents comarques de Catalunya.

Hom hauria d'explicar-se amb detall i sense exageracions de cap mena en la forma, com s'ha vingut tractant en aquestes ma-

teixes pàgines d'AGRICULTURA. El narrat hauria d'ésser breu, però clar.

Aquesta mateixa revista podria ésser l'encarregada de la preparació del llibre, i tots els subscriptors hauríem de prestar el nostre ajut per veure l'estat econòmic de la impressió. La gran varietat de conreus de Catalunya faria que el llibre fos de moltes pàgines i que pugés algunes pessetes el cost de l'edició; però sembla que podria molt bé intentar-se, ja que no hi ha cap subscriptor d'AGRICULTURA que no se'n quedés almenys un exemplar, a més a més dels Sindicats Agrícoles, que n'expedirien entre els seus socis.

Una publicació d'aquesta mena, no sols seria un breu estudi científic dels nostres conreus, sinó que serviria a l'ensem de guia i orientació agrícola.

Tots aquests treballs haurien d'ésser remesos a la redacció d'AGRICULTURA, i allà serien estudiats amb criteri per anar a la publicació.

Estudiem, doncs, si amb el temps podem fer quelcom que sia útil.

BALDIRI JUSCAFRESSA

Com es planten els arbres

EL plantar un arbre és una cosa d'una gran senzillesa; això, però, no vol dir que tothom en sàpiga plantar. Molts cops n'hi ha prou amb posar una estaca a terra perquè es converteixi en arbre. En el gran conreu, cal, però, procedir d'una altra manera, posant el plançó en les millors condicions, perquè prengui ràpidament i perquè ràpidament esdevingui arbre.

Diguem, doncs, com s'ha de fer una plantació per assolir les majors possibilitats d'èxit.

El plançó procedent del planter s'ha de preparar abans de posar-lo a la terra. Aquesta preparació consisteix a treure-li les arrels ferides o capolades i a escurçar les restants. Si el plançó és d'un any es deixen de 20-25 centímetres de llarg; si té més es deixen de 30 ó 35.

Cal no exagerar en la llargada de les arrels; les arrels curtes reprenen millor i més aviat que les llargues, malgrat el que pugui pensar la gent, en contra.

Aleshores l'arbre es pot plantar. Però és preferible abans, per fer més segur el prendiment, de seguir el sistema adoptat pels francesos : ficar les arrels dins d'una pasta feta amb terra argilosa, fems de vaca i aigua. Es diu que amb aquesta operació es posa a disposició de les arrels un nutriment. Es una opinió arriscada, ens sembla. Per nosaltres, en canvi, s'assegura amb ella l'adherència immediata de les arrels a la terra, i per tant l'arbre pren amb major seguretat. Les experiències han demostrat, en efecte, que fent l'esmentada operació el tant per cent de falles disminueix d'una manera considerable.

També sol pintar-se la tija i les branquetes amb lletada de calç espessa, la qual, ultra tenir certa acció desinfectant, amb el seu color blanc defensa l'escorça tendra de l'acció massa directa dels raigs solars.

Després es planta. El clot ha d'ésser el més gran possible. Es pot dir que tota la feina que faci el pagès remouent la terra és feina que estalvia a l'arbre; feina que l'arbre esmerçarà en altra tasca més profitosa. A part d'aquest avantatge, hi ha el de meteoritzar, és a dir, fertilitzar, un gran volum de terra on viuran les arrels durant els primers anys de vida de la planta. Al fons del clot es posa el tutor; perquè duri, es crema un xic i es pinta amb quitrà; així s'evita que l'ataquin bolets i el podreixin.

Al fons del clot es fa un munt de terra bona; a sobre del munt es posa l'arbre, escampant tot al voltant les seves arrels; per entremig d'aquestes es posa terra fina. D'en mica en mica, procurant que no quedin buits, es van cobrint les arrels. Quan són cobertes, es posa l'adob (20-30 quilos de fems, 3-4 de superfosfat i un de clorur potàssic) i s'acaba d'omplir el clot.

La plantació no ha d'ésser mai fonda. Les parts que queden massa avall, es podreixen. L'arbre ha de quedar a la mateixa fondària que tenia al planter, el que vol dir que s'ha de posar alt perquè després, amb la compressió natural de la terra, baixarà 8-10 centímetres i quedarà a la fondària deguda.

Una vegada després de la plantació, facilita l'adherència de la terra; a la tardor pot estalviar-se, però no quan la plantació es fa a la primavera.

Després de plantar l'arbre, cal disminuir el volum de la copa, és a dir, la superfície d'evaporació, i equilibrar el sistema radicular—escurçat com hem dit—amb el sistema aeri. La funció d'aquest, en efecte, és consumir i eliminar ço que el primer absorbeix. Si entre els dos sistemes hi ha desproporció, la planta absorbeix més

o menys del que necessita. Demés, la part aèria fabrica també unes substàncies necessàries a les arrels.

En primer lloc es pot dir que en tots els arbres s'han de suprimir els brots de la tija i deixar només els que han de formar la copa. Aquests es tallen d'una manera diferent, segons la mena d'arbre.

En la perera, pomera, codonyer, prunera i albercoquer, els brots que formaran la copa es tallen de 15-20 centímetres de llarg. Això pot fer-se al moment de la plantació si aquesta és feta a la tardor o començament de l'hivern, és a dir, en una època en què els arbres poden emetre arrels per nodrir els brots a la primavera. Si la plantació, en canvi, és feta a la primavera o a finals d'hivern, els brots de la copa s'han d'escurçar molt pròxims a la inserció, a l'any següent.

Pel cirerer, i sobretot pel presseguer, la cosa és diferent. Els brots s'han d'escurçar molt, car en cas contrari es desenrotllarien els ulls de l'extremitat i no els de la base, i la copa quedaria desguarnida.

Relacionada amb la plantació està la qüestió de si s'han de plantar plançons empeltats o si s'han d'empeltar al camp. Nosaltres, contràriament al que creuen diversament, pensem que és millor plantar arbres empeltats. Empeltant al camp l'empelt pot no pendre i es perd temps. Empeltant al planter no hi ha aquest perill, car l'empelt es pot repetir i no es transplanta l'arbre fins que l'empelt no hagi pres. Demés, al planter, els plançons i els empelts es poden curar i vigilar més, ço que dóna arbres millor formats i més forts.

Emprant plançons empeltats hi ha el perill, quan hom no se'ls produeix i ha comprar-los, d'una enredada. Això és exacte; però hi ha un remei: dirigir-se a un planterista de confiança.

G. BOFILL

Si us agrada AGRICULTURA, si esteu contents d'ella, mireu de propagar-la, de fer-la conèixer als vostres companys i amics. Assegurareu la vida de la Revista, permetreu el seu millorament i proporcionareu als agricultors un mitjà d'aprendre coses útils i necessàries.

La poda del presseguer

No tots els fruiters es poden esporgar de la mateixa manera. Cada un té la seva manera especial de vegetar i ha d'ésser podat amb relació amb la seva forma de vegetació.

Limitem-nos, per demostrar aquest fet, a citar les característiques dels *botons* d'alguns fruiters.

El botó és l'ull o borro fructífer dels fruiters; es diferencia dels ulls corrents de fusta per les seves dimensions, un xic majors i per la seva forma, un xic més arrodonida. Els ulls de fusta són aplatats i punxaguts; els botons són globulosos i obtusos.

La constitució del botó no és igual en tots els arbres. En la perera i en els altres arbres semblants, conté nombroses flors; en l'ametller i presseguer en conté una de sola, i, per tant, no pot donar més que un sol fruit; en la prunera en conté dos o tres i en el cirerer un gran nombre.

També és diferent en els diversos arbres, l'edat dels brots en què apareix el botó, la seva disposició, la seva formació, etc.

En la perera necessita en general tres anys per formar-se, per bé que pugui formar-se en un o dos, o tardar més de quatre; normalment apareix un ull el primer any (és un ull de fusta com els altres), al segon any comença a transformar-se en botó, al tercer acaba l'evolució, i al quart dona fruit.

En el presseguer el botó es forma en un any, és a dir, en el mateix any d'aparició de l'ull del qual deriva.

En els arbres com la perera, prunera, etc., el botó és solitari, mentre que en els fruiters de pinyol es troba en grups de dos o tres; en aquests és solament florífer, és a dir, no dona fusta, mentre que en aquells conté flors, fulles i brots de fusta.

Fetes notar aquestes diferències essencials en les característiques dels botons, no cal dir res més per demostrar que cada grup de fruiters, i dins de cada grup, cada mena, requereix una mena d'esporga apropiada.

Vejam ara com s'ha d'esporgar el presseguer. Com tots els arbres fruiters de pinyol, el presseguer produeix, com acabem de dir, en els brots d'un any. Els brots que van néixer en aquest any 1925 són els que porten els borrons—formats durant el mateix 1925—que donaran fruit en 1926. Per obtenir una bona fructificació cal, doncs, que l'arbre tingui brosta nova.

Com podem aconseguir cada any la quantitat suficient de brosta nova?

Abans de contestar aquesta pregunta, cal detallar un xic la vegetació del presseguer. El presseguer té una vegetació molt particular. D'una banda els borrons que no es desenrotllen l'any que els toca (en 1926 els que es formaren en 1925) s'anul·len, és a dir, moren. Se'n salven, convertint-se en ulls adormits, un nombre extraordinàriament escàs. Això explica per què el presseguer dóna raríssims brots en la fusta vella.

D'altra part, la saba va sempre cap a la part alta dels brots i determina així el desenrotllament dels ulls de l'extremitat i el secament dels brots de la base. Demés, va també de preferència cap a les branques altes, deixant les baixes poc alimentades i per tant en males condicions per produir brots.

En conseqüència, en el presseguer la vegetació té tendències a concentrar-se en l'extremitat dels brots, en primer lloc perquè la saba va preferentment a aquestes extremitats (fet que passa en tots els arbres), i en segon lloc, i això és característic del presseguer, perquè aquest havent perdut els ulls que no s'han desenrotllat a llur temps, té les branques desguarnides de borrons i no pot brotar en la part baixa, neutralitzant la tendència de la saba a pujar. L'arbre s'enfila.

Observant un presseguer abandonat, hom veu, en efecte, que tota la vegetació és concentrada a la part alta i que les branques són desguarnides de brots. Sovint una branca vella de cinc, sis, vint i més anys, és tota llisa i neta, i acaba amb un plomall de brots al capdamunt.

Això s'ha de tenir present en fer la poda. Si les extremitats es deixen intactes els ulls de la base dels brots, no es desenrotllaran, brotaran sols els del capdamunt i els de la base se secaran. Cal, doncs, evitar l'allargament de les ramificacions extremes—de dalt de la copa i dels costats—, tallant-les cada any al damunt dels brots més baixos, és a dir, més pròxims a la caixa de l'arbre, a la fusta vella. I aquests brots que es deixen s'escurcen, deixant-los un número d'ulls proporcionat a la força de l'arbre, de manera que *tots es puguin desenrotllar*.

Demés, com hem dit, els botons del presseguer donen flors i fruita i no brots. Això vol dir que un botó que hagi fructificat ha acabat la seva missió en aquest món i que un brot amb borrons que hagin fructificat, se seca si no té algun ull de fusta cap a l'extremitat que s'hagi desenrotllat.

En conseqüència, les parts que hagin fructificat s'hauran de suprimir.

L'esporga del preseguer, cal, doncs, que sigui anual, deixant a

l'arbre un número proporcionat d'ulls de fusta i de botons ; amb els primers assegurem la producció de brots que portaran fruita l'any que ve, i amb els segons, assegurem la fructificació d'aquest any.

En la pràctica això no és massa difícil. Heu's aquí com cal, més o menys, procedir : En primer lloc s'examina l'estat general de l'arbre, pel que es refereix a la seva vegetació. Si les parts baixes són encara guarnides de brots vigorosos, pot augmentar-se la copa de l'arbre sense perill. En tal cas els brots de l'extremitat es tallen a 15 ó 20 centímetres de llargada. (El pagès ha de procurar sempre que els arbres siguin el més grans possible, perquè li donaran més fruit.) Si, al contrari, la vegetació de les branques inferiors té tendència a afeblir-se, els brots de l'extremitat s'han de tallar curts, deixant-los de pocs centímetres.

Si hi ha a la part baixa alguns brots morts o a punt de secar-se, vol dir que l'arbre s'ha aixecat massa i que cal rebaixar-lo tallant la punta de les branques mares al damunt d'alguna ramificació lateral. El mateix s'ha de fer a les ramificacions laterals, que també s'ha d'impedir que s'estenguin massa.

Aquesta és la part més important de l'esporgada. Després cal podar els brots d'un any, cosa que es fa d'una manera diferent, segons llur natura.

Els brots del presseguer són de varies classes, en efecte.

Tenim, en primer lloc, el *brot ordinari* o de fusta, que no porta més que ulls de fusta. Es talla deixant només dos o tres ulls ben visibles, que es desenrotllaran donant brot per l'any següent.

El *brot mixte*, que és el més freqüent i porta ulls de fusta i botons ; es talla d'uns 20 centímetres de llargada, per conservar tres o quatre grups de botons que donaran fruit. Si, però, els botons són situats a l'extremitat del brot, cal podar el brot mixte com els brots de fusta corrents, car en cas contrari donaria fusta i se secaria després, deixant un buit a la branca.

El *brot borronat* és un brot que no porta més que botons ; es produeix en arbres dèbils o molt vells o podats deixant massa borrons. Un cop ha fructificat se seca. Es talla o no, segons que l'arbre estigui en condicions de portar-lo sense patir.

Totes les altres ramificacions de menys de 10 centímetres de llarg i que són en general *ramells* (ramets molt curts que porten només que borrons i un ull de fusta a l'extremitat), es deixen intactes.

Ultra aquestes operacions característiques del presseguer, cal proporcionar les diverses parts de la copa, afavorir la circu-

lació de l'aire i de la llum, buidar l'interior i aclarir els brots massa espessos.

Per facilitar la poda d'hivern i per completar-la, cal també fer una poda d'estiu; però en el fons se'n pot prescindir sense perjudici per l'arbre, si l'esporgada d'hivern es fa tal com hem indicat.

AGRICOLA

Els preus del bestiar boví i de llana de Vidrà (1905-1925)

Vell de la mar, centre d'una petita comarca tota verda, de la VIDRÀ és un poblet a poc menys dels 1.000 metres sobre el nivell de prades i fagedes, eminentment ramadera i eminentment catalana. Forma part de la província de Girona i té a tocar, la Plana de Vich, la Garrotxa i el Ripollès. Les cases de pagès són grans i antigues i totes mostren al costat mateix la cabanya, molt més gran que la casa generalment, acabada alguns cops en corral pel bestiar de llana, model sempre de construccions d'aquesta mena, veritables catedrals per l'herba. Els pagesos parlen un català gairebé net de forasterismes, són bona gent, diuen cada dia el Rosari i un reguitzell de Parenostres pels difunts i per les collites o pel bestiar, mengen pa pastat a casa o fan unes sopes de pa moreno com mai se n'han menjat enlloc de millors; els homes porten barretina, faixa i espadenyes de set vetes i les dones van cofades encara amb caputxa blanca o negra.

El bestiar de Vidrà viu a l'estiu de la pastura i a l'hivern de palla i fenc de les prades. Els bovins són del tipus català i els llaners són del tipus pireneic; el bestiar porquí fins fa poc era també del tipus català, i avui encara no és rar de veure-hi el porc negre, però impur.

Volem en el present article donar una relació sobre els preus del bestiar boví i de llana d'una de les finques d'aquella reduïda comarca, anomenada Sant Bartomeu, relació treta de la comptabilitat que en portem. La relació comença a l'any 1905 i acaba en aquest any que correm. I en publicar-la sentim l'orgull de poder dir que es refereix a les dues menes de bestiar que porten avui noms catalans, ben segurs, a més a més, que és una relació que pot servir de model, ja que el bestiar d'aquesta finca és el més estimat pels negociants que compren caps a Vidrà.

El bestiar de llana viu a fora durant l'estiu i menja l'herba de les prades i muntanyes; a l'hivern transhuma a un lloc no tan fred. Les ovelles reben els marrans passat Tots Sants i xaïen per l'abril, reintegrades ja a Vich. Els xaïs es venen a l'estiu, sense haver-los desmamat, generalment per l'agost o setembre. La forma de vendre sol ésser a un preu convingut o a un tant per pes viu.

<i>Any</i>	<i>Preu dels xaïs</i>	<i>Preu de les ovelles velles</i>	<i>Preu dels vedells</i>
1905	23,50 ptes.	—	180,00 ptes.
1906	23,25 »	—	175,00 »
1907	23,25 »	20,00 ptes.	180,00 »
1908	21,50 »	20,00 »	200,00 »
1909	24,00 »	18,00 »	192,50 »
1910	25,00 »	18,00 »	200,00 »
1911	22,50 »	13,00 »	215,00 »
1912	22,00 »	17,50 »	227,50 »
1913	22,50 »	23,15 »	230,00 »
1914	23,50 »	24,00 »	230,00 »
1915	28,00 »	24,00 »	225,00 »
1916	29,00 »	25,00 »	230,00 »
1917	29,50 »	35,00 »	245,00 »
1918	45,00 »	45,00 »	300,00 »
1919	40,00 »	23,75 »	345,00 »
1920	46,00 »	52,50 »	360,00 »
1921	45,00 »	52,50 »	400,00 »
1922	42,50 »	27,50 »	355,00 »
1923	42,50 »	32,50 »	350,00 »
1924	45,00 »	57,50 »	360,00 »
1925	46,85 »	62,50 »	410,00 »

La relació ens diu que de l'any 5 al 25, els xaïs han passat a valdre el doble, que els preus han augmentat considerablement amb la guerra europea, que no han minvat en ésser fetes les paus de paraula, que sols a l'any 22 i 23 semblava que els preus tendien a la baixa, però que ara tornen a mantenir-se fermes amb tendència a créixer. El màxim preu s'ha atès aquest any, degut, però a haver variat la forma de vendre. Aquest any els xaïs de Sant Bartomeu han estat morts a l'escorxador de Manlleu al preu de 4 pessetes quilo, pes net.

Amb el nom d'ovelles velles hi agrupem les ovelles que pels anys o per ésser fortes, o per tenir alguna tara o defecte, es treuen anualment del ramat i se substitueixen per xaïes de l'any. Les solen comprar els masovers de la Plana de Vich, d'Olit, del Llu-sanès, les engreixen intensivament i en pocs mesos en fan un bon guany. Se solen treure de Sant Bartomeu per Sant Andreu (darrer de novembre), i com més aviat millor.

Els preus en 20 anys han triplicat de sobres; el màxim preu és el d'enguany. Però les oscil·lacions són aquí més fortes que pels

xais, perquè un any per l'altre, el fred, la mala anyada de pastures i mil causes fan variar l'aspecte de les ovelles.

El bestiar boví passa tot l'any a Vidrà; l'estiu dia i nit a les rases de Mataró i al cim del Tosell (d'on més de quatre s'han estimbat cap a Joanetes), i a l'hivern passen els bons dies a les prades de vora la casa, i les nits i els dies de neu a la cabanya, on mengen palla i herba dallada a l'estiu. Els vedells solen venir a l'hivern i a la primavera, essent més estimats els més primerencs, perquè són els que fan més quilos a la carniceria. Es treuen a l'estiu, i fins ara era un costum força arrelat el vendre els vedells ja abans de néixer, a un preu convingut.

La relació em fa palir també l'augment de preu considerable en 20 anys, un augment bon xic gradual, fora el salt dels anys 18 i 19 i la petita reculada dels anys 22 i 23. El màxim preu assolit és el d'aquest any, essent venuts com sempre a un preu alçat.

Podríem afegir-hi també els preus dels mulats (nom donat als productes de les eugues indistintament), però el fet de què uns anys hagin donat les eugues productes de l'espècie i altres anys híbrids —animals que s'han de vendre sempre per la cria o pel treball i que, segons la conformació i les aptituds oscillen molt de preu— ens en fa desdir. Diem, però, que l'augment de preu preval aquí també. Un altre dia, si l'humor ens hi empeny, provarem de dir-hi la nostra opinió sobre les condicions del bestiar de peu rodó de Vidrà.

I per acabar diem que no creiem en cap més puja considerable del bestiar si es mantenen les circumstàncies actuals, però que tampoc creiem en una davallada als preus pretèrits. El nostre esforç de propietaris serà sempre el d'assolir els màxims preus, tenint, però, el millor bestiar del que hi hagi en aquest petit paradís que per a nosaltres és la comarca de Vidrà.

RAMON RIEROLA I ISERN

COMENTARIS

La decadència de l'agricultura anglesa

«O exportar o morir de fam», diu *The Times*, el gran diari anglès, resumint la situació angoixant del comerç exterior britànic.

L'expressió respon a la realitat. Amb els productes de la terra produïts al seu territori, Anglaterra només pot alimentar durant dos dies, de cada set, la seva població, que s'acreix cada any de

400.000 individus. Si l'exportació dels seus productes manufacturats i del ferro i carbó de les seves mines, no és suficient per a pagar els productes alimentosos que ha d'importar, no li queda, en efecte, altre remei que morir de fam.

Sols la quarta part de la població en estat de treballar es dedica a l'agricultura; la resta és absorbida per les mines, per la indústria, pel comerç o per la marina. En els últims 25 anys la superfície conreada ha disminuït en un 11 per 100. Anglaterra ha de comprar a l'estranger el 81 per 100 del blat que necessita pel seu consum, el 50 per 100 dels porcs, el 43 per 100 de bovids, el 46 per 100 de mantega, el 37 per 100 dels ous, el 28 per 100 de l'ordi, el 7 per 100 de les patates i així pels altres productes.

Les causes d'aquesta decadència? Són si fa o no fa les mateixes que a tot arreu: desconsideració per la professió rural, remuneració inferior que la de la indústria, insuficiència de la protecció estatal, etcètera. A tot això s'han afegit les disposicions demagògiques per abaratir la vida en perjudici exclusiu dels productors rurals, com ha passat a molts països que coneixem.

Ara l'opinió comença de reaccionar; Lloyd George parla de retorn a la terra.

No és mai tard per començar, però serà enorme l'esforç que haurà de fer Anglaterra per donar de nou un xic de prosperitat a la seva agricultura durant tants anys negligida.

Els efectes dels adobs i l'època de llur emprament

El doctor Remy ha publicat els resultats d'una sèrie d'experiències encaminades a estudiar l'acció dels adobs en relació amb l'època de llur aplicació.

Aquests assaigs han estat fets sobretot amb la civada i les patates. Els resultats obtinguts demostren, com ja se sabia, la conveniència de distribuir els adobs amb anticipació, sempre que no s'hagin de témer pèrdues d'elements fertilitzants.

Això s'aplica principalment als adobs fosfatats. L'àcid fosfòric hauria de donar-se abans de les treballades de preparació de la terra, car la seva acció està en relació amb l'època en què es distribueix. El mateix passa amb la potassa, encara que no amb la mateixa intensitat.

Aquests resultats confirmen el consell que sovint es dona d'aplicar els adobs aviat si hom vol obtenir el màxim d'efecte.

Unes xifres en paral·lel

Són de per si eloqüents i donen mostra del per què a Catalunya sentim més fonament que enlloc la crisi del vi. Prenguem, per exemple, Extremadura i Manxa com productores, i posem-les un coteig lateral:

Tot bon pagès ha d'ésser soci d'un sindicat agrícola.

Extremadura-Manxa	Catalunya-Balears
Superfície de vinya. 267.645 hectàrees	251.111 hectàrees
Producció de raïm 6.064.513 quintans	11.773.261 quintans
Raïm vinificat. 5.938.104 »	11.684.751 »
Most total. 3.726.264 hectolitres	7.444.394 hectolitres

Amb menys terres, més producció i més vinificació, amb menys profit dels raïms.

Així s'entén que hagi estat Catalunya l'eterna davantera en les reclamacions i resolucions proposades als problemes de la producció vinatera i vinatera.

Si arreu en sentissin com nosaltres la devastació, ja la resolució seria arribada en benefici de la classe i gran benefici del país, de l'Estat i de l'erari.

La llei d'alcohols ens malmet, però diuen una renda de 15 milions. En moltes produccions, l'Estat estableix primes i subvencions. Doncs bé, a la viticultura li prenen aproximadament 40 milions per alcohols; els Municipis li extreu indirectament més de 100 milions, i en ordre als transports, no són pocs els casos que hagi de pagar el 50 per 100 del valor del vi. Ja és de veure que amb semblants impostos, directes i indirectes, és impossible que la vinya reïxi.

Compres-venedes per associació

Són de fet un admirable recurs les energies de l'associació, qual-sevulga que sigui el punt que enfoquin: per la millora productiva, per la conservació de fruits i per la destinació dels productes. perquè reposen en el fonament d'estalvi, bona orientació, inspecció màxima i l'interès comú

Els mitjans de transport, per exemple, són millor aprofitats quan els realitzen grans nuclis associats, i hom aconsegueix el màxim de profit.

Llegim uns exemples que ho demostren.

Els ous frescos es venien a Baltimore en 1923 de 30 a 40 cèntims la dotzena. Els venedors associats els venien a 43 als proveïdors, sota la garantia de frescura, rapidesa i ordenades expedicions.

Els moliners locals refugien compres de blat. Els blataires americans, coneixedors de les necessitats de les grans viles, transportaven en camions als centres i venien de pressa i bé i a toca i preu.

Llets i nates van en grans quantitats i regularment als centres consumidors, que les prenen amb la millora de preu que de per si sol suposa l'eliminació dels intermediaris.

Si l'associació productora ven a una altra associació consumidora, el negoci s'arrodona en mutu profit, estalvi de temps i manca de variacions dels productes.

Total: entendre's bé i moure's millor i promptament.

El valor nutritiu de les pastanagues

Dintre l'alimentació del bestiar per les plantes arrels, la pastanaga mereix, per la seva riquesa d'elements nutritius, de fer la competència a la bledarrave. Mr. Engasse, que preconitza el seu conreu, dóna les següents raons:

El rendiment de la pastanaga és un 50 per 100 superior al de la remolatxa. A la finca del citat senyor es feren conreus comparatius de bledarraves, pastanagues i rutabagues. L'adobada fou la mateixa en els tres casos: 30.000 quilograms de fems i 100 de superfosfat. La sembra es féu en les mateixes condicions per les tres plantes, a regues separades 60 cms. Quan la collita, l'arrencada es féu a mà, i el desfullat curosament practicat ha permès de pesar les fulles. Els resultats següents foren registrats: Pastanagues, 57.395 quilogrames d'arrel i 12.530 de fulles; bledarraves, 37.590 quilogrames d'arrel i 3.180 de fulles; rutabagues, 27.680 quilogrames d'arrel i 3.309 de fulles. Les pastanagues produeixen, doncs, els més alts rendiments. A més a més, les pastanagues contenen un percentatge de substància seca, superior al de les bledarraves; les fulles d'aquestes són laxants a conseqüència dels nitrats que duen, mentre que les de les pastanagues no presenten aquest inconvenient.

Finalment, si teniu en compte que les cures culturals són més fàcils per les pastanagues, creiem que sereu del parer de Mr. Engasse i reservaren un trosset de terra per fer-ne la prova en la vostra explotació si així us convé.

L'horta que s'allunya

El creixement de Barcelona porta sempre una avantguarda: l'horta on es cull la vianda.

Sabem els temps en què els horts eren al que ara és barri de l'Hospital i de les Drassanes. Més tard, encara hi ha vells que ho ercorden, al Poble Sec les Hortes de Sant Bertran oferien els seus productes. A últims del segle XIX marxaven cap a Sant Martí, i ara, augmentant l'àrea de la rodona concèntrica, s'allunyen més i més.

Els horts, abans de traslladar-se agafen un to pansit. La pols del tràfec pròxim esmortueix la frescor verda de les fulles. En aquest dies d'ardor plens de malenconia de poeta, quan la Castanyada arriba, el to dels horts estalonats té planys d'elegia.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

Retornem a la inacció de principi d'any, perquè pugui dir-se amb tota veritat i una vegada més, que malament acaba ço que malament comença.

Som a un mínim d'operacions de venda, i encara que els preus en vigència no hagin tingut variació, el baix preu no anima el comerç que està a l'expectativa de les arribades de vins d'altres regions, fins ara poc

nombroses, bé que amb un escandall de preus que difícilment arriben als set rals grau carga.

Del país, les poques transaccions que es fan, són amb clars, que les vendes de taverna prefereixen, car el consumidor les reclama, anant-se distanciant dels negres. Amb tot, els preus a ciutat, relativament al detall, aguanten fermes i amb bastant més profit per l'intermediari que pel productor.

Les esperances d'exportació no tenen per ara cap solidesa i són a mostrar-nos-ho els curtíssims embarcaments que fem.

No sabem trobar-hi per ara cap resultat en la suspensió de guerra de tarifes a la qual estàvem abocats amb Alemanya, i bé que l'ajornament per sis mesos de noves taxes sigui real, els nostres ports d'embarcament queden com si tal cosa: paralitzats i vagorosos. Si tenim en compte l'activitat vinyatera de fora casa, trobem que els ports del sud d'Itàlia activen els nòlits, donant més franca sortida als vins. Ho teníem temut i previst en una darrera crònica, i afegim avui que ja difícilment podrem concórrer als mercats del nord, per bé que les despeses de transport poguessin afavorir-nos, si més no, en estalvi de temps en travessies. La lira es mostra mantinguda en llur canvi, i és aquest un altre factor respecte a la nostra pesseta, encara enlairada, per més que ha flectit, de forma que la preferència estigui pels productors italians.

De França no podem esperar-ne res de vàlua o compensador per als nostres vinyaters, car la crisi política dels veïns ens mostra que el franc no pot deslliurar-se de la inflació, al punt de raure dessota la lira. Ultra això, ja ve de temps que el vi d'Espanya els sigui antipàtic fins a rebutjar-lo, com si pels francesos fos vinagre.

A fi d'any ens trobem i, per tant, en l'hora de fer calendaris que declari un probable futur, i quan aquí la gent espera mudes i variants, els vinyaters restem indiferents als tràfecs i ben atents als nous contractes comercials que ens desensopeixin de la fonda crisi general, que no és ja solament dels productors de la terra, sinó de la indústria, del comerç i de la navegació. Però tenim pau octaviana—exceptuant Marroc—i ella ens permet palpar-nos mandrosament la nafra que com cranc se'ns menja i acaba.

PERE-J. LLORT

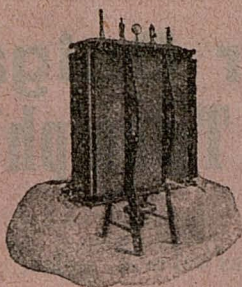
Olis

En les comarques productores es van obrint tots els molins, però la seva producció no és molt intensa a causa de les pluges i nevades que han caigut aquests últims dies.

El quantitatiu d'oli produït aquests dies és molt poc. L'únic punt on s'ha fabricat un xic ha estat Sevilla; en les altres parts la seva producció ha estat tan petita, que no ha bastat per a cobrir les necessitats locals.

L'exportació sembla que es mogui una mica, sobretot en olis corrents i refinats; en els olis bons, no obstant veure's bellugar bastant els italians, no en compren per creure que són massa cars.

Els mercats continuen molt encalmats, i no es fan operacions en oli d'oliva, sinó que tota la seva activitat es dedica als olis de llavors, que per cert en aquests últims dies es nota una mica de resistència a vendre,



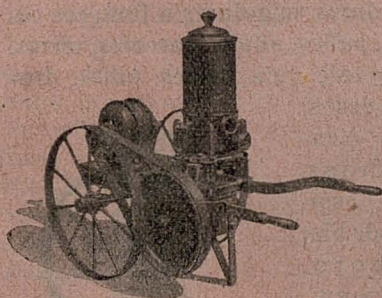
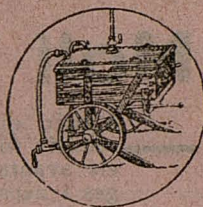
PASTORIZADOR
sistema **DEPATY**
de París.

El mejor y
más econó-
mico. Todo
el interior a
la vista.

FILTRO PINEL

El mejor fil-
tro para vi-
nos, el más
acreditado,
de mayor
rendimiento
y perfeccionado.

Mangas para filtros, etc., etc.



BOMBAS DAUBRON, de París

Filtros auto-lavadores, instalaciones
de cavas y bodegas, instalaciones
para la clarificación de los vinos
por el frío, etc., etc.

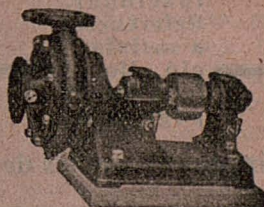
Representante **Pedro Sans**
Leona, 13, ent. Barcelona



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**GERR.
KÖRTIN**



Molins IDEAL

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

**Sempre
existen-
cies!**

BOMBES

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

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:

VILADOMAT, 158 i 160

MADRID:

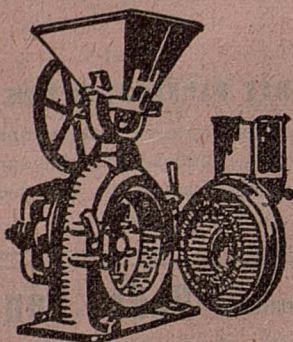
NÚÑEZ DE BALBOA, 6

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

Molí Triturador Belga

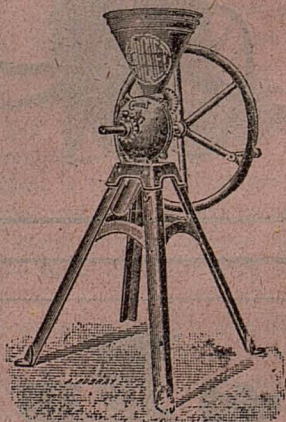
"Royal Triumph"

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



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 barrègen 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"

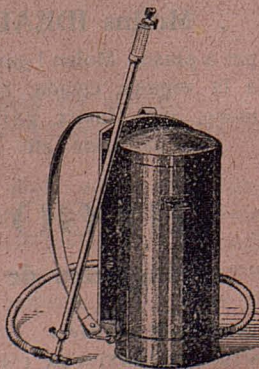
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

ço que ha fet que pugin una mica llurs preus, cosa que quelcom beneficia-rà als d'oliva.

En oli nou s'han fet algunes operacions de poca importància al país, pagant-se a 2 '50 li quilo de Lleyda i a 32 i 33 pessetes el càntir el de Tortosa, tot posat al punt de producció.

A Sevilla s'ha notat una mica de baixa, i hem vist com els olis cor-rents, de 95 rals que es pagava l'arrova, s'ha posat a 90 i encara a menys.

Al mercat de Barcelona la calma ha estat absoluta, en quasi tots els olis d'oliva.

Els fins andalusos es paguen fins a 54 duros els corrents de menys de tres graus a 50.

En fins de Reus, Borges i Aragó, no es pot apuntar cap operació.

Els Tortoses vells de 8 graus, s'han fet a 46 duros; els nous no s'han promès; de 50 duros pels de menys de tres graus, arribant-se a oferir 51 duros per algun que sembla més bo.

En refinats d'oliva, estem també paralitzats, ja que els fa una com-petència a mort el refinat de llavor.

Els olis de llavor es paguen a 197, a entregar de seguida; a 195 a fi de mes i a 192 fent contracte a entregar quantitat igual per mes del pri-mer trimestre de l'any vinent.

En olis de pinyola es nota molta calma.

LISINI ANDREU

Cereals

Talment com dèiem en l'anterior informació, el preu del pa a Barce-lona ha estat augmentat per la Junta Provincial de Proveïments, però so-lament amb caràcter provisional i com a assaig, durant un mes. Com és natural, automàticament aquesta puja ha portat una major fixetat en la cotització de les farines blanques corrents, cosa que ja era de preveure.

Els flequers que estimen un xic la seva anomenada, es venen obli-gats d'un quant temps ençà a adquirir farines a preus superiors al mí-nim de taxa, la qual cosa implica una gran restricció en els beneficis a profit dels paladars ciutadans que repugnen les barreges utilitzades pels més poc escrupulosos que avantposen els seus interessos particulars al bon servei dels seus clients. Cal reconèixer que el mal d'origen és la taxa imposada «a pricri» als blats, per tal com a preu de taxa sols es venen les classes més inferiors.

En el mercat, actualment domina la tònica de fermesa de preus d'ofe-rta, per bé que aquestes siguin abundoses, portant el camí d'aguantar les pretensions fins allí on puguin. Ara, que l'abstenció dels compradors, per no desdir també, és ferma de debò. Sembla que s'ho diguin.

Això no vol dir que no existeixin profetes que prediquin per a ben aviat una baixa quelcom apreciable de pesseta o cosa així per quintà mètric. Potser sí... En aquest cas passaria que comprador i venedor par-tirien la diferència, com vulgarment es diu, car actualment estan separats per una vall que oscilla entre sis i set rals per cent quilos.

Podem afegir també que hi ha dos factors que acaben d'ajudar a la manca d'activitat del mercat, un per part dels fabricants, consistent en el magnífic estoc que havien entrat, que els ha permès i els permet de

plantar cara als blataires tot i assortint regularment el mercat; un altre, consistent en la manca de regularitat que hom observa amb els lliuraments, en la qual escatiríem culpes per als productors i culpes per als senyors de les companyies ferroviàries. Què hi farem!

Darrerament havem anotat les següents cotitzacions:

Blats: candeals de Castella, a 50'50 pessetes els 100 quilos; xeixa manxega, de 49 a 49'50; candeals Manxa, a 50.

Ordís: als voltants de 50 pessetes els 100 quilos.

Civades: extremenyas, a 45 pessetes els 100 quilos.

Moresc Plata, a 35'50 pessetes els 100 quilos. Tot sobre carro Barcelona.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

Talment com dèiem en el número passat, el preu de les avellanes ha anat baixant a causa de la manca d'exportació, per tal com enguany Turquia ha estat l'acaparadora de tots els nostres mercats de consuetud, en vendre als preus amb què ho ha vingut fent, preus sempre inferiors als nostres.

El mercat de Reus, potser el més important del món en aquest gènere, està encalmadíssim, i es passen dies sencers sense poder operar, i encara les poques operacions que es fan són per a servir comandes bo i insignificants de l'interior de la península.

El curs de les ametlles també és descenent, especialment la llargueta propietari, de la qual hi ha ofertes de Cervera i Tàrraga a 560 pessetes els 100 quilos.

Les mallorquines continuen sostingudes als mateixos preus, els quals encara que en 15 dies han fet quelcom de moviment, han oscil·lat sempre al voltant d'un mateix eix.

El mercat de pinyons continua igual, efectuant-se ben poques operacions.

Les garrofes han pujat quelcom de preu. Sembla, però, que el moviment ha parat.

Actualment es cotitzen els següents preus sobre vagó estació Barcelona.

Ametlla en gra: Llargueta, propietari, a 574; Esperança primera, a 590; ídem segona, a 570; Comú, a 550; Marcona, a 600; Planeta, a 660; Mallorca escollida, a 575; ídem Propietari, a 555; totes el sac de 100 quilos.

Avellana en gra: primera, a 360; ídem segona, a 335; els 100 quilos.

Avellana en closca: Negreta extra, a 98, els 58 quilos; Garbellada, a 96; Propietari, a 93.

Pinyons pelats Catalans, a 510; Castellans, a 510; els 100 quilos.

Garrofes: Italiana, a 50; Negra Vinaroç, a 52; ídem Castelló, a 52; ídem Matafera, a 50; Negra Roja, a 49; Eivissa, a 41; Mallorca, a 40; totes en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

S'ha publicat un reial decret establint l'amplada de les llantes dels carros que circulen per les carreteres.

L'Associació d'Agricultors de Madrid s'ha dirigit al Directori demanant-li algunes excepcions.

A alguns pobles del Penedès els pagesos, donada la persistència de la crisi vinícola, han començat a arrencar ceps, substituint la vinya pels cereals i patates.

Sembla que aviat es promulgarà una llei en favor de la viticultura. En ella es donen disposicions per a combatre el frau i es regula definitivament l'ús de l'alcohol industrial. Pel que sembla, es permetrà l'ús d'aquest alcohol sols per a fabricar begudes destinades a l'exportació; per les begudes destinades al consum peninsular caldrà emprar alcohol vínic.

A Madrid han descobert que uns senyors es dedicaven a desenterrar porcs morts i a salar la carn per vendre-la.

Plou i neva, neva i plou un xic per tot Catalunya. L'hivern serà, potser un xic rigorós, però haurem estroncat el període de secada que durava d'uns quants anys ençà.

Una comissió de militars ha visitat el terme de Montagut, a Lleyda, que constitueix una immensa finca de més de 6.000 hectàrees regables, per a estudiar la conveniència de convertir-lo en camp de tir i d'instrucció.

No hi han a l'Aragó zones no regables i incultes encara, en condicions per fer-ne un camp de tir? Trobem que és una llàstima sacrificar terres que poden ésser regades.

Comentant el modus vivendi concertat amb Alemanya, «El Sol», de Madrid, es plau de l'abandó en què han estat deixats els vins, car Alemanya ha negociat amb el propòsit ferm de protegir la seva viticultura. En l'acord s'esmenten sols els vins negres de cupage de 12 graus per amunt i es condiciona de tal manera la qualitat, que no se'n trobaran que les posseeixin.

En canvi els vins blancs ni s'esmenten tan sols i se'ls aplicarà la tarifa màxima, de 80 marcs or per cada 100 quilos de pes brut, dret realment prohibitiu.

La «Revue de Zootechnie» (setembre d'enguany) publica que una vaca marroquina donà en vedellar dos vedells i una vedella. La triple naixença tingué lloc pel febrer a Casablanca (Marroc). Il·lustra la nova la fotografia de la mare amb els petits, on es veu que els vedells són perfectament viables, per bé que ún xic escanyolits.

No volent ésser menys que els francesos, hem de dir que a la Seu d'Urgell una vaca suïssa, a primers de setembre d'enguany, donà tres vedelles, també perfectament viables i un xic petites. Llur pare és un excellent toro que havia deixat sense efecte la cobrició d'unes quantes vaques abans d'aquesta. Si no ho recordem malament, l'amo de la vaca i de les tres vedelles es diu Joan Codina Armengol.

CONSULTORI

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

G. P., Tortosa. — Segons recents experiments, l'adobada millor és la següent: en terres ben proveïdes de calç cal donar 500 quilos de superfosfat per hectàrea. Si el terreny no conté calç o la conté en petita proporció, s'han d'afegir 500 quilos de guix.

Del nitrogen, tractant-se d'una lleguminosa anual, no cal que es pre-ocupi.

A. T., Vilanova. — Per a la utilització de la brisa com adob segueixi el mètode recomanat per Roos, que consisteix a fer-la podrir tot augmentant el seu poder fertilitzant; cal que operi de la següent manera: estén una capa de brisa d'uns 20-30 centímetres de gruix i en calcula el pes. Per això en pesa una cistellada i compta el número de cistellades que han entrat per formar la capa. Un cop això fet, hi tira per sobre el 2 per 100 de calç apagada i el 2 per 100 de sulfat de potassa. Després rega abundantment amb un líquid compost per 100 litres d'aigua, un quilo de calç i 2'5 quilos de sulfat amònic preparat dissolent la calç en poca aigua, portant el volum a 100 litres i afegint-hi el sulfat amònic.

A sobre de la primera capa així preparada en fa una altra d'igual que tracta de la mateixa manera; després en fa d'altres successives, fins a arribar a fer un munt d'un metre i mig d'alt, i el cobreix amb terra.

La fermentació s'estableix de seguida; al cap de tres o quatre setmanes desfà el munt per llesques verticals que estén horitzontalment, per a què totes les parts del munt resultin de la mateixa composició. Quan està ben fermentat, pot usar l'adob resultant, que és de dues a tres vegades més ric que no pas els fems.

Roos recomana 3 quilos d'aquest adob per cep.

A. C., Ciutat. — Ha de comprendre que no podem donar certes notícies de caràcter tan reservat, en aquesta secció.

C. V., Lleyda. — No creiem que hi hagin incubadores que es puguin llogar; cal comprar-les. La granja de la qual ens parla no ens mereix, efectivament, cap garantia, malgrat la propaganda, les medalles, etc.

Es possible que les seves gallines manquin d'aire, de sol i de terra on trobar pedretes necessàries per a la bona digestió dels aliments.

Per les altres coses consulti el veterinari, que des d'aquí no és possible arribar a conèixer segurament els mals del seu aviram.

F. S., Guayaquil; M. C., Casp; J. A., Sant Sadurni, de Noya; I. C., Ciutat; W. V., Badalona; M. O. M., Vilanova. — Hem contestat particularment.

E. M., Tiana. — L'escapçat de les meloneres, pel que sabem, és necessari per a obtenir fruits més bonics i sobretot més primerencs. Per les varietats primerenques es repeteix varies vegades, mentre que pels melons dits d'hivern l'operació té menys importància. Pensem que s'ha de dirigir, per resoldre la qüestió que el preocupa, al Servei Agronòmic; potser, però, hi hagi d'intervenir el Consell Provincial de Foment. No ho sabem de cert.

R. S.

BIBLIOGRAFIA

CALENDARI DEL PAGÈS PER L'ANY 1926. *Institut Agrícola Català de Sant Isidre.*

Editat per l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre, ha aparegut el *Calendari del Pagès* per a 1926, any setanta u de la seva publicació.

Ultra un complert santoral i dades religioses i astronòmiques, formen el text una extensa relació de fires, mercats i festes majors; un calendari de sèmbers i plantacions, interessants dades i gràfiques de produccions agrícoles i treballs literaris, doctrinals i de folklore, com també un complert memoràndum agrícola-legislatiu que conté, en resum, totes les disposicions dictades durant l'any d'interès agro-pequari.

Il·lustren la publicació dibuixos de don Vicens Nubiola.

El text ve sotescrit pels senyors Baró d'Esponellà, Fages (don Ignasi), Raventós (don Jaume), Ribas i Ribot, Maspons i Camarasa, Riba (don Joan, † Girona i Vilanova, Mir, Serra i Boldú, Pasqual d'Amigó, Girona i Trius i Vidal i Pómar.

VIVERS DE FRUITERS DEL «CLOS BLAU». Balaguer. Temporada 1925-1924.

Es el primer catàleg publicat per aquest nou viver establert a Balaguer, per l'enginyer agrícola Ramon Sala, antic alumne, als bons temps, de l'Escola Superior d'Agricultura i collaborador de la nostra revista. Ens agrada d'aquest catàleg sobretot la serietat, la manca de paraules grosses (no hi ha res que sigui *gigante*, o *milagro*), i una declaració que apareix a la coberta: «Servim la mena demanada o no fem tracte».

INFORME SOCIAL AGRARIO, per José Elías de Molins. Barcelona, 1925.

En aquest interessant treball el senyor Elías de Molins estudia els factors de la crisi agrària i l'estat de l'hisenda i del pressupost espanyols.

R. S.

CALENDARI

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

NOVEMBRE I DESEMBRE

FARRATGES

Es sembren: Trèbol gros o Trèful i Trepadella (millor en novembre).

Per majors detalls dirigir-se.

XANCÓ I CALVIS
BAILÉN, 2. ETL. - BARCELONA

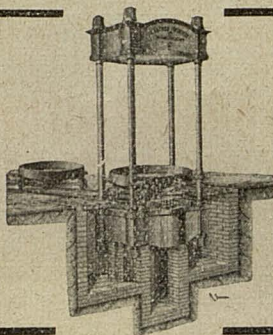
LLAVORS PER FARRATGES DE PURESA I GERMINACIÓ GARANTIDA

No compreu sense demanar preus a aquesta casa

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 -
Tuberries - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



USINES SCHLÖESING FRERES & C.^o-MARSELLA

Casa fundada en 1846 Societat Anònima per accions - Capital: 3.600.000 francs - Tres fàbriques: Marseille, Septemes i Arle

SOFRE GLORIA SCHLÖESING

Sofre a combustió, sense goteig. Puresa garantida 95 %₀. 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

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 im-
portants 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

J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.
BARCELONA



BOMBES

TUBERIES - MOTORS

En dirigir-vos a les cases anunciadores citeu AGRICULTURA

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 fulls 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 fullotó explicatiu

**Fàbrica de báscules
i caixes per a cabals**

Carretera

Coll Blanch, 31

Teléfono 484 H.

R. ROCH H.

(HOSPITALET)

BARCELONA

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

els 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



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.

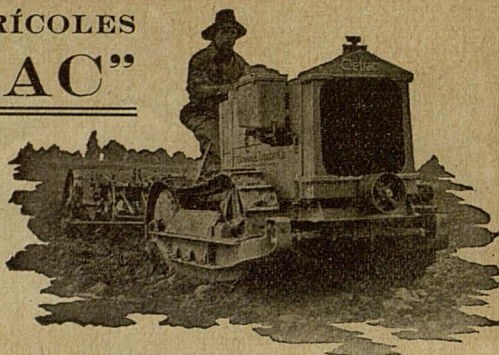
per a tota classe de cultius

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



RAJOLES, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buïts) 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 dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

**Compañía anónima
de Productos
Químicos**

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

Acids sulfúric, muriàtic, nítric i
fluorídric. - 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**

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



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 %; 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)

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA