

AGRICULTURA

1925

INDEX PER MATERIES

Política Agrària. — Qüestions socials i econòmiques. — Economia agrícola

La transformació de la propietat a Anglaterra, *A. Matons*, p. 3.

La guerra duanera amb Bèlgica, p. 22, 77.

Llibertat de producció i llibertat de comerç, *A. Matons*, p. 29.

L'acord comercial amb Alemanya i els vins, p. 46.

La política del vi, *A. Matons*, p. 57.

De cara a la terra, *A. Matons*, p. 87.

L'agricultura a l'escola primària, *J. M. Rendè*, p. 89.

La crisi vinícola, *X.*, p. 100.

El problema del blat, *A. Matons*, p. 115.

El preu del pa, *J. Carreras*, p. 128.

Les explotacions agrícoles i l'arbitri de la plus value, *T. Roig i Llop*, p. 143.

El balanç d'una transformació de pactes contractuals, *J. Sabater*, p. 150.

El tractat amb França, p. 193.

Un que mig pensa com nosaltres, *A. Matons*, p. 203.

Comptes de Comerç i comptes de pàgès, *R. Panè*, p. 208.

La exportació de patates primerenques, *A. Ragasol*, p. 241, 268, 350.

Les demandes dels agricultors, p. 293.

Els pàgès estrangers a França, p. 365.

Tractes vells que semblen nous, *J. Rosich*, p. 432.

Els préstecs sobre blat, p. 471.

La crisi, p. 472.

El tractat de Comerç amb Alemanya, p. 473.

L'evolució agrícola al Vallès, *J. M. Riu*, p. 542, 591.

Contestant al Sr. Rosich, *J. Sabater*, p. 567.

Avantatges de la comptabilitat, *Agrícola*, p. 575.

La ruptura de relacions comercials amb Alemanya, *Agrícola*, p. 602.

Els préstecs del blat, p. 605.

El tractat amb Bèlgica, p. 605.

La decadència de l'Agricultura anglesa, p. 633.

Les facilitats d'anar a viure a pàgès, *M. Rossell i Vilà*, p. 650.

Associació. — Cooperació. — Acció social Agrària — Crèdit Agrari

La cooperació en la venda de bestiar, p. 282.

Les maravelles de la cooperació, p. 307.

Compra vendes per associació, p. 634.

Agronomia. — Agrologia. — Adobs Fertilització

Estudi sobre l'ús de les sals potàssiques com adob, *C. D.*, p. 8, 38, 68, 96.

Sobre l'ús de la letrina, (Cons) p. 85.

Adobs del garrofer, *M. Figarot*, p. 91.

L'utilització com adob, de cadàvers, (Cons), p. 114.

La secada, *J. Via*, p. 182.

El consum mundial d'adobs, p. 191.

El nitrogen sintètic a Alemanya, p. 192.

La influència de la lluna, *B. Juscafressa*, p. 238.

L'encalçament de les terres, *Agrícola*, p. 303.

Els fems i els femers, *G. Bofill*, p. 388.

La fertilització biològica del terreny, p. 416.

Per emprar la sang com adobs, (Cons) p. 426.

N'hi ha prou amb el fem per assegurar la fertilitat d'una terra?, *J. Llovet*, p. 464.

La lluna, *M. Figarot*, p. 488.

Els efectes dels adobs i l'època de llur emprament, p. 632.

Construccions rurals. — Mecànica agrícola. — Recs. — Topografia

Els rascles de discos, *C. Pi Sunyer*, p. 234.

El pantà del Francolí, p. 283.

L'estany del Gayà, p. 604.

L'agricultura i la organització científica del treball, *C. Pi Sunyer*, p. 615, 646.

Terra campa. — Horticultura. — Herbicultura. — Indústries derivades. — Comerç i Estadístiques

Sobre el conreu de l'anís (Cons), p. 27.

Sobre el conreu del cotó, (Cons), p. 84.

El card dels teixidors, *Agrícola*, p. 102.

El problema del blat, *A. Matons*, p. 115.

El preu del pa, *J. Carrera*, p. 128.

Cures al blat, *Agrícola*, p. 158.

Conservació de les patates per plantar, p. 163.

La destrucció del gram, p. 171.

El comerç de bolets a Catalunya, *M. Alfonso*, p. 176.

Sobre una malura de les pebrotres, (Cons) p. 229.

La exportació de patates primerenques, *E. Ragasol*, p. 241, 268, 350

El conreu de les tòfones, *Agrícola*, p. 247.

La exportació de patates primerenques, p. 250.

El rostollat, p. 251.

El conreu del cotó ha de desaparèixer?, *F. Michotte*, p. 273.

Les patates primerenques: perquè es venen a meitat de preu, *X.*, p. 277.

El conreu del pebrot, *Agrícola*, p. 279.

Roses per essència a Bulgària, p. 282

Per combatre la cuscuta, (Cons) p. 316.

Com s'han de dallar els prats, *Agrícola*, p. 332.

La destrucció del gram, *B. Juscafressa*, p. 357.

El pervenir del conreu del pirètre, *J. M. Soler i Coll*, p. 378

La batalla del blat, *A. Matons*, p. 401

Els corcs del blat, *Agrícola*, p. 440.

El sucre de remolatxa, *M. Trilla i Rostoll*, p. 455, 481, 511, 559.

Sobre els adobs de l'alfals, (Cons), p. 480.

Per produir més blat, *Agrícola*, p. 495.

La collita del blat a Rússia, p. 449.

El blat i la vinya, *Agrícola*, p. 521.

L'evolució agrícola al Vallès, *J. M. Riu*, p. 542, 591.

La mesura dels grans, p. 549.

Els joncs dels prats, (Cons), p. 556.

La lluna i la vegetació, p. 577.

Conreu de la belladona, *V. Nubiola*, p. 587.

La cuca verda de l'alfals, *J. Llovet*, p. 594.

El conreu del safrà, *R. Capdevila*, p. 619.

L'escapçat de les meloneres, (Cons) p. 640.

La collita del blat a Espanya, *Spec-tator*, p. 655.

Sobre les conseqüències de la batuda mecànica del blat, p. 661.

Informació comercial de cereals, *L. Marsal*, p. 24, 51, 81, 110, 138, 166, 196, 224, 254, 285, 311, 339, 370, 395, 420, 448, 501, 528, 553, 581, 610, 637, 665.

Fructicultura. — Indústries derivades. — Comerç i Estadístiques

Primeres observacions sobre el sol-cuit de l'avellaner a Catalunya, *A. Trotter*, p. 59

Sobre la goma de l'ametller, (Cons), p. 84.

Adobs del garrofer, *M. Figarot*, p. 91.

El sol-cuit a Itàlia, p. 105.

Sobre el peu per empeltar pereres, (Cons), p. 142.

El corc de les pomes, p. 162.

La cotxinilla dels llimoners, (Cons), p. 171.

Altres observacions sobre el sol-cuit, *A. Matons*, p. 173.

Bibliografia del garrofer, (Cons), p. 201.

El sol-cuit de l'avellaner, *V. Estrem*, p. 211.

Cal plantar fruiters, *A. Matons*, p. 231.

Pels fruitaires d'Urgell, *R. Sala*, p. 265.

El conreu del presseguer al Pla del Llobregat, *V. Nubiola*, p. 289.

La producció de taronges als Estats Units, p. 367.

Un cas teratològic en una perera, *A. Matons*, p. 375.

Els preus de la fruita, p. 391.

Tractaments contra el diabló de l'avellaner, (Cons), p. 399.
 Malures dels fruiters de pinyol, *R. Sala*, p. 406.
 Presseguers cultivats a França, p. 418.
 La grogor dels presseguers, (Cons), p. 452.
 Peus de cirerer (Cons), p. 480.
 Higiene dels fruiters, p. 498.
 El raïm de taula, p. 498.
 Per la plantació d'arbres, p. 499.
 La malaltia de la tinta, p. 524.
 La clorosi dels fruiters de pinyol, p. 549.
 La blanca del garrofer, *M. Figarot*, p. 564.
 El cuc del garrofer, *J. Aguiló*, p. 573.
 La fruita transoceànica, p. 578.
 Sobre el rec dels fruiters, (Cons), p. 585.
 Epoca de podar els arbres, (Cons), p. 613.
 Com es planten els arbres, *G. Bofill*, p. 624.
 La poda del presseguer, *Agrícola*, p. 627.
 Informació comercial de fruits secs, *E. Homs*, p. 25, 52, 81, 111, 139, 167, 197, 224, 255, 286, 311, 340, 371, 396, 421, 449, 503, 529, 553, 582, 610, 638, 666.

Vinya. — Enologia. — Indústries derivades. — Comerç i Estadístiques

La producció de vi a França, p. 20.
 La política del vi, *A. Matons*, p. 57.
 Congrés del raïm de taula, p. 77.
 La crisi vinícola, *X.*, p. 100.
 Els ceps rebordonits, *Agrícola*, p. 130.
 Les exportacions i les importacions de vi a França, p. 134.
 La clorosi i el sulfat de ferro, *Agrícola*, p. 189.
 La viticultura francesa, p. 191.
 Un màstic per botes, p. 193.
 El tractat amb França, p. 193.
 La clarificació dels vins, *Agrícola*, p. 216.
 L'oli de granet de raïm, p. 220.
 Pols cúpriques i sucus cúprics, *E. Germà*, p. 239.
 La crisi vinícola, p. 249.
 La producció d'alcohols, cervesa, licors i aiguardents, p. 282.
 Com s'ha de cuidar el Malligand, p. 283.
 Assemblea regional de vinyaters i exportadors de vins, p. 300.
 Crònica, *A. Matons*, p. 319.
 La exportació dels nostres vins, p. 358.

L'aclarida del raïm, *Agrícola*, p. 363.
 Encara la llei seca, p. 366.
 La viticultura francesa de 1913 a 1923, *X.*, p. 382, 411, 465.
 Lo degustació dels vins, *Agrícola*, p. 413.
 La producció vinícola d'Austràlia, p. 416.
 La exportació de vins a Rússia, p. 418.
 Mesures que evitar la crisi vinícola, p. 443.
 Les proposicions protectores dels viticultors francesos, p. 444.
 La crisi vinícola, *J. Cabesa*, p. 459.
 Les llevadures seleccionades en vinificació, *A. Germà*, p. 492.
 El raïm de taula, p. 498.
 El sulfat de la verema, *A.* p. 518.
 El blat i la vinya, *Agrícola*, p. 521.
 L'apoplexia de la vinya, p. 525.
 La preparació dels taps, p. 525.
 Els sarments com a farratge, *R. Fus-ter*, p. 537.
 La floridura grisa del raïm, *L. Fer-rant*, p. 539.
 Clarificació i filtració, p. 548.
 El sulfat de coure pel mildiu, (Cons), p. 557.
 Els sarments com a farratge, *P. D.*, p. 565.
 El gust d'absenta d'una bota, (Cons), p. 613.
 L'associació blat-vinya, *J. Armen-gol*, p. 622.
 Informació comercial de vins, *P. J. Llort*, p. 23, 49, 79, 107, 136, 164, 194, 222, 252, 284, 309, 337, 368, 394, 419, 445, 500, 526, 551, 580, 607, 635, 663.
 La brisa com adob, (Cons), p. 640.
 La desinfecció de la vinya, *Agrícola*, p. 658.

Olivera. — Oli. — Indústries derivades. — Comerç i Estadístiques

El progrés de la construcció mecànica en relació amb la maquinària olivarrera, *G. A. Gullino*, p. 16.
 El congrés internacional d'Olivicultura, *Agrícola*, p. 44.
 La lluita contra la mosca de l'oliver, p. 161.
 La futura campanya contra la mosca oleària, *M. Figarot*, p. 212.
 La lluita biològica contra el *Prays oleellus*, *J. Aguiló*, p. 329.
 La producció mundial d'oli, p. 366.
 Informació comercial d'olis, *L. Andreu*, p. 24, 50, 80, 108, 137, 165, 195, 223, 253, 285, 310, 338, 369,

395, 419, 446, 500, 527, 552, 580,
608, 636, 664.

Boscós — Silvicultura

- El conreu del pollancre, *J. M. Riu*,
p. 34, 120.
Un dirigible per assenyalar incendis
de boscós, p. 76.
Repoblació de boscós, *R. Vilaseca*,
p. 156.
El comerç de bolets a Catalunya,
M. Alfonso, p. 176.
Els arbres de ribera, *J. M. Riu*,
p. 385, 437.

Ramaderia — Zootècnia. — Indústries derivades. — Malalties del bestiar

- El millorament zootècnic amb el mè-
tode del Dr. Voronoff, *H. Ghi-
lini*, p. 5.
La febre aftosa (glosopeda), *L. Cer-
vera*, p. 31, 66, 93, 127, 147.
Sobre gallines que fan els ous sense
closca, p. 56.
La vaca lletera, *M. Rossell i Vilà*,
p. 63, 119.
Notes avícoles, *Agrícola*, p. 73.
L'hora de la munyida i la riquesa de
la llet, p. 76.
Sobre diarrea dels porcells, (Cons),
p. 85.
La pols d'ossos en l'alimentació dels
porcs, p. 106.
La diftèria de les gallines, p. 133.
Higiene dels gallines, *J. Vidal*,
p. 187.
L'ennuegament dels vedells, p. 192.
Els cavalls que s'encalcn, p. 193.
Les vitamines, *E. Baylà*, p. 214.
La importància de l'avicultura, p. 219.
Els animals que viatgen, p. 220.
La conservació de la carn, p. 220.
La cria del conill, *R. Farré*, p. 243.
Un manuscrit català del segle XIII,
...*M. Rossell i Vilà*, p. 261.
La cooperació en la venda de bes-
tiar, p. 282.
Cal sobretot que l'aviram mengi bé,
p. 307.
La tinya de les abelles, *V. Variat*,
p. 323.
Observacions sobre la reproducció
del bestiar, *M. Cabré*, p. 323.
La diftèria de l'aviram, *A. Grau*,
p. 327.
Sobre les agalles de les gallines,
(Cons), p. 345.
El nostre moment remader, *X. Rie-
ra*, p. 353.

- Sobre bibliografia d' apicultura,
(Cons), p. 374.
Sobre les agalles dels corulls, (Cons)
p. 374.
Valor alimentós de les algues, p. 391.
La conservació dels ous, p. 392.
Les races de gallines de Catalunya,
M. Rossell i Vilà, p. 403.
L'avicultura als Estats Units, p. 417.
Sobre l'alimentació del bestiar, *Agrí-
cola*, p. 469.
Sobre la mala constitució de l'ou de
l'aviram, (Cons), p. 480.
Sobre la coccidiosi dels conills,
(Cons), 480.
La cria del conill: el mascle, *R. Fa-
rré*, p. 485.
Per reconèixer el sexe de les oques,
p. 524.
Per degollar les gallines, p. 526.
Origen de la raça marinera, *M. Ros-
sell i Vilà*, p. 533.
Els sarments com a farratge, *R. Fus-
ter*, p. 537.
El barber a la quadra, p. 549.
Per destruir els polls de l'aviram,
p. 550.
Els sarments com a Farratge, *P. D.*,
p. 565.
La farina de llagostes, p. 579.
Sobre una malaltia de les abelles,
(Cons), p. 585.
La quantitat de greix de la llet,
(Cons), p. 585.
L'alimentació seca base econòmica,
de la indústria avícola, *M. de
Sojo*, p. 598.
L'infidelitat dels coloms, p. 606.
Els preus del bestiar boví i de lla-
na de Vidrà, *R. Rierola*, p. 630.
El valor nutritiu de les pastanagues,
p. 635.
Nova manera de lluitar contra el
carboncle, *L. Cervera*, p. 643.
Sobre el consum de carn, p. 662.

Entomologia.—Patologia vegetal.— Terapèutica agrícola

- Un enemic dels fruiters: *Pseudococ-
cus adonidum*, *F. G. del Cid*,
p. 12.
Els tractaments d'hivern, p. 22.
Primeres observacions sobre el sol-
cuit de l'avellaner a Catalunya,
A. Trotter, p. 59.
Sobre la goma de l'ametller, (Cons),
p. 84.
El sol-cuit a Itàlia, p. 105.
Els ceps rebordonits, *Agrícola*,
p. 130.
La lluita contra la mosca de l'oliva,
p. 161.

El corc de les pomes, p. 162.
 La cotxinilla dels llimoners (Cons)
 p. 171.
 Altres observacions sobre el sol-
 cuit, *A. Matons*, p. 173.
 Els sucus cúprics, *E. Germà*, p. 184.
 La clorosi i el sulfat de ferro, *Agrí-
 cola*, p. 189.
 El sol-cuit de l'avellaner, *V. Estrem*,
 p. 211.
 La futura campanya contra la mosca
 oleària, *M. Figarot*, p. 212.
 L'areoplà contra els insectes, p. 219.
 Sobre una malura de les pebroteres,
 (Cons), p. 229.
 Pols cúpriques i sucus cúprics, *E.
 Germà*, p. 239.
 S'ha de lluitar contra la mosca de
 l'oliva, p. 306.
 Per combatre la cuscuta, (Cons),
 p. 316.
 Per combatre el pugó, (Cons), p. 317.
 La lluita biològica contra el Prays
 oleellus, *J. Aguiló*, p. 329.
 Sobre les formigues i el pugó,
 (Cons), p. 345.
 La destrucció del gram, *B. Jusca-
 fressa*, p. 357.
 Els aeroplans contra els insectes,
 p. 393.
 Tractament contra el diabló de l'a-
 vellaner, (Cons), p. 399.
 Per destruir les formigues, (Cons),
 p. 400.
 Malures dels fruiters de pinyol, *R.
 Sala*, p. 406, 426.
 L'arseniat dels tractaments i el bes-
 tiar, (Cons), p. 425.
 Els corcs del blat, *Agrícola*, p. 440.
 La grogor dels presseguers, (Cons),
 p. 452.
 Les garses, *F. R. Monró*s, p. 491.
 L'arseniat de plom col·loidal, p. 523.
 La malaltia de la tinta, p. 524.
 L'apoplexia de la vinya, p. 525.
 L'orobanca o frare, p. 548.
 La clorosi dels fruiters de pinyol,
 p. 549.
 La blanca dels garrofers, *M. Figa-
 rot*, p. 564.
 El cuc del garrofer, *J. Aguiló*, p. 573.
 Com s'apaga la calç, (Cons), p. 586.
 La cuca verda de l'alfals, *J. Llovet*,
 p. 594.
 Més aeroplans per l'agricultura,
 p. 660.
 Els boscos i el flagell de la llagosta,
 p. 662.

Vària

Creació, *J. R. M.*, p. 15.
 La cria del cuc de seda, *Agrícola*,
 p. 18.
 Vinga la ploma, *J. Sabater*, p. 42.

La lluna i l'agricultura, p. 133.
 La secada, *J. Via*, p. 182.
 Per la iniciació dels heureus del
 camp, *J. Mallart*, p. 205.
 La influència de la lluna, *B. Jusca-
 fressa*, p. 238.
 El pantà del Francolí, p. 283.
 Els gasos asfixiants de la guerra,
 p. 308.
 La dona en l'agricultura, *J. Mallart*,
 p. 347.
 Les propietats antibacteriques de les
 aigües dels rius, p. 365.
 Escrits sobre zenc, p. 366.
 Respecteu els gripaus, p. 392.
 El sucre de remolatxa, *M. Trilla i
 Rostoll*, p. 455, 481, 511, 559.
 Els baròmetres del pagès, p. 473.
 La lluna, *M. Figarot*, p. 488.
 Les garses, *F. R. Monró*s, p. 491.
 Aptituds que necessita l'agricultor,
J. Mallart, p. 507.
 La sensibilitat de les plantes, *R.
 Capdevila*, p. 516.
 Els vagons refrigerants, *Agrícola*,
 p. 545.
 Les Geòrgiques de Virgili, *J. Fe-
 rran*, p. 570.
 La lluna i la vegetació, p. 577.
 Un llibre necessari, *B. Juscafressa*,
 p. 623.
 Els carros dels agricultors, *X.*,
 p. 653.
 L'escultura, l'agricultura, l'educa-
 ció i la coherència, p. 661.

Comentaris

pàgs. 20, 46, 70, 104, 133, 160,
 191, 219, 249, 281, 306, 334, 365,
 390, 416, 443, 471, 497, 523, 548,
 577, 604, 632, 660.

Informacions comercials

pàgs. 23, 49, 79, 107, 136, 164,
 194, 222, 252, 284, 309, 337, 368,
 394, 445, 500, 526, 551, 580, 607,
 633, 663.

Noticiari

pàgs. 25, 53, 82, 111, 139, 168,
 197, 225, 256, 287, 312, 341, 371,
 397, 422, 449, 503, 529, 554, 583,
 611, 639, 667.

Bibliografia

pàgs. 26, 55, 141, 170, 200, 228,
 258, 344, 425, 584, 641.

Consultori

pàgs. 27, 56, 84, 114, 142, 171,
 201, 220, 259, 287, 316, 345, 374,
 399, 452, 506, 530, 556, 585, 613,
 640, 669.

INDEX PER AUTORS

- A.—El sulfat de la verema, pàgines 518, 520.
- Alfonso A.—El comerç de bolets a Catalunya, pàgs. 176-181.
- Agrícola.—La cria del cuc de seda, pàgs. 18-20.—El Congrés Internacional d'Agricultura, pàgs. 44-46.—Notes avícoles, pàgs. 73-75.—El card dels teixidors, pàgines 102-104.—Els ceps rebordonits, pàgs. 130-132.—Cures al blat, pàgs. 158-160.—La clorosi i el sulfat de ferro, pàgs. 189-190.—La clarificació dels vins, pàgs. 216-219.—El conreu de les tòfones, pàgs. 246-248.—El conreu del pebrot, pàgs. 279-281.—L'encalçament de les terres, pàgs. 303-306.—Com s'han de dallar els prats, pàgs. 332-333.—L'aclarida del raïm, pàgines 363-364.—Els fems i els femers, pàgs. 388-390.—La degustació dels vins, pàgs. 413-415.—Els corcs del blat, pàgines 440-443. — Sobre l'alimentació del bestiar, pàgs. 469-471.—Per produï més blat, pàgs. 495-497.—El blat i la vinya, pàgs. 521-523.—Els vagons refrigerants, pàgs. 545-547. — Els avantatges de la comptabilitat, pàgs. 575-576.—La ruptura de les relacions comercials amb Alemanya, pàgs. 602-604.—La poda del presseguer, pàgs. 627-630. — La desinfecció de la vinya, pàgs. 658-660.
- Aguiló i Garsot, Joan.—La lluita biològica contra el "Prays oleellus", pàgs. 329-331.—El cuc del garrofer, pàgs. 573-574.
- Andreu, Lisini.—Informació d'olis, pàgs. 24, 50-51, 80-81, 108-110, 137-138, 165-166, 223-224, 253-254, 281, 310-311, 338-339, 369-370, 395, 419-421, 446-448, 475-476, 501-502, 527-528, 552, 580-581, 680-681, 636-637, 664-665.
- Armengol, Joan.—L'associació blat-vinya, pàgs. 622-623.
- Assemblea regional de vinyaters i d'exportadors de vins, pàgs. 293-300.
- Bailà, E.—Les vitamines, pàgs. 214-216.
- Bofill, G.—Com es planten els arbres, pàgs 624-626.
- Cabré, M.— Observacions sobre la reproducció del bestiar, pàgs. 323-326.
- Capdevila, Ramon.—La sensibilitat de les plantes, pàgs. 516-518.—El conreu del safrà, pàgs. 619-621.
- Carrera, Jaume.—El preu del pa, pàgs. 128-130.
- C. D.—Estudi sobre l'ús de les sals potàssiques com adob, pàgs. 8-12, 36-42, 68-73, 96-100.
- Cervera, L.—La febre aftosa, pàgs. 31-34, 66-68, 96-97, 126-128, 147-150. — Nova manera de lluitar contra el carboncle, pàgs. 643-645.
- Comentaris.—Pàgs. 20-23, 46-48, 76-78, 104-106, 133-135, 161-164, 191-194, 219-222, 249-251, 281-283, 306-308, 334-336, 365-368, 390-393, 416-418, 443-445, 471-474, 497-500, 523-526, 548-550, 577-579, 604-607, 632-635, 660-663.
- Estrem, V.—El sol-cuit de l'avellaner, pàgs. 211-212.
- Farré, Ramon.—La cria del conill, pàgs. 243-246, 485-488.
- Ferran Lamich, Josep.—Les Geòrque de Virgili, pàgs. 570-573.
- Ferrant, L.—La floridura grisa del raïm, pàgs. 539-542.
- Figarot F.—Adobs del garrofer, pàgs. 91-93.—La futura campanya contra la mosca oleària, pàgs. 212-213.—La lluna, pàgs. 488-490.—La blanca del garrofer, pàgs. 564-565.
- Fuster, R.—Els sarments com a farratge, pàgs. 537-539.
- García del Cid, F.—Enemics dels arbres fruiters, pàgs. 12-14.
- Germà, A.—Sucs cúprics, pàgs. 184-186.—Pols cúpriques i sucs cúprics, pàgs. 239-240.—Les llevadures seleccionades en vinificació, pàgs. 492-494.

- Ghillini, Hèctor.*—El millorament zootècnic amb el mètode del Dr. Voronoff, pàgs. 5-7.
- Grau, Angel.*—La diftèria de l'avi-ram, pàgs. 326-328.
- Gullino, C. A.*—El progrés de la construcció mecànica en la producció olivarera, pàgs. 16-18.
- Homs, Esteve.*—Infomació de fruits secs, pàgs. 25, 52, 81-82, 111, 139, 167, 224-225, 255, 286, 311-312, 340-341, 370-371, 396, 421-422, 449, 477-478, 503, 529, 553-554, 582, 610-611, 638, 666.
- J. R. M.*—Creació, pàgs. 15-16.
- Juscafressa, Baldiri.*—La influència de la lluna, pàgs. 238-239.—La destrucció del gram, pàgs. Un llibre necessari, pàgs. 623-624.
- Llort, P. J.*—Informació de vins, pàgs. 23-24, 49-50, 79, 107-108, 136-137, 164-165, 222-223, 252-253, 284-285, 309-310, 337-338, 368-369, 393-394, 419, 445-446, 474-475, 500-501, 526-527, 551-552, 580, 607-608, 635-636, 663-664.
- Llovet, Josep.*—N'hi ha prou amb els fems per assegurar la fertilitat d'una terra?, pàgs. 464-465.—La cuca verda de l'alfals, pàgs. 594-597.
- Matart, Josep.*—Per l'iniciació dels hereus del camp, pàgs. 205-207.—La dona en l'agricultura, pàgs. 347-349.—Les aptituds que necessita l'agricultor, pàgs. 507-511.
- Marsal, Lluís.*—Infomació de cereals, pàgs. 24-25, 51-52, 81, 110-111, 138-139, 166-167, 224, 254-255, 285-286, 311, 339-340, 370, 395-396, 421, 448, 476-477, 502, 528, 552-553, 581-582, 610, 637-638, 665-666.
- Matons, August.*—La transformació de la propietat a Anglaterra, pàgs. 3-5.—Llibertat de producció i llibertat de comerç, pàgs. 29-31.—La política del vi, pàgs. 57-59.—De cara a la terra, pàgs. 87-88.—El problema del blat, pàgs. 115-117.—Altres observacions sobre el sol-cuit, pàgs. 173-176.—Un que mig pensa com nosaltres, pàgs. 203-205.—Cal plantar fruiters, pàgs. 231-233.—Crònica, pàgs. 319-321.—Un cas teratològic en una perra, pàgs. 375-377.—La batalla del blat, pàgs. 401-403.
- Michotte, F.*—El conreu del cotó ha de desaparèixer?, pàgs. 273-276.
- Noticiari.*—Pàgs. 25-26, 53-54, 82-83, 111-114, 139-141, 168-169, 225-228, 256-258, 287, 312-316, 341-344, 371-373, 397-399, 422-424, 449-451, 478-479, 503-505, 529-530, 554-556, 583-584, 611-612, 639, 667-668.
- Nubiola, Vicens.*—El conreu del presseguer al Pla del Llobregat, pàgs. 289-293.—Conreu de la belladona, pàgs. 588-591.
- Pané, R.*—Comptes de comerç i comptes de pagès, pàgs. 208-210.
- P. D.*—Els sarments com a farratge, pàgs. 565-567.
- Pi Sunyer, Carles.*—Els rascles de discos, pàgs. 234-238.—L'agricultura i l'organització científica del treball, pàgs. 615-618, 646-605.
- Ragasol, Eduard.*—L'exportació de patates primerenques, pàgs. 241-242, 268-272, 350-353.
- Ramon Monrós, F.*—Les garses, pàgs. 491-492.
- Rendé, Josep M.*—L'agricultura a l'escola primària, pàgs. 89-91.
- Riera, Xavier.*—El nostre moment ramader, pàgs. 353-357.
- Rierola, Ramon.*—Els preus del bestiar boví i de llana de Vidrà, (1905-25), pàgs. 630-632.
- Riu, Josep M.*—El conreu del pollancre, pàgs. 34-38, 120-125.—Els arbres de ribera, pàgs. 385-388, 437-440.—L'evolució agrícola al Vallés, pàgs. 542-544, 591-594.
- Roig i Llop, Tomàs.*—Les explotacions agrícoles i l'arbitri de plus-vàlua, pàgs. 143-147.
- Rossell i Vilà, M.*—La vaca lletera, pàgs. 63-65, 118-120.—Un manuscrit català del segle XIII, pàgs. 261-264.—Les races de gallines de Catalunya, pàgs. 403-406.—Les facilitats d'anar a viure a pagès, pàgs. 533-537.—Origen de la raça mariner-406.—Tractes vells que semblen nous, pàgs. 432-436.
- Rosich, R.*—Bibliografia, pàgs. 26-27, 55, 56, 142-143, 170, 228, 258-259, 344, 584-585, 641.—Consultori, pàgs. 27, 56, 84-85, 114, 142, 171, 229, 259, 287, 316-317, 345, 374, 399-400, 425-426, 452, 480, 506, 530, 556-557, 585-586, 613, 640, 669-670.
- Sabater, Josep.*—Vinga la ploma, pàgs. 42-43.—El balanç d'una transformació de pactes contractuals, pàgs. 150-156.—Contes-

- tant al senyor Rossich, pàgs. 567-569.
- Sala, R.*—Pels fruitaires d'Urgell, pàgs. 264-268. — Malures dels fruiters de pinyol, pàgs. 406-410, 427-432.
- Sojo, M. de*—L'alimentació seca, base econòmica de l'indústria avícola, pàgs. 598-602.
- Spectator.*—La collita del blat a Espanya, pàgs. 655-657.
- Trilla i Rostoll, Marçal.*—El sucre de remolatxa, pàgs. 455-459, 481-468. Els carros dels agricultors, pàgs. 459-463.
- Trotter, Alexandre.*—Primeres observacions sobre el sol-cuït de l'avellaner a Catalunya, pàgs. 59-63.
- Variat, V.*—La tinya de les abelles, pàgs. 322-323.
- Via Raventós, J.*—La secada, pàgs. 182-184.
- Vidal, J.*—Higiene dels galliners, pàgs. 188-189.
- Vilaseca, Ramon.* — Repoblació de boscos, pàgs. 156-158.
- X.*—La crisi vinícola, pàgs. 100-101, 459-463.—Les patates primerenques, pàgs. 277-279.—Les demandes dels agricultors, pàgs. 300-303. — La exportació dels nostres vins, pàgs. 358-362.—La viticultura francesa de 1913 a 1923, pàgs. 382-385, 411-413, 465-468.
- tors, pàgs. 653-655.
-

AGRICULTURA

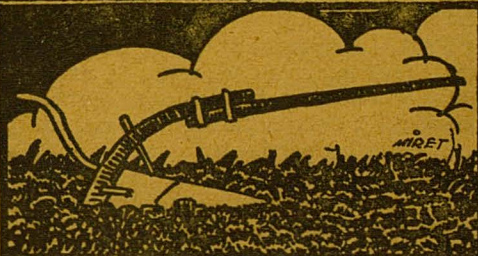
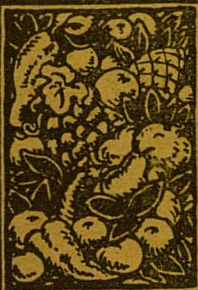
REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: AUGUST MATONS

Col·laboradors:

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

Any IX 5 de gener de 1925 Núm. 1



Plaguicida

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

Vidicida

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

Ganadicida

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

Anofelicida

Trías per a matar mosquits i evitar el Paludisme.

Sanicida

Trías Microbicida, antisèptic, insecticida i parasitífida



¡¡Agricultors!! - ¡¡Ramaders!!

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

GERMICIDES

Són els únics productes incomparables

No són verinosos - No corroïxen

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

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

Demaneu nostre fullet

Elaborats per:

BONO, CUSÓ i C.^a, LTDA.

Consulat, 1 - Telèf. A. 4978 - BARCELONA

AGRICULTORS

No deixeu d'empelar en vostres treballs VITÍCOLES

NOSPERAL HOECHST

Substitueix amb avantatge el SULFAT DE COURE

El Producte més pràctic, segur i econòmic

Assaijat per les Estacions Viticoles de l'Estat

Contra el MILDIU, cochillis eudemis

EL NOSPERAL és un pols gris; es dissol més ràpidamen que el Sulfat de Coure.

El NOSPERAL preparat amb calç porta en suspensió aquestes substàncies amb estat de extensa divisió, conservant-se indefinidament, mentre que el Sulfat perd molt aviat aquesta propietat, després de llur preparació, les partícules de sulfat i calç es precipiten formant grumolls. El NOSPERAL-calç després d'algunes setmanes de preparació passa sense obstacle per qualsevol polvoritzador.

El NOSPERAL s'aplica al 1 % lo mateix a la primera vegada que en els demés tractaments. El Sulfat de Coure és necessari l'empleu de 1 1/2 a 2 %.

<i>Sulfat de Couree</i>		<i>NOSPERAL</i>	
1. ^{er} tractament	(1,0 ‰)	18	(1,0 ‰) 18
2. ^{on} »	(1,5 »)	27	(1,0 ») 18
3. ^{er} »	(2,0 »)	36	(1,0 ») 18
		81 kg.	54 kg.

El NOSPERAL és més econòmic que el Sulfat de Coure, més pràctic per llur empleu i més enèrgic pels bons resultats obtinguts.

Productes insecticides - Material per a la vinya - Polvoritzadors i Ensofradors de les millors marques, diferents models - Escaldadors, etc., etc.

VICENS VILA CLOSA

Successor de KEGELS-VILA

Maquinària viti-vinícola :: Productes enològics

Aparells laboratoris :: Articles per a boters

Paseig de Gràcia, 88 :: Telèfon 1338 G.

Direcció telegràfica: KEGEVILA

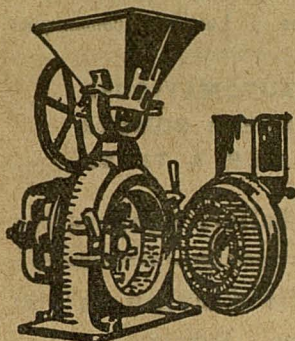
BARCELONA

En dirigir-vos a los cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Molí Triturador belga

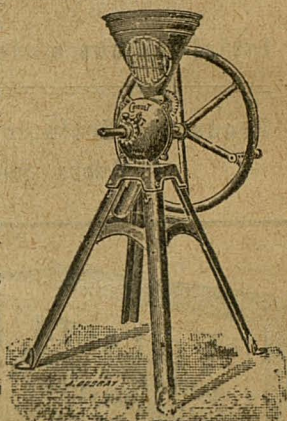
L'únic que
reuneix tots
els avantat-
ges i necessi-
tats per a l'e-
laboració de
:: pinsos ::

"Royal Triumph"



Tenim mun-
tada una sec-
ció d'assaigs,
on poden
veure's fun-
:: cionar ::
Referències a
satisfacció.
Moltes facilit-
ats de paga-
:: ment ::

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, altals, garrofes, terres,
sucre, calç, guix, tronc, 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 :: Prospectives gratis

POLVORITZADOR "LE RATIONNEL"

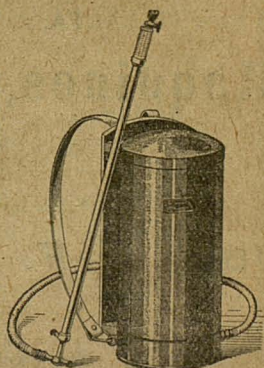
Per aire comprimit : Alta pressió continua : La compressió
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per
al tractament dels arbres :: Adquirit pels Serveis Tècnics
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per més
de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

"La Xeringa Avícola"

PER A TRACTAMENTS DEL
BESTIAR, AUS I JARDINS

M. HENING REPRESENTANT

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(Societat Anònima) Continuadora de

SERDÀ, ROS I C.^A - Vilafranca del Penedès

AGÈNCIA A BARCELONA: València, 278

PREMSES CONTÍNUES "MABILLE"

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNİQUES AUTOMÀTIQUES

PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES

MANGUERES I AIXETES PER A TINES

Instal·lacions modernes per a Cellers Cooperatius

Productes Enològics : Aparells d'anàlisi de vins

Adobs químics : Sofres i Sulfats



RAJOLS, TEULES, TOTXOS

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

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

Màquines, Forns Assecadors

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

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

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

Oficines.
Nou Sant Francisco, 28

Apartat correus n.º 65
Telèfon 568

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



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	Garrofa
	%	%	%	%	%
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 amilàcies	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, barrejant-lo amb el pinso de grans, n'augmenta el rendiment.

És interessant remarcar que l'**Althein** conté en la seva constitució, un 10 % menys d'aigua que les altres substàncies i això fa que sigui un 10 % més bon preu.

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 humitejar-lo una mica abans de donar-lo per a que no sigui tan eixut.

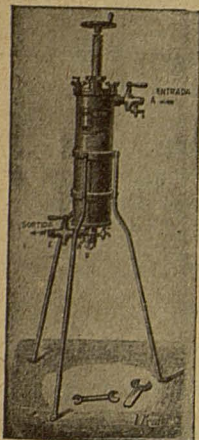
L'**Althein** és ensacat a 80 quilos.

En dirigit-vos a les cases anunciadores, cHeu AGRICULTURA

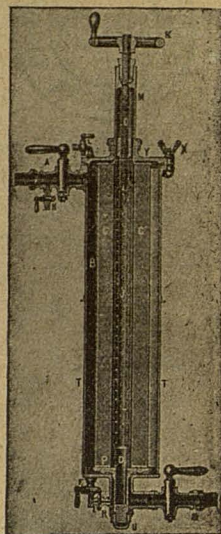
Maquinària i aparells per a l'agricultura

PERE PARÉS

Passeig Duana, 15
Barcelona



Diversitat de models i
tamanyes de FILTRES
«SIMONETON» per a
vins i mares : Filtre
«Universal» per a vins,
licors, alcohol, etc., re-
gulable; funciona amb
discos de cotó que es
renten i tornen a ser-
vir, per tant, no hi ha
gasto d'entreteniment,
com de paper amiant,
etcètera, etc.



Soldadures Especials a baixa temperatura

—MARQUES—

“Laffitte”

“Roig”

“Delmas”

“Ligot”

—§—

Plaques i polvos per a soldar
els ferros i els cers — Plaques
per a soldar les serres de cinta.
Polvos per a soldar substituïnt
el bòrax — Barreta per a sol-
dar, més fusible que el llautó.
«Unifonte», pasta per a soldar
el ferro colat — Polvos per
a trempar a foc lliure — Sol-
dadura completa, s'usa sense
bòrax — «Àncora», mefalls
antifricció — «Fontogene»,
barreta de suplement per al fer-
ro colat — Ferro de soldar,
per gas — «Superflux», des-
oxidant per a tots els metalls.
«Zeca», soldadura per a l'alu-
mini — «Electra», pasta a
l'estany, per a metalls

Fàbrica a Tarragona

Sociedad de Placas y Polvos para Soldar, S. A.

Domicili Social: Pere IV, 77. - BARCELONA - Telèfon 636-S. M.

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

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

DIRECTOR: AUGUST MATONS

COL·LABORADORS: Ex-profesors
tècnics del Departament de la
Mancomunitat de Catalunya

1925 - Any IX

EDITORIAL CATALANA, S. A. :: BARCELONA

AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

Subscripció: Barcelona, any: **Pessetes 9** - Fora: **Pessetes 10** - Estranger: **Pessetes 11**

Número solt: **Pessetes 0'50**

Direcció i Administració : Rambla de Sant Josep, 16, principal : BARCELONA

SUMARI: La transformació de la propietat a Anglaterra, per *August Matons*. — El millorament zootècnic amb el mètode del Dr. Voronof, per *Hector Ghillini*. — Estudi sobre l'ús de les sals potàssiques com adob, I, per *C. D.*. — Enemics dels arbres fruiters, pel *Dr. F. G. del Cid*. — Creació, per *J. R. M.* — El progrés de la construcció mecànica en relació amb la maquinària olivarera, per *C. A. Gullino*, Ing. — La cria del cuc de seda, VI, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Vins, per *Pere J. Llort*; Olis; Cereals, per *Lluís Marsal*; Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Noticiari. — Bibliografia. — Consultori.

La transformació de la propietat a Anglaterra

LA vella aristocràcia anglesa sofreix actualment, a conseqüència de la guerra, una terrible crisi econòmica. Els impostos formidables l'han obligada a deixar el seu isolament secular—fora de la indústria i del comerç— per començar a ocupar-se de coses menys espirituals o menys *snoobs*.

Va començar per vendre els palaus històrics, construïts i habitats pels avis més o menys gloriosos; passà després als castells i ara és arribada l'hora de les grans propietats.

A Anglaterra la propietat conserva encara un caràcter feudal. Un sol home, o una sola família, posseeix milers i milers de hectàrees i els pobres pagesos, ultra treballar pesadament la terra, són els seus vassalls. Li deuen acatament i són lligats al propietari per servituds tradicionals, de vegades, moralment, insuportables i denigrants.

Tot això comença ara d'acabar-se.

Els grans propietaris, aquells que vivien de la terra sense cultivar-la, sense curar-se de la seva administració, sense dirigir-ne, ni llunyanament, l'explotació són fortament gravats d'impostos. S'ha seguit en això a Anglaterra un criteri que ens sembla just. A nosaltres ens plau molt la fórmula de l'Ossorio i Gallardo: la propietat és una

funció social. El propietari posseeix la propietat no en benefici seu exclusivament sinó en benefici de tots.

Aquell que no és prou apte per ésser propietari, és a dir, per treure de la propietat el màxim d'utilitat, ha de cedir el seu dret a un altre dotat de major capacitat.

A Anglaterra aquest criteri ha estat en part aplicat. Els impostos pels ausentistes, son actualment unes deu vegades més elevats que abans de la guerra i les despeses són almenys triplicades. Per contra, els ingressos han sofert un augment comparativament insignificant.

D'altra banda, els drets de successió per les grans fortunes—altra cosa que ens sembla també eminentment justa—han estat crescuts en una proporció gegantina. Per una herència, per exemple, de dos milions d'esterlines, l'Estat en pren vuit centes mil, és a dir el quaranta per cent.

De tot això ha resultat per l'aristocràcia la impossibilitat de viure com abans i la necessitat de cercar solucions. Alguns il·lustres descendents dels grans guerrers medievals han marxat a Amèrica en cerca d'una pubilla, filla d'algun rei del bacallà o de la llangonissa; altres, més orgullosos del nom, han cercat la solució a casa mateix, transformant el sistema d'explotació de les finques o venent-les, o cedint-les en arrendament.

El duc i lord de Buccleugh, insigne terratinent, ha demostrat tot recentment amb dades numèriques i amb la intervenció de tenedors de llibres imparcials, que l'explotació de la terra és, avui, per ell i pels seus col·legues econòmicament impossible. Els beneficis són tan migrats que val més abandonar les finques que no pas cultivar-les.

Per cada cent pessetes de rèdit brut, els impostos i les despeses generals d'administració pugen a 99,30 pessetes. Queda, net, un guany de 70 cèntims.

L'aristocràcia, ben poc amiga de treballar, en general, és menys amiga encara—i es comprèn—de treballar pels altres, i ha començat a desfer-se de les finques. Són moltes ja les històriques propietats que han estat venudes a la nova aristocràcia de la indústria, la qual, tenint forts i constants ingressos, pot permetre's el luxe de perdre anyalment algunes centes o algunes mils esterlines pel gust de posseir uns camps poc productius però guardats per un grandíol castell feudal, ple d'històries i de misteris.

Però no tots els vells propietaris s'han resignat a la cessió. Alguns han cercat la manera de conservar la vella terra dels avantpassats perdent només una part dels drets i han fundat societats anònimes. Ells han portat les terres; altres hi han portat capitals. Els beneficis de l'explotació són repartits proporcionalment a les accions.

Des del punt de vista del propietari aquesta solució té diversos avantatges. Per un costat no el separa completament de la terra que va heretar; per altre li permet de realitzar un doble benefici: el d'accionista, poc gravat d'impostos, i el de membre del consell d'administració de la societat de la qual ell sol reservar-se la major part de les accions.

Deixant de banda el caràcter polític i social de la transformació que expliquem — desaparició de l'aristocràcia de la terra, dels feudes, de les servituds, etc.—hi ha un altre fet que per nosaltres, des del punt de vista agrícola, és fortament interessant. L'aportació a l'agricultura de capitals no agrícoles; l'aplicació de la societat anònima en l'explotació de la terra.

Hom no pot preveure des d'ara la direcció que amb el temps pendrà l'agricultura anglesa, però no és gens aventurat de suposar que aquesta injecció de gent nova, dotada d'una mentalitat més elàstica i més atrevida, portarà profundes conseqüències i que probablement l'agricultura anglesa empenirà ràpidament un camí diferent del que té a tot arreu del món.

AUGUST MATONS

El millorament zootècnic amb el mètode del Dr. Voronof

FA algun temps AGRICULTURA publicà un article en el qual donava compte, encara que breument, dels experiments recents del cèlebre doctor Voronof per a obtenir el millorament zootècnic. Ens plau avui parlar-ne un xic més extensament perquè els treballs de l'insigne savi polonès estan segurament destinats a tenir unes conseqüències incalculables en l'immediat desenrotllament de la ramaderia.

El mètode del Dr. Voronof consisteix, com saben de segur els lectors, en empeltar a l'home o als animals unes glàndules especials anomenades *glàndules intersticials*.

El Dr. Voronof practicà el primer empelt el 8 de juny de 1917 damunt d'un moltó. Des d'aleshores ha repetit aquesta experiència damunt centenars d'animals. L'operació consisteix en empeltar en el cos de vells animals, pròxims al final de llur vida, glàndules intersticials procedents d'individus més joves de la mateixa raça. Totes les experiències han estat coronades per l'èxit.

Una d'aquestes experiències mereix d'ésser recordada d'una manera especial. Al començament del mes de maig de 1918 un vell marrà fou

portat al Dr. Voronof a l'Estació de Fisiologia del «Collège de France», al Bosc de Boulogne. L'animal tenia de dotze a catorze anys, ço que correspon a una edat de 80 ó 90 anys en l'home; les cames li tremolaven, patia incontinència d'orina i donava la impressió d'un animal pròxim al final de la seva vida. El 7 de maig de 1918 el Dr. Voronof empeltà a aquest vell moltó fragments de glàndula intersticial presa d'un individu jove. Dos mesos després de l'empelt l'animal era totalment canviat: no tenia ni incontinència d'orina, ni li tremolaven les cames; era rejuenit i fort i tenia un portament viu i fins agressiu i tot. Posat amb una ovella, produí pel febrer del 1919 un vigorós xai.

Malgrat aquest resultat tant positiu, el Dr. Voronof va voler fer la prova contrària. Un any després d'haver-lo rejuenit li tragué les glàndules que li havia empeltat. Al cap de poques setmanes l'animal era esdevingut novament senil i trist; les potes li tremolaven un altre cop, portava el cap baix i se'l veia ben pròxim a la mort.

Aleshores, desitjant anar encara més lluny, l'experimentador recomençà en el mateix marrà la seva primera experiència i li tornà a empeltar les glàndules intersticials. Dos mesos més tard l'animal havia adquirit novament les seves energies. El miracle era renovat.

Ara fa sis anys d'això. Al parc del «Collège de France» al Bosc de Boulogne hom pot veure aquest moltó fenomen, que té actualment uns 20 anys d'edat, ço que correspon a uns 125 anys per l'home. El seu estat és perfecte.

L'empelt rejuenidor ha donat, doncs, bons resultats. Voronof, però, continua estudiant. Després d'haver fet retrocedir els límits de la vellesa, cerca actualment de fer aprofitar al món econòmic del seu descobriment.

Durant les seves experiències Voronof havia observat que una de les manifestacions més característiques de la secreció era el creixement del pèl. Als moltos empeltats la llana els creixia en proporció considerable, tant que arribava als quaranta centímetres i tot.

Aleshores el Dr. Voronof tingué amb el Sr. Mathon, president del sindicat llaner, varies entrevistes sobre la qüestió següent:

La França importa cada any més de 2 mil milions de francs de llanes estrangeres. Evitar aquesta exportació voldria dir contribuir a l'alça del franc, sense comptar que si es pogués produir en el territori la llana que es necessita, s'hauria de pagar molt menys cara. D'altra part, Voronof havia observat també que els animals empeltats eren més forts, més bonics i més grans que llurs companys no empeltats.

Si hom considera que la producció de llana va disminuint al món i que el consum de carn i de llana va augmentant, es veu de seguida

“CONSERVOL”

VINI-ESTERILITZADOR

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

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

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

-- Preu: 15 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 de aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, al menys permet la barreja amb vins normals, essent a l'ensèms 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 hectòl., segons instruccions que el mateix acompanya.

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

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

Productes Enològics

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

JOSEP EZQUERRA LASPALAS

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Agricultors, ramaders, industrials i graners

Per sols una cosa, però fer-la bé.

Únicament construïm **Molins i Trituradors**, però podem assegurar que construïm els millors aparells d'aquesta classe.

Per **sapiguer** lo que **produïm**, sabem lo que **venem**.

Els molins i trituradors **Torras** són el resultat d'una llarga sèrie d'anys dedicats exclusivament a **crear models** que satisfacin totes les necessitats i exigències. Una perseverància i fermesa a tota prova han sigut posats a contribució per a **lograr-ho**, i avui, que hem aconseguit nostres propòsits, podem oferir en cada **Moli-Triturador** el fruit de nostra perllongada experiència i la certesa d'obtenir **més i millor treball** que amb qualsevol altre aparell.

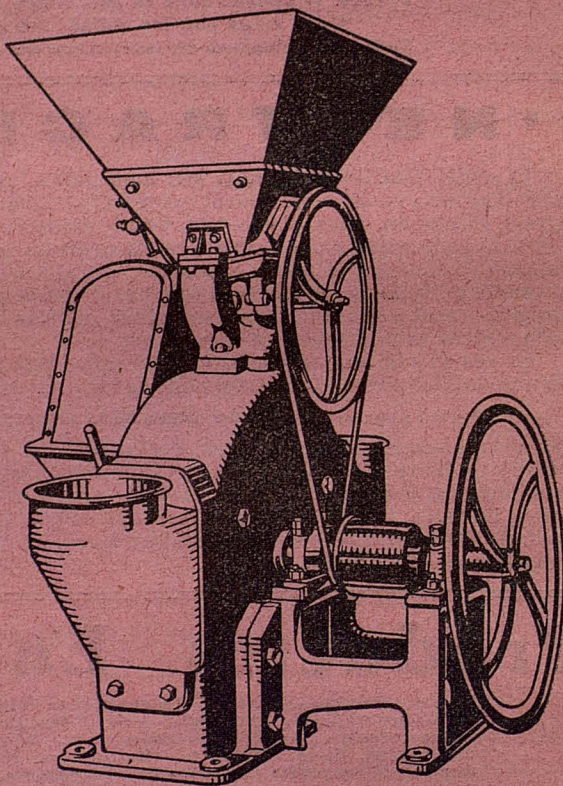
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha sigut batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, poguent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes fins a la data, tenint doble duració, per la raó senzilla de que al sofrir desgast en una de les direccions, pot fer-se funcionar per l'altra.

El «**Campeón Universal**» pot moldre amb una sola passada tota classe de gra, llavors i segons. L'únic que no escalfa la molla i, per no escalfar-la, no sofreix merma de cap mena lo que es molt. Treballa automàticament i no és necessari ésser mecànic ni pèrit per al seu muntatge ni funcionament. Despesa de força mínima i deixa beneficis àdhuc de 125 pesetes per dia.

A més dels molins-trituradors per a grans, llegums, cereals, llavors i segons, els construeixo per a tota classe de moltures, Sucre, Canyella, Pebre, Calç, Guix, Carbó, Pebre vermell, Terres, Productes químics, Colorants, Midons, Productes farmacèutics i minerals.



Per a petits i grans rendiments, demaneu detalls o visiteu els meus tallers i despatx dels carrers



Riereta, 15 i Aurora, 11-BARCELONA-Telèfon 1201 A.

MARC TORRAS

PATENT NÚM. 84698

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

l'enorme avantatge econòmic que resultaria de l'aplicació generalitzada de l'empelt als animals productors de llana i de carn.

Ja que no podem augmentar el nombre de moltons i de bòvids, es digué el Dr. Voronof, mirem d'acréixer llur rendiment en llana i en carn. La solució del problema podria ésser la següent: com que hom no pot pensar pas a empeltar tots els moltons existents, el millor és veure de crear, mitjançant l'empelt, una nova raça amb més llana i més llarga. Amb l'empelt dels vegetals hom aconsegueix de trametre caràcters recentment adquirits emprant les llavors obtingudes dels vegetals empeltats. Així aquests caràcters esdevenen hereditaris.

La transmissió dels caràcters és un fet conegut també en zootècnia.

El Dr. Voronof fa experiències en aquest sentit. L'hivern passat estigué a Argèlia, on practicà un gran nombre d'empelts i ensenyà la tècnica als veterinaris argelins.

El Dr. Voronof es proposa empeltar els xais de tres generacions successives. La realització d'aquest pla durarà cinc anys. Els experiments són fets en un ramat de tres mil caps pertanyent al govern de l'Argèlia.

Les experiències començades amb els moltons poden efectuar-se igualment en totes les races de carn comestible. No és pas indiferent que un bou o que un porc puguin donar una carn més abundant a més fina.

Fa pocs dies Voronof ha emprès, per encàrrec del govern francès, un viatge a través de l'Àfrica; anirà al Marroc, després a Dakar, a Guinea, travessarà el Sudan, la Haute-Volta i acabarà el seu viatge pel Dahomey. Aquesta llarga excursió té per objecte de prosseguir els estudis i ensenyar als veterinaris la tècnica de l'empelt.

Nous horitzons s'obren al davant nostre, deia el Dr. Voronof; amb l'empelt de la glàndula pituitària es pot augmentar la talla dels animals; amb l'empelt de la glàndula tiroide es pot millorar la qualitat de llur carn, amb l'empelt de la glàndula intersticial s'augmenta llur força, llur energia, llur vigor o bé es retorna als que l'han perdut. Amb l'aplicació simultània d'aquestes operacions és fàcil d'endevinar els resultats que hom pot arribar a obtenir...

En efecte, nous horitzons s'obren. Fa dos cents anys l'empelt vegetal ens dona bells fruits i bells arbres i belles flors. En el domini de l'empelt calia encara fer una conquesta per a obtenir resultats idèntics en les plantes i en l'home i en els animals; això avui ha estat aconseguit pel Dr. Voronof.

HECTOR GHILINI

Els arseniats són molt verinosos i s'han d'usar, per això, amb totes les precaucions.

Estudi sobre l'ús de les sals potàssiques com adob

I

Comparació entre el valor com adob de les sals concentrades: clorur potàssic i sulfat potàssic

A) VALOR ECONÒMIC

1. *Riquesa en potassa anhidra útil.* El sulfat de potassa de 90 per 100 de puresa conté quasi el 50 per 100 de potassa anhidra, i el clorur de potassa de 80 per 100 de puresa, té una riquesa de més del 50 per 100 de potassa anhidra.

Primera conclusió: En igualtat de puresa el clorur de potassa és mes ric en element útil potàssic que el sulfat de potassa.

El clorur de potassa de 80 a 85 per 100 de puresa equival, com adob, al sulfat de potassa de 90 a 95 per 100 de puresa; té la mateixa riquesa; el venedor garantitza en els dos casos el 50 per 100 de riquesa en òxid de potassa.

2. *Preu de la unitat potàssica en l'adob.* Quan el sulfat de potassa de 90 per 100 de puresa costa 32 pessetes els 100 quilos, el clorur de potassa de 80 per 100 de puresa es paga a 25'20 pesetes. Això a Espanya. Tots dos contenen 50 per 100 de potassa anhidra, és a dir, 50 unitats.

En la forma de sulfat la unitat potàssica ve a costar 0'64 pessetes, mentre en la forma de clorur costa 0'504 pessetes solament. Per tant, quan el clorur, a Espanya, val 1, el sulfat es paga a 1'28.

Fent el mateix càlcul per altres països, prenent 1 com a base pel clorur, trobem pel sulfat:

A Itàlia...	1'341
A Bèlgica...	1,414
A França...	1,650
A Anglaterra...	1,592
Als Estats Units...	1,246
A Alemanya...	1,156

Segona conclusió: El preu de la unitat potàssica en l'adob en forma de sulfat és de un 24 a un 65 per 100 més elevat que en la forma de clorur. Per aplicar una mateixa quantitat de potassa anhidra (potassa útil) a un terreny, resulta més barat d'emprar clorur que no pas sulfat.

B) VALOR AGRÍCOLA

1. *El clorur de potassa i el sulfat de potassa al terreny.*

a) *Solubilitat.* En el sòl normal, per hectàrea i en capa de 60 centímetres d'espessor, la quantitat d'aigua que es troba en les partícules del terreny i que és suficient per assegurar una bona vegetació, oscilla entre dos i tres milions de litres; pendrem la xifra més baixa.

Com a promedi, per hectàrea conreada, s'apliquen 75 quilos de potassa anhidra, ço que correspon a 150 quilos de sulfat de potassa de 90 a 95 per 100 de puresa o a la mateixa quantitat de clorur de potassa de 80-85 % de puresa.

Aquestes quantitats corresponen a 135 quilos de sulfat o 120 de clorur potàssics de 100 % de puresa. Per dissoldre'ls es necessiten respectivament 1,250 i 350 litres d'aigua, quantitats 2,000 i 7,140 vegades més petites que la que trobem en el terreny agrícola i per tant no intervé tota en la dissolució dels adobs potàssics.

Tercera conclusió: Les dues sals de potassa, sulfat i clorur, són molt solubles i en el terreny en bon estat de preparació i de producció, hi ha una quantitat molt més que suficient per dissoldre'ls.

2. *Reaccions químiques.* Les solucions de clorur i de sulfat així formades en el terreny, no s'hi conserven; reaccions químiques tenen per conseqüència el canvi de la naturalesa d'aquestes sals potàssiques.

L'aigua del sòl té en solució carbonat de calci, en estat de bicarbonat. En presència de dita sal, el sulfat i el clorur de potassa es transformen en sulfat de calç i en clorur de calç. Al mateix temps hi ha formació de carbonat de potassa. Aquestes reaccions es produeixen en tots els terrenys per poc que continguin calç, car existeix en les aigües una quantitat de bicarbonat de calç suficient per obtenir-les. Que s'apliqui, doncs, al terreny sulfat o clorur, la potassa no queda en aquesta forma, sinó que sempre es combina amb l'àcid carbònic per formar carbonat de potassa. Després la potassa és fixada pel poder absorbent del terreny amb destrucció de la combinació química carbonat de potassa.

Quarta conclusió: Considerant la restitució de la potassa al sòl i l'enriquiment del sòl en dit element químic, el clorur de potassa i el sulfat de potassa tenen la mateixa acció.

c) *Efectes agrològics.* El clorur de calç que es forma en el sòl té una acció especial sobre algunes matèries minerals polvoritzades que formen part del terreny, com, per exemple, els feldespats; els treuen la potassa amb major facilitat com major és el grau de finor de les partícules. Dumont ho demostrà experimentalment amb la sorra

i l'argila de la terra llaurable. Per la acció del clorur de calç el terreny posa en llibertat potassa, assimilable llavors per la planta, ço que afavoreix les condicions productives del terreny; aquesta acció de l'adob clorur potàssic té la seva importància i explica els resultats obtinguts amb ell, superiors als obtinguts amb el sulfat.

El clorur de calç que es forma per l'aplicació del clorur de potassa té una influència marcada sobre la coagulació dels flocs d'argila, ço que augmenta la permeabilitat dels terrenys argilosos, avantatge considerable per a les plantes que viuen en aquests terrenys. El sulfat de calç no té acció tan intensa. Garola ho demostra experimentalment. El clorur de calç disminueix momentàniament l'acció dels ferments del terreny; aquesta acció molt localitzada que estalvia riquesa, desapareix amb les primeres pluges o amb la primera regada. Cal considerar aquesta influència com útil car la planta no ocupa encara el terreny per tal com els adobs potàssics s'apliquen de preferència algunes setmanes abans de la sembra.

El clorur de calç té aqueixa acció paralitzant sobre els microbis de la nitrificació quan la quantitat de clorur és gran i no hi ha aigua; mai, en la pràctica, les dosis de clorur càlcic assoleixen les quantitats que s'utilitzaren en les experiències.

Cinquena conclusió: El clorur de potassa, per la seva transformació en clorur de calç actua no solament com adob, sinó que es transforma en un agent modificador de les condicions agrològiques del terreny.

d) *Decalcificació dels terrenys.* La formació del sulfat de calç i del clorur de calç es produeix en presència de calç ja solubilitzat sota la forma de bicarbonat de calç. Per poc que la terra contingui calç es sap que les aigües del terreny contenen sempre carbonat de calç; aquesta dissolució és tant més activa com més àcid carbònic contingui l'aigua i més baixa sigui la seva temperatura; les matèries orgàniques del terreny que s'oxiden i els fenòmens respiratoris dels éssers vivents en la terra subministren a l'aigua prou gas carbònic.

En el cas que els 2.000.000 de litres d'aigua que, segons hem dit, conté el terreny i que permeten el manteniment d'una bona vegetació sobre una hectàrea, siguin d'aigua pura, la quantitat de carbonat de calç que passaria en dissolució seria de més de 26 quilos. La solubilitat del carbonat de calç segons Schloesing és: 1 litre d'aigua a 16° dissol 0'0131 gr., és a dir 1 gram per 76 litre; en presència d'anhidrid carbònic a la pressió d'una atmosfera en un litre d'aigua es dissoldrà 1 gram de carbonat de calç. Com que la dita aigua està carregada d'àcid carbònic, el seu poder dissolvent per la calç és molt més gran i els 2.000.000 de litres en una hectàrea poden dissoldre fàcilment en aqueixes condicions centenars de quilos de carbonat de calç. Sols cal recordar que en

les aigües de drenatge del sòl, Risler trobà 235 grams de carbonat de calç per 1,000 litres; Way i Schloesing, de 82 a 462 grams de carbonat de calç per 1,000 litres d'aigües semblants. Aquestes aigües de drenatge són aigües de les dissolucions que existeixen en el sòl, diluïdes per l'acció de les aigües de pluja. Per transformar en sal de calç els 135 quilos de sulfat de potassa pura, continguts en els 150 quilos de l'adob sulfat potàssic al 90 per 100 de puresa, són necessaris 31 quilos de calci dels centenars ja prèviament dissolts; mentre que els 120 quilos de clorur potàssic pur continguts en els 150 quilos de adob clorur de potassa al 80 per 100 de puresa necessitaran solament per la seva transformació 27 quilos de calç. Aquestes quantitats de 31 i de 27 quilos de calci corresponen a 6 i 5 parts per 1.000,00 parts de terra seca en una capa de 10 centímetres de gruix, per hectàrea.

La calç *prèviament dissolta* en les aigües del terreny abans d'aplicar els adobs potàssics és més que suficient per assegurar les reaccions químiques útils; demés, dita calç intervé sola en la reacció.

Es quasi inútil de fer notar que entre els agricultors que saben usar els adobs, l'aplicació dels adobs potàssics és simultània a la incorporació al terreny dels adobs fosfàtics. Aquests últims porten al terreny quantitats de calci bastant elevades; 100 quilos de superfosfats de 18-20 d'àcid fosfòric contenen 28 quilos de calci, i les escòries de defosforació, al 15 per 100 d'àcid fosfòric tenen una riquesa de 52 quilos de calci, i d'aquests adobs s'apliquen per hectàrea dosis elevades, donant, per tant, al terreny una quantitat de calç molt major de la que podria perdre's amb l'aplicació dels adobs potàssics.

Sexta conclusió: Applicant dosis equivalents de potassa pura, la quantitat de sulfat de potassa utilitzada exigeix per la seva transformació química, inevitable en el terreny, més calç que la quantitat corresponent de clorur de potassa per la mateixa reacció. Si, doncs, cal témer la mobilització de la calç per l'emprament dels adobs potàssics, el sulfat de potassa seria més nociu que el clorur de potassa.

Les quantitats de sal de calci formades en conseqüència de la subministració de sulfat de potassa o de clorur de potassa es troben en la terra en presència d'un volum d'aigua més que suficient per dissoldre-les.

Així, per dissoldre els 105 quilos de sulfat de calci que es formen, ço que correspon a 133 de sulfat de calç cristallitzat, és precis utilitzar 70,000 litres d'aigua. El sòl, com ja hem dit, conté per hectàrea més de 2.000,000 de litres, és a dir, 30 vegades més. Pel clorur de calci, es necessita molta menys aigua, prop de 300 litres.

S'entén, doncs, que una molt petita part de l'aigua del terreny intervé en les dissolucions d'aquestes sals de calci i que la diferència de

solubilitat del sulfat de calci i del clorur de calci no tenen cap importància en el resultat final: les dues formes estan igualment dissoltes. Els estudis experimentals sobre la decalcificació dels terrenys ho confirmen.

Setena conclusió: És il·lògic l'invocar la major solubilitat del clorur de calci per a aconsellar, en les adobades, l'ús del sulfat de potassa en lloc del clorur de potassa. Per l'acció de les aigües de pluja i de les regades, es desplacen amb la mateixa facilitat el sulfat de calç i el clorur de calç formats.

C. D.

Enemies dels arbres fruiters

PSEUDOCOCCUS ADONIDUM (Linn.) Westw

Hi ha un grup de minúsculs insectes, dits vulgarment *cotxinilles*, que causen pèrdues considerables a l'Agricultura i que cal combatre enèrgicament en lloc de resignar-se als seus perjudicis, com acostumem fer els pagesos. La fauna catalana compta amb prou nombrosos representants de tan funesta família, per que valgui la pena de procurar-se quan un nou paràsit amenaça infectar els fruiters.

Ja fa alguns temps que venim recollint cotxinilles a Barcelona i als seus contorns estudiant particularment aquelles que per viure sobre arbres fruiters, constitueixen un greu perill per l'Agricultura catalana.

A la fi d'aquest estiu, observarem un paràsit que viu sobre els fruits del bananer (*Musa paradisiaca* L.) i que hom pot observar fàcilment mirant els raïms dels esmentats fruits que pengen a les portes dels magatzems de queviures barcelonins; hem estudiat bananes procedents de diversos mercats de la Ciutat i arreu hem trobat paràsits en nombre més o menys considerable.

L'insecte en qüestió és *Pseudococcus adonidum* (Linn.) Westw. que té l'aspecte de taques blanquinoses i viu damunt dels peduncles que sostenen els fruits, donant lloc a perjudicis que desprecien el producte. Observat amb un petit augment (lupa, compta-fils), apareix format per un cos oval d'un 3 a 4 mil·límetres de llargada per 2 d'amplada, recobert de pols de cera, del qual surten fines prolongacions formades per la mateixa substància, en nombre de 18 per banda, més llargues com més posteriors; dues d'entre elles són predominants, constituint un parell d'apèndix a vegades més llargs que l'insecte. Tot ço que es veu sense fer una especial preparació, és un producte secretat per

l'animal, el qual es fa visible un cop dissolta la cera que el recobreix per l'acció de l'alcohol, l'èter, etc., veient-se llavors l'insecte amb els seus òrgans característics.

Aquesta lleugera descripció correspon a la femella de *Pseudococcus*; demés d'ella es troben altres formes: ou, larva i mascle.

Quan les femelles han arribat al seu complet desenrotllament, fabriquen, valent-se de glàndules adequades amb llurs corresponents fileres, un paquet de fils d'aspecte cotonós dit *ovisac*, dintre del qual van dipositant els ous.

Les cotxinilles, poden reproduir-se per *fecundació* o *partenogèticament*; el primer dels esmentats procediments és tan excepcional, que els mascles de moltes d'elles són desconeguts dels entomòlegs; el segon o reproducció virginal, és molt més freqüent. Poden, demés, ésser *viví-pares*, és a dir, que els petits neixen directament existint un veritable part; *oví-pares*, quan donen ous dels quals ha de nèixer la larva després d'una sèrie de transformacions internes i *ovoviví-pares* que donen ous dintre dels quals està tan avançat l'embrió, que neix poques hores després.

L'*ovisac* de les femelles de *Pseudococcus adonidum* és voluminós, aribant a ésser sovint més llarg que l'insecte; al seu interior, es percebeixen certes masses groguenques que són els ous dels quals sortiran poques hores després d'haver estat dipositats, les larves corresponents. És, doncs, aquesta una femella ovovivípara.

Cada *ovisac* conté més de cent larves, que van sortint poc a poc i emigren del seu lloc de naixença, cercant punts on atacar nous fruits.

Els *Pseudococcus* estudiats per nosaltres al Laboratori, s'han reproduït d'una manera alarmant per lo nombrosa, i fins ara no havem tingut la sort de trobar-los cap insecte paràsit.

No hem lograt veure cap mascle, ço que no és estrany, si tenim en compte que, segons hem dit, són molt escassos.

Descrita breument aquesta cotxinilla, cal reflexionar l'importància que pugui tenir la seva presència a Barcelona; segurament la pàtria d'aquest insecte són les illes Canàries, d'on s'importen la major part de bananes que es consumeixen a la Ciutat; ara bé, l'harmonia de la creació, fa que cada espècie animal compti amb nombrosos enemics que, impedit un predominant desenrotllament d'una determinada espècie, estableixen l'equilibri faunístic indispensable per a la vida. S'ha dit molt exactament que si no fos pels petits insectes que devoren als enemics dels vegetals, l'Agricultura hauria desaparegut fa temps.

Pseudococcus adonidum, compta amb enemics coneguts dels naturalistes, pertanyents als òrdres dels Coleòpters i Himenòpters, principalment al darrer, però cal saber si amb la cotxinilla importen o no

els seus enemics. Per la nostra part, fa uns quants mesos, venim observant diàriament nombrosos exemplars de l'insecte i no n'hem trobat cap atacat per altre paràsit, ço que ens fa pensar en el perill que *Pseudococcus adonidum* infecti els jardins de Barcelona on arribin restes de bananes atacades.

La nostra temença va adquirint fonament, ja que hem recollit bastants fruits de kaki (*Diospyros japonica* Thumb.) dels que durant aquests mesos venen les castanyeres arreu, fortament atacats pel mateix *Pseudococcus* que no els permet de madurar. El fet que els kakis que nosaltres hem estudiat procedeixin d'un jardí emplaçat a Gràcia on l'arbre s'ha aclimatat, ens permet suposar una infecció produïda tal volta per restes de bananes, corroborant la possibilitat d'una plaga més o menys considerable, però, sempre perjudicial.

No és encara el *P. adonidum* l'únic *Pseudococcus* que perjudica els fruiters i arbres ornamentals a Barcelona; efectivament, damunt dels llimoners hem estudiat el *Pseudococcus citri* (Risso) insecte que a l'exterior difereix del primer únicament per la menor llargada de les prolongacions cèrees laterals i que ataca els fruits dels llimoners, recobrint-los de nombroses larves que dificulten el seu desenrotllament, impedit sovint llur maduració.

Ens sembla prou evident la conveniència de prevenir una nova calamitat, perquè valgui la pena d'insistir-hi; respecte del mitjà de lluita més adequat per combatre l'insecte, considerem que ha d'ésser més aviat preventiu que guaridor. Afortunadament, no sembla que, fins ara, hagi fet gran mal aquest insecte, i els llocs atacats, poden tractar-se pels procediments usuals per combatre cotxinilles.

Cal remarcar com a final d'aquest treball, la manca d'acció inspectora dels fruits que s'importen, sense la qual no hauríem pogut trobar cap *Pseudococcus*, ja que, essent una malaltia coneguda a Canàries, no hauria d'haver-se permès l'entrada de bananes atacades. Els llegidors que coneguin detalls de ço que succeí amb altra terrible cotxinilla, l'*Icerya purchasi*, no trobaran estranya aquesta nova mostra de com vigilen els que tenen l'obligació de fer-ho i procediran molt bé preocupant-se ells mateixos de prevenir els mals possibles que ja sofreixen altres països.

DR. F. G. DEL CID

Llavor de Pelitre

escollida i pura, de Dalmàcia

Millor que la del país. Preus econòmics.
Descomptes a revedors

Comandes a **ANTONI MARCA**
Rosselló, 192. - BARCELONA

Creació

EL senyor Matons, que tan bé pensa i tan bé sap expressar les necessitats de la pagesia, en un dels darrers articles d'AGRICULTURA, invita i ofereix les planes de la revista a tots els que s'ocupen en els quefers de la terra, per a que hi col·laborin, aportant aquelles idees i dient aquelles coses que puguin ésser d'alguna utilitat, encara que aquells que les escriguin no puguin qualificar-se de refinats en literatura. Considerant-me jo un d'aquests, i per a que es vegi que tan encertada crida ha estat escoltada per algú, envio un modest treball que he titulat «Creació».

L'atribut més gran de Déu és el de Creador.

Quan formà l'home, volgué posar en ell una part de si mateix dotant-lo d'intelligència per a que amb ella pogués avançar sempre i fer els grans descobriments que no tenen fi, i de meravella en meravella, eixamplar sempre el camp de la ciència amb les innombrables aplicacions.

Però al mateix temps que va enriquir-lo amb aquella joia, va limitar les seves facultats per una altra banda, posant-li una barrera que no podrà franquejar mai: va privar-lo de crear cap cosa material per insignificant que sigui. I per això veiem que malgrat el seu gran poder i la seva gran ciència, no ha pogut ni podrà mai treure del no-res la més lleugera cosa: ni una gota d'aigua, ni un gra d'arena, ni un bri d'herba, ni unes bolves quasi invisibles que per llur lleugeresa es passen per l'espai.

Això no obstant, pot l'home, si vol, fer-se quasi creador com Déu mateix. Com? Per medi de l'agricultura. Provem-ho amb un exemple.

Un propietari té un camp on hi entren vint quarteres de sembra. El cultiva des de fa molts anys rudimentàriament i per això no sap fer-li produir més el vuit per ú; de manera que sembrant vint quarteres en sol collir unes cent seixanta.

Té aquest home, demés, uns quants cents duros col·locats a rèdit que li porten el sis per cent a l'any; però aquests diners en realitat no produeixen res, puix sols aconseguixen amb tal especulació, que de la bossa d'un altre home vagin a parar a la seva un grapat de duros cada any en qualitat d'interessos. I al món, després de tal negoci, no hi ha ni més ni menys del que abans hi havia.

De prompte canvia de sistema. Aquella quantitat que tenia a rèdit decideix aplicar-la al seu camp, començant per netejar-lo de males herbes, fent-hi abundants llaurades amb arades potents, adquireix llavor

ben seleccionada per a la sembra i adoba abundosament. ¿I quin resultat hi troba? Que en lloc de cent seixanta quarteres, aquell any n'hi cull trescentes vint, és a dir, el doble del que abans collia, havent aconseguit d'aquesta manera que al món hi haguessin cent seixanta quarteres de blat creades per ell que no hi haurien sigut si hagués continuat cultivant malament la terra i perseguint el sis per cent dels diners estalviats, diners que per això no han desaparegut sinó que han anat a parar a altres mans. Així pot dir que ha sabut crear una cosa sense que n'hagi desaparegut cap d'altra.

J. R. M.

Desembre 1924.

Amb molt de gust publiquem l'escrit del senyor J. R. M., de Tremp, (¿per què dimoni recórrer als pseudònims; què és vergonyós, potser, d'escriure un article?) i altres n'anirem publicant que hem rebut.

Celebrem que els lectors hagin volgut escoltar la nostra crida i que, finalment, surtin de llur voluntari empresonament. Tots hi sortirem guanyant. Però—jutgem pels escrits que hem rebut—tanmateix no som ben bé allà on volfem. Massa teoritzar, encara, massa lloar la condició de pagès, massa lamentació teòrica. Som catalans i en honor a la nostra nissaga hem d'ésser pràctics; fets desitgem, opinions concretes, idees sobre coses d'interès. El que hom ha vist i tocat, la seva experiència, els seus comptes, els seus triomfs agrícoles, i també els seus fracassos.

Això és el que nosaltres voldríem perquè és el que serà de major interès pels altres pagesos lectors.

De totes maneres, benvinguda sigui la col·laboració dels agricultors.

E progrès de la construcció mecànica en relació amb la maquinària olivarera

La guerra europea, les conseqüències de la qual s'imposen cada dia amb major evidència, ha estat una guerra essencialment científica. Tots els pobles que hi prengueren part hagueren d'extremar l'aprofitament dels recursos disponibles tant per la producció de material bèl·lic com per la de tots els productes del treball humà.

Això ha portat un perfeccionament de la construcció mecànica; el ritme de progrés iniciat a mitjans de la última centúria fou accelerat de tal manera que pot dir-se que la construcció mecànica és avui totalment distinta del que era abans de la guerra.

Començant pels materials, dels quals, per assolir una major eficàcia, s'estudiaren les propietats aconseguint d'afinar els mètodes de producció, fins als sistemes i mitjans d'elaboració, tot ha estat renovat.

A la fundició de ferro colat amb barreges aproximades en forns rudimentaris s'han substituït barreges exactament definides per assaigs de laboratori, apropiades a cada elaboració i elaborades en forns moderns amb control continuat i exacte del seu funcionament tècnic.

Així es fabriquen avui peces que amb economia de pes i de proporcions asseguruen una major resistència i un menor desgast, i l'ús dels cers especials s'ha anat generalitzant.

Els torns primitius s'han substituït per màquines automàtiques que redueixen el temps d'elaboració augmentant la precisió de les peces les quals, demés, resulten intercanviables, ço que facilita les eventuals reparacions i abarateix la fabricació.

Aquest progrés de la construcció mecànica ha favoregut la concentració de la indústria mecànica en grans entitats que disposen de tots els mitjans necessaris per la fabricació automàtica i independent: fundicions, forges, tallers mecànics i de fusteria, etc., i, al mateix temps, ha estandaritzat els tipus de màquines.

El moviment de concentració de la fabricació en grans fàbriques especialitzades que s'havia iniciat ja abans de la guerra en la indústria de l'automòbil, la producció dels quals anava augmentant ràpidament, s'ha estès també a les demés classes de maquinària, per tal com els grans avantatges resultaren evidents.

Seria inútil de repetir tots els arguments prou coneguts que justifiquen aquest desenrotllament. Això, però, no vol pas dir que hagin de desaparèixer els petits tallers que fins ara fabriquen maquinària en condicions antieconòmiques; els avantatges de la industrialització afavoreixeran l'emprament de maquinària i els actuals tallers tindran un major camp d'activitat amb les reparacions.

Aquest progrés de la construcció mecànica, referit també a la indústria olivarera, es manifesta a Itàlia, on les grans companyies de construccions mecàniques es dediquen també a la fabricació de maquinària agrícola en general i especialment de la olivarera.

Els models construïts representen el resultat de la col·laboració de tècnics constructors amb tècnics agrònoms i són fruit d'assaigs fets amb grans mitjans; no és per tant aventurat de suposar que l'adopció d'aquesta nova maquinària portarà grans avantatges a la indústria olivarera.

L'adopció de maquinària estandaritzada en gran rendiment permetrà proporcionar la seva potencialitat a la producció agrària evitant els retards en l'aprofitament, que són sempre perjudicials al producte.

Un altre avantatge de l'estandarització és la major difusió de la maquinària, que permetrà l'elaborar els productes en el lloc mateix de producció, limitant les despeses i les minves durant els transports i, afavorint l'emulació entre els productors, contribuirà també a millorar els productes.

Així doncs, en conclusió, resulta de gran interès constatar que entre les conseqüències de la guerra cal considerar un sensible progrés de la col·laboració mecànica també pel que es refereix a la maquinària agrícola en general i en particular a la olivarrera i que aquest progrés és sobretot evident en la producció italiana.

C. A. GULLINO, Ing.

La cria del cuc de seda

VI

HEM arribat, finalment, a la última part d'aquesta ja llarga sèrie d'articles. L'argument era prou interessant perquè li dediquéssim unes quantes planes, i els lectors, ben segur, ens en sabran grat. Nosaltres hem fet el possible per donar una idea clara, per bé que sucinta, de la cria del cuc de seda. Els consultants, ho esperem, hauran quedat satisfets.

Ens queda ara per parlar de l'ofegament de les crisàlides.

El cuc, com hem dit, puja a les botxes per convertir-se en crisàlida, estat que precedeix el de papallona, que és l'últim i definitiu. Per defensar-se en l'estat de crisàlida es fabrica el capell que el protegeix dels enemics. Si al cap de uns dies del crisalidament el pagès no intervingués, el cuc acabaria la seva evolució, es convertiria en papallona i sortiria del capell foradant-lo. El capell foradat perd quasi la totalitat del seu valor. Es tracta, doncs, de matar el cuc de seda quan ha fabricat el capell, és a dir quan és crisàlida, i abans que es converteixi en papallona. Matar-lo abans de la transformació en crisàlida voldria dir perdre una part de fil per tal com encara no hauria filat totalment el capell; matar-lo a l'estat de papallona significaria haver-lo deixat foradar el capell.

Com es reconeix el moment oportú? Això és relativament fàcil. Es prenen els capells—uns quants— i s'agiten prop de l'orella: quan el cuc es troba en estat de crisàlida xoca contra les parets, és lliure dins del capell. Això vol dir que hom pot procedir a l'ofegament. Si la

crisàlida no està formada, el cuc és adherit amb les potes a les parets del capell i no bat contra elles.

Es despengen aleshores amb cura, es netegen del filadís que els recubreix exteriorment i es passa a l'ofegament.

Actualment hi han tipus especials d'ofegadores mecàniques que van molt bé. Hi han, per exemple, les d'aire calent que són molt recomanables. Essencialment consten d'una sèrie de caixes planes, amb fons de tela metàl·lica que es posen dins d'una mena de torre, les unes damunt les altres. A sota s'escalfa l'aire i un ventilador engega aquest aire calent a través de les caixes que contenen els capells.

Naturalment, aquestes màquines costen pessetes i no poden ésser utilitzades en les petites explotacions, que són les que abunden al nostre país. Aquí també el problema podria ésser resolt mitjançant l'associació.

Els productors de petites partides acostumen a vendre sense ofegar. Això fa que hagin de cedir el producte a qualsevol preu, car s'exposen, si no el venen de seguida, a que la crisàlida es converteixi en papallona i foradi el capell. Molt millor és ofegar a casa i guardar el capell fins que vingui el moment oportú de vendre. Mai no convé de vendre per força; el comprador se n'aprofita per escanyar el pobre productor.

L'ofegament en les cries familiars pot ésser fet de la següent manera. S'agafa un perol, s'omple d'aigua i es posa al foc. Quan bull s'hi fica un cabasset o un sedàs ple de capells posant-lo a uns tres o quatre dits per sobre del nivell de l'aigua, és a dir sense que la toqui. Es tapa amb una fusta i es deixen els capells exposats a l'acció dels vapors durant uns cinc minuts o poc més. D'aquesta manera les crisàlides queden ofegades.

Després cal eixugar els capells. Es treu el cabàs i es tiren els capells damunt d'una tela o d'una estora, a l'ombra; quan s'han tornat novament consistents, es fiquen a una habitació seca, fresca i ventilada i es deixen en capa prima, remenant-los sovint, fins que s'hagin secat completament. Aleshores es poden conservar en sacs fins al moment de la venda. La conservació pot ésser indefinida.

Fem ara algunes consideracions sobre els possibles beneficis de la indústria. Ja sabem que corren càlculs segons els quals el pagès criant una unça de llavor cada any podria, al cap de poc, anar amb auto. Es tracta, com es comprèn, de exageracions, ben sovint filles de la més bona intenció. Nosaltres serem més modestos i procurarem d'enmotllar-nos a la realitat.

Una família agrícola normal pot criar, sense dificultat, sense massa feina, sense perturbacions, una unça de llavor. Per això necessita una vintena de moreres en plena producció, adultes. Vint moreres de

seguida hi són plantant les vores dels camins, les reconades, els marges, etc.

De jornals de gent de fora no se'n necessiten. Les dones de casa i les criatures poden fer còmodament totes les feines, les quals, com hem dit, esdevenen un xic pesades en l'última edat del cuc, poc abans del crisalidament.

Les despeses que hom pot calcular són les següents:

Una unça de llavor...	23 pessetes
Paper taladrat, botxes, imprevistos, etc...	15 »

Despeses totals... 38 pessetes

Els ingressos: Una unça de llavor dona de 40 a 60 quilos de capell; posem que siguin 50. L'any passat el capell s'ha venut allí on els pagesos han pogut substreure's a l'especulació, a unes 6'50 pessetes en promig per quilo. Posem que siguin només 6 pessetes. Els 50 quilos produïts valdrien, per tant, 300 pessetes. Tretes les 38—posem 40 pessetes—de despeses, queden 260 pessetes netes de benefici, guanyades en una cinquantena de dies de treball, sense sortir de casa, sense abandonar les ocupacions habituals i principals.

No es tracta, evidentment, de un guany enorme, extraordinari, com alguns ingènuament volen creure. L'interessant d'aquesta indústria, com hem dit, és que proporciona un complement d'ingressos.

AGRÍCOLA

COMENTARIS

La producció de vi a França

L'Oficina del comerç de vins espumosos i espirituosos, publica el resultat de les collites en els principals departaments productors de vins.

En els grans centres del Migdia, el rendiment d'aquest any és de 28.487,624 hectolitres contra 23.773,263 de l'any passat, o sigui 2.714,339 hectolitres d'augment.

Per ço que fa referència als altres divuit departaments vitícoles, l'augment del 24 sobre el 23 resulta aproximadament de 4.500,000 hectolitres.

Si a això s'afegeix que aquest any de quantitat ha resultat també de qualitat, hom pot preveure que sortirà poc vi català cap a França, i que el preu del colliter sigui més rebentat, però ja resulta un bon xic més difícil l'assegurar que beurem, els consumidors, bon vi a bon preu.

El Congrés de Sevilla

En un dels números pròxims, si Déu vol, parlarem extensament del Congrés d'Olivicultura de Sevilla.

Entre tant podem avançar, per notícies particulars d'amics que hi han assistit, que no ha estat ni massa interessant ni massa útil.

Era de preveure. En primer lloc, de gent que s'ocupi de l'olivera, n'hi ha poca a Espanya. Xerrameques, pretensions, postures, aires de savi, totes les que vulgheu. Hi ha cada tècnic que esgarrafa. Però estudis seriosos, cap.

Després no es pot fer cada any un Congrés internacional. No hi ha pasta per dir cada dotze mesos, coses noves.

El balanç de fi d'any

L'agricultor no està gens acostumat a comptar. Sembla, treballa, cull i ven sense calcular si les seves suors són compensades. Això fa que, sovint, els seus conreus siguin passius i que treballant i treballant tota la vida, arribi a vell ple de deutes i de penes. Com més s'escarrassa més hi perd.

Això ens recorda un industrial que coneguèrem fa temps, pel qual el mèrit consistia solament en vendre molt. Fabricava mitges de seda i per assolir el seu ideal d'augmentar les vendes, reduïa els preus d'una manera insensata. Tant va rebaixar, que hi perdia. Les vendes, ja ho crec, cresqueren extraordinàriament, i amb elles, la pèrdua. Com més parells de mitges venia, més s'empobria. A fi d'any, en fer el balanç, les coses apareguren clares.

El pagès també ha de passar balanç, ha de fer comptes. Si un conreu no dóna, deixar-lo, substituir-lo per un altre que sigui remunerador.

Hom no ha de treballar pels altres.

Una previsió pessimista

No la fem pas amb gust. Profetitzar és perillós, i profetitzar mals, és, almenys, dolorós.

Aquest hivern admirable—podriem dir: Catalunya, país d'hivern—no serà potser massa bo per l'agricultura. Any de neu, any de bé de Déu, diu l'adagi; i fins ara de neu només sabem que n'ha caigut a la Terralta.

Ja se la mereixen els pobres pagesos de la Terralta aquesta neu que els prepara bones collites, després d'unes anyades terriblement desastroses.

Però, i els ametllers? Imprudents, els ametllers, segons digué un poeta, floriran aviat, gloriosos d'aquet sol estupend que brilla per tot Catalunya. Aviat veurem, si no s'han vist ja—com fa un parell d'anys pel desembre,—les flors d'ametller il·luminar els nostres camps.

Però vindrà el febrer, però vindrà el març i l'ametller pagarà, perdent la collita, la seva pressa imprudent.

Oh, si poguéssim trobar una classe d'ametller amb més seny, que no es deixés enganyar per les diades boniques del desembre i del gener i esperés a florir un cop passades les glaçades tardanes del març!

Els tractaments d'hivern

S'acosta el moment de fer els tractaments d'hivern per combatre preventivament les malalties dels fruiters.

Cal que ho recordem: val més prevenir que curar. Val més atacar el mal abans que hagi pres peu, que no pas esperar a fer-ho quan ja s'ha desenrotllat.

En el número 22 de l'any passat, corresponent al 20 de novembre, vàrem donar fórmules per les diverses malalties. Si hom, però, no vol recórrer a les fórmules indicades per considerar-les complicades — i no ho són — cal almenys que no obliidi treure les escorces — sota les quals hivernen els paràsits — i fer després una pintada forta amb lletada de calç espessa o amb sulfat de coure concentrat i calç. Encara que no tan eficaç aquest tractament, destrueix els gèrmens de molts paràsits i evita, per tant, danys que, més tard, poden ésser greus.

El suc bordanès és indicadíssim, però cal preparar-lo bé. La fórmula següent és la millor:

Sulfat de coure		3 quilos
Calç apagada, en pols		4-5 quilos
Caseïna...		50 grams

Es dissol el sulfat en 80 litres d'aigua; en un altre recipient es barreja la caseïna amb calç i s'afegeix aigua a poc a poc per formar una pasta espessa; després es va tirant aigua fins a fer 20 litres. La lletada de calç així obtinguda es tira en la solució de sulfat a poc a poc i remenant.

La casseïna fa més adherent la mixtura. La calç cal que sigui pura i de fabricació recent.

Però deixem estar la descripció de fórmules. L'important és fer alguna cosa, encara que només sigui treure les escorces.

La guerra duanera amb Bèlgica

El dia 10 de desembre es denuncià el *modus vivendi* entre Bèlgica i Espanya. La denúncia la féu el Govern espanyol.

El Govern belga ha respòst publicant al «Journal Officiel» la denúncia del tractat de bones relacions comercials. I com a conseqüència immediata començarà la guerra duanera, això és, que en lloc de tarifes mínimes hom aplicarà les tarifes màximes.

La Premsa belga, naturalment, dona a Espanya tota la responsabilitat de les conseqüències que pugui reportar la guerra de tarifes.

Es clar que hom pot dir que els judicis de la premsa d'aquell país seran interessats, però no hi ha pas cap dubte que en aquesta ocasió la premsa belga no és estada pas gens chauvinista; purament s'ha limitat a insinuar una cosa: que Espanya (llegeixi's Llevant) hi pot perdre molt més que Bèlgica, i ho constata purament amb les estadístiques d'exportacions i importacions.

Cal anar molt amb compte amb els tractats de comerç i amb la legislació industrial, que els errors, un cop comesos, no són gens fàcils de reparar.

Per a que hom vegi ço que la perspectiva d'una lluita duanera amb

CASA METZGER, S. A.

Casa central:
Passeig de Gràcia, 76



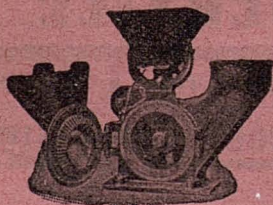
Telèfon: A 1944
Apartat 225

BARCELONA

Sucursals: MADRID — SEVILLA — VALÈNCIA — BILBAO

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

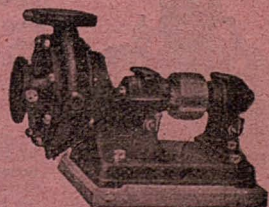
Grans existències en material de
CIRURGIA I VETERINÀRIA



MOTORS

per a olis
i benzina,
de la casa

**GEBR.
KÖRTING**



Molins IDEAL

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

**I SEMPRE
EXISTÈN-
CIES!**

BOMBES

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

HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:
Viladomat, 158 i 160

MADRID:
Núñez de Balboa, 6

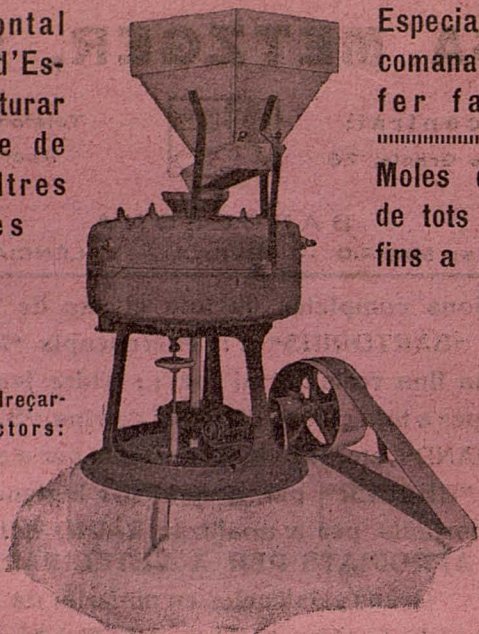
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu **AGRICULTURA**

Molí horitzontal
amb moles d'Es-
meril per a triturar
tota classe de
grans i altres
matèries

§

Per a informes, adreçar-
se als constructors:

**Manuel
Blasi, S.A.**



Especialment re-
comanable per a
fer farinades

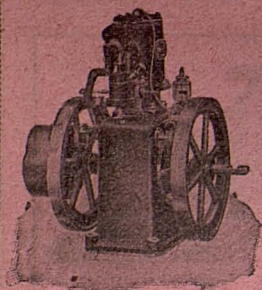
Moles d'Esmeril
de tots diàmetres
fins a 1400 m/m

§

Passeig de
St. Joan, 13

Barcelona

Telèf. 147 S. P.
Apartat de
Correus 679



MOTORS

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

“SERVICE”

Des de 1 fins a 20 HP.

GRUPS ELECTRÒGENS

Instal·lacions compler-
tes per a regors i ele-
vacions d'aigua

PER A LLUM
I FORÇA

MOTORS SEMI-DIESEL

“CLIMAX”

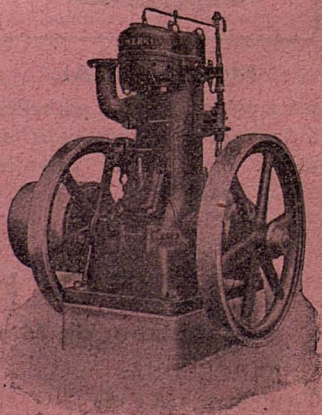
PER A OLIS PESATS

Tipus industrials,
agrícoles, elèctrics i
marins.

Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.
Consum de combustible: 250 grams per HP hora.

Josep Comas i C.^a

Bailèn, 19 ~ BARCELONA



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

Bèlgica il·lusiona als més directament interessats, reproduïm íntegrament una conferència telefònica de dies passats.

Madrid, 23.—Una comissió composta per totes les delegacions de la Unió Nacional de l'exportació agrícola de les províncies llevantines, més en relació amb l'exportació tarongera i vinícola, ha visitat el president del Directori Militar per tal d'exposar-li els grans perjudicis que al comerç espanyol està produint la guerra de tarifes amb Bèlgica, al qual país s'exportaven un milió de caixes de taronja, per valor de 20 milions de pessetes i 130,000 hectolitres de vi.

Han sol·licitat que es repregui immediatament el règim de favor ofert per Bèlgica i la signatura d'un acord redactat amb la dita nació abans dels 31 de desembre, data fins a la qual el govern belga està autoritzat a signar sense recórrer al Parlament.

A més a més es sol·licita un lloc en la secció de Tractats del Consell d'Economia, per tal que en el dit organisme tinguin la deguda ponderació els interessos agrícoles d'exportació i no estiguin supeditats als industrials, que avui dominen en aquest Cos consultiu.

INFORMACIONS COMERCIALS

Vins

No penso pas que sigui gota consolador el mal de molts, però és tant mateix massa cert que el disgust es mostra arreu amb una unanimitat desconsoladora, perquè el mercat vinic, totalment caigut, ni tan sols mostra la més lleugera senyal de reaccionar.

Finim l'any amb plena paralització i sense preus, tal com si els nostres productes no constessin ja com matèria valuable. Diria el més llec que res representa la producció vinica, tan menyspreada està llur riquesa. En les crisis generals, són a parlar de les campanyes que calen i de les solucions necessàries: en la crisi del vi restem o incompresos o totalment descuidats, cosa que no arribem a comprendre.

El flagell és general, en les regions vinícoles d'Espanya i fins traspasa a altres nacions que, menys turmentades, reclamen amb major valentia la reacció precisa.

Llegiem, per exemple, en *La Dépêche* del 28, un estudi de la crisi de la viticultura francesa, i trobarem que el grup, vitícola senatorial, íntegrat per 150 membres representants, és a moure's per a una revisió d'impostos, de drets de duanes, de transports, de protecció interior, d'intensificació exportadora, de puresa de productes en venda... i, en realitat, trobem concomitància en els afany, però som a reconèixer que si aquí estem pitjor, no tenim una agrupació representativa de regular força, per bé que tinguem ben estudiats els problemes amb llurs orígens i remeis, però com l'exposició és devallada dels productors i nuclis sindicals vinics, no oprim solc en l'opinió econòmica dels governants que semblen entregats a les resolucions mecàniques i pacientíssimes del temps, gran arranador. Sembla com si no contés la qüestió

de la vida viti-vinícola, o, que, almenys, l'haguessin confiat a l'automàtic solucionador.

Som en hores pèssimes, d'una negror espaordidora; ho diem sense altre pessimisme que el que els fets comporten. ¿Reeixirem, o arribarà el remei quant ja sigui temps de fer-nos-hi un nus a la cua?... Que sembla que a això tirem.

PERE J. LLORT

Olis

Les festes Nadalenques, han fet que en la quinzena passada s'accentués més la calma, ço que ha fet que el tenedor que ha volgut vendre el seu oli l'ha tingut que cedir a preus més baixos dels deuen considerar-se com a cotitzats pel mercat.

Per plaça hi ha moltes corrents de baixa, i aquesta fa solament de fantasma, puix dels punts de producció ve una corrent de resistència que fa preveure que els preus actuals es sostidran si no es milloren.

Es parla de si treuran o no els drets d'exportació; si els treuen potser milloraran una mica, molt poc, els preus; si continuen igual anirem continuant com estem, amb una corrent de baixa que com dic abans, no serà molt notable, a menys que vingués un descoratjament dels que tenen oli per vendre, cosa que podem tenir per descomptada, perquè no hi ha grans existències d'oli en el país, i a Andalusia la resistència continuarà fins que apretin els calors, que encara són llunyanes.

I com els drets veritablement no s'han decidit a treure'ls, resulta que ens quedem tal com estàvem i si a l'estranger no ve una alça, és segur que nosaltres tindrem de baixar els preus.

D'operacions se n'han fet tan poques que no ens decidim apuntar-les i esperem fer-ho en la pròxima informació, en la creença que aquelles seran de més bona guia, que els que avui podríem donar.

La calma també es nota en els altres olis; els de llavors van sempre més cap avall i no cal dir res dels de sulfur, que també estan iguals; els de baixa acidesa (deu graus) no són pagats a més de 175 pessetes vagó origen, mentre els seus tenedors en pretenen deu o quinze pessetes més.

Cereals

Segueix quelcom més animat el mercat de blats, per més que els fabricants de farines es resisteixin a pagar els preus elevats que demanen els productors, que són sens dubte, deguts a creure que encara han de pujar molt més els preus, i lo molt que es ve parlant de insuficiències d'estoc per arribar a la nova collita.

S'han efectuat operacions amb blats extremenys, pagant-se de 47'50 a 48 pessetes els 100 quilos, i amb navarresos i aragonesos, fins a 48'50.

El mercat dels ordis està força paralitzat, i acusa, inclusiu, alguna baixa en els preus, especialment en els de procedència llewantina, alacantins i murcians. Vénen pagant-se els corrents, a 46 pessetes els

100 quilos, amb envàs. Els superiors de la Segarra, continuen, però, venent-se amb algunes dificultats a 44, origen.

El moresc està quelcom més ferm. Han reaccionat novament els preus d'origen, i avui val el disponible 42'50 i 43 pessetes sobre carro i moll de Barcelona, i es venen a 39 caf. els embarcs de gener.

LLUÍS MARSAL

Fruits secs

L'avellana torna altra volta a pujar, i per la poca que en queda, sembla que es sostindran els preus, car tots els indicis són de que encara pujarà més.

Le ametlles també com les avellanes sembla continuaran la puja.

Continua embarcant-se, encara que no com en els mesos passats, car aquest mes s'han embarcat uns centenars menys de sacs.

Els pinyons igual; de Catalans hi ha molt poques ofertes i els Castellans continuen sostenint-se als mateixos preus.

Actualment es cotitzen el següents preus, sobre vagó estació de Barcelona. Ametlla en gra: Llangueta propietari, a 577 pessetes; Esperança primera, a 575; ídem segona, a 557; Comuna, a 540; marcona, a 600; planeta, a 585; Mallorca escollida, a 620; ídem propietari, a 590; totes el sac de 100 quilos.

Mollar en closca, a 100 pessetes els 50 quilos.

Avellana en gra: primera, a 515; ídem segona, a 490, els 100 quilos.

Avellana en closca: negreta extra, a 137 pessetes els 58 quilos.

Garbellada, a 130; Propietari, a 128.

Pinyons pelats Castellans, a 370 pessetes els 100 quilos.

ESTEVE HOMS

NOTICIARI

S'ha celebrat amb gran pompa el Congrés internacional d'olivicultura a Sevilla. Discursos, conferències, excursions, banquets; levites, fracs, smockings, jaqués; festes andaluses, etc. La clausura ha tingut lloc a Madrid amb discursos del govern i del príncep d'Astúries.

— *L'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès* donarà del 26 de gener al 24 de febrer, un curs pràctic d'anàlisi de vins per persones dedicades a la producció o al negoci de vins. El número de places és limitat.

— *El conreu del tabac.* Les gestions d'alguns agricultors catalans que tenen sol·licitada l'autorització per a assajar el cultiu del tabac, sembla que van per bon camí.

El senyor Obiols comissionat a Madrid per aquest afer, ha retornat amb la millor impressió de la disposició d'ànim de l'alt personal del registre, comissió central i comissió d'assaigs.

— *El preu de l'oliva* a la comarca arbequina és enguany força elevat, pagant-la a 32'50 pessetes quartera. Hom lamenta amb just motiu la seva escassetesa.

— *Els exportadors dels vins.* Sota la presidència del marquès de Hoyos s'han reunit a Madrid representacions de les Associacions i Sindicats de criadors i exportadors de vins de Màlaga, Jerez, Tarragona, Reus i altres regions vinícoles, acordant la constitució de la Federació Nacional de criadors,, exportadors i magatzemistes de vins d'Espanya.

El nou organisme tindrà per objecte el foment i la defensa dels interessos i aspiracions de la producció i el comerç de vins.

Bibliografia

INSTRUCCIONES PRÁCTICAS PARA EL EMPLEO DEL GAS SULFUROSO EN LA VINIFICACIÓN, per *J. Campllonch Romeu*. Barcelona, 1924. Un fulletó de 38 pàg. amb gravats. Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès.

Moltes vegades en aquestes planes hem lloat l'activitat de l'Estació Enològica de Vilafranca del Penedès. Ara, a propòsit d'aquest fulletó, hem de repetir l'elogi i ho fem amb satisfacció, car és ben rar que hom trobi qualche cosa per lloar en la tasca de les institucions oficials que acostumen a viure sense pena ni glòria.

El senyor Campllonch ha escrit un llibret del qual moltes vegades hem notat la mancança i la necessitat.

Parla en ell, el Sr. Campllonch, del perquè s'usa el sulfurós, dels avantatges de la sulfatació, de la naturalesa del gas sulfurós, de les diferents maneres d'aplicar-lo (combustió de sofre, metabisulfits, sulfurós líquid, etc.) de les aplicacions enològiques (defecació, refrigeració, etcètera) i del dosatge. Tot clarament i senzillament exposat.

LOS ACCIDENTES DEL TRABAJO EN AGRICULTURA, por *J. Jordana de Pozas*. Catecismos del agricultor y del ganadero. Calpe. Madrid. 0'50 ptas.

Exposa l'autor les doctrines sobre la responsabilitat dels accidents, estudiant els fonaments en el Codi Civil i en les lleis especials, fixant les obligacions dels patrons i determinant les indemnitzacions degudes. Estudia també el segur d'aquests accidents i els projectes de reforma.

El Sr. Jordana de Pozas, prou conegut pels agricultors, ha escrit un molt interessant llibret.

ARRENDAMIENTOS DE PREDIOS RÚSTICOS, por *De Buen*. Catecismos del agricultor y del ganadero. Calpe, Madrid. 0'50 ptas.

Estudi dels diferents aspectes d'aquest contracte en base a la legislació vigent, fixant les característiques del sub-arrendament, de la cessió de la renovació dels contractes, del deshaucí i establint les obligacions respectives dels arrendadors i arrendataris.

COMO SE PIDEN AGUAS PARA RIEGO, por *R. Lorenzo Pardo*. Catecismos del agricultor y del ganadero. Madrid, Calpe. 0'50 ptas.

La legislació d'aigües és una cosa complicadíssima. Això fa que els agricultors es perdin en el farrec de disposicions i en mig de l'expedienteig. En aquest fulletó, l'autor explica clarament com s'ad-

quireix, com es perd el dret d'aigües i ensenya la manera de procedir per adquirir-lo, començant des de la redacció de la instància i la presentació del projecte, fins a la informació pública, l'informe del Servei Agronòmic i la resolució final, seguint el llarg i complicat camí que marca la llei.

APARCERÍA AGRÍCOLA Y PECUARIA, por A. Casso. Catecismos del agricultor y del ganadero. Madrid, Calpe. 0'50 ptas.

Estudi del concepte, naturalesa i contingut del contracte, assenyalant la manera de constituir-lo i els drets i deures de les parts.

D'una manera concreta són exposats els avantatges i inconvenients d'aquest sistema i alguns exemples pràctics per la parceria agrícola i per la ramadera.

BODEGAS COOPERATIVAS, por A. Cañizo. Catecismos del agricultor y del ganadero. Calpe, Madrid. 0'50 ptas.

Interessant tema i cada dia de major pervindre.

L'autor indica els avantatges de la cooperació pels viticultors, destacant primer els enològics (locals i material modern, direcció tècnica competent, etc.) i després els econòmics i els socials.

La segona part del fulletó és dedicada a l'organització i funcionament de les cooperatives enològiques.

CONSULTORI

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

Recordem als lectors que contestem per torn rigorós a les consultes que rebem. Això fa que de vegades s'hagin d'esperar.

J. G., MASQUEFA. — Moltes mercès per la indicació. Hem tramès els números a l'adreça indicada.

B. y S., CIUTAT. — Suposem que l'anís verd deu ésser la *Pimpinella anisum*. Les notes de conreu que podem indicar-li són les següents:

Terres soltes i calices. Es sembra a la primavera passat el període de les glaçades tardanes; però en les comarques d'hivern benigne és preferible fer la sembra a la tardor perquè s'obté major producte.

Generalment se sembra a eixam, encara que és preferible de fer-ho en línies.

Se li donen dues entrecavades. Una al poc temps d'haver nascut la planta i l'altra al florir.

Pels adobs, seguir les normes que s'indiquen per les plantes d'horta. Es tracta d'una planta tan poc coneguda que no sabem, ni hem trobat tampoc, res més sobre el seu conreu.

La Hortícola Reusense
Vidua de P. Marsal - Telèfon 63

Arbres - Plantas
Exportació
R E U S

FUNDACIÓ BERNAT METGE



Heu's aquí l'empresa literària més sòlida i trascendent del nostre Ressorgiment cultural. Arreu de Catalunya i entre les seleccions espirituals estrangeres ha estat rebuda amb entusiasme

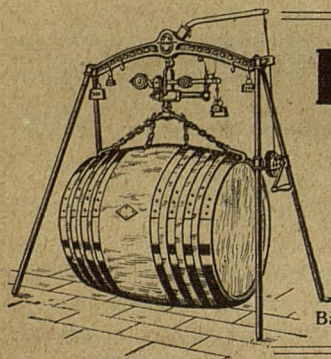
Subscriuï's a:
Editorial Catalana, S. A.
Rambla Sant Josep, 16, pral.
Tel, 184 A. : BARCELONA

LLAVORS PER
A FARRATGES
DE PURESA I
GERMINACIÓ
GARANTITZADA

No compreu sense demanar
preus a aquesta casa

XANCO I CALVIS

Bailèn, 2, entl.
BARCELONA



Báscules ARISÓ

Sans, 12 - BARCELONA

Les utilitzen en quasi tots els Sindicats, magatzems d'olis i vins, i indústries, per llur duració, seguretat i exactitud.

**CAIXES D'ACER PER A VALORS
AMB CLAU I SENSE**

**Nou sistema patentat d'un sol bloc massís
INFRACATURABLES, contra FOC i SOPLET**

Bàscula Grua portàtil model 207 — Demani dibuixos i preus

USINES SCHLÆSING FRÈRES & C.^o - MARSELLA

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

Tractament dels vins,
ensofrat del most, etc.

**Suprimeix amb gran
avantatge les mexas
ensofrades**

Per a informes i fu-
llets dirigir-se a

J. DORGE BRAY, Via Laietana, 12-BARCELONA

IMPORTADOR EXCLUSIU I DEPOSITARI GENERAL PER A ESPANYA

SOFRE GLORIA SCHLOESING

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

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Báscula IDEAL

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

R. ROCH H.

FÀBRICA DE
BÀSCULES I
CAIXES PER
A CABALS

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

VITTORIO SERRA

Carrer Viladomat, 126 - Telèfon 937 H.

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

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

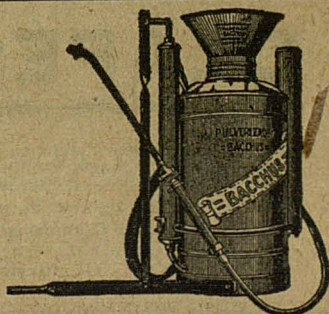
Societat Eléctrica i Electroquímica de "Caffaro" :: Seu a Milà (Itàlia)

SULFATADORA BACCHUS a 70 pfs. una

ENSOFRADORES de motxila
MÀNEGUES per a arbres, etc.
DEMANEU PREU I CATALEG

CONSTRUCTOR C. CIVIL

Alfonso XII, 66 - Telèfon 2217 G - BARCELONA
Descompte a Cambres i Sindicats Agrícoles



En dirigir-vos a les cases anunc'adores, citeu AGRICULTURA

Tractors Agricoles "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

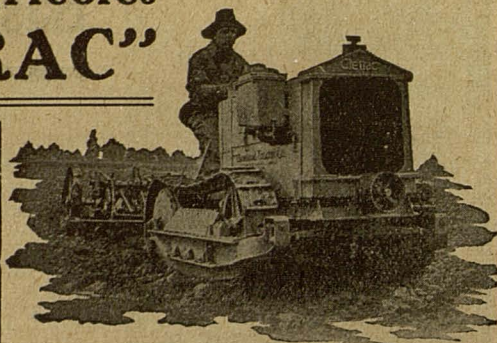
"CLETRAC"

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

Demaneu catàlegs i proves al representant general a Espanya:

Automóvil Salón

Trafalgar, 52

BARCELONA

J. ROIG CHOVAR

Muntaner, 53-Tel. 2390-A
BARCELONA



BOMBES

TUBERIES - MOTORS

CLAPÉS Y JULIÁ

abans JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'Amoniac i Nítrat de sosa.

Arseniat de sosa i Cianuro sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17
BARCELONA
Apartat 226

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

OLIVERES ARBEQUINES



L'olivera ARBEQUINA, que de temps immemorial proporciona pletòriques collites en la renombrada comarca oleícola d'Urgell, va assolint ses excepcionals aptituds en altres regions, fins el punt de que reemplaça amb feliç èxit a altres varietats locals de assenyalat apreci, i poc a poc es veuen ampliades àrees immenses de cultiu, fins dominar en les comarques que l'han assajat.

Realça l'estimació d'aquest arbre la seva gran resistència a les secades, com ho demostra el que en molts secans amb precipitacions inferiors a 300 mil·límetres per any, prospera i fructifica l'Arbequina.

És notable aquesta olivera per sa ràpida tendència a fructificar,

essent mol comú, per poc que la terra es presti i les cures de cultiu l'estimulin, a cobrir-se de fruits als pocs anys d'ésser plantada, lo que no ocorre amb les demés varietats que, generalment, adoleixen d'ésser tardanes en quant a donar fruits.

Recomani's especialment aquesta olivera:

- 1.^{er} Per donar-se en la majoria dels terrenys, per pobres que siguin.
- 2.ⁿ Per la seva notabilíssima resistència als freds i gebrades.
- 3.^{er} Per començar a rendir als tres anys.
- 4.^{rt} Per la facilitat de recol·lecció.
- 5.^{nt} Per no causar en ella els estralls que en altres varietats, les malures i pestes que es ceben amb aquesta classe d'arbres.

PREUS:

Plançons de 1 any: Alçada, de 0,40 a 0,70 metres. 100 plançons 80 ptes.

>	>	2	>	>	0,80	>	1,20	>	100	>	110	>
>	>	3	>	>	1,20	>	1,50	>	100	>	130	>
>	>	4	>	>	1,5	>	2	>	100	>	170	>

Embalatge en bones caixes amb molsa. a 10 pessetes els 100 plançons.

EL CULTIVADOR MODERNO

TRAFALGAR, 76, (junt Arc del Triomf) - Apartat 625 - Teléfon 1966 S. P. - BARCELONA
Demani's catàlegs d'arbres fruiters, forestals i llavors

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

LISOL

Insecticida indispensable a
l'Agricultura
Ramaderia
i Higiene

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

De venda en principals Drogueries
i en la fàbrica de

Vallès Germans

Massini, 79 - Sans-Barcelona

Vins SABATÉ

F. GARCÍA RUANO
Laurià, 100 - Telèfon 1614 G.
BARCELONA



Ceps resistents
Grans produccions
Berlandieris

“Centro Viticola del Panadés”

VILAFRANCA DEL PENADÉS
(Barcelona)

JAUME SABATÉ

Telèfon 1

DEMANIN-SE CATÀLEGS

Compañía Anónima de Productos Químicos

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

Acids Sulfúric, muriàtic
níttric i fluorhídric. - Amoni-
ac puríssims i comercials.
Alums, Bisulfats de sosa
Sulfat d'Alúmina, de sosa
de zenc. Mini de plom, Litar-
giri, Sulfur de ferro, etc.

MONCADA, 23
Barcelona

**Bàscules
caixes per a
cabals
Pibernat**

Parlament, 9

Barcelona

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA

BOMBES CENTRÍFUGUES

GRUPS TRANSPORTABLES
especialment indicats per a recs

SISTEMA

HARDOLL

mogudes per
corretja o di-
rectament,
acoblades a
motor elèc-
tric o motor
de benzina

BOMBES
D'ENCEBAT AUTOMÀTIC

Les bombes **HARDOLL** NO
PORTEN premsa-estopes i
van amb coixinets de boles



Demaneu catàlegs i preus a

FILL D'EMILI BRUGUERA

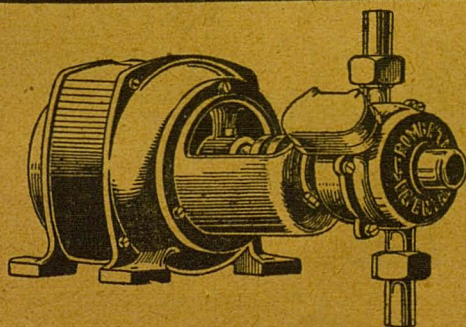
Riereta, 28
Barcelona

AGRO IBÈRICA, S. A.

BARCELONA
SOFRES de
totes classes
per a l'Agrí-
cultura i
Indústria

Nou de San Francesc, 34, pral.
Telèfon A. 2514

Fàbrica i mol-
lins a Vilafran-
ca del Penedès



La BOMBA que
reuneix les ca-
racterístiques
més avantatjoses

ÉS LA
TANK

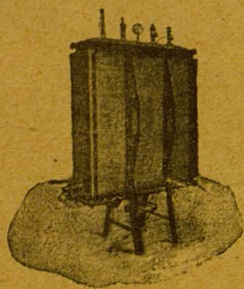
La ÚNICA que no té estopada
No necessita engrassament

Constructor exclusiu:

J. Maristany Casajuana

Oficines i tallers: Prim, 86
Telèfon 265 B - BADALONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Si voleu conservar bé els vostres vins lluitau contra les malalties, atureu l'augment de l'acidesa volàtil amb el

PASTORITZADOR DEPATY

model 1924, sobre peus o rodes. Aparell el més perfeccionat. Gran rendiment. Absolutament eficaç. Operant molt fàcilment i ràpidament netejable.

Max Depaty, de París

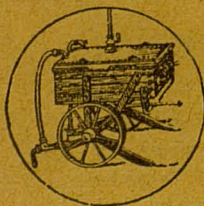
Bàscula portàtil VILA

BEZIERS
(França)

EXACTITUD
PRÁCTICA
ECONÒMICA



Filtres PINEL



Brillantor
perfecta
dels vins

— Molt sòlid —
Preu reduït

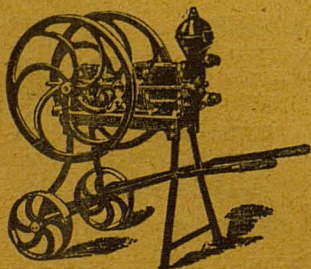
PRODUCTES ENOLÒGICS

DE LA MOLT ACREDITADA CASA

J. LAFFORT & C.^o
de BURDEOS

Anti-ferments, tanins,
Coles de peix, gelatines
Clarificants, Sabes, etc.

Representant: **PERE SANS** - Lleona, 13, entl. - Barcelona



BOMBES TALLERS DE COURERIA

JOAN
ESCAIOLA

de varis sistemes per
al trasbals de vins i
olis · **MOTO-BOM-
BES** per a bodegues
i sindicats agrícoles,
de petita i grans ren-
diments · **AIXETES**
de totes classes per a
tines de ciment y
fusta

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