

# AGRICULTURA

REVISTA AGRICOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

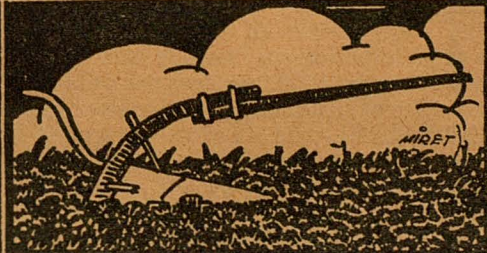
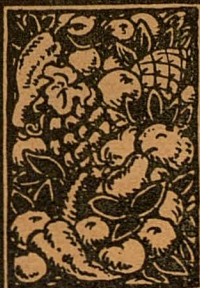
Col·laboradors:

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

Any IX

20 de Abril de 1925

Núm. 8



## AGRICULTORS! ADOBEU AMB POTASSA DE SURIA

DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

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

PER A INFORMES I PREUS A LES AGÈNCIES I A

**MINES DE POTASSA DE SÚRIA, S. A.**  
(DIRECCIÓ COMERCIAL)

Carrer del Consulat, 1 (Gran Via Laietana)

BARCELONA

Per correu a APARTAT N.º 891, BARCELONA



# AGRICULTORS

No deixeu d'emprar en els vostres treballs VITÍCOLES el

## NOSPERAL Hoechst

Substitueix amb avantatge el SULFAT DE COURE

El producte més pràctic, segur i econòmic. Assajat per les Estacions Vitícoles de l'Estat, contra el Mildiu, cochillis eudemis.

**E**L NOSPERAL és una pols grisa; es dissolt més ràpidament que el Sulfat de Coure.

El NOSPERAL preparat amb calç porta en suspensió aquestes substàncies en estat de extensa divisió, conservant-se indefinidament, mentre que el Sulfat perd molt aviat aquesta propietat, car després de la seva 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 a l'1 0/0 el mateix a la primera vegada que en els demés tractaments. Amb Sulfat de Coure és necessari l'ús del 1 1/2 a 2 0/0.

	<i>Sulfat de Coure</i>		<i>NOSPERAL</i>
1.er tractament (1,0 0/0)	18	(1,0 0/0)	18
2.on » (1,5 »)	27	(1,0 »)	18
3.er » (2,0 »)	36	(1,0 »)	18
	<u>81 kg.</u>		<u>54 kg.</u>

El NOSPERAL és més econòmic que el Sulfat de Coure, més pràctic pel seu ús 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  
Articles per a boters :: Aparells per a laboratori

**Passeig de Gràcia, 88 - BARCELONA**

Telefòn 1338 G. - Direcció telegràfica: KEDEVILA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA





## RAJOLS, TEULES, TOTXOS

maons (plens i buits) cairons, etc., ha de fabricar-los a màquina a fi d'obtenir de la terra tot el seu rendiment

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

## Màquines, Forns Assecadors

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

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

Vda. J. F. VILLALTA, S. en C.

BARCELONA

OFICINES:

Nou Sant Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

Telèfon 568

## Publicacions Agrícoles "CALPE"

Medalla d'or en el Concurs Nacional de Ramaderia, 1922

DIRIGIDES PER

L. DE HOYOS SAINZ

BIBL OTECA AGRÍCOLA ESPANYOLA

La primera biblioteca escrita per a Espanya i països americans, dividida en dos grups

**Tratados generales**, volums de 400 pàgines, enquadernats en tela anglesa a 1 pessetes i

**Tratados especiales**, volums de unes 200 pàgines, enquadernats en tela anglesa a 7 pessetes

20 VOLUMS PUBLICATS  
CATECISMES DE L'AGRICULTOR I EL RAMADER

fulletons d'Agricultura popular i pràctiques agrícoles i pecuàries, constant de 32 pàgines, Preu . . . . . 50 cts.

150 DE PUBLICATS

Es remeten catàlegs a qui ho sol·liciti

A. MADRID, «Casa del Libro»  
Avenida Pi i Margall, 7,

La LLIBRERIA CATALONIA (Plaça Catalunya, 17) administradora d'aquesta Revista, serveix les publicacions CALPE

### ACABEN DE PUBLICARSE "TRACTATS GENERALS"

N.º 5.—*El crèdit agrícola, història, bases i organització*, per D. Lluís Redonet i López Dóriga, 350 pàgines.

#### Catecismes de l'Agricultor i el Ramader

- 82.—*Cómo se levanta un plano.*—J. Pascual Dotero,
- 96.—*Flores en tiesto.*—J. Santamaría e I. Amargán.
- 115.—*Cuentas ajustadas.*—Demófilo Pons.
- 116.—*Mediciones y aforos agrícolas.*—Zacarías Zalazar.
- 117.—*Triquina y solitaria.*—Sadí de Buen.
- 121.—*Cómo se busca y hace una fuente.*—L. Pérez Cossio.
- 122.—*Acequias y regueras.*—Pedro M. González Quijano.
- 124.—*Los frutos y su maduración.*—Julio Uruñuela.
- 142.—*Ordeño y conservación de la leche.*—Manuel Medina.
- 144.—*Mieles y ceras: extracción y preparación.*—T. J. Trigo.
- 145-146.—*Comercio de Vinos.*—G. Bernacer.
- 147.—*Cómo se determina el precio de coste.*—R. de Escauriaza.





# ALTHEIN

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

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

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

## Composició promitjana i comparada

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

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

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

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

## Dosis per a barrejar per meitat amb els grans

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

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

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

L'Althein és ensacat a 80 quilos.

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citen AGRICULTURA



# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

**SUMARI:** Un que mig-pensa com nosaltres, per *August Matons*.—Per la iniciació dels hereus del camp, per *Josep Mallart*.—Comptes de comerç i comptes de pagès, per *R. Pané*.—El sol-cuit de l'ave llaner, per *V. Estrem*.—La futura campanya contra la mosca oleària, per *M. Figarot*.—Les vitamines, per *E. Baylà*.—La clarificació del vi, per *Agrícola*.—Informacions comercials: Vins, per *P. J. Llort*.—Olis, per *L. Andreu*.—Cereals, per *Ll. Marsal*.—Fruits secs, per *E. Homs*.—Noticiari.—Bibliografia, per *R. S.*—Consultori, per *R. S.*

## Un que mig-pensa com nosaltres

**E**l senyor Joaquim Aguilera, que és, si no estem enterats malament, secretari de la Cambra Oficial de la Indústria de Barcelona, persona de molta competència en qüestions econòmiques, ha escrit fa pocs dies un article al vell *Brusi* tractant de la crisi de la producció espanyola.

El senyor Aguilera no diu res que no hagi estat ja dit i repetit de mil maneres diferents en diaris i revistes, però per nosaltres eé un valor especial, que sigui ell, persona competent i inspiradora sovint de les campanyes dels industrials, el que faci certes afirmacions i digui certes coses. I té valor perquè confirma el punt de vista dels agricultors, quan, queixant-se de la lleugeresa habitual amb què són estudiats i resolts els problemes agraris del país per part de tots els governs, demanen una protecció que permeti el desenrotllament de l'agricultura, font principal avui i base de la riquesa de la península.

Diu el senyor Aguilera referint-se a les causes de la crisi industrial:

“Existe un evidente desequilibrio entre el consumo y la producción nacional, y como consecuencia lógica, se ha producido la crisis que es de producción y consumo.”

Es un fet que Espanya és un país agrícola, que la major part de la seva població viu directament o indirectament de la terra,



Això vol dir que la massa consumidora espanyola és prevalentment agrícola i que la prosperitat de la indústria depèn de la prosperitat del pagès. Un pagès ric, compra. Un pagès pobre es veu en la terrible necessitat d'estar-se de comprar fins moltes coses que són indispensables per portar una vida regularment decent.

Això mateix diu el senyor Aguilera, encara que es refereixi a tota mena de consumidors:

“Se ha reducido el consumo porque el consumidor español no tiene con qué pagar lo que necesita, y como consecuencia de esta restricción forzada, han disminuído las compras y se han paralizado las industrias y el comercio, incluso el internacional.”

Aquest punt de vista industrial és perfectament exacte. No tan exacte, en canvi, és la política econòmica que segueixen els industrials en general, sacrificant de moltes maneres—per exemple en els tractats de comerç—la producció agrícola.

Perquè cal recordar que la nostra agricultura és principalment d'exportació—vi, oli, taronja, avellana, ametlla, etc.—i que, per tant, la situació econòmica del pagès està en directa relació amb les possibilitats d'exportació. Si s'exporta, l'agricultor ven bé els seus fruits i pot aleshores adquirir productes industrials, els quals tenen com a única sortida el mercat interior i no poden per llurs preus temptar pas els exteriors.

La necessitat de forçar les exportacions la reconeix el mateix senyor Aguilera dient:

“Las causas predominantes que determinan la depauperación de la riqueza nacional son: de una parte la considerable suma de productos que consume nuestro ejército de operaciones en Marruecos y que se adquieren en el extranjero; de otro lado el saldo contrario de la balanza de nuestro comercio exterior, que en estos últimos años llega a la cifra de más de 1.000 millones de pesetas.”

Mil milions que emigren anyalment a l'estranger! La nostra indústria no està pas en condicions, actualment, d'augmentar l'exportació. Cal, doncs, refiar-se exclusivament de l'agricultura, que pot créixer en una proporció imponent el contingent exportable.

Per això, però, cal que el govern protegeixi l'exportació agrària i que el proteccionisme aranzelari demanat pels industrials tingui una mesura. Si limitem d'una manera absoluta la importació de matèries manufacturades, els països que produeixen aquestes matèries no voldran concedir gaires facilitats a la nostra exportació agrària. Cal donar alguns avantatges per obtenir avantatges.

Per això ens extranya que el senyor Aguilera, i amb ell els industrials catalans, per resoldre la situació actual es limitin a de-



manar una protecció aranzelària fèrrea. Una barrera aranzelària impedirà l'entrada de productes industrials estrangers, però els països perjudicats no faran cap concessió a la nostra exportació agrícola. I si el pagès no exporta—ja ho hem dit més amunt—l'industrial no ven.

La indústria, si el que demanen els industrials esdevingués realitat, no hauria de témer la competència estrangera, però es trobaria amb un mercat consumidor empobrit, incapaç d'absorbir la seva producció. I la crisi seria igualment inexorable.

AUGUST MATONS

---

## Per la iniciació del hereus del camp

**E**s una qüestió no massa ben pensada per part dels pares que estan al front d'una explotació agrícola, petita o gran, la que planteja l'encarrilament dels joves que un altre dia hauran de dirigir una masia o una propietat rural de qualsevol mena.

La funció directiva, per senzilla que sigui la casa de pagès que s'hagi de regir, no és pas tan fàcil d'exercir que pugui permetre als nouvinguts una adaptació immediata. Els treballs s'han de provar, la tasca organitzadora s'ha d'haver experimentat; la direcció de la casa de pagès té molts caires sinuosos on cau amb molta freqüència el qui no hi ha anat entrant, de mica en mica, des de l'edat tendra.

Precisament la consuetud catalana de l'hereuatge, que permet assenyalar amb certa anticipació els fills que hauran de governar més tard les cases de pagès i de dirigir les explotacions agrícoles, dóna una gran facilitat per a solucionar degudament el problema de la iniciació dels joves en les activitats del camp, tant en les senzilles com en les complicades. Però això resta, encara avui dia, molt sotmès a certs defectes de caràcter i de manera d'ésser dels pares, qui s'inclinen massa sovint a desconfiar de les capacitats dels fills, fent que tot els passi per les seves mans i mantenint lligades les iniciatives de la joventut.

El noi qui ha d'ésser cap de casa, o tan sols director de sectors de treball dintre de l'explotació agrícola, ha de començar a exercitar-se en funcions directives i en desplegament d'iniciatives tan bon punt en sigui capaç. Des de jovenet se li han d'anar confiant



tasques d'alguna responsabilitat, per tal que s'acostumi a aplicar la seva intel·ligència als problemes pràctics que se li presentin, i que ell, per amor propi, té interès en resoldre satisfactòriament. És aquesta la manera de que es formi un home i de que desenrotlli les seves capacitats.

No veig cap inconvenient, molt al contrari, en que un pare faci a un novell adolescent preguntes com aquesta: "Com faries, fill meu, aital feina? Pensa, jutja, critica, després jo et diré si tens raó, i entre tots dos buscarem la millor manera de posar-nos a l'obra." Una estreta col·laboració del jovenet en la tasca directriu del pare o del regent de la casa és de tots punts de vista recomanable; amb ella, no sol s'obté la formació del xicot i la seva adaptació perfecta en les coses que més tard haurà de tractar com a director, sinó que, al mateix temps, es pot tenir un gran auxiliar qui, amb l'esperit juvenívol i optimista, ha d'ésser una força empenedora que doni vida i estímulo a la casa i a l'explotació del camp.

Ja sé que la majoria de la gent formada somriu quan se'ls parla de la col·laboració i de les aportacions que pot donar-los el jove, sobretot en les coses que volen una mica de cura. "Mentre no hi hagi seny no es pot esperar res de bo", diuen molts amb posat d'important i amb l'orgull d'haver passat a gaudir del "període del seny". Però jo els responc que sé de molts xicots que, per desgràcies de família, o per altres circumstàncies, han hagut de posar-se, de joves, al front d'una casa de pagès, que han demostrat capacitats insospitades en gent de llur edat; que davant dels problemes que se'ls han presentat, i de les dificultats que han hagut de vèncer, han posat seny i han treballat i administrat amb intel·ligència. Demés, jo els dic a aquests homes formats, *plens de seny i d'experiència*, que si ells no s'haguessin posat en contacte amb les coses, si s'haguessin quedat de recó com volen ells que quedin els joves, serien tan poc assenyats i tan inexperimentats com aquests darrers, a qui ells menyspreuen.

Però, si voleu, prescindim de l'ajuda que pot donar el fill jove en el govern i direcció de la casa, en les feines d'intel·ligència i responsabilitat, en les funcions que demanen iniciatives, acurament, atenció. L'interès cabdal del pare ha d'ésser que el noi es faci un home, que es capaci pel dia de demà, que prengui gust en les coses que hauran d'ésser les que li donaran la vida i li absorbiran les activitats. Per això no hi ha més que un camí, que és el de la *iniciació primerenca*, la col·laboració des de jove, la participació en els quefers de la casa, fins i tot en les coses delicades.



El jove vol fer coses grans; si no li en deixeu fer de bones en farà de dolentes; si no pot adreçar pel bon costat el desig que té de provar les seves capacitats, de fer coses que se'n parli, farà calaverades. Busquem-li ocasió de fer coses on pugui mostrar la seva valerositat, la seva força i resistència dintre del marge de les coses útils per a la seva formació humana i per a la seva capacitació agrícola, que no anirà a cercar a fora motius d'expansió, que no desviarà les seves aficions en coses de profit dubtós o en activitats perverses. Donem-li atribucions, ocupem-li l'esperit amb plans de conreus, de plantacions, de collites, de vendes...

Per aconseguir la deguda relació entre pare i fill, entre director i dirigit, per tal d'obtenir la formació humana i agrícola que demanem, s'ha de canviar el tracte de comandament imperatiu pel de la insinuació i l'avís amorós. És molt corrent entre els pares donar ordres a llurs fills com si fossin capitans de cavalleria. Per obedient que sigui un fill i per amor que tingui al seu pare o al seu director, no és pas indiferent a la forma com se li adrecin les comandes. Una veu autoritària, reganyona, fa reaccionar sempre a contracor; els individus tímids s'hi poden sotmetre sens grans exterioritzacions protestatàries; però els qui són una mica despreocupats s'hi revoltent o bé no en fan cap cas. En canvi, unes paraules suaus, insinadores i amistoses se os emporten a fer la voluntat del director sens la més petita protesta, amb completa acceptació de l'esperit.

La direcció dolça, suau, les paraules insinuants no signifiquen pas cap renunciació de l'autoritat; al contrari: el dirigit sent penetrar benèvolament en el seu esperit la força del director, sens violència, i es complau en seguir-la i en identificar-se amb els seus manaments.

Penseu en una joventut qui escolta amb plaença els consells i les direccions del majors, qui s'interessa en les qüestions de la casa, qui gaudeix amb una col·laboració estreta en els quefers importants, qui pensa en l'esdevenidor de les coses que té al seu davant i qui sap lligar al present el seu propi esdevenidor, ple d'aspiracions... Una joventut així, escampada pels nostres pobles i conreus, seria una força poderosa que prometeria prosperitat i grandesa a les nostres cases rurals i a tota la nostra terra.

Josep MALLART

---

*El bon pagès ha d'ésser soci d'un sindicat agrícola.*



## Comptes de comerç, i comptes de pagès

**L**a qüestió tan debatuda del preu del blat i del pa en aqueixos dies m'ha suggerit la idea de fer uns comptes per a determinar el cost de producció del blat i veure si el preu a què es troba actualment és o no és remunerador; i heu's aquí que comptant amb matemàtiques de comerciant, em resulta el "negoci" tant ruïnós, que em venien ganes de vendre'm tot seguit les terres.

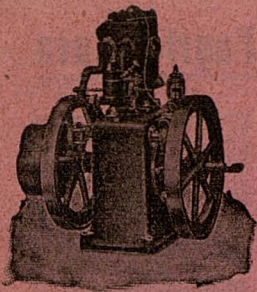
Però m'he recordat que els meus passats i la quasi totalitat dels pagesos d'avui comptaven (els que compten) amb aritmètica de pagès, i heu's aquí que amb aqueix sistema pagès m'han resultat ben altrament els números.

Procuraré demostrar-ho prenent com a base el preu de les terres i el cost dels cultius i adobs a la nostra comarca, purament blataire.

### DESPESES

<i>Capital.</i> Interessos al 5 % sobre el capital de 2,500 pessetes, valor aproximat de la terra necessària per a a sembrar una quartera de 55 quilos de blat (unes 40 àreas) . . . . .	125'00
Altres tantes per ésser collita alterna. . . . .	125'00
<i>Conservació de la finca.</i> Treballs ordinaris i extraordinaris de conservació, reconstrucció de murs, tanques, etc. (dues campanyes) . . . . .	25'00
<i>Contribucions.</i> A l'Estat, per la territorial, els dos anys de rotació . . . . .	10'00
Al Municipi, per utilitats (dos exercicis) . . . . .	8'00
<i>Llaurades.</i> 4 jornals per emprimar, mantornar, tercejar, i sembrar amb parell i peó a 25 pessetes un. . . . .	100'00
<i>Jornals.</i> Per 5 jornals peons; sembrar, aixadar, segar i batre, a 7 pessetes un . . . . .	35'00
Per un jornal d'un animal per batre . . . . .	20'00
<i>Llavor.</i> Import de 55 quilos de blat a 25 ptes. . . . .	25'00
<i>Adobs.</i> 100 quilos superfosfat 18/20 . . . . .	14'50
50 quilos sulfat amònic . . . . .	25'50
35 quilos cloruro de potassa . . . . .	10'00
40 quilos nitrat de sosa (adob de primavera) . . . . .	19'00





## MOTORS SERVICE

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

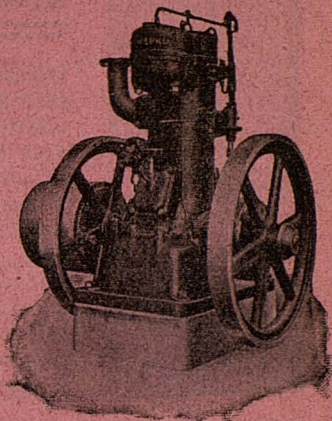
## GRUPS ELECTROGENS PER A LLUM I FORÇA

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

## MOTORS SEMI-DIESEL "CLIMAX"

PER A OLIS PESATS

Tipus industrials, agricòles, 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.<sup>a</sup>**  
Bailén, 19 - BARCELONA

# LISOL

Insecticida indispensable a  
l'Agricultura  
Ramaderia  
i Higiene

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

**Vallès Germans**

Masini, 79 - Sans - Barcelona

## Compañía Anónima de Productos Químicos

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

— Acids Sulfúric, muriàtic, nítric i fluoridric. - Amoniac puríssim i comercial. Alums, Bisulfats de sosa Sulfat d'Alumina, de sosa de zenc. Mini de plom, Litar-giri, Sulfur de ferro, etc. —

MONCADA, 23  
Barcelona

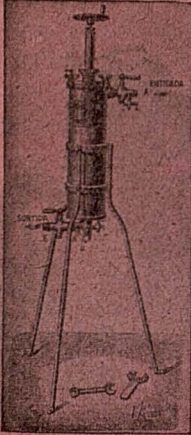
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



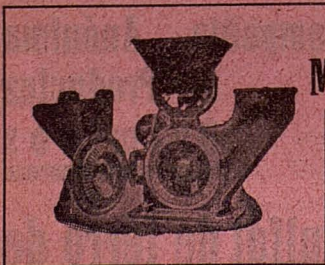
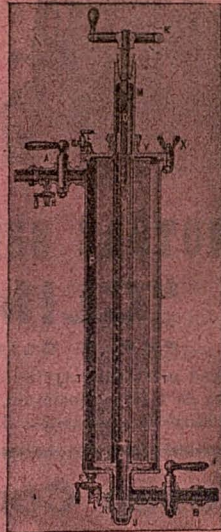
# Maquinària i aparells per a l'agricultura

## PERE PARÉS

Passeig Duana, 15  
BARCELONA



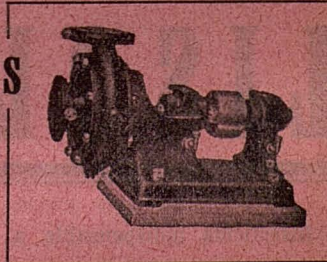
Diversitat de models i tamanyes de **FILTRES «SIMONETON»** per a vins i mares; Filtre «Universal» per a vins licors, alcohol, etc., regulable; funciona amb discos de cotó que es renten i tornen a servir, per tant, no hi ha gasto d'entreteniment, com de paper amianto, etc., etc.



### MOTORS

per a olis  
i benzina,  
de la casa

GERR.  
KÖRTING



### Molins IDEAL

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

**Sempre  
existèn-  
cies!**

### BOMBES

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

## HUGO KATTWINKEL

Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:  
VILADOMAT, 158 i 160

MADRID:  
NÚÑEZ DE BALBOA, 6

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Segur. 5 % sobre el resultat probable de collita, unes tres centes pessetes... ..	15'00
Total despeses... ..	557'00

## INGRESSOS

Calculat el rendiment a un promedi molt bo de 10 per una, collirem 10 quarteres de blat, que al preu de 25 pessetes valen ... ..	250'00
La palla a raó de 2 quintans per quartera de blat collit, ens dóna 20 quintans a 3 ptes. un ... ..	60'00
Total ingressos ... ..	310'00

De la comparació entre les despeses i els ingressos, o sigui entre el "*Debe i Haber*", que portaria un bon comptable de comerç, ens resulta una pèrdua de 247'00 pessetes en cada collita.

Que aqueixes pèrdues són exorbitants, és veritat; i això ha fet que jo repassés els comptes i no he trobat ni crec que trobi ningú una sola partida exagerada, i així i tot crec que la major part de pagesos que em llegeixin els semblarà que no pot ésser; per què? Senzillament perquè aqueixa *major part* compten en pagès o sigui de la faicó següent:

## DESPESES

<i>Capital.</i> A cap pagès se li ha ocorregut mai que el capital que representa el valor de la terra que cultiva hagi de produir interès, i per aqueixa raó, anota per interessos del capital ... ..	000'00
<i>Conservació.</i> Com molts no saben construir murs i tanques, posem-la; i són ... ..	25'00
<i>Contribucions.</i> D'aqueixes que no se'n poden escapar, anatem-les ... ..	18'00
<i>Llaurades.</i> Els jornals de llaurar, treballant des de que apunta el dia fins a la claror de lluna (que és quan canta més a gust el llaurador), ja s'ho guanya ell; i per tal anota solament la seva manutenció i la del parell; total unes... ..	40'00
<i>Jornals.</i> Aqueixos 5 jornals de peó, que la major part tenen de pagar, notem-los; són... ..	35'00



<i>Llabor.</i> La llavor (si és que no considera que ja és de casa) anotem-la; i val igual que en els comptes anteriors... ..	25'00
<i>Adobs.</i> Aqueixos, sí; no empleant fems de collita pròpia, els ha de pagar, i, per tal, anotem-los; valen... ..	69'00
<i>Segur.</i> Aqueix el tenen encarregat al Sant de la seva devo- ció i paguen les primes amb parenostres; i per tant, de pessetes... ..	00'00
	212'00
Total despeses... ..	212'00

### INGRESOS

Els mateixos que en els comptes anteriors, o siguin ... .. 310'00

Resumint aqueixos comptes, tenim que hem guanyat encara 98'00 pessetes; aquelles mateixes pessetes que el pagès arrecona a la caixa per a renovar el parell, socórrer una malaltia, etc., sense pensar ni tant sols amb comoditats, esbarjos, luxes i demés, que entren com a mínim en la vida de tots els estaments socials (exceptuat el pagès).

*Conclusió seriosa.* Les precedents apuntacions demostren clarament el desnivell enorme que existeix entre el comerciant, l'industrial i l'agricultor.

Ben manifesta l'injustícia, cal unir l'esforç de tots els pagesos per establir la uniformitat del sistema de treball i de negoci, ben segurs que si no ho fem així ens caldrà comptar eternament amb els *comptes de pagès*, que ja hem vist com són de ruïnosa.

R. CANÉ

*Del Sindicat Agrícola de Guissona i Comarca*

*Els danys de la secada es poden parcialment evitar fent bones treballades fondes a la tardor, per recollir les aigües de pluja i impedit que més tard aquesta humitat acumulada es perdi. Així sobté amb freqüents treballades superficials. Avui existeixen eines que permeten de fer aquesta operació amb economia i rapidesa.*



## El sol-cuit de l'avellaner

**S**ota aquest epígraf he llegit a AGRICULTURA dos treballs d'un alt interès científic.

Jo, si el senyor Director m'ho permet, diré sobre el mateix quatre vulgaritats, per si tenen quelcom d'interès pràctic.

Degut, d'una part, al bon preu que han obtingut enguany les avellanes i de l'altra a l'estrall immens produït als nostres avellaners, aquest istiu, per la secada, resulta tant d'actualitat tractar aquest punt entre nosaltres, que no me'n puc estar de fer-ho.

Abans cal aclarir un concepte. Entenem per peu d'avellaner, la secció compresa entre la cara de la terra i el brancam de fullatge de la rama. Aquesta secció és la comunment atacada per sol-cuit i de la qual estrictament he d'ocupar-me.

Què cosa és el sol-cuit?

Podridura? Floridura? Quina mena de bolet? Quina mena d'insecte parasitari?

De tot hi ha, i mentre els científics tracten d'aclarir-ho, obligació és dels pràctics divulgar la seva poca experiència per a sumarla a la dels altres i junts posar-hi el granet de sorra.

Entenem per sol-cuit, els pagesos, unes taques que s'inicien als peus dels avellaners i lentament van eixamplant-se i estirant-se fins a matar la rama de l'avellaner.

Què és el que pràcticament pot fer-se per a combatre aquest flagell? Al meu humil entendre, mentre la ciència no ens determini la causa de la malaltia i els remeis per a combatre-la, la nostra actuació ha d'anar orientada en dos procediments: un de directe i un d'indirecte.

*Procediment directe.* Vigilar els peus d'avellaner i amb una destreta lleugera i ben afilada estripar la taca iniciada o part infectada del peu. L'experiència em permet d'afirmar que en molts casos és d'eficàcia positiva.

*Procediment indirecte.* Procurar que els peus d'avellaner puguin disposar de la humitat necessària durant l'istiu perquè així la tendror produïda pel creixent de la fusta amb el corrent de la saba evita quasibé del tot l'aparició de les taques, com ho corrobora l'estrall produït pels istius excessivament eixuts.

Roben humitat al peu d'avellaner els altres peus que s'hi deixen.

Roben humitat al peu d'avellaner els xucladors que s'hi deixen créixer.



Roba humitat al peu de l'avellaner l'altre avellaner que té plantat quasi a prop.

Roba humitat al peu de l'avellaner, l'herba que vegeta a sota i la terra que no es desencrosta.

I sobretot, roba humitat al peu de l'avellaner un istiu tant eixut com el passat i contra el qual poc podem fer.

Molts són els pagesos que troben que no és practicable el procediment directe. A mi també m'ho sembla, sobretot quan no es practica l'indirecte i es consent que siguin tots els elements citats que roben la humitat a l'avellaner els que s'ensenyoreixin de nostres avellaners.

Falset, març de 1925.

V. ESTREM

## La futura campanya contra la mosca oleràia

Sembla que tots els que han concorregut al Congrés Olivícola Internacional que ha tingut lloc el passat mes de desembre a Sevilla, han retornat contents; sembla que els conreus d'oliverars, junt amb les grans indústries oleícoles d'aquella regió, els hagin influenciat de tal manera, que tot ho vegin de color de rosa, i àdhuc bo i tots a l'uníson demanen que sigui declarada obligatòria la lluita contra el dacus. Si sigués romàntic o poeta, diria que el meridionalisme andalús ha saturat als nostres olivicultors d'aquells somnis de les "Mil i una nits"; ço no deu ésser, car l'esperit català no és impressionable i fa un poc estrany que la majoria dels que van anar-hi retornin bo i diria transformats. Anem a veure:

La Cènia ha demostrat que l'olivicultor que defensa els seus arbres per medi dels preparats cúprics i arsenicals, salva la collita. Doncs si ço és sabut i confirmat, a què pretendre declarar obligatòria la lluita contra la mosca oleària? Per ventura els viticultors han demanat semblant mesura governativa contra el mildiu, flagell mil voltes més temut que el dacus? Com tampoc se'ls ha acudit demanar-ho per combatre la cotxilis i l'eudemis.

Per això ens sembla ridícul pretendre legislar uniformement per tot un país, demostrant una completa manca de sentit pràctic.



Les regions agrícoles cal que siguin regides segons la manera en què llurs conreus són desenrotllats, perquè un mateix decret pot ésser beneficiós per als latifundis d'oliverars d'Andalusia, mentre que a tota la regió olivarera de Llevant pot no reportar-li cap millora; els arrossals valencians, que són bo i tots ells veritables minimifundis, difícilment podran aprofitar els avantatges de l'economia i rapidesa de treball dels aparells de gran conreu com en la regió de l'Ebre; la Manxa, que conreua les vinyes extensivament, mai treurà el profit del conreu intensiu català.

Es que hom cerca d'aminorar els danys de la mosca? Res més senzill. Demostreu pràcticament al pagès que el que s'escriu i es predica és de resultats positius i no tingueu dubtes, que la lluita es practicarà uniformement sense necessitat de declarar-la obligatòria i de crear tota una sèrie de lamentables complicacions que molestaran als productors.

Per què en la lluita contra el mildiu i l'oïdium ningú titubeja? Perquè tothom ha comprovat personalment que qui no ensofra ni sulfata, no cull, sense necessitat que l'hagin obligat.

El mateix passa en la lluita contra l'escarbató amb preparats arsenicals. En canvi, amb el cuc del raïm les coses no són tan clares encara.

El dacus és vençut, no hi ha volta de fulla; per tant, tant se val declarar-la lluita obligatòria com no; aquell que es defensarà, collirà, i l'altre perdrà la collita; obligat, no es guanyarà res, perquè els refractaris i tossuts sempre faran la feina malament.

En aquest cas es troben tres tipus. Primer, els propietaris que des de una taula de cafè tot ho arregen; però a ells no els demaneu cap sacrifici, que ho facin tot els parcers o mitgers; segon, els propietaris i cultivadors, que tot ho esperen de l'acció oficial; la qüestió és estalviar unes quantes pessetes; per últim, els pagesos de pocs cabals, que no es decideixen fins que troben una ajuda o es veuen la ruïna damunt.

Els primers tenen mil mitjans de fer-se escàpols, mentre els darrers sols l'ajuda dels sindicats pot salvar-los; però desenganyem-nos que el medi més convincent és el veure que el veí cull i que hom ha perdut la collita.

Ara el que convé és que els Consells i Cambres Agrícoles facilitin ingredients ben purs i barats, i aparells que facin bon treball, car el demés anirà tot sol; un any de prova és suficient per a convèncer els més refractaris; després, la mosca oleària quedarà vençuda.

M. FIGAROT



## Les vitamines

**H**om sent sovint parlar de les vitamines com de substàncies misterioses i de potència extraordinària, contingudes als aliments. És convenient per això de donar al lector una idea d'aquestes substàncies i explicar llur valor i llur significat.

Fins fa pocs anys es creia que el valor i el mecanisme d'acció dels aliments era completament conegut; s'ha vist, però, que ultra els albuminoids, les grasses, els hidrats de carbon i les sals—que eren considerats aleshores els únics elements indispensables—existeixen a certes substàncies alimentoses, sobretot a les fresques, altres elements que tenen una extraordinària importància sobre el desenrotllament i sobre el funcionament de l'organisme. Aquestes substàncies que tenen la facultat d'actuar fins en quantitats extraordinàriament petites són absolutament indispensables tant que llur manca és suficient per determinar greus trastorns i fins la mort.

Aquestes misterioses substàncies foren descobertes per l'anglès Funk, en 1911, i foren anomenades per ell *vitamines*.

Ja en temps remots s'havien observat fets morbosos que es consideraven deguts a la classe d'alimentació. En els llargs viatges per mar, els navegants, privats d'aliments frescos i obligats a nodrir-se amb aliments vells i secs, eren atacats per una extranya malaltia que es manifestava amb un decaïment de les forces, amb inflamacions a les genives i amb hemorràgies: era l'escorbut, la terrible por dels mariners perquè els atacava en gran nombre i causava gran nombre de víctimes.

El portuguès Vasco de Gama, en el seu memorable viatge a les Indies, veié els seus mariners decimats per l'escorbut. De 160 homes només en podé salvar uns 60.

Aquests fets, que es produïen no sols entre els navegants, sinó també a les caravanes mal nodrides, a les ciutats assetjades, etc., es consideraven deguts a la manca de carn i de llegums frescos. I hom havia observat també aquest fet curiós del qual avui és fàcil l'explicació: que l'ús de suc de llimona era suficient per a impedir l'aparició del mal, tant que a la marina anglesa n'era obligatòria la subministració als mariners.

Però la causa precisa i completa d'aquests fenòmens no fou coneguda fins que Funk no descobrí les vitamines, i no se sabé que en certs aliments, i sobretot als frescos d'origen vegetal existeixen



unes substàncies que són indispensables per a la vida de l'home i dels animals.

Que aquestes vitamines són indispensables, que actuen en quantitats extraordinàriament petites i que es troben en certs aliments o millor en certes parts d'ells, es demostra amb una senzilla experiència. Si es nodreixen alguns coloms exclusivament amb arròs, al cap de poc temps presenten trastorns que es van agreujant ràpidament fins que moren al cap d'uns trenta dies com a màxim. Però si a aquest arròs, que ha d'ésser l'arròs blanc, sense clofolla, com el que nosaltres mengem, s'afegeix un xic d'arròs no desclofolat, els coloms sobreviuen i es mantenen en perfecta salut. Això vol dir que la pell de l'arròs conté unes substàncies indispensables, que són precisament les vitamines, i que aquestes substàncies, en petitíssimes quantitats, són suficients per les necessitats de l'organisme.

Aquesta experiència pot demostrar coses útils, això és, que les substàncies massa refinades, com l'arròs massa perlat, la farina massa blanca, etc., tenen sovint menor valor alimentós, car són privades de components de la major importància.

El regne vegetal és la més rica font de vitamines. Això, però, no vol dir que els aliments d'origen animal no en continguin també: n'hi han, per exemple, a la carn, als ous, a la llet, a certes grasses, etc. Però els animals són incapaços de produir-les i cal que les prenguin dels vegetals.

No existeix una sola classe de vitamines. Hi han tres tipus de caràcters diferents i que han estat denominades vitamina A, vitamina B i vitamina C.

La *vitamina B* és la més netament definida (fou la primera que Funk descobrí); és absolutament indispensable; és la més abundant a la naturalesa i és pot dir que existeix a tots els vegetals, encara que sigui més abundant en les lleguminoses i en els cereals. En l'arròs es troba sols en la cutícula exterior; es troba en els vegetals frescos i secs perquè resisteix al secament i a l'ebullició. És escassa en les peres i pomes i manca completament en les bananes (plàtans). Es troba també en la carn, en la llet i en els ous.

La *vitamina A* es troba en les substàncies grasses, en la llet, mantega, rovell d'ou, les grasses animals i en les herbes, que és d'on els animals la treuen. És curiós, en canvi, que manca en els olis vegetals. És molt abundant en l'oli de fetge de bacallà, el qual, com és sabut, posseeix propietats anti-raquíiques que deu exclusivament a la presència d'aquesta vitamina.

La *vitamina C* és continguda també en els vegetals frescos, hor-



talisses, fruites. Manca en canvi en les lleguminoses i en els cereals. Es molt abundant en el suc de llimona i de taronja i es troba també en la llet, ous, carn (també en la congelada) i en el vi. No resisteix però al secament ni a la calor, especialment al coïment perllongat. Si, però, es troba en ambient àcid, resisteix perfectament la calor.

Com es pot veure, aquestes precioses vitamines són molt abundants, de manera que l'home i els animals les poden trobar amb facilitat. En general, però, els aliments no en contenen totes tres les qualitats; fan excepció el rovell d'ou, la llet, la col, la carn fresca, que les contenen totes tres.

Es curiós el fet recentment observat que el contingut vitamínic de la llet varia amb la temporada. Es escassíssim a la primavera, un xic menys escàs a la tardor i molt abundant a l'estiu.

En l'alimentació entra, doncs, un factor nou. Pel que es refereix al bestiar, la cosa no té tanta importància com per l'home, però de totes maneres, caldrà tenir presents els fets que hem esmentat per proporcionar una alimentació que contingui totes tres les vitamines necessàries.

E. BAYLÀ

## La clarificació dels vins

**P**erquè un vi es conservi en bones condicions i sense córrer el risc que es faci malbé, cal que sigui perfectament clar i brillant. Una bona elaboració, una gran netedat i freqüents trasbaldades permeten d'assolir fàcilment aquest resultat.

De vegades, però, malgrat totes les cures, el vi es despulla malament i queda més o menys tèrbol. Un vi així no es pot conservar amb seguretat; cal témer sobretot les primeres calors de la primavera que poden determinar fermentacions perjudicials o permetre l'aparició de malalties.

Es, doncs, del major interès assegurar-se de l'estat de claredat del vi. Si se'l veu tèrbol, encara que només sigui d'una manera lleu, és molt útil de fer una clarificació. El mateix s'ha de fer quan s'ha de vendre el vi abans que hagi acabat el seu procés de despullament.

La clarificació consisteix a afegir al vi una substància que pre-



cipitant al fons de la bóta o cup o el que sigui, arrossegui amb ella els cossos en suspensió en el líquid als quals és degut l'enterboliment.

Les matèries emprades són molt diverses, però poden reunir-se en dos grans grups: els clarificants orgànics d'alguns dels quals tractarem en aquest article, i els minerals (caoli, terra de Lebrija, etc.).

Els clarificants orgànics més interessants són la clara d'ou, la gelatina i la ictiocol·la; però n'hi han d'altres, també usats, com la llet, la caseïna, la sang, etc., dels quals no ens ocuparem, almenys avui, per no excedir-nos de les dimensions normals d'un article.

Quan s'han de clarificar grans quantitats de vi, sol usar-se la gelatina de preferència a la clara d'ou, encara que aquesta doni també bons resultats. Té, però, una acció menys enèrgica que la gelatina i és més cara. Per raó del preu, la clara d'ou sol ésser reservada pels vins fins, sobretot blancs. El mateix passa amb la ictiocol·la.

Algú aconsella d'usar l'ou tot sencer. Això és un error, car el rovell conté productes sofrats que poden descompondre's a contacte del vi i comunicar-li un gust desagradable.

La millor manera d'operar és la següent: Es pren la clara d'ous ben frescos, a raó de dues o tres per hectolitre de vi negre i una o dues per hectolitre de vi blanc. Es baten afegint a poc o poc un xic d'aigua (un quart de litre per dos ous), i quan estan ben muntades es barregen amb un parell o tres de litres de vi, remenant enèrgicament i afegint uns cinc grams de sal per clara. La sal serveix per produir un dipòsit més pesat que es separi millor i més ràpidament del líquid. La solució així preparada es barreja amb el vi a clarificar, el qual s'ha d'haver trasbalçat, abans de la clarificació, en un recipient net i ensofrat. Aquest trasbalç té per objecte separar-lo dels fangs que podrien dificultar la clarificació. Quan el clarificant ha estat introduït en el líquid, cal remenar enèrgicament durant uns 30 minuts perquè l'albúmina de la clara d'ou pugui arribar per tot arreu i combinar-se amb el taní, formant l'anomenat tanat d'albúmina, que és el que, en precipitar, arrossega les substàncies en suspensió.

La gelatina s'usa a la dosi de 8 a 15 grams per hectolitre. També requereix una petita preparació preliminar. Es posa de primer en aigua freda durant unes dotze hores, per rentar-la. Al cap d'aquest temps, es llença l'aigua no absorbida i es dissol en aigua bullenta. La quantitat d'aigua a emprar és de 10 a 15 vegades el seu pes. S'obté així una solució que es barreja amb un quantitat doble de vi



i es tira després de remenar al vi que s'ha de clarificar. Pel demés, s'opera com per la clara d'ou.

La ictiocol·la o cola de peix s'usa principalment pels vins blancs fins. Es un xic cara i requereix una preparació preliminar molt acurada. Un dels sistemes de preparació més recomanable és el següent: Es comença tallant a trossos el més petits possibles la ictiocol·la i es posen en un recipient amb una petita quantitat d'aigua, aproximadament quatre o cinc vegades el seu pes. Es deixen en maceració durant vint-i-quatre hores, renovant l'aigua un parell o tres de vegades; al cap d'aquest temps es tira l'aigua i la ictiocol·la, pastosa i desfeta, es tritura en un morter, dividint totes les fibres i formant una massa compacta. Amb aquest objecte, mentre es fa la trituració, s'afegeix aigua fresca, en petites dosis fins a 20-40 vegades el seu pes.

Quan a còpia de remenar s'ha obtingut una barreja blanca i fluida com la llet, es filtra aquest líquid amb una tela neta i mullada que reté els fragments no dividits, els quals es trituren i s'afegeixen al líquid filtrat.

Aleshores s'afegeix a la massa un xic d'àcid per facilitar la seva dissolució i fer-la més homogènea i més completa. S'usa l'àcid tartàric o cítric en la proporció d'una quinta part dels pes de la ictiocol·la. La substància s'infla ràpidament i en poques hores es transforma en una massa pastosa i transparent.

Per emprar la ictiocol·la així preparada s'uneix amb quatre o cinc vegades el seu volum en vi i s'introdueix la barreja en la resta del líquid a tractar, remenant amb força.

Dos grams d'ictiocol·la de bona qualitat, pesats en sec, són suficients en general per clarificar un hectolitre de vi. En la pràctica, però, s'arriba fins a 4 ó 5 grams.

La clarificació amb els clarificants orgànics es fa de la mateixa manera, tant si es tracta de clara d'ou, com de gelatina o d'ictiocol·la. La substància clarificant, un cop preparada, es barreja al vi i es remena llarga estona. Després el líquid es deixa en complet repòs per 8-15 dies, per donar temps que el precipitat tingui temps de dipositar-se.

Perquè la clarificació doni resultat, cal que el vi no fermenti gens, car l'anhidrid carbònic de la fermentació impediria la clarificació regular i cal igualment que el vi sigui sà.

La clarificació porta una disminució sensible de taní, ço que és un inconvenient per la seva conservació. No obstant, els vins negres en contenen en general una quantitat suficient per resistir



la clarificació. No així els blancs, als quals s'ha d'afegir taní abans de clarificar.

S'usa una solució de taní a l'alcohol, car el taní a l'aigua porta impuretats i el taní a l'èter deixa una olor desagradable.

Segons la riquesa del vi en taní, s'afegeixen de 5 a 15 grams de taní pur per hectolitre.

Les solucions del comerç en contenen del 30 al 80 %.

El taní s'afegeix unes vint-i-quatre hores abans de fer la clarificació.

AGRÍCOLA

---

## COMENTARIS

### La importància de l'avicultura

L'explotació avícola, ja ho hem dit moltes vegades, no té a Catalunya la importància que es mereixeria. D'ençà d'uns quants anys, però, sembla que els agricultors comencen a pendre-la un xic seriosament.

L'exposició d'avicultura, celebrada el maig passat a Montjuïc, serví per donar una idea del que la cria de gallines és a molts països d'Europa i d'Amèrica. El fet que hi concorreguessin expositors dels Estats Units i del Canadà, demostra que l'avicultura ha deixat d'ésser una cosa fútil o insignificant.

La prova, per altra part, la tenim en el valor de la producció avícola. Als Estats Units sol l'any 1923 els ous i l'aviram produïts valgueren 1.047.000.000 dòlars, és a dir, d'uns sis a uns set mil milions de pessetes. Una quantitat fantàstica. Si nosaltres produïssim en la proporció corresponent al número d'habitants, faríem cada any una quantitat de diners suficient per resoldre un munt de problemes del camp.

### L'areoplà contra els insectes

A Amèrica i precisament a l'Estat d'Ohio ha estat experimentat amb èxit un nou mètode de lluita contra els insectes del cotó, emprant aeroplans, els quals proveïts d'un aparell especial de distribució, han deixat caure pols d'arseniat damunt els camps de cotó envaïts per insectes.

El verí ha quedat repartit amb una uniformitat impossible d'obtenir amb les màquines corrents de distribució.

El cost del tractament resulta molt convenient. Les despeses



totals pugen a 102 pessetes per cada vuit hores de treball, mentre treballant amb una màquina pulveritzadora moguda a braç o amb animal, pugen a 158.

### Els animals que viatgen

Els animals que viatgen, a peu o per ferrocarril, sofreixen una pèrdua de pes. Aquesta és deguda essencialment al buidament del tub intestinal, buidament que fa variar el pes viu, però que influeix molt poc en el pes net, almenys pels viatges ordinaris de no excessiva duració.

Els excrements sòlids i líquids són evacuats en el primer dia de viatge; en els successius les pèrdues són molt més petites.

Un bòvid d'uns sis quintans de pes perdrà 30-40 quilos durant el primer dia i només 5 o 7 en els següents.

Aquesta última disminució és deguda, segon sembla, a la reabsorció intersticial que té lloc en el si dels teixits. Això porta una pèrdua efectiva de carn (en el pes net), pèrdua que és poc sensible al principi, però que s'acreix amb la duració del viatge, sobretot si l'alimentació és deficient.

### La conservació de la carn

Quatre són les causes origen de la descomposició de la carn, sense la concurrència de les quals no es descompon cap matèria orgànica: l'oxígen, la calor, la humitat i la presència d'un ferment.

Per tant, com a solucions per a evitar que la carn se'ns faci malbé, tindrem la concentració, la dessecació, l'eliminació de l'aire, els antisèptics, i secundàriament el gel, la neu i les barreges frigorífiques. La pràctica s'ha encarregat de demostrar que fins al moment present el mètode més perfecte és la conservació pel fred, la cambra frigorífica, i encara que existeixin d'altres medis la major part són perfectament inaplicables, per tal com havent d'actuar directament sobre la substància a conservar produeixen en la mateixa reaccions químiques que poden alterar quelcom la seva peculiar manera d'ésser.

Els fonaments de la cambra frigorífica no poden ésser més senzills; el fred necessari s'obté per medi de l'amoníac, l'èter metílic, l'anhidrid carbònic, etc., fent passar aquestes substàncies de l'estat líquid al gasós, cosa que provoca un fort descens de temperatura. Realitzada aquesta operació, i obtingut per tant el fred, no cal sinó poder-lo distribuir convenientment per medi de tubs adequats. quats.

L'evaporació de les substàncies susdites s'obté al buit, permetent així de fer-ho a baixa temperatura.

### L'oli de granet de raïm

Ja alguna vegada hem parlat de l'extracció d'oli de granet, practicada a la cooperativa "La catalana", de Perpinyà; donem ara algunes dades sobre el resultat econòmic d'aquesta nova indústria.



La producció passada ha estat de 600 hectolitres d'oli, procedents de 4000 tones de brisa. S'han fabricat 18 tones de sabó i han quedat 870 tones de granet triturat que serveixen per adob.

Els resultats econòmics han estat els següents:

Oli ... ..	130,000	francs
Sabó ... ..	46,000	"
Granet triturat i exhaurit ... ..	30,000	"
<hr/>		
Total d'ingressos ... ..	206,000	"

Les despeses generals han pujat a 100,000 francs, deixant, per tant, un benefici net, total, de 106,000 francs.

Davant d'aquest èxit, la cooperativa ha decidit d'anar augmentant la brisa treballada fins arribar a la total aportada pels socis, que és de unes 7,000 tones.

Aquest any la producció d'oli arribarà a 850 hectolitres i la producció de sabó a 125 tones.

Aquestes xifres ens fan pensar a la utilitat d'implantar la indústria també al nostre país. Cal recórrer a tots els mitjans per fer menys greu la crisi vinícola.

#### Un conflicte resolt d'una manera intel·ligent

La notícia ens arriba amb retard, però té sempre el seu valor.

Des de fa vint anys els agricultors de la vall del riu Owens estan en lluita amb la ciutat de Los Angeles per què aquesta ha desviat amb un aqüeducte les aigües del riu i les ha portat a la vila. Els agricultors amb la minva de l'aigua han estat perjudicats.

La qüestió s'ha arrossegat pels tribunals durant tot aquest temps sense arribar a una conclusió. Entre tant, els pagesos durant vint anys, han hagut de regar de qualsevol manera.

Cansats, a l'últim, han fet saltar l'aqüeducte amb dinamita i han portat les aigües al riu.

No cal dir les protestes i els crits dels habitants de Los Angeles, els quals, però, tenen aigua per noranta dies almenys.

El governador de l'Estat ha intervingut i ha pres en consideració les demandes dels agricultors. Aquests ara estan segurs de resoldre definitivament i d'una manera satisfactòria la qüestió.

#### Sobre el preu del blat

Heu's aquí, segons la *Petite Gironde*, el que es podia comprar amb el producte de la venda d'un sac de blat, en 1924 i en promedi en els anys 1918 a 1924 a França:



	1910	1918-1924
Superforfats . . . . .	425 Kg.	280 Kg.
Nitrat sosa . . . . .	95 »	60 »
Sulfat coure . . . . .	47 »	31 »
Oli . . . . .	20 lts.	9 lts.
Formatge Holanda . . . . .	12 Kg.	6 Kg.
Bacallà . . . . .	23 »	13 »
Sucre . . . . .	30 »	20 »
Bótes de roure . . . . .	2 »	05 »

El que vol dir que el blat ha pujat molt menys que no pas molts productes que el pagès necessita.

## INFORMACIONS COMERCIALS

### Vins

Som ja en plena brotada, car el temps, més asserenat, és favorable; però sense que poguem preveure encara ço que els borrons tanquen com promesa de la vinent collita. Per altra part, essent ben desigual la brotació, resten inconegudes mantes comarcades, plenes de viuyats, que fins a fi del mes en curs no demostraran llur contingut. De moment, les condicions termològiques semblen cercar llur nivell normal, però seria massa avençar-nos en el pronòstic quan som encara a trobar-nos en l'època de les regressions climatològiques vers els refredaments comprometedors, el probable règim de pluges que poden malvestar la floració, i els graus de depressió que poden donar-nos trasbalsos atmosfèrics amb temperatures de les que, en distints indrets, n'haviem ja tingut exemple al començament de la quinzena.

## EL VITICULTOR MODERN

Sulfata amb  
**Sucs a base de sosa**

Demanin-se fulletons explicatius i fór mule

**Solvay i Companyia - Apartat 403 - Barcelona**



Som, doncs, en les hores del màxim interrogant, que naturalment, és una de les causes a influir per a que s'assenyali un desvetllament mercantil. El curs de les operacions, si val aquest nom a la ja eternitzada calma dels poquíssims afers, resta igual que en el mes passat, ço és, inactiu, indiferent a compres i, per conseqüència, sense reacció possible de preus ni de tretes ni volums apreciables, car les fins ara anotades en l'embarcament tarragoní, per exemple, són provinents dels ajustos fets al comerç de l'any amb ja preus reduïts, de més en més abocats a la baixa, i en classes negres molt triades; per tant que bons elements de cupatges.

El moviment interior, essent pobre i migrat, va pels tipus clars que arriben a ciutat pels comerciants detallistes, poquíssims interessats en les grans compres que prefereixen subdividir amb una recerca de cellers que escandallen, aprofitant-se les necessitats que de vendre tenen alguns productors.

Posem-hi els mateixos preus per carga que venim registrant de temps, potser amb una curtíssima millora pels negres ben conservats, però que no ens dóna pas un augment de dues pessetes per carga. Pres en junt el preu oficiós, som a les vint-i-tres-vint-i-cinc pels vins de color i les vint-i-vuit a trenta dues pels clars, i encara amb bon grau i fàcil transport. Desconec que s'hagin aconseguit ajustos en quantitat, i justament per tot quant vinc dient és que, un cop més, hem de recollir en aquesta quinzena una situació poc determinada. Mal vell que de no reaccionar ens assenyala el terme de nostra crisi.

Se'ns parla d'ella en tots els ordres de l'activitat i diuen que és gravíssima la indústria a que anem abocats. Es de bon creure i per una raó de força: la nostra indústria és de mercat interior en la seva clientela; és així que les regions consumidores són agrícoles i que llurs mitjans de vida agrícola van per terra, puix la indústria ha d'experimentar-ne inevitablement la conseqüència i ressò. Diré més: cal esperar-ne un pitjor desenllaç. No és possible una indústria rica amb una agricultura pobríssima.

PERE J. LLORT

## Olis

Pel que es refereix al nostre negoci, no s'equivoca pas el que diu "setmana de palma, setmana de calma", puix que ha estat així, i naturalment, com que hi han moltes ganes de vendre, la baixa ha estat més marcada, i hem vist baixar fins més de dos duros per carga els olis arribats a la consignació; cal advertir, però, que es tracta d'olis de procedència andalusa i de classe corrent.

El mercat interior es va resistint a comprar i espera sempre a demà, creient trobar més barat; i no es pot dir pas que en tot el que va d'any s'hagi equivocat. Es per això que creiem que encara baixaran més, i que no cal confiar en una reacció. Aquesta, però, vindrà, mes no serà duradora; passarà que en un moment dat pujarem un duro, però al cap de pocs dies tornarem a perdre la puja i quelcom més.

Els estrangers es troben igual. Com ja hem dit, han fet les compres importants als seus països i a Grècia i Turquia, i ara es troben amb bastant oli i per això cada oferta nostra, fa que allí també hi hagi baixa, ço que



fa que sempre portém amb ells una gran diferència per a lluitar als països americans.

La febre de vendre ha invadit a tots els productors, i per tant la situació empitjora.

La setmana de Pàsqua poc dóna de si en operacions que han estat quasi nul·les.

Els tortoses de deu graus a 44, i a 45 els de vuit.

Els corrents andalusos s'han fet fins a 46 duros i mig el de tres graus.

Els olis de mani fins a 200 pessetes moll Barcelona.

La crisi és molt més aguda en els olis de saboneria, car no s'arriben a pagar ni els preus senyalats en la informació passada.

LISINI ANDREU

## Cereals

La calma si fa no fa és la mateixa que en la passada quinzena. Ultra la situació general han contribuït a aquesta tranquil·litat els dies de festa de Pàsqua, car tothom ha procurat passar-los lluny de preocupacions i mal de caps.

Per Castella, però, les coses no van tan llises. A Valladolid i a Saragossa hi han pinyes metafòriques a causa de la qüestió del blat i del preu del pa, i dimissions i disgustos motivats per la intervenció de l'Estat.

El senyor Bahamonde ha fet unes declaracions que no han convençut gaire.

El moviment l'ha donat el decret permetent la importació del blat. Els lectors trobaran en la secció de *Noticiari* la part més important d'aquest decret.

Una idea de com estan les coses la dóna el compromís adquirit pels agricultors de Guadalajara de cedir el blat a 52 pessetes els 100 quilos sobre fàbrica més pròxima al lloc on el blat sigui dipositat.

Lluís MARSAL

## Fruits secs

Les ametlles se sostenen als mateixos preus, ja que subsisteixen les causes apuntades en la informació anterior. Es fan poques transaccions, comprant-se solament per les necessitats del moment.

En l'avellana és d'anotar una petita alça, car s'han fet operacions a 525 pessetes en classe primera. Sembla que en l'exportació s'opera alguna mica per tal com es nota demanadissa de preus.

Les ametlles de Mallorca contràriament a ço que semblava, venen sostenint-se.

Els pinyons de Castella continuen sostinguts i dels catalans hi ha molt poques ofertes.

Actualment es cotitzen els següents preus, sobre vagó estació Barcelona: Ametlla en gra: Llargueta propietari, 590 pessetes; Esperança primera, 590; ídem segona, 575; Comú, 550; Marcona, 635; Planeta, 625; Mallorca escollida, 560; ídem propietari, 524; totes el sac de 100 quilos.

Avellana, en gra, primera, a 525; ídem segona, a 480; els 100 quilos.



# CASA METZGER, S. A.

Casa central:  
Passeig de Gràcia, 76

Telefon: A 1944  
Apartat 225

**BARCELONA**

Sucursals: MADRID - SEVILLA - VALÈNCIA - BILBAO

Instal·lacions completes de tota classe de Laboratoris :: Balances  
"SARTORIUS" :: Microscopis "REICHERT" :: Porcel·lana  
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

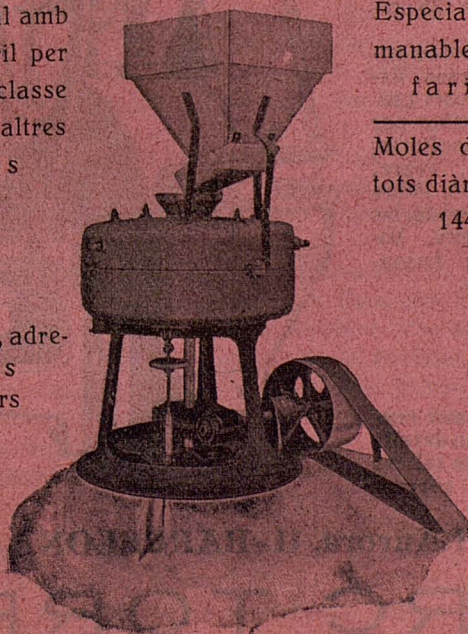
Grans existències en material de  
**CIRURGIA I VETERINARIA**

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



Per a informes, adre-  
çar-se als  
constructors

**Manuel  
Blasi, S. A.**



Especialment reco-  
manable per a fer  
farinades

Moles d'Esmeril de  
tots diàmetres fins a  
1440 m/m



Passeig de  
Sant Joan, 13

**Barcelona**

Telef. 147 S. P.  
Apartat de  
Correus 679

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# Agricultors, ramaders, industrials i graners

Fer sols una cosa, però fer-la bé.

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

Per **saber el que produïm**, sabem el 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 estat posats a contribució per a lograr-ho, i avui, que hem aconseguit nostres propòsits, podem oferir en cada Molí-Triturador el fruit de nostra perllongada experiència i la certesa d'obtenir **més i millor treball** que amb qualsevol altre aparell.

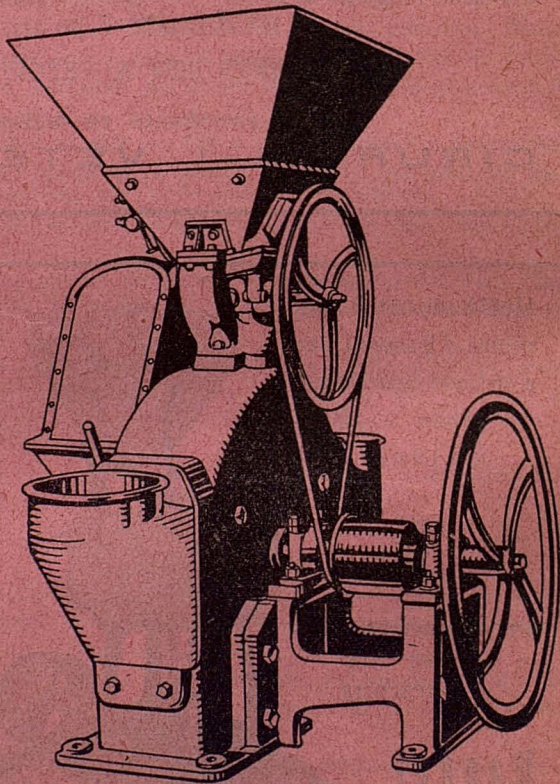
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha estat batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, podent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes 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 mòlta i, per no escalfar-la no sofreix merma de cap mena el que es mòlt. 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 - Tel. 1201 A.

## MARC TORRAS

PATENT NÚM. 84698

En dirigir-vos a les Cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



Avellana en closca: negreta extra, a 142, els 58 quilos; garbellada, a 133; propietari, a 130.

Pinyons pelats, castellans, a 390 els 100 quilos.

Garrofes: Xipré, a 51; Negra Vinaroç, a 49; ídem Castelló, a 49; ídem Matalafera, a 47; Roja i Negre, a 47; Negre Eivissa, a 41; Mallorca, a 40; tota en rals els 42 quilos, sense sac, damunt carro Barcelona.

ESTEVE HOMS

## NOTICIARI

*L'estany de Riudecanyes.*—Per dades recollides, l'aigua que actualment entra és de 120 litres per segon.

Hom suposa que degut a la regular quantitat d'aigua ploguda darrerament i a la neu que encara roman a les muntanyes veïnes, la quantitat d'aigua que contindrà prompte la presa serà motiu d'una solució parcial de la manca d'aigua a Reus.

*Ha plogut i ha nevat a molts pobles de Catalunya.* Això ha millorat la situació d'alguns conreus. Però el mal causat pel retard no el remeiarà ningú.

*Les sucreres i els remolatzers saragossans.*—Fa temps les fàbriques de sucre oferiren pagar la remolatxa a vuitanta cinc pessetes la tona, sense limitació de cultiu. Això donà lloc a què els agricultors destinessin gran extensió de terreny a aquest cultiu, però ara que han fet la despesa se'ls ofereixen només setanta cinc pessetes per tona, limitant els cultius.

En vista d'això, el Sindicat d'Aragó convocà una assemblea de Sindicats catòlics per tractar d'aquest assumpte i una nombrosa comissió visità al governador per protestar que les fàbriques limitin llurs cultius, amb la qual cosa se'ls perjudica notablement.

El governador ha cridat al seu despatx als directors de les sucreres, exposant-los la queixa raonada dels agricultors. Com que els representants de les sucreres no tenien autorització per resoldre, s'ha acordat que surti cap a Madrid el senyor Lasierra, conseller de la Societat, i cap a Barcelona el gerent d'una altra Companyia, amb l'objecte de consultar la qüestió amb els Consells d'Administració, i veure de trobar una solució al conflicte i atendre les demandes dels agricultors.

Tractant-se de pagesos, tothom té dret de fer el què vol. Es una cosa vellíssima.

*Per tractar de la crisi vinícola.*—Al local del Consell de Foment de Tarragona i convocada per la Cambra Agrícola provincial, tingué lloc una important assemblea de vinicultors i comerciants exportadors de vi per a tractar de la crisi vinícola.

Queda aprovat que la pròxima Assemblea tindrà per objecte obtenir la realització de les següents aspiracions:



Primera.—Recaptar del ministeri d'Estat que abans de concertar cap Tractat de Comerç, es recapti l'oportú informe de les entitats agrícoles i comercials interessades, segons prevenen les disposicions vigents.

Segona.—Sol·licitar del mateix Centre que no es concertin tractats de Comerç amb països que tinguin establertes les anomenades "lleis seques", sense obtenir plena sseguretad de llur derogació o de l'admissió dels nostres vins; i

Tercera.—Demandar al ministeri de la Governació que s'ordeni als municipis espanyols que s'abstinguin de gravar per cap raó ni concepte amb cap classe d'impost els vins que passin per llurs termes municipals.

*L'Institut de Sant Isidre* ha presentat una extensa i raonada instància a l'Ajuntament de Barcelona demanant la supressió de l'arbitri de 10 pesetes per hectòlitre que grava sobre els vins a llur entrada a Barcelona.

Naturalment, l'Ajuntament d'ara es deixarà convèncer de seguida. Estem en un període en el qual totes les causes justes triomfen sense dificultat.

*Guadalajara, pàtria d'En Romanones*, ha estat eximida de la taxa i de la incautació del blat per tal com els agricultors d'aquella província s'han compromès de vendre el blat al preu de 52 pessetes els 100 quilos sobre fàbrica més pròxima al lloc on estigui dipositat el cereal i a donar a Madrid les farines fabricades amb aquest blat, al preu de 60 pessetes.

*Autoritzant le importació de blat*, s'ha publicat el següent decret:

Article primer. Des del dia 25 d'abril de 1925 quedarà aixecada la prohibició d'importar blat, per la llei de 10 de juny de 1922, i en conseqüència la seva importació es podrà realitzar lliurement, mitjançant el pagament dels corresponents drets aranzelaris.

Article segon. S'autoritzarà a la Junta Central de Proveïments per a adquirir en concursos i amb subjecció a bases que establirà una Reial ordre dictada a l'efecte, 60,000 tones de blat important, amb facultat d'ampliar aquesta xifra en 30,000 tones més, al preu màxim de 51 pessetes els 100 quilos nets, sobre carro, moll i port de desembarcament, amb un pes de 68 quilos per hectolitre i un 10 per 100 com a màxim de llavors i cossos estranys.

Els drets aranzelaris percebuts per les partides de blat adquirides en el concurs que anteriorment es parla, per la Junta Central de Proveïments, seràn tornats als respectius importadors.

Article tercer. El blat adquirit s'adjudicarà en concursos que al tal fi hi haurà per la Junta Central de Proveïments d'acord amb les bases que determinarà una Reial ordre, al preu màxim de 51 pessetes els 100 quilos, amb el compromís de servir a les fleques les farines dels mateixos, resultant un preu màxim de 60 pessetes els 100 quilos.

Article quart. Les diferències entre el preu d'adquisició del blat i el de venda per a la fabricació de farina, seran ingressades per la Junta Central de Proveïments, en el Tresor.

*A Lleyda, la Junta de sequiatge*, ha pres l'acord de visitar el governador civil i protestar de la decisió de la companyia Regadius i Forces de l'Ebre de reservar-se l'aigua del riu Segre.



*L'Escola Superior d'Agricultura*, segons llegim, ha acordat fer una intensa campanya de economia rural. Com que no entenen bé què vol dir això, hem demanant algún aclariment que comunicarem als nostres lectors, perquè puguim aprofitar-se d'aquesta utilíssima campanya:

*Que és que fa pujar els preus?*—A pagès el preu dels porcs va baixant, mentre a ciutat es manté ferm. No cal que demostrem que surt més compte fer d'intermediari.

*Sembla que a la Manxa* les existències de vi es van reduint sensiblement gràcies, no a les vendes al consumidor, sinó a l'activitat de les facines.

*Els patataires valencians* s'han reunit per estudiar la Reial ordre en que es fixen les condicions d'exportació de la patata. Han acordat per unanimitat de demanar que es modifiqui, per tal com són moltes les clàusules absolutament inaplicables.

*Demnant rebaixes.*—El Sindicat Agrícola de Vilaseca s'ha adreçat al Directori demanant-li que rebaixi els drets d'importació del sofre, per judicar-ho d'interés vital per a la viticultura.

*Incautació de blat.*—La Junta de Proveïments de Sevilla ha acordat incautar-se del trenta per cent de les existències de blat de la seva jurisdicció perquè pugui haver farina al preu de taxa.

*La Junta de colonització interior* ha celebrat sessió. Els seus treballs han versat sobre la "província" de Càceres.

*La conferència conservera.* — Oportunament farem la ressenya dels acords presos sobre els assumptes estudiats, els quals són de força interès per a l'Economia agrícola.

*La qüestió dels alcohols.*—Ha anat a Madrid a entrevistar-se amb el President del Directori, l'advocat assessor del gremi de Tractants en Alcohols i els seus derivats d'aquesta ciutat. Es portador d'una exposició dirigida al president del Directori Militar reproduint la petició que

*La crisi al camp no és sols catalana.*—Comuniquen de Valentina (Sevilla) que per alleujar la crisi dels obrers del camp, els terratinents acordaren donar feina als més necessitats, donant preferència a les dones.

Es tal la crisi que travessen els obrers, que alguns d'ells, per a poder aconseguir un jornal, es disfressaren de dona i foren destinats a treballs agrícoles, però foren descoberts.

Es objecte de grans comentaris aquest episodi.

*La festa de l'arbre.*—S'ha celebrat a molts pobles de Catalunya amb la solemnitat de costum. Trobem que és una manera com qualsevol altre de perdre el temps. Després de plantats els arbres, i del discurs de costum i de l'àpat de pragmàtica, ningú se'n recorda mai més de les pobres plantes.

Us sembla que és aquesta la manera de fer estimar i respectar els arbres?



es reformi la vigent reglamentació alcoholar en els termes de la que es lliurà al dit Centre en octubre últim, i li posa de relleu que aquell document compta amb l'adhesió de més de 1.500 industrials de tot Espanya.

### La producció de blat a Espanya

Segons les dades oficials, la producció de blat a Espanya ha estat, en 1924, de 33.142.960 quintus, contra 42.758.890 en 1923 i 34.147.482 en 1922 i 39.503.000 en 1921.

La disminució és també sensible a Catalunya: 1.992.255 en 1924, 2.516.000 en 1923, 2.458.200 en 1922 i 2.200.300 en 1921.

Això serveix a explicar el per què de la situació actual del mercat.

## BIBLIOGRAFIA

LA RENOVACION CULTURAL DEL OLIVO EN MALLORCA, per *Isidoro Aguiló*. Un fulletó de 53 pàgines amb gravats. Tortosa, 1925.

Interessant estudi sobre l'estat de l'olivera i de la producció de l'oli a Mallorca i sobre la manera de millorar-los. Nombroses fotografies il·lustren l'obreta i demostren que a Mallorca ha començat ja l'etapa de renovació. Com ja vàrem dir, els esporgadors de l'antiga Mancomunitat, han passat aquest any una vintena de dies a la illa encantada, cridats per propietaris intel·ligents que volen les oliveres sobretot per produir.

AGENDA AGRICOLA 1925. MINES DE POTASSA DE SURIA.

Finalment ha començat l'explotació de les mines de potassa de Sùria, de les quals algunes vegades ens hem ocupat en aquestes planes i a les que volem aviat dedicar un article il·lustrant-les, car és un deure de fer conèixer aquesta riquesa de la nostra terra.

La societat que explota les mines ha començat ja la propaganda amb una sèrie d'interessants publicacions. Aquesta Agenda n'és una, elegant i riquíssima de dades pràctiques i de fórmules d'adob per tots els conreus.

Nosaltres recomanem als lectors que la demanin, car és enviada gratuïtament als que la sol·liciten: Possuiran així una obreta preciosa, de gran utilitat.

CALENDARIO DELL' OLIVICOLTORE 1925. *Società nazionale degli olivicoltori*, Roma.

Es un bonic calendari mural que la benemèrita Societat dels olivicoltors italians regala als socis, i en el qual trobem de dades i notícies del més alt interès.

APARATOS DE QUIMICA ENOLOGICA. Catàleg il·lustrat de la Societat Enològica del Penedès. Un volum de 100 planes.

Molt oportunament ha aparegut aquest interessant catàleg que tendeix



a facilitar l'adquisició de material d'anàlisi de vins i que permet fàcilment d'orientar-se entre mig del gran nombre d'aparells de química existents i que necessita el vinicultor.

El catàleg és fet adaptant-lo a l'obra del senyor Camplonch: "Ejercicios de análisis para vinos", ço que el fa més útil i més pràctic.

INVESTIGACIONES ACERCA DE LA INFLUENCIA ESPECIAL DE LA POTASA SOBRE LA PRODUCTIVIDAD DEL OLIVO Y LA CALIDAD DE LA ACEITUNA, per *Luis Saez Fernz Casariego*. Comunicació presentada al Congrés d'olivicultura de Sevilla. Un fulletó il·lustrat de 23 pàgines.

L'autor ha estudiat experimentalment l'acció de la potassa sobre l'olivera en diferents llocs de la península i en aquest treball dóna compte dels resultats de les seves experiències, que confirmen els treballs d'altres autors sobre la influència d'aquest fertilitzant en la quantitat i en la qualitat del producte.

El fulletó acaba proporcionant les normes per la racional aplicació d'adobs en l'olivera.

R. S.

## CONSULTORI

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

*M. M. Solsona*.—Han passat la seva carta a la casa que ens indica, i la seva demanda a la llibreria.

*J. A. V.—Torroella de Montgrí*.—Les dades que ens dóna no són suficients per indentificar la malaltia. Pel que diu, de totes maneres, ens sembla que es tracta de una mal degut a l'atac de un fong i precisament a l'anomenat *Fusarium vasinfectum*. La malura es manifesta cap allà al juliol o poc abans. Les plantes es panseixen ràpidament i moren de vegades en vint-i-quatre hores, com si fossin atacades per una mena d'apoplexia. Llurs arrels són menys desenrotllades i són toves i fosques i de vegades presenten com uns filaments blanquinosos.

Aquesta malaltia no és prou coneguda encara. Sembla que es troba ja en les plantetes que es transplanten i per això es recomana de canviar el lloc on es fa el planter, que és on comença la infecció, i de cremar les arrels de les plantes malaltes.

Els pebrots vermells són més atacats que els verds.

Això és el que li podem dir respecte a aquest mal.

Tindrem molt en compte l'altra observació que ens fa.

Entre els nostres anunciants trobarà cases a les quals es pot dirigir amb confiança.

*A. B. Ciutat*.—Per millorar la terra del seu jardí no té més que emprar fems en bona quantitat. És el millor adob des d'aquest punt de vista.

R. S.



---

# CALENDARI

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

## MARÇ I ABRIL

### FARRATGES

Alfals. — Col geganta. — Remolatxes grosses.

També es sembra per a farratge verd:

Sorjo o Meuca dolça. — Trèbol gros o Trèfula. I les herbes dels prats.

Guixes. — Llovins. — Llenties. — Moresc o blat de moro.

Per a major detalls dirigir-se a

## XANCÓ I CALVIS

BAILÉN, 2, ETL. - BARCELONA

LLAVORS PER FARRATGES DE PURESA I GERMINACIÓ GARANTIDA

No compreu sense demanar preus a aquesta casa

---

### ASSECADORS

per a productes agrícoles

Demanint-se  
detalls i  
pressupostos

Maquinària : Subministres industrials

Mallorca, 280  
Llúria, 100  
BARCELONA

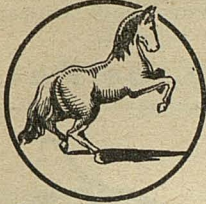
**C. A. Gullino, Ing.**

Agència Tècnica General

Telèfon 1066 G.  
Telegrams:  
"Gullinoatg",



**LINIMENTO  
ALONSO OJEA**  
PARA  
Caballos, Mulos y Asnos.



No mas fuego ni señales en la piel.

Vejigatorio y resolutivo el mas activo y económico de cuantos se conocen. No deja la marca mas leve en la piel. Se garantizan sus efectos y actividad.

Se envia un frasco de muestra a los Sres. Veterinarios que lo pidan.

DEPOSITARIOS: **J. URIACH Y C<sup>a</sup>** (S. EN C.)  
BRUCH, 49. - BARCELONA

Vins **SABATÉ**

**F. García Ruano**

Lauria, 100      Telèfon 1614 G.



Ceps resistents  
Grans produccions  
Berlandieris

“Centro Vitícola del Panadés”

VILAFRANCA DEL PENEDÉS  
(Barcelona)

**JAUME SABATÉ**

Telèfon 1

DEMANIN-SE CATÀLEGS

**CLAPÉS I JULIA**

ABANS JOSEP SANTANA SOLER

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

Sulfat d'amoníac i nitrat de sosa.

Arseniat de sosa i cianur sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17  
BARCELONA  
Apartat 226

**Agricultors**

Si voleu estalviar temps i diners, us interessa conèixer els

**CULTIVADORS “MODEL”**

Detalls i catàlegs gratis



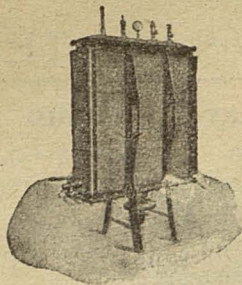
**VICENS VILA**

PASSEIG DE GRACIA, 88 - BARCELONA

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

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





Si voleu conservar bé els vostres vins lluiteu 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.

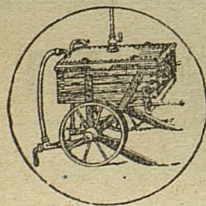
**Max Depaty, de París**

## Bàscula portàtil **VILA**

**Beziers EXACTITUD**  
**(França) PRACTICA**  
**ECONÒMICA**



## Filtres PINEL



Brillantor  
perfecta  
dels vins

- Molt sòlid -  
Preu reduït

Productes enològics  
de la molt acreditada casa

## **J. LAFFORT & C.º**

de Bordeus

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

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

## SULFATADORA BACCHUS a 70<sup>ptas.</sup> 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 Sindicaís Agrícoles



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



# SOCIETAT ENOLÒGICA DEL PENEDÈS

(SOCIETAT ANONIMA) CONTINUADORA DE

SERDÀ, ROS I C.<sup>A</sup> VILAFRANCA DEL PENEDÈS

AGENCIA A BARCELONA: VALENCIA, 278

PREMSES CONTINUES «MABILLE»

Les més perfeccionades : Les més sòlides : Les més econòmiques

PREMSES MECÀNIQUES AUTOMÀTIQUES : PREMSES A MÀ : TREPITJADORES : BOMBES : MANGUERES I AIXETES PER A TINES

INSTAL·LACIONS MODERNES PER A CELLERS COOPERATIUS

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

## J. Roig Chovar

Muntaner, 53 - Tel. 2390 A.  
BARCELONA



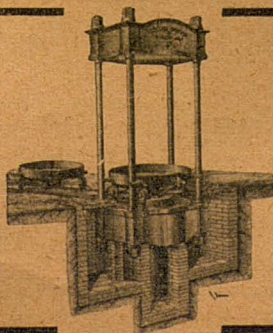
# BOMBES

TUBERIES - MOTORS

## TALLERS PFEIFFER

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

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



TRACTORS AGRÍCOLES  
**"CLETRAC"**

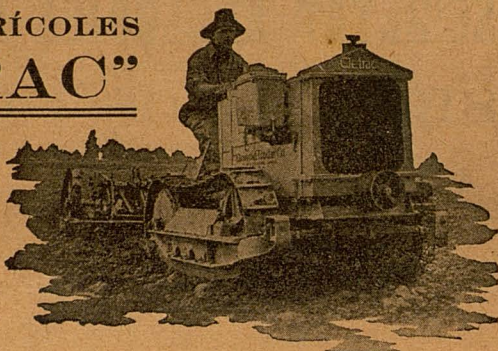
**Tipus Tanc**

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

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

Tipus W 14/22 HP.  
 per a tota classe de cultius  
**Pessetes: 12,000**

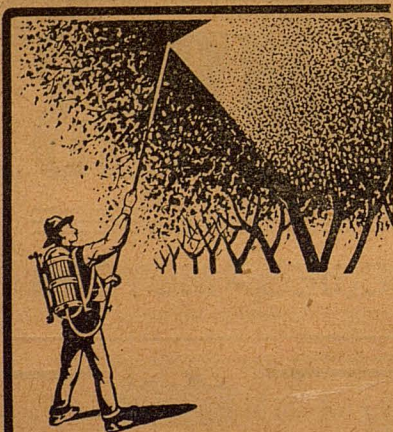
Tipus F 9/16 HP.  
 per a vinyes, horts i petites propietats  
**Pessetes: 7,000**



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

Demanar catàlegs i proves al representant general a Espanya:

**AUTOMÓVIL SALÓN**  
 TRAFALGAR, 52 - BARCELONA



Les seves VINYES, ARBRES, HORTA i JARDÍ, necessiten un bon pulveritzador.

**"MURATORI"**

és, entre tots, el més pràctic. No s'ha de bombar ruixant! Estalvia temps i líquid. Es imitat per molts, però no igualat per cap altre, en construcció perfeccionaments i

Aquest i altres 20 Models van descrits en nostre Catàleg

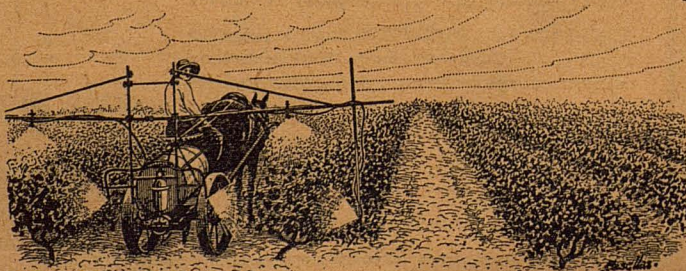
**QUALSEVULLA D'ELLS LI DONARÀ SATISFACCIO**

**P. CASELLAS**

Méndez Núñez, 4, pl.

**BARCELONA**

Demani el Catàleg i Referències



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA