

# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Director: **AUGUST MATONS**

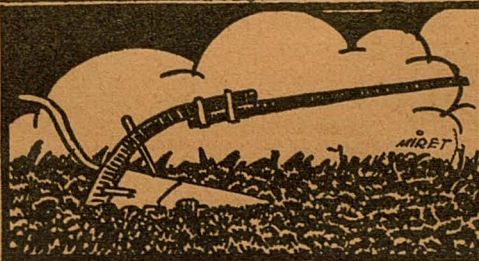
Col·laboradors:

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

Any IX

5 de Abril de 1925

Núm. 7



## AGRICULTORS!

ADOBEU AMB POTASSA DE SÚRIA DE PRODUCCIÓ NACIONAL

Extreta de les MINES DE SÚRIA (Catalunya)

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

Demaneu la nostra Agenda Agrícola per a 1925, que es 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 Laïetana)

**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 % 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 %.

| <i>Sulfat de Coure</i>      |         | <i>NOSPERAL</i> |               |
|-----------------------------|---------|-----------------|---------------|
| 1. <sup>er</sup> tractament | (1,0 ‰) | 18              | (1,0 ‰) 18    |
| 2. <sup>on</sup> „          | (1,5 „) | 27              | (1,0 „) 18    |
| 3. <sup>er</sup> „          | (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

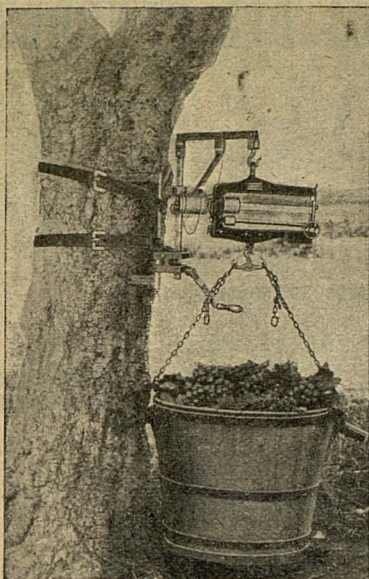
Maquinària viti-vinícola :: Productes enològics  
Articles per a boters :: Aparells per a laboratori

**Passeig de Gràcia, 88 - BARCELONA**

Telefón 1338 G. - Direcció telegràfica: KEDEVILA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA





# Bàscula IDEAL

per al Camp (patentada)

adaptable per arreu i  
fàcilment transportable

Demanen un fulletó explicatiu

## R. ROCH H.

Fàbrica de bàscules  
i caixes per a cabals

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

**Compañía Anónima  
de Productos  
Químicos**

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

— Acids Sulfúric, muriàtic,  
nitríc i fluoridric. - Amoniac pu-  
ríssim i comercial. Alums, Bisul-  
fats de sosa Sulfat d'Alumina, 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



# 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



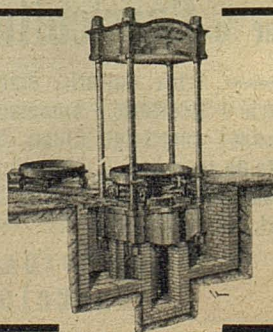
# BOMBES

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 calàndries - Tuberies - Preses i vàlvules de totes classes, etc. etc.



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA





## RAJOLES, 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 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 Francesc, 28

Apartat Correus n.º 65

Telèfon 568

## 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 dipositari dels Productes insecticides Anticriptogàmics de la

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

## USINES SCHLÖESING FRERES & C.º- MARSELLA

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

### SOFRE GLORIA SCHLÖESING

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

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

Per a informes i fullets dirigir-se a

**J. DORGE BRAY, Via Laietana, 12 - BARCELONA**

Importador exclusiu i depositari general per a Espanya

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# Soldadures especials a baixa temperatura

Marques: "Laffitte" - "Roig" - "Delmas" - "Ligot"

Plaques i pols per a soldar els ferros i els cers — Plaques per a soldar les serres de cinta — Pols per a soldar substituïnt el bòrax — Barreta per a soldar, més fusible que el llautó — «Unifonte», pasta per a soldar el ferro colat — Pols per a trempar a foc lliure — Soldadura completa, s'usa sense bòrax — «Àncora», metalls antifricció — «Fontogene», barreta de suplement per al ferro colat — Ferro de soldar, per gas — «Superflux», desoxidant per a tots els metalls — «Zeca», soldadura per a l'alumini — «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 - Tel. 636 S. M.



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 imita per molts, però no igualat per cap altre, en construcció perfeccionaments i

Aquest i altres 20 Models van  
descrits en nostre Catàleg

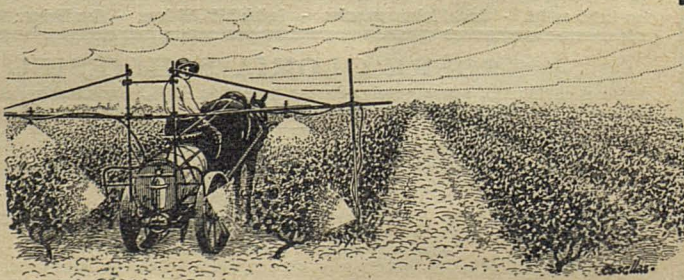
QUALSEVULLA D'ELLS LI DONARÀ SATISFACCIÓ

**P. CASELLAS**

Méndez Núñez, 4, pl.

**BARCELONA**

Demani el  
Catàleg i  
Referències



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# AGRICULTURA

REVISTA AGRÍCOLA CATALANA

Dies de sortida: 5 i 20 de cada mes

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

Número solt: **Pessetes 0,50**

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

**SUMARI:** Altres observacions sobre el Sol-cuit, per *August Matons*. — El comerç de bolets a Catalunya, per *Magi Alfonso*. — La secada, per *Josep Via Raventós*. — Els sucus cúprics, per *E. Germà*. — Higiene dels galliners, per *Joan Vidal*. — La clorosi i el sulfat de ferro, per *Agrícola*. — Comentaris. — Informacions comercials: Cereals, per *Lluís Marsal*. — Vins, per *Pere J. Lloret*. — Fruits secs, per *Esteve Homs*. — Olis, per *Lisini Andreu*. — Noticiari. — Bibliografia, per *R. S.* — Consultori, per *R. S.*

## Altres observacions sobre el Sol-cuit <sup>(1)</sup>

**A**viat farà quatre anys vaig tenir ocasió d'observar per primera vegada a Falset (província de Tarragona) i pobles de la rodalia una malaltia especial de l'avellaner, no estudiada ni citada encara, anomenada vulgarment *Sol-cuit* i atribuïda unànimement pels agricultors a l'acció cremant dels raigs solars.

Les observacions fetes aleshores en un gran nombre de plantes malaltes ens portaren de seguida a descartar el sol com agent específic de la malaltia.

En efecte, les lesions característiques apareixen en les branques indiferentment tant en el costat exposat al nord com al costat exposat al sud i és corrent també de trobar-les en avellaners situats en llocs ombrosos (marges, valls, etc.) on el sol no arriba mai a penetrar.

*Savastano* (2) descriu amb el nom de *degelament traumàtic* una lesió deguda a l'acció del fred, la qual exteriorment i interiorment presenta, a un exàmen somer, moltes analogies amb el sol-cuit incipient de les branques joves. És fàcil però de veure que es tracta d'una malaltia diferent per l'origen i pels caràcters.

(1) Extr. del Butlletí de la Inst. Cat. d'Hist. nat.

(2) SAVASTANO L. Disgelatura traumatica nei noccioliti di Piazza Armerina, *Ann. d. R. Staz. Sper. d'Agrumic. e Fruticolt. in Acireale*. Vol. IV, (1916-18), 1919, p. 194-9 amb 1 taula.



Tampoc el sol-cuit pot ésser atribuït a l'acció d'insectes per tal com sols en els molts avançats, com veurem aviat, hom observa lesions que els poden ésser imputades.

Aquestes exclusions i alguns fets observats ens feren pensar en una acció fungina. Aprofitant la vinguda a Barcelona, per dictar un curs sobre l'avellaner a la Escola Superior d'Agricultura, del Professor Alexandre Trotter, catedràtic de Patologia vegetal a la Escola Superior d'Agricultura de Portici, competentíssim en aquestes matèries, li vaig passar el material que havia recollit i altre li he enviat en ocasions posteriors perquè vulgués estudiar la malaltia. La nota que he traduït i que ha estat publicada aquí mateix és el fruit de les seves primeres investigacions.

Com a complement de ço que el professor Trotter escriu, afegeixo les notes següents que poden servir per identificar millor el sol-cuit.

El sol-cuit és comuníssim al Priorat on és conegut de temps immemorial i on pot considerar-se probablement com la més greu de les malalties de l'avellanes. També és conegut al Camp de Tarragone, però no té aquí tanta extensió ni tanta importància. Molts pagesos del Camp, en efecte, no l'han observat mai. No obstant, a alguns pobles com a Riudecanyes, hem vist amb certa freqüència, avellaners molt atacats.

A la comarca de la Selva, de Girona, no ha estat per ara assenyalat.

El mètode de lluita emprat per combatre el sol-cuit consisteix, en general, a explotar la branca malalta fins que pot produir, substituint-la quan és ja en absoluta decadència amb un rebrot o, excepcionalment, amb un xuclador, nascut en la part inferior de la branca malalta. Aquest segon remei, però, és reconegut com dolent per tal com la nova branca és contagiada aviat pel mal.

A Falset per combatre el sol-cuit crien molt espesses les mates d'avellaner, amb deu, quinze, vint i fins més branques. Aquesta espessor té l'objecte d'ombrejar la part interior de la planta. El sol no podent-hi arribar no pot causar el sol-cuit.

El sol-cuit comença sempre a manifestar-se en les branques joves, de tres, quatre o cinc anys. El descapdellament de la malaltia és lent, ço que permet que les branques arribin a edat relativament avançada. Quan hom nota un sol-cuit incipient en una branca vella pot assegurar que prové certament de una ramificació jove d'aquesta.

La primera manifestació exterior del sol-cuit hom la observa en la escorça que esdevé rogenca en el punt malalt; al cap d'algun temps apareixen en la zona atacada uns piquets consistents com



d'una goma vermella de petit tamany. En desaparèixer aquests piquets, probablement per acció de les pluges, queda en el lloc on estaven insertats, uns petits forats rodons, semblants als que solen fer els *Scolitids*. Mes endavant, en branques molt malaltes es troben també forats deguts als *Scolitids*.

El mal apareix sempre al voltant d'una ferida, produïda en suprimir un lluc, un brot, etc., en fer la esporga; d'aquest punt central s'escampa radialment i longitudinalment. En els sol-cuits vells és difícil i ben sovint impossible d'identificar el punt d'infecció inicial; en els joves, per contra, un exàmen atent, revela sempre la ferida per on ha penetrat la malaltia.

A sota l'escorça rogenca o amb els piquets vermells, hom observa que els teixits són secs o comencen a secar-se prenent un aspecte i una consistència suberosa amb uns filaments blancs, cotonosos paral·les més abundants i pròxims en el lloc de la ferida. Aquests filaments no són, però, el miceli del bolet. Hom sent també una lleugera pudor de florit.

Les parts sanes, al voltant de la malalta, mentre no són envaïdes van creixent normalment; el creiximent de la porció central, queda deturat i al cap de poc temps, en la branca s'observa una depressió allargada longitudinalment, el centre de la qual correspon aproximadament a la ferida inicial i que es presenta en capes successives i concèntriques.

El sec degut a la malaltia es va extenent i pot arribar a tenir quasi la llargada de la branca i bon part del seu gruix. En general, però, aquest cas no s'observa mai per tal com els pagesos suprimixen la branca abans d'arribar-hi. Però no és rar de trobar branques on la part seca té més d'un metre i on es veu, en tota o en gran part de la zona morta, una renglera, irregular dels piquets vermells dels quals hem parlat.

Com es comprèn, la branca esdevé fragilíssima i es trenca amb gran facilitat.

La escorça en les branques velles malaltes, és tota esquerdada irregularment i més o menys aixecada en plaques a punt de enganxar-se del tot i caure.

En els sol-cuits vells es troben galeries de *Cerambyx* de totes dimensions. Al Priorat el sol-cuit avengat pot dir-se que va sempre associat amb el banyarriquer. Al Camp de Tarragona, en canvi, això no és tan freqüent. Potser la raó d'aquest fet pot trobar-se en la naturalesa del *Cerambyx*. Al Priorat hem trobat únicament el *C. Cerdo* mentre al Camp de Tarragona hem trobat el *C. Scopoli*. Malgrat les nostres recerques mai ens ha estat possible de trobar el



*C. Cerdó* ens els avellaners del Camp i el *C. Scopoli* en els del Priorat.

Con que en sol-cuits joves no s'observen galeries de cap mena, cal pensar que el *Cerambyx* ataca les branques quan el bolet està ja desenrotllat.

AUGUST MATONS

---

## El comerç de bolets a Catalunya

**E**n els boscos de pins i abets de la regió pirenenca i subpirenenca l'esplet de la producció de bolets comença durant el mes de setembre i dura fins per la primera desena del mes d'octubre, coincidint amb els primers freds i variable segons els anys. Uns quant dies abans i, després d'aquesta temporada també se'n troben de bolets, però pocs, i la gent no surten a buscar-ne fins que al sortir ja tenen la quasi seguretat de que el jornal serà aprofitat. Quan s'acaben els bolets a l'alta muntanya, vénen els dels valls i muntanyes pròximes a Barcelona. Aquí sols parlarem dels d'aquelles regions.

No totes les encontrades d'aquelles regions poden adinerar igualment la collita de rovellons, car els comerciants, que en llur gran majoria són assentadors amb parada al mercat central del Born de Barcelona sols acuden a comprar en els llocs de fàcil comunicació amb el gran mercat consumidor, que és Barcelona i que en aquest cas també estaran en comunicació amb els mercats secundaris de Manresa, Sabadell, Tarrassa, Vich, etc.

Els carrils boletaires que proveeixen la capital són el de Ripoll, amb sos ramals a Sant Joan i a Puigcerdà, i el dit de Berga, que arriba fins a Guardiola-Bagà.

El de Ripoll abarca les comarques de la Cerdanya, Vall de Ribes, Camprodon i Ripollès, i el de la línia de Berga tots els pobles de la comarca del Bergadà, que estan amb fàcil comunicació amb estació i càrrega des de la seva estació final de Guardiola-Bagà fins a la d'Olvan-Berga.

El bolet és un gènere tan sumament delicat que no permet cap mena de dilació en la rapidesa d'embalar, enviar i posar a la venda. Els rovellons que es cullen durant el dia d'avui, al vespre, quan baixen els boletaires de la muntanya, seran encaixats i s'embarcaran demà al primer tren del matí. Si no hi ha res de nou, arriba-



ran a Barcelona pels volts del migdia i es podran posar a la venda a la sessió de la tarda del mercat del Born, que comença a les tres. Als pobles molt arreconats i petits els comerciatns no hi van, i llavors són els mateixos boletaires que els baixen a vendre als pobles més cèntrics on hi han els compradors. Des d'aquests poblets a primera hora del matí baixen els rucs carregats amb els cistells de bolets de tres o quatre boletaires i que un d'ells s'en-carrega de baixar a vendre. Aquests bolets s'encaixaran de seguida i marxaran amb algun tren del migdia que arribarà a Barcelona a últimes hores de la tarda i es posaran a la venda a la sessió del matí de l'endemà al mercat del Born, que comença a les cinc. El bolet més delicat és el que ha estat collit l'endemà i l'endemà passat d'un dia de pluja. Porta una gran quantitat d'aigua i la mateixa tendresa li dóna una gran facilitat a la fermentació, al capolament amb l'ennegrimment consegüent i a l'atac de la floridura, molt més notable que quan ha estat collit després d'uns dies de relativa secada, degut a que no porta tanta aigua. Tampoc el bolet dels cims és mai tan mullat com el de les ubagues ombrívoles de les valls fondes. Demés, el comerciant troba una altre avantatge en que el bolet no sigui excessivament mullat, i és que les pèrdues de pes per assecament, mentre està en les seves mans, queden força reduïdes. Com a terme mig, una caixa que pesi 12 quilos net perd durant el viatge 1'5 quilos de pes. Si els rovellons s'han comprat a 0'40 la lliura, aquesta pèrdua de pes representarà 1'50 ptes. per caixa.

Encara que de menes comestibles de bolets n'hi han moltes, quasi que la única classe que s'envia a Barcelona és la dels rovellons. Les mucoses o també llanegues, com en diuen a Barcelona, que la gent de muntanya prefereix per menjar als rovellons, al mercat de Barcelona tenen poc apreci i són encara de més ràpida fermentació que els rovellons a causa del tel de mucositat que les recobreix. Tot ço que fa que siguin molt poques les caixes de mucoses que s'envien a Barcelona.

Es gràcies als comerciants que satisfent l'exigència del mercat consumidor, acuden a muntanya cada dia en major nombre a comprar que la producció de rovellons revesteix avui en certs pobles el caràcter d'una veritable collita. Collita de les més importants en aquelles comarques en que, després de les trumfes, farratge pel bestiar i una mica de sembradura, poca cosa més que valgui la pena, s'hi cull: La única producció que creix espontàniament, que està a la mà de tothom l'explotar-la sense exigir cap treballada ni cap



cura especial i que deixa als que s'hi dediquen un jornal més gras que treballant en cap fàbrica els puguin pagar.

Hem vist moltes famílies d'aquests poblets que surten senceres a buscar rovellons arreplegant en poc més d'una mesada que dura la temporada, de dos a quatre cents duros. En aquests pobles si la festa major s'escau en aquesta temporada i els rovellons s'han fet en abundància, la festa és lluïda i tothom té diners per a gastar, i pel contrari és escarrancida si no s'han fet diners dels bolets.

La secada és un enemic d'aquesta collita com de totes les altres i fins quasi tant com la secada que les pluges no vinguin bé. Una bona pluja i uns dies de sol i els bolets neixen per tot arreu i en dos dies es fan grossos. Es a dir, que volen humitat i calor.

Altre enemic implacable és el bestiar. Al començament de la temporada quasi tot el bestiar és a l'alta muntanya i per això el mal no és molt sensible, però als últims dies i quan els rovellons assoleixen els preus més alts baixa el bestiar i amb la seva finíssima flaira persegueix les menes de bolets bones, no deixant ni un pel pobre boletaire. Es per això que algun que sap entendre els seus interessos quan el bestiar baixa de la muntanya no el deixa pasturar lliurement per tot el terme, sinó que en els paratges que s'hi fan els bolets no hi és permesa la pastura fins que aquests són definitivament acabats.

Els bons boletaires, que a cada poble n'hi han uns quants, saben i endevinen els llocs on s'hi fan els millors rovellons, i són uns caminadors incansables. No tots els que surten a buscar bolets se'ls pot dir bons boletaires. Aquests surten del poble de matinada, encara fosc, en grups de dos o de tres, i fan dos, tres i fins quatre hores de camí per arribar al lloc que s'havien proposat. Allí la colla es desfà, quedant per tornar-se a trobar en acabar la jornada, i cada ú pel seu cantó comencen a trespasar muntanya amunt i muntanya avall. Quan cau la tarda, tant si tenen la cistella plena com si han estat poc afortunats i sols han omplert mitja cistella, baixen cap al poble a voltes carregats amb dos i tres arroves de bolets a l'esquena. En arribar-hi, després de passar per casa seva, van a vendre els bolets. Els comerciants se'ls disputen aquests boletaires, perquè demés de representar una clientela proveïdora fixa, porten el rovelló de la millor qualitat, petit i roig, i sempre se'ls paguen cinc cèntims més per lliura.

En cada poble n'hi han varis de comerciants compradors de rovellons; molt poques vegades van avinguts a pagar el mateix preu, mes sovint, tots volent fer molts bolets, es fan la competència tant com poden, fent pujar el preu de cinc en cinc cèntims per



# CONSERVOL

## VINI-ESTERILITZADOR

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

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

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

Pren: 15 pessetes quilo en pots origen, de llauana  
Caixa de 25 pots (28 quilos), 300 pessetes  
Cada pot acompanya les instruccions per a son emplen

## “NEUTRACIDOL”

El «NEUTRACIDOL», com el seu nom indica, està destinat a corregir tot excés d'acidesa en els vins, donant excel·lents resultats en els casos d'Acidesa (agres), Picadures, Girats, Escaldats, Verds, Amagranats, etc., etc., obtenint sorollosos i garantitzats èxits, excepte en els casos en què un vi està en el màxim d'alguna d'aquestes malalties exposades, en el qual cas, si no s'obté curació completa per a donar sortida al vi com bo, almenys permet la barreja amb vins normals, essent a l'ensem cobert de sobres, pel benefici que aquesta barreja reporta, l'escàs valor empleat en el producte.

Es ven en pots originals de llauana de 1 quilo i està admès per les lleis, usant-lo a la dosi de 200 a 400 grs. per hectol., segons instruccions que el mateix acompanya

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

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

## Productes enològics

Tanins — Tartàrics — Cítrics — Metabisulfit de potassa — Antifèrments — Clarificants àcids — Gelatines — Albúmines — Colorants inofensius — Decolorants — Antiàcids — Extracte séc — Aromes: Bordeus, Medoc, Macon, Rioja, Sauterne — Extracte de moscatell i ranci — Aparells filtres perfectes nacionals i estrangers — Mànegues 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 ESQUERRA LASPALAS

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

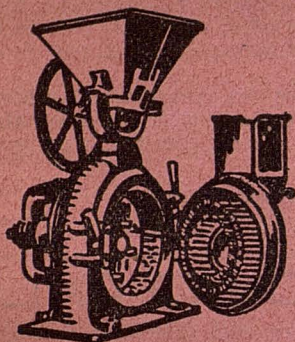
En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# Molí Triturador Belga

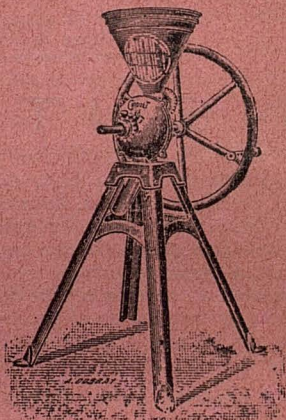
## “Royal Triumph”

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



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

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



Grans existències de Molins a mà : Prospectes gratis

## POLVORITZADOR “LE RATIONNEL”

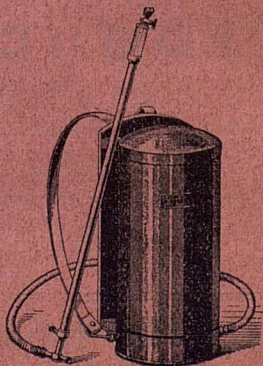
Per aire comprimit : Alta pressió contínua : La compressió  
de l'aire sols es verifica una vegada al dia : El més eficaç per  
al tractament dels arbres : Adquirit pels Serveis Tècnics  
d'Agricultura de la Mancomunitat de Catalunya : Blanqueja  
i pinta 100 metres quadrats en 10 minuts : Adoptat per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

## LA XERINGA AVICOLA

PER A TRACTAMENTS DEL  
BESTIAR, AUS I JARDINS

## M. HENING, Representant

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



En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



lliura, en benefici dels boletaires i del poble, que veu això amb molta alegria.

Les cistelles plenes es posen a la vista del boletaire, que sempre, en previsió de trobar un comprador poc escrupulós, ja les porta pesades de casa seva, però mai no diu res sinó si no n'hi falta. Després es van buidant, treient els bolets d'un a un, espolsant-los de la terra que porten, que no és poca, dins de la mateixa cistella del boletaire, i es van col·locant a la caixa en què s'han d'enviar i vendre.

Es rebutja ordinàriament tot bolet que no sigui rovelló, els rovellons curcats i els trossos. Amb l'esperança de poder fer passar per bons els rovellons corcats, els boletaires tot i sabent-ho també els porten a vendre i el comerciant ha de fer l'ull viu si no vol comprar bolets que en arribar a Barcelona no seran més que serradures. Del cistell del boletaire estant, els bolets s'agafen, per a no malmetre'ls i conèixer els que són corcats, amb els dos dits índex i mitjà pinçant la cua o tronc i sense tocar la pinta que es torna negra molt fàcilment i el dit gros de la mateixa posat al centre o al botó de la cara de dalt. Amb els tres dits es fa una lleugera pressió i una mà versada coneix de seguida si és corcat en que troba tou, notant que és buit del centre, que és on el cuc comença a treballar. Al cap d'unes hores el cuc ja s'haurà estès i aquell bolet ja serà corcat per tot arreu. La picardia d'alguns boletaires arriba a omplir de terra la part buida dels bolets grossos corcats; aleshores ja no es troba buit de dintre. Si logren que passin per bo, aprofiten el bolet i encara venen terra a tant la lliura.

Una volta el cistell buit amb les tares que han sortit es torna a pesar, es descompta la tara de la primera pesada i es paguen els rovellons. El preu s'ajusta a tant la lliura.

Les caixes que s'utilitzen per enviar els bolets són les de fruita corrents rectangulars o els billots de mida petita.

En embalar, abaix de la caixa per a que els bolets no descansin directament sobre la fusta del fons de la caixa, s'hi posa un tou de branquetes de boix que al mateix temps amb la seva amargantor fa que el bolet aguanti més temps contra el cuc. La primera capa de bolets, que va al fons de la caixa, es posa de cara cap a baix, descansant sobre els boixos; les de les parets laterals mirant a fora, que es vegin de cara mirant pel reixat de la caixa de fora estant; els del centre es van col·locant un a un i cuidant que quedin prets, car d'això depèn que viatgin bé o malament; els de la capa de sobre de la caixa es posen de cara enlaire i s'escullen per a fer aquesta capa els rovellons mitjans i els petits, i de bon color, per a que en destapar la caixa a plaça faci goig,



car els rovellons petits no arriben tan rebregats i sempre tenen més apreci. Quan la caixa ja és plena i els bolets ja sobrepu- gen una mica de l'alçada a que ha de venir la tapa, es col·loca aquesta a sobre i agafant la caixa pels costats i aixecant-la es donen dos o tres cops plans a terra; amb aquest sacceix els bolets baixen una mica dins de la caixa; llavors s'aixeca la tapa, es posa sobre els bolets una capa de branquetes fulloses de boix que com la capa del fons de la caixa fa de coixí i fa que els bolets no es corquin tant, es torna a posar la tapa i es lliga, millor amb fil-ferro que amb cordill i s'apreta sense plànyer car amb els sotracos del viatge tenen tendència a baixar i si per haver-los embalat fluixos baixen tant que amb els sotracos ballin per dins de la caixa, arriben a plaça fets a trossos i negres, i llavors valen la meitat del que haurien valgut si haguessin arribat bé. Isi no arriben bé, gràcies que es puguin posar a la venda, car els veterinaris inspectors de places i estacions mentre dura la campanya de bolets no tenen punt de repòs perseguint i decomissant caixes i més caixes per mica que siguin fermentades i posant multes al comerciant que té a la venda alguna caixa avariada.

Per altra part, l'èxit econòmic de l'operació depèn de la forma en que es trobi la plaça al moment d'arribar la nostra expedició. Les oscil·lacions en el preu dels rovellons són grandioses. Com en els altres gèneres, la cotització depèn de l'abundor que se'n vegi a la plaça, però en aquest són més sensibles i més ràpides degut a la poca conservació, que obliga a fer net cada dia sigui el que sigui el preu a que s'hagin de donar. Per regla general, pot dir-se que el dissabte a la tarda i sobretot el matí del diumenge i dels dies de festa no hi ha mai prous bolets per la demanadissa que hi ha, i és el dia de la setmana en que el preu arriba al seu màxim; del diumenge al dilluns hi ha una baixa sobtada i és en els primers dies de la setmana que el preu s'acostuma a mantenir més baix.

Les oscil·lacions del preu entre el ple i l'acabament de la temporada són encara més notables. Totes aquestes oscil·lacions les veiem també simultàniament a muntanya, on el dissabte és el dia en que els comerciants es disputen més les cistelles de bolets i els paguen a més alt preu i on en una mateixa temporada el preu oscil·la entre 20 cèntims a una pesseta i més la lliura.

El comerciant compra a un sol poble o compra a varis. Això últim és més corrent, i llavors cada poble té el seu comissionista que es cuida de tot; compra els bolets a casa seva, els embala i els factura. Per fer aquesta feina en uns pobles cobren de comissió



una pesseta per caixa i en altres cinc cèntims per lliura, que ve a representar aproximadament 1'50 per caixa.

Les despeses amb què ve carregada cada caixa podem calcular-les ben aproximadament de la següent manera:

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Portar la caixa buida des del magatzem a l'estació ... ..                                                                     | 0'10  |
| Facturar la caixa buida ... ..                                                                                                | 0'25  |
| Comissió per caixa ... ..                                                                                                     | 1'50  |
| Pèrdua de 1'5 quilos de pes per caixa suposant per terme mig que els bolets són fets a 0'40 ... ..                            | 1'50  |
| Facturar la caixa plena fins a Barcelona ... ..                                                                               | 1'20  |
| De l'estació al Born, suposant l'estació més apartada, la de Magòria ... ..                                                   | 0'50  |
| Drets d'entrada ... ..                                                                                                        | 0'80  |
| Tares que retornen les marmaneres en tornar la caixa i que se'ls han d'abonar, i % de caixes avariades, comptant a ull ... .. | 2'00  |
|                                                                                                                               | <hr/> |
|                                                                                                                               | 7'85  |

Cal afegir-hi, desperfectes i pèrdua de caixes d'embalatge, despeses de viatges, telegrams, etiquetes, etc. Es difícil donar una xifra aproximada i per això ens en abstenim.

Per falta d'estadístiques no podem donar ara com escauria xifres que puguin donar una idea precisa de la importància que té la producció de bolets. Sembla que aquesta importància va en augment. Aquesta temporada passada s'han fet proves en el sentit de preparar en gran escala el bolet en conserva, allà mateix on es produeix. Si aquestes fàbriques de conserva de bolet progressen, això representarà un nou avalorament de la producció i una nova riquesa per a les comarques boletaires de la nostra terra, i el comerciant haurà de fer front a un nou competidor i no pas fàcil de vèncer.

MAGÍ ALFONSO

---

*Per què no envieu articles a AGRICULTURA? Feu conèixer les vostres idees, la vostra experiència. Penseu que entre tots ho sabem tot. AGRICULTURA rebrà ben contenta la col·laboració de pagesos autèntics.*



## La secada

**V**olgut senyor Director. Vol que els pagesos, els que vivim al camp, enviem escrits? Ací va el meu.

En la secció de *Comentaris* del número 4 d'AGRICULTURA d'enguany, són publicades les dades pluviomètriques recollides per l'Observatori de Barcelona durant deu anys; permetim que jo li envii les meves, recollides a Amposta, fent-hi després algunes consideracions.

| Anys           | Barcelona     | Amposta |
|----------------|---------------|---------|
| 1915 . . . . . | 642 . . . . . | 684 mm. |
| 1916 . . . . . | 549 . . . . . | 331 »   |
| 1917 . . . . . | 639 . . . . . | 578 »   |
| 1918 . . . . . | 708 . . . . . | 751 »   |
| 1919 . . . . . | 489 . . . . . | 579 »   |
| 1920 . . . . . | 680 . . . . . | 573 »   |
| 1921 . . . . . | 811 . . . . . | 754 »   |
| 1922 . . . . . | 551 . . . . . | 387 »   |
| 1923 . . . . . | ? . . . . .   | 283 »   |
| 1924 . . . . . | 444 . . . . . | 338 »   |

Com es veu, si bé la quantitat de pluja caiguda durant l'any 1916 fou molt petita, no influí damunt la collita perquè la terra estava ben assaonada de l'any anterior, qui fou l'any famós del mildiu.

L'any de més forta secada ha estat el 1923 i ço que és pitjor, ha estat precedit i seguit de dos anys fortaments secaners, durant els quals a Amposta ha plogut força menys que a Barcelona.

Però hi ha un altre fet que vui remarcar, i és, que si les aixetes del cel s'han obert a Barcelona amb temps per canviar l'aspecte de l'anyada, que es presentava tremenda, nosaltres aquí, a la comarca de Tortosa, no ho veiem pas tan clar. Es veritat que per l'octubre vam tenir 93,4 mil·límetres de precipitació en 8 dies de pluja i que en novembre vam recollir 63,3 mm. en 9 dies, però què és aquesta insignificant quantitat després de les secades tremendes que patim?

Pel mes de maig passat vaig preveure el desastre si no plovia aviat. Les meves notes diuen: aquest any la secada es presenta més amenaçadora; l'any passat el sub-sol era impregnat d'humitat en quantitat suficient perquè la vegetació arbòrea i arbustiva pogués seguir normalment; solament els cereals i les altres plantes herbàcees patien. L'anàlisi ho va demostrar clarament. En la capa superficial del terreny llaurat i en una doblada de 15 centímetres,



la humitat era de 3,15 %, mentre a la fondària de 40 centímetres era de 7,68 i a un metre de 7,76. De manera que comptavem amb suficient humitat al subsol perquè, amb una lleugera pluja, les plantes poguessin arribar a portar a maduració llurs fruits, cosa que va succeir.

Això era l'any 1923. Per l'any 1924 la qüestió es presentava de una manera més paurosa. Jo deia: Des de l'octubre fins a finals d'abril han caigut 123 mil·límetres de pluja en 48 dies plujosos ço que demostra que les precipitacions han estat d'escassa importància per sadollar convenientment la terra i per constituir reserves. Unicament han servit per assegurar una bona florida als cereals i per donar una collita mitjana. Però què passarà amb les oliveres, els ametllers i la vinya? L'absència de reserves farà que puguin comptar només amb la mica de frescor recollida per les arrels de cabellera i com que a la nostra contrada els vents secs del IV quadrant i la forta radiació faran evaporar ràpidament l'escassa humitat superficial aleshores sobrevindrà un desequilibri vegetatiu que comprometrà la vida dels arbres.

Així va passar, en efecte. Les oliveres van florir bé, però les flors no varem lligar, els arbres no van donar creixent, ço que comprometé també la collita de l'any següent; molts ametllers moriren, la vinya donà a penes un 40 % de fruit.

Que tot aquest desastre fou degut a la secada ho demostra el fet que en venir la primera pluja copiosa el 13 de octubre passat, les plantes van reviure i com que la temperatura mitjana es mantingué fins cap allí al novembre al voltant dels 19 graus, es reverdiren com si haguéssim estat a l'abril.

Es clar que en caure a la tardor 157 mm. de pluja tots tinguérem esperança, però avui en canvi tenim el cor xic com un pinyó, car les precipitacions posteriors no han estat suficients. Pel desembre caigueren, en 6 dies de pluja, 7,8 mm.; pel gener, en 4 dies, 1,8; pel febrer, en 4 dies 14,8; pel març, primera desena, en 2 dies, 3,5. En total 28 mil·límetres i tot acompanyat de vent i vent que activa l'evaporació. Si hom llaura per truncar l'evaporació i matar les herbes, el vent asseca més la terra, i si no llaura, la terra llisa i forta no pot aprofitar una gropada eventual.

Encara hi ha més. El riu Ebre ve crescut; l'aigua baixa tèrbola, carregada de llot, prova que per dalt ha plogut de fort, i a les altes muntanyes les nevades han estat intenses; ço vol dir que tindrem aigua segura tot l'any per fer bones arrossades. Però, i aquesta aigua que es perd a la mar, per què no és aprofitada? Per què deixem que vagin riu avall aquesta milionada de matèries fertilit-



zants del llot del nostre Ebre? Perquè som els agricultors un tros massa apàtics. Fa ben a prop de tres mesos que es parla de l'elevació d'aigües perdudes, aigües que demés d'enllacar terres primes, fertilitzarien i regarien a mils d'hectàrees, i tot són encara parladuries.

Que espereu el Congrés de recs que us doni solucions? No, companys, deixem la part oficial que faci discursos, que presenti bons pensaments, que celebri la cosa amb àpats; nosaltres siguem pràctics, acreditem la marca de bons catalans de la Catalunya estricta, siguem nosaltres mateixos els interessats, els empresaris, car no són de tanta importància les obres perquè no les realitzem, creem una comunitat de regants, i els diners no mancaran si els financers veuen que hi ha serietat, com seguretat en el pagament.

No fêm patir més les terres. Les pobres plantes sofreixen el suplici de Tàntal. Els vents prou humitegen les branques i fulles, prou les rosades les besen, però res no resolen. En recorden els pobres tercianaris que en la xardor de la febre demanen aigua i hom els humiteja els llavis amb un drap mullat.

Si els arbres pensessin i parlessin, què dirien de nosaltres, que collim per la secada i en canvi no molt lluny deixem perdre una maror d'aigua que podia ésser la riquesa dels qui avui van amb el cap baix per manca de collita.

Gràcies, senyor director, per la publicació d'aquesta carta.

JOSEP VIA RAVENTÓS

## Els sucs cúprics

**E**ls sucs crúpics són emprats correntment en la lluita contra les malalties criptogàmiques i especialment contra el mildiu del cep. La llur acció, com és sabut, és preventiva i és deguda, malgrat el que ha dit el senyor Villedieu, al coure que tots contenen en forma de compostos en general poc solubles, però prou solubles, de totes maneres, per lliurar a l'aigua de pluja petites dosis de coure suficient per matar les espores de alguns fongs microcòpics, o impedir la invasió.

Els sucs cúprics deuen a l'adhesivitat del dipòsit que deixen damunt dels òrgans i a aquesta insolubilitat relativa de les sals de



coure que contenen, de conservar durant cert temps després de llur ús, llur eficàcia i d'assegurar així la protecció dels òrgans que recobreixen, durant tot el temps que els recobreixen. Es gràcies a la duració d'aquesta eficàcia, que és de 15 dies a un mes, segons les condicions climatològiques, que els sucus cúprics poden ésser utilitzats en la lluita preventiva contra els fongs paràsits, per tal com és difícil de preveure, en general, l'època en que tindrà lloc la contaminació.

Per altra part, no és pas dubtós que l'eficàcia dels sucus cúprics és tant més elevada com més gran és llur adherència als òrgans que han de protegir i com més repartits són damunt d'aquests òrgans.

L'adherència dels sucus ordinàriament emprats és més gran com més recent és llur preparació; però es pot augmentar aquesta propietat afegint substàncies especials.

Vegem com es preparen bons sucus cúprics.

El suc *bordalés* és obtingut neutralitzant una solució de sulfat de coure amb calç. Pràcticament sembla que són els sucus que contenen el 2 per 100 de sulfat de coure, és a dir, dos quilos en cent litres de solució, els que donen els millors resultats. Per altra part, teòricament calen 225 grams de calç pura per neutralitzar un quilo de sulfat de coure; en la pràctica, aquesta quantitat varia segons la classe de calç, si és més o menys fresca i carbonatada. Demés, com que val més haver un suc alcalí que no pas àcid, s'emprèn, per cada dos quilos de sulfat, de 2,5 a 3 quilos de calç apagada i en pols.

Respecte a la manera de preparar-lo ens limitarem a dir que es dissol a part el sulfat; es prepara una lletada de calç i aquesta es tira en la solució de sulfat de coure.

El suc *burguinyon* s'obté neutralitzant l'acidesa del sulfat amb el carbonat de sosa (cristalls de sosa) el qual presenta l'avantatge de tenir una composició constant. Teòricament cal emprar 435 grams de carbonat de sosa per quilo de sulfat de coure, per obtenir un suc neutre. Per preparar un suc d'aquesta classe al 2 per 100 de sulfat de coure, cal un quilo de carbonat de sosa.

Com en el cas anterior es fan les dues solucions separades i es tira la de carbonat en la de sulfat. El suc així obtingut pot ésser considerat com neutre; per obtenir un suc netament alcalí cal afegir 100 grams de carbonat de sosa per hectòlitre.

Els sucus burguinyons cremen a voltes les fulles i els brots tendres a la primera polvorització. Els sucus més alcalins són els que cremen més no pel carbonat de sosa en excés sinó pel carbonat de



coure que contenen. Les cremades produïdes per aquests suc s'ón més forts amb temps cobert i fred; quan el temps és sec i calurós s'ón més aviat insignificants.

Hom pot evitar aquestes cremades fent la preparació amb aigua calenta; és una complicació sobretot per les grans explotacions. Es fa de la següent manera: es dissolen 2 quilos de sulfat de coure en 10 litres d'aigua calenta; amb altres 10 litres es dissolt el carbonat de sosa. Aquesta segona solució es tira en la primera, remenant fortament. Quan l'escuma que es forma desapareix, s'afegeixen els 80 litres que manquen per formar els 100 litres.

Preparats com hem dit, els suc cúprics s'ón eficaços en anyades normals; però si sobrevenen pluges abundants és necessari d'augmentar llur adhesivitat damunt els òrgans mitjançant l'addició de certes substàncies; aleshores la protecció contra les malalties és més segura.

En el comerç es troben productes que s'ón venuts per ésser afeigits als suc i augmentar-ne l'adherència. Aquests productes, però, no donen pas resultats superiors als de la caseïna, de la gelatina, de la melassa, de la bilis, o del mucílag de la figuera de moro.

La caseïna, la gelatina i la melassa s'usen a la dosi de 50 grams per hectolitre. La caseïna en pols que venen els adroguers és la més fàcil a emprar; es barreja amb la calç i s'afegeix a poc a poc a l'aigua per fer la lletada.

La bilis, que hom pot trobar als escorxadors, s'empra a la dosi de 60 a 80 centímetres cúbics per hectolitre de suc. S'emulsiona primer en uns quants litres de líquid i després es tira al suc agitant enèrgicament.

El mucílag de la figuera de moro és molt usat a Argèlia. A Catalunya, on aquesta planta no és rara, es podria també emprar. Es posen a macerar les pales o fulles en una solució de sulfat de coure a raó de uns 300 grams de trossos frescos del tamany de una nou, per cada hectolitre de suc. La duració de la maceració és de 24 hores. Després es prepara el suc de la manera ordinària.

Per acabar, insistirem en la utilitat dels suc mullants i adherents que assegurin major protecció contra les malalties criptogàmiques i no costin gaire de preparar.

E. GERMA

---

*Els adobs, els insecticides, els anticriptogàmics, el planter, els plançons, s'han de comprar amb garantia.*



## Higiène dels galliners

Quasi puc dir que aquest escrit no condueix a altre cosa que orientar sobre la manera d'augmentar la capacitat de producció de les aus, partint sempre de la base de curar llur salut i forta constitució i procurant que no manquin en els galliners algunes coses que són essencials en tot galliner ben muntat si se'n vol treure bon profit. Aquestes són: aire pur, absència d'humitat, absència de corrents d'aire, sol, netedat i alimentació convenient.

Si un galliner ofereix aquests requisits les aus prosperaran i seran productives. S'ha de tenir en compte que les condicions de l'ambient que rodegen als éssers vius són els preventius i l'incentiu de les malalties, tant pel que influeixen en les condicions de resistència o debilitat de que es van impregnant els organismes com per la més o menys vitalitat i verinor que desperta en els agents infecciosos que les ocasionen.

Llum i aire pur: La llum del sol té en la salut de les aus capdal importància; és el gran desinfectant de la naturalesa i en el galliner és de gran ajut per a *mantenir-lo net i mantenir les aus sanes*.

Les malures de les gallines no poden trobar millor refugi que els galliners foscos i humits. He pogut observar bon nombre de vegades que gallines hostatjades en galliners grans, secs i ben ventilats, enllumenats i ben assolejats, la verola, el broil, el garrotillo, eren quasi desconeguts, mentre que en altres galliners foscos que no disposaven d'altra claror o llum que la que entrava per una finestra orientada a ponent, cada primavera aquestes malures eren un flagell que les agotava greument. La humitat és el gran factor de les malures, és la minva de la producció del galliner.

Cal, doncs, si volen que les aus es mantinguin en bones condicions, donar als galliners una disposició apropiada a fi que la llum els aconsegueixi a gratient i que l'aire que en ells es respiri sigui sempre pur. Es precis, doncs, que l'aire es renovi constantment sense que es produeixin corrents d'aire.

Netedat: Almenys un parell de vegades l'any convindrà de fer una neteja escrupulosa del galliner, i és d'aconsellar fer-la també sempre que s'hi posin aus noves. Per a netejar el galliner es treurà primerament tot el jag i tota la brutícia solta que es pugui recollir valent-se d'una pala o qualsevol altre instrument apropiat. Després s'escombrarà a consciència el pis, les parets i el sostre, treient del galliner tota la porqueria. En acabat si es disposa d'aigua a



pressió, amb una manguera es regarà el pis, parets, sostre i tots els estres del galliner, i sinó amb una galleda es tirarà l'aigua amb força fins que s'hagi després tota la porqueria. La brutícia forta agafada es gratarà i per últim amb l'aigua a pressió es tornarà a rentar, deixant-se eixugar durant tres dies. Quan el galliner és ben net es procedirà a la desinfecció.

Les substàncies desinfectants són molt variades. Una de les de millor eficàcia és el formol, que es pot utilitzar en solució o en fums. Si s'usa en suc es fa una solució amb aigua al 5 % de formalina comercial i amb un pulveritzador o màquina d'ensulfatar o pinzell gros es remullen totes les parets, gastant el suc abundantment. S'han de tenir obertes totes les finestres i portes a fi de disminuir els efectes dels vapors irritants sobre l'obrer, qui haurà de portar uns guants de pell untats d'oli per a resguardar-se les mans.

La desinfecció amb fums només és aplicable en llocs que es puguin tancar bé i de pressa, com magatzems, cambres d'incubació, cases-polleres, etc. Es un procediment enèrgic i eficaç. Per a procedir a la desinfecció es taparan totes les obertures, forats i tancadures i s'obren les portes dels departaments on es vol penetrin els fums. Després s'agafa una olla de ferro o de pisa suficientment grossa perquè quan bulli el suc no es vessi, a dintre s'hi posa permanganat de potassa i de seguida s'hi aboca la formalina i es deixa en l'habitació 5 ó 6 hores si és possible i després s'obre tot de bat a bat perquè la ventilació sigui completa. En començar l'operació, a fi de que l'acció sigui més eficaç, es procurarà que la temperatura del departament oscil·li entre els 10 i 25 graus i sigui una mica humida, el que s'aconsegueix tirant quelcom d'aigua bullent a terra o posant-hi una perola amb aigua bullent.

Desinfecció per la calç: S'usa la lletada feta amb calç recentment apagada, i en cas d'haver-hi alguna malura infecciosa serà bo d'afegir a la lletada de cals 180 grams d'àcid fènic per cada 4 litres de lletada pintant i emblanquinant tot el galliner.

JOAN VIDAL

---

*Els insectes que roseguen, és a dir, que mengen les parts verdes dels vegetals, es combaten enverinant aquestes parts de les quals s'alimenten, amb solucions arsenicals.*



## La clorosi i el sulfat de ferro

**L**a clorosi dels ceps—com també la de les altres plantes i principalment dels fruiters—pot ésser deguda a moltes causes: manca de ferro al terreny, excés de calç, secada persistent, humitat excessiva, freds, poca afinitat entre el cep americà i el del país, etc.

Totes aquestes causes es manifesten més o menys intensament a Catalunya, segons els anys. En l'actual, donat l'estat del temps en aquest mes de març, a quasi totes els comarques vinyateres, i pel que es pot preveure, donat l'estat semblant durant el mes d'abril, hom pot pensar que la causa que produirà manifestacions més exteses i generals de clorosi, seran les pluges i els vents, acompanyats de violentes oscil·lacions de temperatura entre el dia i la nit, condicions a les quals són particularment sensibles els ceps empeltats damunt peus poc resistents a aquesta malura.

La clorosi es manifesta ja a la primavera amb l'esgrogueïment característic de les fulles i amb un decaïment profund de la vegetació. El canvi de color és degut, pel que sembla, a la presència en les fulles, de cristalls de carbonat de calç fàcilment soluble en l'aigua, el qual interromp la funció clorofilana i altera la composició del protoplasma cel·lular.

El remei principal contra la clorosi és el sulfat de ferro, en pols o en solució. Per aplicar-lo han estat recomanats molts procediments.

Quen hom disposa de la quantitat d'aigua necessària, el mètode més ràpid consisteix a regar a l'estiu mateix els ceps cloròtics amb deu litres d'aigua que continguin uns 250 a 500 grams de sulfat de ferro. Aquest tractament, però, resulta més aviat difícil per tal com requereix un consum molt fort d'aigua—si els ceps malalts són nombrosos—i no pot ésser aplicat sinó en condicions especials.

També ha estat recomanat de sulfatar les fulles amb una solució de sulfat de ferro al 0.30 - 0.40 per cent (300 - 400 grams en 100 litres d'aigua); però els resultats que s'obtenen són de caràcter local, car la clorosi desapareix sol en els punts on la solució toca la fulla. Per això, volent aplicar aquest procediment cal pulveritzar molt finament de manera que totes les parts verdes de la planta quedin mullades.

Un viticultor francès, M. Giraud, fa molt temps que preconitza un sistema que consisteix en fer pel juliol unes ferides a les so-



ques dels ceps malalts i en impregnar-les després amb una solució de sulfat de ferro al 40 per cent. També aconsella de tallar l'extremitat dels brots cloròtics i aplicar a la ferida una solució de sulfat de ferro al 15 per cent.

Aquests procediments de Giraud no són més que una modificació dels clàssics de Resseguier, el qual cap allà a l'any 90, si no recordem malament, recomanava el mateix, però a la tardor. Espodassar els ceps a l'octubre o novembre i pintar amb solució el 30 %.

Un altre sistema de cura, de fàcil aplicació i de bons resultats, avui molt generalitzat, consisteix a donar—a la tardor o a la primavera—de 300 a 500 grams de sulfat de ferro per peu.

Es interesant de fer remarcar que el sulfat de ferro enterrat així al terreny actua no solament damunt la clorosi, sinó que permet el restabliment d'alguns ceps empeltats sobre peus poc resistents a la filoxera. Això ha passat a Argèlia amb peus d'Aramon Rupestris Ganzin i de 1202.

Aquest fet ha cridat l'atenció del prof. Vivet, de l'Institut Agrícola d'Àrgel, el qual ha iniciat assaigs comparatius per conèixer l'acció real del sulfat de ferro en cristalls, damunt les vinyes malaltes. Tres grups de ceps, atacats per filoxera, han estat experimentats: el primer grup ha rebut 300 grams de sulfat per peu, el segon n'ha rebut 500 i el tercer res.

Al cap de dos anys s'ha pogut constatar que els ceps sense sulfat són els pitjors; que els que reberen 300 grams han millorat i que els que reberen 500 són quasi restablerts.

Com actua el sulfat damunt d'aquestes vinyes? No pot pas pensar-se que es tracti d'una acció insecticida sobre la filoxera; sembla, en canvi, que es tracta simplement d'una acció fertilitzant que completa l'acció dels altres adobs. A Anglaterra, en efecte, s'ha pogut comprovar que el sofre del sulfat de ferro activa la formació del protoplasma i el ferro la de la clorofil·la.

Tan mateix l'acció fertilitzant del sulfat de ferro és discutida encara i ho serà per un bon tros, però ço que importa, des del punt de vista pràctic, és l'efecte que produeix la seva aplicació. L'aplicació del sulfat per combatre la clorosi té com a conseqüència un millorament de l'activitat vegetativa del cep.

Mes, pel que sembla, no solament el sulfat de ferro pot curar la clorosi. Segons alguns viticultors francesos, la calç grassa, de poc apagada, pulveritzada abundantment damunt les fulles, determina la nova aparició del pigment verd, i, per tant, cura la clorosi. Segons el que diuen algunes publicacions franceses són molts avui els viticultors d'aquell país que combaten la clorosi amb la calç.

AGRICOLA



## COMENTARIS

### El consum mundial d'adobs

L'Institut Internacional d'Agricultura de Roma ha publicat l'estadística del consum mundial d'adobs; aquestes xifres demostren que si els adobs fossin més emprats i amb major racionalitat, la producció agrícola mundial podria ésser vuit vegades més gran que l'actual.

En efecte, el consum mundial d'adobs fosfatas és de 118 milions de quintans mètrics, mentre el consum mínim per una agricultura verament avençada, hauria d'ésser de 1.300 milions de quintans.

Pels adobs nitrogenats el consum mundial arriba a 42 milions de quintans i hauria d'arribar a 425 milions.

Pels adobs nitrogenats i pels fosfatats, doncs, el consum mundial arriba solament a la dècima part del que hauria d'ésser.

Això demostra que el problema de les subsistències es pot resoldre amb relativa facilitat.

### La viticultura francesa

La Comissió de Duanes de la Cambra dels diputats ha aprovat la proposició del grup vitícola, referent a l'augment de les tarifes d'importació dels vins.

En virtut d'aquesta proposició, els drets d'importació de vins en bocois, fins a 12 graus, passarien de 24,60 francs a 40; per als vins en ampelles, a 80 francs, i per als vins escumosos, a 120 francs.

Pel que es refereix als vins de licor i les misteles, els drets serien de 70 francs l'hectolitre, augmentats de 4 francs per a l'alcohol real i l'alcohol en potència representat pel sucre.

L'adopció per la Cambra, d'aquesta proposició, portaria segurement la denúncia de diversos tractats.

La producció normal de vi a França, es calcula en 80 milions d'hectolitres, dels quals almenys 10 milions no són consumits per la població. De manera que, dificultant la importació, el problema no queda resolt, sinó que cal impulsar l'exportació. Els viticultors francesos es planyen de la fabricació de les marques d'origen i demanen una convenció protectora sota el contral de la Lliga de Nacions.

Els principals clients dels vins francesos, són Alemanya, que en 1924 ha importat 770.000 hectolitres; Bèlgica i Luxemburgo, amb 423.000 hectolitres; Suïssa, amb 208.000 hectolitres; Gran Bretanya, amb 166.000 hectolitres, i Holanda, amb 130.000 hectolitres. Cal comptar encara amb els països de l'Europa Central, que donen una importació de 40.000 hectolitres, i l'Àsia, amb 30.000 hectolitres. El mercat americà és perdut per als vins corrents.



### L'ennuegament dels vedells

L'ennuegament sol succeir amb el bestiar desmamat. El fet d'empassar-se sense mastegar una bledarrave, un nap, una patata, etc., és causa de vegades que per la seva grandària es quedi a mig camí del païdor, obstruint l'esòfag (camí que va de la gola al païdor), no podent l'animal menjar ni beure.

A conseqüència d'aquest accident, a voltes l'animal s'emboteix i àdhuc pot morir asfixiat. Si això passa, cal fer una punció amb un trocart, de la pansa o remugador, cosa que permet la sortida dels gasos acumulats i fa que molts cops la causa de l'ennuegament baixi per ella sola fins al païdor.

Si això no succeeix, cal fer baixar el nap, la patata o ço que sigui amb l'ajuda d'un bastó primet i flexible, de lledoner o avellaner, per exemple, anant amb molta cura de no ferir l'animal.

En el cas que la causa de l'ennuegament radiqués aprop de la boca pot ésser més còmode de treure-la per aquest forat.

### Els efectes útils de la secada

Diguérem ja en un dels números passats que la secada ha induït els pagesos de Mora d'Ebre a llevar les aigües de l'Ebre per regar permanentment una zona important de terres.

L'exemple ha estat imitat. Ara són els de Vinebre que regaran unes 350 hectàrees, també amb aigües elevades. Posen un motor de 150 HP. que elevarà 150 litres d'aigua per segon a 45'5 metres d'alçada. Les despeses totals d'instal·lació i canalització pujaran a 450-500 pessetes per hectàrea. Cal afegir, després, les corresponents a la preparació de la terra per regar (aplanament de les terres, regueres, etc.)

Les despeses d'exercici pujaran a unes 14 pessetes per regada i per hectàrea.

No cal dir el que ens plau aquesta nova orientació dels nostres pagesos. Però ens permetem de recomanar-los que comptin i que comptin bé abans de començar les obres.

Que no passi amb això com amb els Sindicats.

### El nitrogen sintètic a Alemanya

Hom evalua en 1.000 tones de nitrogen per dia, la producció de les fàbriques d'amonis sintètics de la Badische, és a dir, 300 tones a Oppau i 700 a Merseburg. Es comprèn que amb aquesta producció la indústria i l'agricultura alemanya són proveïdes del nitrògen necessari.

França començarà aviat la producció, a Tolosa.

I nosaltres, quan podrem produir-nos a casa el nitrogen que necessitem?

### Els cavalls que s'encalcn

Hom diu que un cavall s'encalça, quan amb la punta del peu de darrera es toca els peus del davant.



Aquesta irregularitat en la marxa, desmereix força els animals, provenint bo i sempre d'un defecte de la doma. Hom deu sempre ensenyar als animals a trotar conforme a la conformació i desenrotllament del seu aparell locomotor.

L'ensalçament és susceptible de donar lloc a accidents dissortats: enganxant la punta d'un peu del darrer amb les extremitats de la ferradura del peu de davant, l'animal pot fer el salt del moltó.

Alguns dels animals que s'encalcen es toquen el taló a la part superior, produint-se ferides entre carn i ungla. Aquestes ferides, deuen netejar-se bé, rentant-les amb sol·lució de sublimat corrosiu al 1 per 500 i ajudant-se d'una pomada que les assequi. Com que és difícil desacostumar d'aquest mal vici un animal, el millor que hom pot fer és calçar-lo del davant amb unes botines protectores.

### El tractat amb França

Com és sabut, el que hom més esperava del tractat amb França que fou signat pel juliol de 1923, és que servís per atenuar, si més no, la crisi vitícola que se sofreix en aquest país. Doncs bé; segons l'Estadística francesa, la millora en les exportacions de vi d'Espanya a França ha estat mínima. En efecte, han passat de 1.436,000 hectolitres en 1922 a 1.627,000 hectolitres en 1924.

Però els grups vitícoles de la Cambra, i sobretot M. Barthe, troba que la protecció als vins espanyols és encara excessiva, i com hem dit més amunt, ha presentat una proposició al Senat demanant que els vins de menys de 12 graus satisfacin 40 francs per hectolitre en lloc de 24.60 que en satisfan ara, i modificant les altres tarifes en un sentit semblant.

Segons opinió general francesa, la proposició Barthe, que ja ha estat acceptada per la Comissió de Duanes, serà votada per la Cambra per raons de política interior.

Ara bé: si passés això, quina actitud pensen adoptar les autoritats espanyoles? S'ha de creure que cal admetre els perjudicis que causen a la indústria les tarifes del Tractat amb França si àdhuc aquest petit avantatge en el règim duaner ens és treta?

### Un màstic per les botes

Teniu botes que perden? Heu's aquí un màstic senzill, barat i de bons resultats:

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| Greix o seu ... .. | 60 parts. |
| Sal ... ..         | 20 "      |

Es fa fondre i quan la barreja bull s'afegeix cendra passada per un sedàs ben fi, fins a donar-li consistència.

S'usa en fred.



# INFORMACIONS COMERCIALS

## Vins

Normalment, els altres anys, en arribats a aquestes dades, ja la vinya ben aborronada, sol esclatar mostrant que som en plena primavera i que comença el deixondiment vegetatiu.

Enguany, l'hivern allargassat i fins bé massa enfredorit, manté closos els borrons que si s'haguessin obert, haurien ja sofert de les gelades amb els aires crusos que davallen de les nevades altures que arreu ens rodegen. Repassant pels vinyats som a trobar-ne el nombre de borrons normal, però no podem, naturalment, preveure si enclouen poca o molta mostra. Sortosament que així sigui, perquè, repeteixo, si les ullades del bon temps els haguessin avençat, ja seríem a gemegar-hi.

Diguem també que ni sombra de deixondir-se assenyala el mercat, car romanen inactives les operacions i els preus continuen baixos i somorts. Per ço que res a dir-hi que valgui un comentari o que ni tant sols prometi una reacció confiada—sembla—a solucions automàtiques.

Com sigui que d'un tal estat n'hem vingut dient ja massa amb avorridora cançó, deixarem de banda el tenir-nos que repetir, i sí sols enfocarem la qüestió vers un consell de paciència, com ho reclama la incertesa de l'esclatar de la vinya, que podria donar-nos—i és clar que malaventuradament—una solució en mostrar-se'ns pobra o castigada per alteracions atmosfèriques tant facilíssimes en aquesta època de l'any. Poden esdevenir cremadures per les glaçades o una pobríssima floració; és quasi segur que les condicions de l'hivern poc ajudades en assaonar les terres abastament, no seran a regalar-nos un fruit abundós.

Ja és de veure, doncs, que les 21 a 27 pessetes dels negres i clars, poden fer-nos tenir espera, si més no, fins a conèixer la possibilitat d'anyada, perquè mal vendre ara als preus corrents, és arriscar-nos a tirar-nos els cabells. I sempre hi serem a temps d'engiponar-nos un bon corbatí estrangulador.

PERE J. LLORT

## EL VITICULTOR MODERN

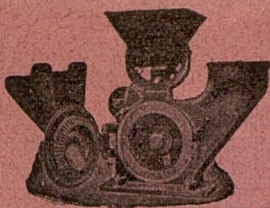
Sulfata amb

**Sucs a base de sosa**

Demanin-se fulletons explicatius i fórmules

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

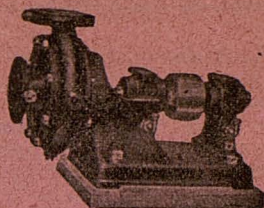




## MOTORS

per a olis  
i benzina,  
de la casa

G E R R .  
K Ö R T I N G



### Molins IDEAL

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

**Sempre  
existen-  
cies!**

### BOMBES

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

## HUGO KATTWINKEL

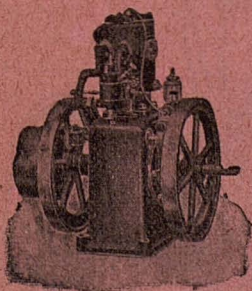
Magatzem de Maquinària i Oficines Tècniques

BARCELONA:

VILADOMAT, 158 i 160

MADRID:

NÚÑEZ DE BALBOA, 6



## MOTORS

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

## SERVICE

Des de 1 fins a 20 HP.

## GRUPS ELECTROGEN

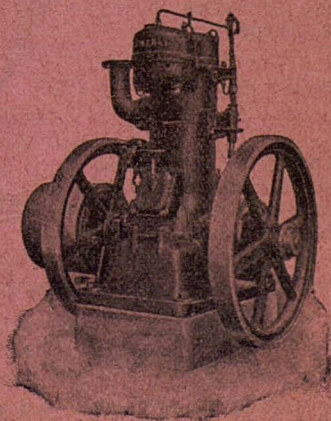
PER A LLUM  
I FORÇA

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

## MOTORS SEMI-DIESEL "CLIMAX"

PER A OLIS PESATS

Tipus industrials, agrícoles, elèctrics i marins.  
Des de 6 HP en endavant, amb un o més cilindres.  
Consum de combustible: 250 grams per HP hora



**Josep Comas i C.<sup>a</sup>**

Bailén, 19 - BARCELONA

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA



# Agricultors, ramaders, industrials i graners

Fer sols una cosa, però fer-la bé.

Unicament 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 havem aconseguit nostres propòsits, podem oferir en cada Molin-Triturador el fruit de nostra perllongada experiència i la certesa d'obtenir **més i millor treball** que amb qualsevol altre aparell.

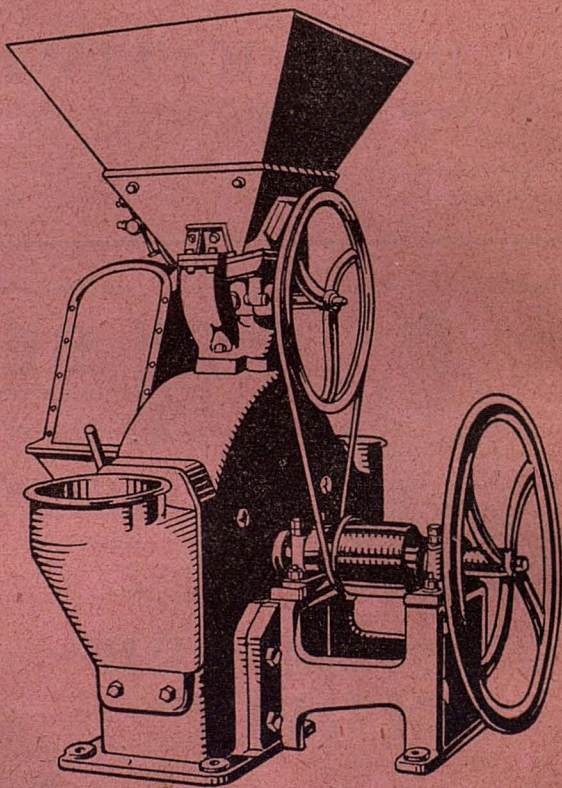
Darrerament he llençat al mercat l'últim dels meus models, anomenat «**Campeón Universal**». El nom amb què ha estat batejat pot sostenir-lo amb orgull, car pot moldre una tona de blat de moro per hora, podent treballar a totes direccions, arribant, amb aquest resultat, a superar totes les marques conegudes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



## Olis

La collita passada ja podem dir que està completament finida; a Catalunya sols fan oli a la part baixa de Tarragona, a la contrada limitada pels pobles de Santa Bàrbara, Cénia i Ulldecona, on els molins encara treballen per més d'una mesada amb oliva collida, que guarden en les clàssiques angolfes; d'elles es fan olis de qualitat dolenta, l'acidesa dels quals passa dels 12 i fins dels 14 graus.

A la resta de la península, es treballa en alguns molins de grans propietaris a la província de Jaén, on també treballen oliva magatzemada als clàssics "atrojes" i produeixen un oli corrent de repugnant olor; però llur acidesa no passa del 3 per cent.

En els altres indrets, la collita és finida, però resta quasi tota ella en mans del propietari o del moliner que l'ha elaborada, esperant un estat favorable del mercat que li permeti de vendre, refent-se el més possible de les pèrdues, car li costa molt i el mercat cada jorn paga menys.

No ens cal pas detallar les existències d'oli perquè això seria una mica llarg, però es pot dir que hi ha encara en mans del productor més d'un 80 per cent del total de la collita.

Els olivers fan els darrers esforços per a fer sortir de les seves branques la "rapa"; aquesta sembla que serà per tot arreu més important que l'any passat; a Andalusia no hi ha plogut tant com l'any passat, però l'aigua que hi ha caigut ha estat tota aprofitada, perquè les llaurades dels olivers han estat fetes a temps. A Castella, que descuiden més l'arbre, hi ha nevat bastant, i finalment a Aragó i en tota la nostra terra, si bé l'aigua no ha anat molt abundant, ha caigut potser la necessària perquè els arbres se sostinguin, i com que estan descansats després de tres o quatre anys de no produir, hauria d'anar molt malament que no poguéssim almenys fer una collita que doblés la passada.

Naturalment, per a què els tenedors d'oli poguessin vendre a un preu que almenys no hi perdessin, la collita no hauria de presentar-se tan bé, però la naturalesa que fa de balança nivelladora no ho vol així i sembla que per l'any que ve ens donarà abundant oli per tot arreu. Si és així, no hi ha dubte que en el temps que ens resta fins a la nova collita, els preus es posaran a to i l'any que ve podran els moliners treballar amb més judici que el present, i refer-se de les pèrdues tingudes en aquest any equivocat.

La corrent de baixa domina en tots els mercats; aquesta no pot ésser pas molt intensa, i ens anem nivellant amb l'estranger; d'algun port ja ha sortit algun centenar de bidons cap Itàlia, i això ens posa una mica més tranquils, mes no és per a adormir-nos, perquè cal fer l'ull viu per a aprofitar el moment i treure'ns l'oli de casa.

El comerciant, no té pas moltes existències a casa seva, i si el mercat tira no tindrà altre remei que comprar al preu que sigui; és aquest l'únic moment que els tenedors d'olis podran agafar, si és que passa; per tant, com això és un xic difícil, el millor és tenir sang freda i vendre així que es topi amb qui pagui un preu satisfactori.

Preus no en donarem aquesta quinzena, perquè només existeixen nominalment, ja que les operacions portades a cap han estat més que forçades per ambdues parts.

Al mercat barceloní, el patró del preu de l'oli, és l'oli corrent de tres



graus, andalús; aquest ha estat molt desanimat; és ofert a 49 duros càrrega i ningú en vol saber res.

Els olis de la Cènia i Ulldecona, aquest dies substitueixen bastant als andalusos, i es paguen a 45 duros els de 10 a 12 graus.

La calma i la baixa també ha influï en els olis de llavors; es veuen moltes ofertes, sense que la demanda sigui molta.

I dels olis d'oliva al sulfur no en parlarem pas; van encara més per avall, car la saboneria no els vol pagar ni a 28 duros.

LISINI ANDREU

## Cereals

No varia la situació en el mercat de blats, per tal com els fabricants de farines continuen a l'expectativa per a entrar en compres, no essent gaire abundosa l'oferta venedora, per la qual cosa els preus que tenim de procedència van sostenint-se, encara que amb dificultats.

Hi ha un xic de fluixedat en els preus que de les civades es reben d'origen, essent molt pocs els compradors que s'interessen per efectuar alguna operació, podent considerar-se aquestes nul·les per complet.

Els ordis invenguts que ens han arribat del Nord d'Àfrica, tenim que després de cedir-los més barat del que ofereix l'interior de la península, aquests comerciants encara es troben més a l'expectativa per a entrar en ajustaments.

El moresc Plata, va estabilitzant el seu preu al volt de les 38 pessetes sobre carro moll de Barcelona. Els compradors no són pas, però, molt abundants.

Anotem els següents preus sobre vagó estació Barcelona.

Blat Calaf a 62 pessetes els 100 quilos.

Blat Candeal de Castella, classes corrents superiors sense operacions, de 51 a 51'50 pessetes els 100 quilos sobre vagó d'origen.

Blat d'Extremadura blanquet, de 50 a 50'50 pessetes els 100 quilos sobre vagó d'origen.

Blat Extremadura Crucher, de 50'50 a 51 pessetes els 100 quilos sobre vagó d'origen.

Farines: Elaboració per cilindres.

Extra blanca superior, de 67 a 69 pessetes els 100 quilos; extra blanca corrent, de 66 a 67.

Núm. 4, de 48 a 49'25 pessetes; segones, a 46 tercers, de 42 a 43'30; quartes, de 38 a 40; extra força de blats nacionals, 70; número 4, a 44; segones, de 40 a 42; tercers, de 36 a 37; quartes, de 31 a 33.

Despelles.—Segó, de 5'75 a 6'50 pessetes; segones, a 7; menut, a 7'875 pessetes els 100 quilos.

Civada d'Extremadura, de 50 a 51; Argentina flotant, a 47; Andalusia roja, a 48 pessetes els 100 quilos.

Ordi extremeny, de 56 a 56,50; de Manxa de 55 a 56; d'Urgell, a 53; d'Alacant, de 56, 56'50.

Moresc Plata disponible, de 36 a 37'50 pessetes.

LLUÍS MARSAL



### Fruits secs

El mercat d'aquests fruits segueix amb poca variació. Els preus de l'ametlla, fent excepció de la classe Mallorca, que ha sofert una lleugera puja, es mantenen si fa o no fa els mateixos.

En les avellanes, la resistència dels escassos tenedors, més que la mateixa demanda, motiva que els preus del mercat es mantinguin amb una fermesa relativa, en especial, en les classes en clofolla. En l'avellana en gra s'ha iniciat una baixa de 10 pessetes per quintà. De la collita propera és encara prematur de parlar-ne, posat que els avellanets enguany venen molt atrassats.

L'exportació per Tarragona, resta encalmada; en tot ço que portem d'any amb prou feines si s'han embarcat pel dit port uns 6.000 sacs.

Les garrofes continuen prenent peu, gaudint cada dia de més favor en el mercat.

Donem a continuació la nota de les cotitzacions registrades darrerament.

Ametlles (en gra: Llangueta, 585 pessetes sac de 100 kg.; Esperansa primera, 582; Id. segona, 565; Comú, 540; Marcona, 635; Planeta, 620; Trossos, 460; Mollar (en closca), 95 pessetes sac de 50 quilos.

Avellanes: Closca propietari, 132 pessetes sac de 58 quilos; Id. garbellada, 134 íd.; Id. negreta extra, 145 íd.; Gra primera, 525 sac de 100 quilos; Gra segona, 470 íd.

Gra segona, 470 íd.; Pinyons pelats de Castella, 380 pessetes els 100 gks.

Garrofes: Vinarç, a 28,57 pessetes els 100 quilos; roges, a 27,38; Mallorca, a 23,31; d'Eivissa, a 23,80; de Tarragona, a 28,57; de Xipre, a 29,76.

ESTEVE HOMS

---

## NOTICIARI

*Una Junta Consultiva pel Crèdit agrícola* ha estat creada recentment a Madrid. Ja sentirem a parlar d'ella i de la seva utilitat.

*No ha plogut prou encara*, que moltes comarques catalanes pateixen una seca terrible. I són ja tres anys!

*La carestia de cereals* es deixa sentir a Rússia també. Notícies oficials de Leningrad i de Moscou testimonien que la crisi del mercat de cereals és gran i general i que els preus pugen cada dia.

Rússia, d'exportadora que era de blats i de farines, ha esdevingut importadora, i aquest és un dels factors més importants de l'alça d'aquests articles.

La producció ha baixat de tal manera a Rússia, que s'ha vist obligada a comprar farines a l'estranger per alimentar la seva població. Sols en la setmana del 16 al 23 de febrer, va comprar, d'un cop, 90.000 tones de farines al mercat anglès.



Per a veure la importància de la crisi, cal consignar que mentre de 1909 a 1913, Rússia va exportar un promedi anyal de 43 millions de quintans de blat, un milió de quintans de farina, i set milions de quintans de sègol, l'any actual, hom calcula que les compres són de prop d'un milió de quintans als Estats Units; de dos milions de quintans a Anglaterra, de 600.000 quintans entre Alemanya, França, Bèlgica i Holanda.

*La nova llei del cadastre tendeix*, pel que es diu, a afermar la propietat, ço que derivarà necessàriament cap al crèdit agrícola.

Rebutja l'aveng cadastral, el qual no era altra cosa sinó un amillarament perfeccionat.

Procurarà la major rapidesa per a l'execució en el parcel·lari.

Les reclamacions les resoldran les Junes provincials, en les quals seran escoltats els propietaris.

En les de certa categoria o molt quantia, existirà un recurs davant la Junta central superior del Cadastre.

Aquesta Junta regularà l'execució del parcel·lari, i escoltar-la serà requisit indispensable en qualsevol reforma cadastral. Així diuen.

*Parcel·lació de terres.*—S'ha signat l'escriptura de compra de les finques Fontanar i Torre del Capitan, en el terme d'Hoya Gonzalo, adquirides per la Federació Murciana de Sindicats Agrícoles Catòlics per tal de repartir-les en vessanes entre els seus socis dels Sindicats d'Hoya Gonzalo i Villar de Chinchilla.

Les esmentales finques han estat adquirides per sis centes mil pessetes. Llàstima que això no es faci també a Catalunya.

*Patates estrangeres.*—Han arribat a Madrid alguns vagons de patates holandeses, dels 200 vagons adquirits per al consum d'aquella ciutat.

Aquestes patates són venudes al públic a 35 cèntims el quilo.

*La Federació Catòlico-agrària* de Lleyda ha celebrat a Borges d'Urgell la seva sisena assemblea en la qual hom ha pogut constatar el seu desenrotllament progressiu i altament satisfactori. Després de l'Assemblea, En Jaume Rosich donà una interessant conferència sobre "caixes rurals".

*Les gelades d'aquests dies a l'Urgell* han fet mal de debò als conreus primerencs. I encara, a aquella comarca, hi ha gent que s'entesta a plantar ametllers.

*Per la repoblació forestal.*—Ha mort a París un comte espanyol que deixa la seva fortuna—uns cinc o sis milions de pessetes—a fomentar la repoblació forestal d'Espanya. Heu's aquí un gran ciutadà. Veurem, però, si les seves pessetes són aprofitades.

*Contra la llei de Sindicats agrícoles.*—Un altre atac sofreix aquesta llei, amb l'impost d'utilitats que es pretén cobrar als Sindicats pel sou que paguen als seus empleats i per l'interès de les obligacions en circulació. Se n'ha ocupat recentment la Federació Agrícola Catalano-balear, que ha circulat instruccions als sindicats perquè elevin llur protesta. Però tot serà inútil. Un ministre n'endevina una i els successors s'afanyen a esguerrar-la.



*L'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona*, que existeix encara, no cal dubtar-ho, ha modificat profundament els programes d'ensenyament, introduint-hi millores de la més alta importància. Aviat hom podrà mesurar els considerables efectes d'aquestes modificacions.

*El cadastre parcel·lari*.—En sortir el present número haurà ja estat posat a la règia signatura el projecte de llei del cadastre parcel·lari.

Quan hagi sortit a la "Gaceta" en donarem un breu resum amb la glosa corresponent.

*Carn congelada*.—Procedent de la República Argentina han arribat a Madrid 150 tones de carn congelada.

La resta de la total adquisició, fins a 400 tones, és destinada a Barcelona.

*El transport de blat*.—Sembla que darrerament hi ha hagut a Madrid una reunió de peixos grossos per a tractar de la qüestió dels transports del blat.

A hores d'ara, encara no s'havia fet públic res.

*El port d'Ametlla del Mar*.—Per la Superioritat hom ha habilitat la cala del port d'Ametlla del Mar (Tarragona) per a l'embarcament i desembarcament de fruites i altres efectes del país.

*Les importacions de filassa de lli*.—La "Gaceta" ha publicat una R. O. disposant que s'apliqui a les importacions temporals de filassa de lli la mateixa regla que per a l'admissió temporal de la fulla de llauna.

*El morenc al Marroc*.—Per estar cobertes les necessitats de cereals per aquesta primavera a la zona francesa, efectuant-se la sembra en condicions normals, el Govern ha decidit deixar lliure la sortida de morenc que havia estat prohibida darrerament.

*La viti-vinicultura espanyola*.—El senyor don Santiago de Ugarte, president de l'Associació de vinicultors i etc., continua visitant amb assiduitat al senyor Ruiz del Portal, i cada cop li reitera "la necessitat d'una prompta resolució de les peticions que té formulades aquella entitat, encaminades a salvar la gravíssima crisi que està travessant la viti-vinicultura espanyola, obligada a vendre els seus productes a menys del cost de producció.

*Sinistre important*.—Un incendi de forta importància ha tingut lloc a les muntanyes dels termes de Sant Feliu de Guixols, Llagostera, Tona de Mar i Celià.

Han restat destruïdes pel sinistre, que hom suposa fortuït, 200 hectàrees de pinedes, suredes i brolla, i les pèrdues materials són força crescudes.

*A França sobrarà blat?*—El ministre d'Agricultura francès ha anunciat que la situació del mercat de blat permet esperar que aviat es presenti la primera baixa en el preu del pa.



Per altra banda, el Senat, per una gran majoria ha aprovat un projecte de llei que tendeix a facilitar el proveïment de cereals i farines panificables a la població civil.

*L'exportació de patata novella.*—L'Institut Agrícola Català de Sant Isidre continua prop del vocal del Directori, general Ruiz del Portal—que en matèries d'agricultura es veu que és el que remena les cireres—les seves gestions per a millorar la situació creada als productors de patates primerenques per la R. O. que regula l'exportació d'aquest producte.

*Recomanacions.* — La Cambra de Comerç de Barcelona ha telegrafiat als subsecretari d'Estat i li ha recomanat que atengui la petició del Sindicat d'exportadors de vins, que sol·licita que hom l'informi sobre l'estat actual del protestat conveni comercial amb Bèlgica i la data probable de la vigència del nou tractat.

*El port de Tarragona*, durant la present quinzena, ha donat sortida a uns 3.700 bocois de vi, 280 tones d'oli, 250 sacs d'avellana en gra i 100 amb clofolla, 450 sacs d'ametlla en gra i 760 amb clofolla i 400 caixes de nous en gra.

*A la plana de Vich* els pagesos estan atrafegats en la plantació de les patates, el planter de les quals va adquirint preus molt elevats, preus que contrastaran amb seguretat amb els que s'obtinguin dels productes en el cas de reeixir la collita.

## BIBLIOGRAFIA

ALTRES OBSERVACIONS SOBRE EL SOL-CUIT, per August Matons. Extr. del Butlletí de la Institució Catalana d'Hist. Natural. Desembre 1924.

Petita memòria interessant, en la qual l'autor dóna a conèixer les seves observacions per la identificació del sol-cuit, i exposa el desenrotllament de la malaltia.

Celebrem que la bibliografia sobre aquesta malura vagi augmentant, car això vil dir que interessa als tècnics i que hi ha possibilitat de trobar un remei per combatre-la.

ENFERMEDADES DE LOS OLIVOS. Junta Local de Plagas del Campo. Amposta, 1924. Un fulletó de 44 ps.

L'autor, bon amic nostre i col·laborador d'AGRICULTURA, ha escrit anònimament un bonic treball de divulgació explicant les malalties de l'olivera i la manera de combatre-les, basant-se en els estudis més recents. En ells els olivicultors trobaran una guia clara i precisa.



## CONSULTORI

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

*C. B., Amposta.* — Grans mercès per la nova subscripció.

*J. R., Ciutat.* — Sobre el garrofer hi ha poc escrit; les obres que co-nexim són les següents:

J. Bassa: "El algarrobo". Vendrell.

J. Sardà: "El avellano y el algarrobo". Barcelona.

J. Via: "El algarrobo". Amposta.

Lleó Comin: "El algarrobo". València (exhaurit).

F. Castro: "Il carrubo". Modica (Itàlia).

G. Amico: "Il carrubo". Catania (Itàlia).

*M. B., Ciutat.* — Tractant-se de tan petita quantitat, provi el següent procediment: barrejar amb l'oli vinagre escalfat a 60 graus a raó de 1 litre de vinagre per 5 d'oli. Remenar enèrgicament. Deixar en repòs du-rant dos dies, després decantar l'oli i rentar-lo amb aigua fent caure aques-ta damunt l'oli amb una regadora. Remenar l'oli i l'aigua enèrgicament i després de repòs decantar.

Consumeixi l'oli de seguida.

*L. A., Reus.* — Per preservar els planters dels llimacs i caragols ens sembla que li anirà bé de voltar tota la zona que vol protegir amb una capa de calç viva en pols o de sulfat de ferro també en pols, de l'am-plada d'un metre almenys. Si pot fer més, millor.

*T. S., Badalona.* — La farina de peix i la pols d'ossos poden ésser do-nades als porcs a tota edat, però són els joves sobretot els que les apro-fiten millor. Pot afegir a la ració, 100 grams de pols d'ossos i 200 grams de farina de peix.

Es tracta d'aliments de gran utilitat.

*H. R., Calafell.* — Els pollets poden criar-se perfectament sense lloca. La prova la té en la difusió cada dia més gran de les incubadores. Cal, però, gran cura en proporcionar-los en lloc suficientment calent.

Avui al comerç es troben les anomenades mares artificials, que van molt bé.

L'èxit en avicultura depèn no solament de l'aptitud professional, sinó també de les condicions del lloc on té lloc l'explotació. Cal un lloc sec, abrigat, alimentació variada, una instal·lació higiènica i començar en petit per anar creixent. Resulta, doncs, difícil d'aconsellar-lo. De totes mane-res, el terreny de 1.500 metres quadrats és certament insuficient per una crin d'especulació.

*S. C., Ciutat.* — Es molt difícil de conservar durant llarg temps una palma dins d'una habitació, car les condicions de vida són molt diferents de les naturals.

Provi a regar la planta amb aigua que contingui 2 o 3 grams de nitrat de sosa per litre i renti sovint les fulles.

Per sobre de tot, però, faci-li fer llargues cures de sol i aire. Serà el que li donarà millors resultats.

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

---

## CLAPÉS I JULIA

— ABANS JOSEP SANTANA SOLER —

Agents exclusius per Catalunya dels Superfos-  
fats de la «Compagnie Bordelaise des Pro-  
duits Chimiques» de Bords.

Sulfat d'amoníac i nítrat de sosa.

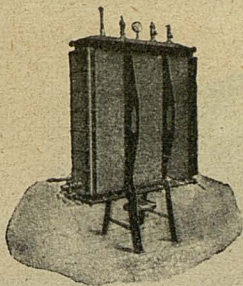
Arseniat de sosa i cianur sòdic.

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

Gran Via Laietana, 17  
BARCELONA  
Apartat 226

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. Abso-  
lutament eficaç. Operant molt fàcilment i  
ràpidament netejable.

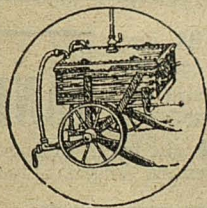
**Max Depaty, de París**

## Bàscula **VILA** portàtil

**Beziers EXACTITUD**  
**(França) PRÀCTICA**  
**ECONÒMICA**



## Filtres PINEL



Brillantor  
perfecta  
dels vins

- Molt sòlid -  
Preu reduït

Productes enològics  
de la molt acreditada casa

## J. LAFFORT & C.<sup>o</sup>

de Bordeus

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

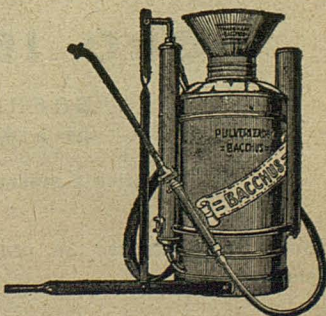
**Representant: PERE SANS - Lleona, 13 ent. - Barcelona**

## SULFATADORA BACCHUS a 70<sup>ptas.</sup> u n a

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



## TRACTORS AGRÍCOLES "CLETRAC"

### Tipus Tanc

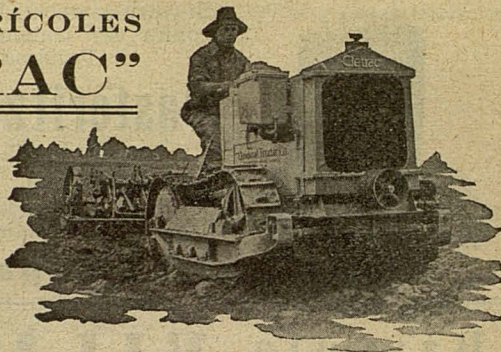
Reconeguts pels tècnics com els de major rendiment i de més utilitat per a tota classe de cultius.

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**

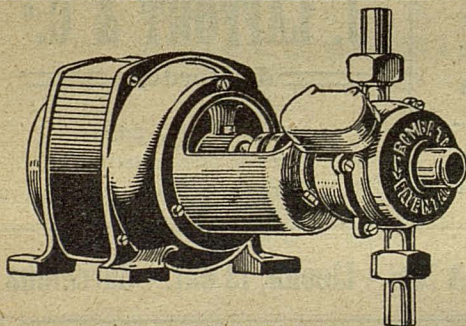
Tipus F 9/16 HP.  
per a vinyes, horts i petites propietats  
**Pessetes: 7,000**



*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



La BOMBA que reuneix les característiques més avantatjoses

É S LA  
**TANK**

La ÚNICA que no té estopada  
No necessita engrassament

Constructor exclusiu:

**J. Raristany Casajuana**

Oficines i Tallers: Prim, 86 i Madoz, 1  
Telèfon 265 B. - BADALONA

## AGRO IBÉRICA, S. A.

SOFRES de totes classes  
per a l'Agricultura i Indústria

Fàbrica i molins a Vilafranca del Penedès

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

**Barcelona**

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

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

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

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

## Dosis per a barrejar per meitat amb els grans

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

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

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

L'Althein és ensacat a 80 quilos.

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

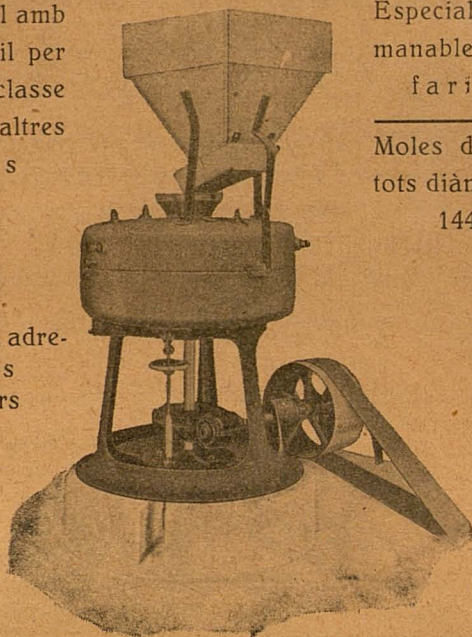


Molí horizontal amb  
moles d'Esmeril per  
a triturar tota classe  
de grans i altres  
matèries



Per a informes, adre-  
çar-se als  
constructors

**Manuel  
Blasi, S. A.**



Especialment reco-  
manable per a fer  
farinades

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



Passeig de  
Sant Joan, 13

**Barcelona**

Telèf. 147 S. P.  
Apartat de  
Correus 679

**LISOL**

Insecticida indispensable a  
l'Agricultura  
Ramaderia  
i Higiene

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

**Vallès Germans**

Masini, 79 - Sans - Barcelona

**Vins SABATÉ**

**F. García Ruano**

Lauria, 100      Telèfon 1614 G.



Ceps resistents  
Grans produccions  
Berlandieris

**"Centro Viticola del Panadés"**

VILAFRANCA DEL Penedés  
(Barcelona)

**JAUME SABATÉ**

Telèfon 1  
DEMANIN-SE CATÀLEGS

En dirigir-vos a les cases anunciadores, citeu AGRICULTURA